

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад с. Гражданка Анучинского муниципального округа Приморского
края»

Приказ

От 15.03.2022г.

№ 08/1-а

По учреждению КУ МОУО о создании
постоянно действующей группы ХАССП
в МБДОУ детского сада с. Гражданка

В соответствии с пунктом 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, в целях разработки и внедрения системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую группу ХАССП в МБДОУ Детского сада с. Гражданка

- Координатор группы ХАССП старший технолог КУ МОУО - Е.А. Кореновская
- Руководитель группы и. о. заведующего - О. В. Туровец
- Члены рабочей группы – повар – Лазарева А. Ю.; воспитатель – Лапо И. Н.

2. Поручить постоянно действующей группе ХАССП:

- 2.1 Провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции .
- 2.2 Определить критические точки контроля и установить их критические пределы
- 2.3 Установить систему мониторинга контроля критических точек контроля
- 2.4 Установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем.
- 2.5 Проводить внутренние проверки ХАССП непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков
- 2.6 Вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению
- 2.7 Руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством.

3. Поручить координатору постоянно действующей группы ХАССП

- 3.1 Разработать формы рабочей документации группы
- 3.2 Формирование состава рабочей группы
- 3.3 Внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости
- 3.4 Организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания дошкольного учреждения

4. Руководителю группы организовать оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП

4.1 Проверку выполнения предупреждающих действий

4.2 Анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий

4.3 Оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению, актуализацию документов

4.4 Данное распоряжение довести до сведения работников

5. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет документации

5.1 С требованиями по безопасности и качеству продукции

5.2 Обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования подтверждающей функционирование системы ХАССП

5.3 Проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

6. Утвердить настоящим приказом Политику в области качества и безопасности пищевой продукции

6.1 Довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц

7. Ответственность за выполнение данного приказа оставляю за собой

И. о. заведующего
МБДОУ детского сада с. Гражданка



О. В. Туровец

С приказом ознакомлены:

Лазарева А. Ю

Лапо И. Н.

МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ

Детский сад с. Гражданка

ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Наша цель – выпускать качественную и безопасную продукцию ,соответствующую законодательным требованиям и требованиям потребителя

Реализация данной цели обеспечивается за счет:

Соответствия нашей продукции и технологии производства требованиям нормативной документации и действующего законодательства .

Мониторинга качества используемого сырья ,ингредиентов ,готовой продукции .

Своевременного предупреждения любых потенциальных несоответствий ,которые могут привести к снижению качества и безопасности продукции .

Систематического анализа опасностей и оценки рисков на этапах производства продукции.

Повышения квалификации персонала.

НАСТОЯЩИМ РУКОВОДСТВО БЕРЕТ НА СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Обеспечивать доведение Политики и важности всех законодательных и нормативных требований, относящихся к безопасности пищевой продукции до каждого работника.

Обеспечивать финансовыми, кадровыми, материальными и техническими ресурсами реализацию политики в области качества и безопасности пищевой продукции.

Сотрудникам в своей деятельности и при принятии решений руководствоваться положением данного документа.