

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад
общеразвивающего вида № 328» городского округа Самара
(МБДОУ «Детский сад № 328» г. о. Самара)

ул. Партизанская, д. 204, г. Самара, Самарская область, 443076,
тел./факс: (846)261 87 30 e-mail: so_sdo.ds328@samara.edu.ru сайт: <http://mdou328.ru>
ОКПО 39947595 ОГРН 1026301507870 ИНН/КПП 6318109882 / 631801001

14 августа 2023 г.

№ 91/7

ПРИКАЗ

«О создании постоянно действующей группы по безопасности (ХАССП)»

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 статья 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», в целях разработки и внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции в МБДОУ «Детский сад №328» г. о. Самара (далее – ДОО)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую группу по безопасности пищевой продукции (ХАССП) в ДОО на 2023 год в следующем составе:
Координатор - ответственный по питанию Игнатова А.Ю.
Секретарь – старший воспитатель Пяткова Н.В.
Члены группы – завхоз Назарчук З.И., ПППО – Гета Н.С.
2. Поручить постоянно действующей группе по безопасности пищевой продукции (ХАССП):
 - провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
 - определить критические точки контроля и установить их критические пределы;
 - установить систему мониторинга контроля критических точек контроля;
 - установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем;
 - проводить внутренние проверки ХАССП непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неуточненных опасных факторов и рисков;
 - вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
 - проводить обучение членов группы как аудиторов внутренних проверок по управлению качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП в сроки: раз в три года;
 - руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством в Российской Федерации.
3. Поручить координатору постоянно действующей группы ХАССП:
 - разработать формы рабочей документации группы;
 - руководить деятельностью группы;
 - осуществлять контроль выполнения программы производственного контроля с применением принципов ХАССП;

- отчитываться о работе группы заведующему ДОО.
- 4. При разработке системы ХАССП руководствоваться требованиями:
 - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
 - ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
 - ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
 - ТР ТС 024/2011 «Масложировая продукция»
 - ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
 - ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
 - ТР ТС 029/2011 «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов»
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования безопасности в пищевой ценности пищевой продукции»
 - Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- = иными федеральными, региональными и внутренними нормативными актами.
- 5. Группа безопасности пищевой продукции (ХАССП) несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в актуальном режиме, качество выпускаемой пищевой продукции
- 6. Документация группы ХАССП включает:
 - Политику в области безопасности выпускаемой продукции;
 - План ХАССП;
 - Информацию о продукции (сопроводительная документация хранится у завхоза ДОО)
 - Характеристика опасных факторов;
 - Результаты анализа рисков со схемами технологического процесса и выбор критических контрольных точек;
 - Отчеты группы ХАССП;
 - Рабочие листы ХАССП;
 - Процедуры мониторинга;
 - Процедуры проведения корректирующих действий.
- 7. Разработку и внедрение ХАССП провести в срок до 31.05.2023
- 8. Старшему воспитателю Пятковой Н.В. довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.
- 9. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Болгова

Г. А. Болгова

С приказом ознакомлены:

| Ф.И.О. | должность | роспись | Ф.И.О. | должность | роспись |
|---------------|-------------|-----------------|----------------|-----------|-----------------|
| Пяткова Н.В. | ст. воспит. | <i>Пяткова</i> | Гета Н.С. | ПППО | <i>Гета</i> |
| Игнатова А.Ю. | медсестра | <i>Игнатова</i> | Назарчук З.И.. | завхоз | <i>Назарчук</i> |