

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ДЕТСКИЙ САД «СОЛНЫШКО» СЕЛА ЛОРИНО»

689315, Россия, Чукотский автономный округ, с. Лорино, ул. Ленина дом 9

тел. - факс: (427)36-93- 4-63 электронный адрес: mdou-lorino@mail.ru

Приказ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| от 31.08.2021 г |  № 01-09/127 б | с. Лорино |

«О создании рабочей группы в МБДОУ «ДС «Солнышко» с. Лорино» по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждение программы ХАССП»

С соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

**ПРИКАЗЫВАЮ**:

1.Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МБДОУ ДС «Солнышко» с. Лорино по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Члены рабочей группы в Учреждении:

Руководитель рабочей группы ХАССП Д.А. Анкарольтына, медицинская сестра

Член рабочей группы ХАССП А.П. Петрова заведующий складом

Член рабочей группы ХАССП О.В. Рультынли, заведующий производством

1. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.
2. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МБДОУ ДС «Солнышко» с. Лорино.
3. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
4. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
5. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
6. Вменить в обязанности руководителя рабочей группы ХАССП:
* формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
* внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
* координация работы группы;
* обеспечение выполнения согласованного плана;
* распределение работы и обязанностей;
* обеспечение охвата всей области разработки.
1. Руководителю рабочей группы ХАССП организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания
2. Дополнительно включать в Программу проверки:
* анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
* оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
* проверку выполнения предупреждающих действий;
* анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
* оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
* актуализацию документов.
1. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП
2. Данный приказ довести до сведения работников.

Заведующий Е.И.Кабанова

Ознакомлены: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Д.А. Анкарольтына

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П. Петрова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.В. Рультынли