



**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ**

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №135
Невского района Санкт-Петербурга

ПРИКАЗ

№ 31

от 16.06.2020

*«Об организации системы управления
безопасностью пищевых продуктов
и созданию рабочей группы по разработке
и внедрению принципов ХАССП»*

В целях разработки и внедрения системы управления безопасностью пищевых продуктов, в соответствии с п. 2 ст. 10 гл. 3 ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и на основе требований стандартов ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ГОСТ Р ИСО 22000-2007) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» (далее - системы ХАССП) и введения ее в действие

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую группу ХАССП из числа сотрудников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №135 Невского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 135 Невского района Санкт-Петербурга, далее по тексту - Учреждение) по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор (Руководитель группы безопасности пищевой продукции):

Заведующий – Петрова Юлия Николаевна

Технический секретарь:

Заместитель заведующего – Горохова Наталья Александровна

Члены рабочей группы:

Заведующий хозяйством – Казачонок Анна Игоревна

Повар (1 площадка) – Шведова Елена Александровна

Повар (2 площадка) – Гераськина Валентина Григорьевна

Повар (2 площадка) – Кирякова Мария Александровна

Заместитель заведующего – Белякова Алла Ивановна

2. Рабочей группе ХАССП:

- разработать и внедрить систему ХАССП для ГБДОУ детский сад № 135 Невского района Санкт-Петербурга.

Адреса местонахождения:

- 192171, город Санкт-Петербург, улица Ивановская, дом 27, Литера А;

- 192171, город Санкт-Петербург, улица Ивановская, дом 23, Литера А.
 - подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими Учреждение.
 - обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
 - проводить анализ безопасности и качества выпускаемой пищевой продукции, эффективности системы ХАССП.
3. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
4. 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.
 - организацию внутренних проверок в соответствии с планом контроля организации питания;
 - доведение до исполнителей решения группы;
5. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП:
- оформление результатов заседаний группы.
6. Координатору и членам группы организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания.
7. Дополнительно включать в Программу проверки:
- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
 - оценку соответствия фактически выполняемых процедур 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.
8. Данный приказ довести до сведения всех участников группы ХАССП.
9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Ю.Н. Петрова