

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 141 Невского района Санкт-Петербурга

ПРИКАЗ

от 28.08.2024

№ 37/1

«О назначении и организации работы рабочей группы
по разработке и внедрению принципов ХАССП в
ГБДОУ детский сад № 141 на 2024-2025 учебный год»

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 рабочую группу ХАССП в ГБДОУ
детский сад № 141 по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор - Бугреева С.А. – заведующий ГБДОУ
Технический секретарь – Белова М.А.. – старший воспитатель
Члены рабочей группы:
Сорока В.В.- воспитатель
Коновалова Л.- заведующий хозяйством
Казаринова Н.Ю. - повар

2. Рабочей группе ХАССП продолжать работу по разработке и внедрению системы
ХАССП в ГБДОУ детский сад № 141.

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. Рабочей группе обеспечить работу в соответствии с Положением о рабочей группе по
внедрению принципов ХАССП в ГБДОУ детский сад № 141 и рабочим планом с
распределением обязанностей между членами группы на 2024-2025 учебный год.

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.

8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП
доведение до исполнителей решения группы.

9. Заведующему и заведующему хозяйством (координатору и техническому
секретарю рабочей группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с
планом контроля организации питания

10. 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.

11. Рабочей группе продолжать работу по разработке и внесению дополнений и изменений в программу производственного контроля в соответствии с принципами ХАССП.

12. Данный приказ довести до сведения работников.

Заведующий:



С.А. Бугреева

