

ПРИКАЗ

от 19.08.2022

№ 154/1

«О создании рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждению программы ХАССП»

С соответствия 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 МОУ «СОШ п.Орошаемый »

Координатор : завхоз Касангалиева А. А.

Технический секретарь Валиева Л. Ш.

Члены рабочей группы:

Член рабочей группы ХАССП Алеева Р.С.. -(зав. ФАПа)

Член рабочей группы ХАССП Темешева А.К. (повар)

Член рабочей группы ХАССП Бондаренко М.В.,(кл.рук 1-3 кл)

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 МОУ «СОШ п.Орошаемый»
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.
7. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП
 - доведение до исполнителей решения группы.

8. директору и зам. дир. по тех. (координатору и техническому секретарю работ группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1 к приказу №)

9. Дополнительно включить 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.

10. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП

11. Данный приказ довести до сведения работников.

Директор МОУ «СОШ п.Орошаемый» _____ /М.М. Гапаров /

С приказом ознакомлены:

