МБОУ «Доброминская СШ»

ПРИКАЗ

27.01.2023 №4

 «О создании рабочей группы на предприятии по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждении 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 МБОУ «Доброминская СШ»

Координатор и технический секретарь: Демченкова М.С.

Член рабочей группы ХАССП Селивёрстова Г.Н. - повар

Член рабочей группы ХАССП Хаеева А.А.

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 МБОУ «Доброминская СШ»
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 координатора 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. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП
* доведение до исполнителей решения группы.
1. Демченковой М.С. координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение)
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.

Директор школы **Т.М.Шарабурова**