

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Карпунихинская средняя общеобразовательная школа» Уренского муниципального района Нижегородской области

ПРИКАЗ

№ 22 -АХ

30.12.2020  
«О создании рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждении 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 МАОУ «Карпунихинская СОШ»

Координатор Пехотин Н.И  
Технический секретарь Удалов Д.А

Члены рабочей группы:

Член рабочей группы ХАССП – Корякова А.А. (Завхоз)

Член рабочей группы ХАССП – Торопова Н.Н (Повар)

Член рабочей группы ХАССП – Ширина В.Н  
(исп.обязанности соц. педагога)

Член рабочей группы ХАССП- Смирнова О.В.

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МАОУ «Карпунихинская средняя общеобразовательная школа»

4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.

5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

7. 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. Директору (координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1 )

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. Разработать и утвердить Программу производственного контроля в соответствии с ХАССП в течение 1 квартала 2021 г.
  12. Данный приказ довести до сведения работников.

Директор



Н.И.Пехотин

С приказом  
ознакомлены:

