

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 15 Невского района
Санкт-Петербурга

ПРИКАЗ

«09» января 2025г.

№ 01

Санкт-Петербург

**О создании постоянно
действующей группы ХАССП**

В соответствии с пунктом 2.12 СанПин 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», на основе требований стандартов ГОСТ Р 51705.1 – 2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» (далее системы - ХАССП)

Приказываю:

1. Создать постоянно действующую группу ХАССП в ГБДОУ детский сад №15 Невского района Санкт-Петербурга в следующем составе:

Руководитель группы – заведующий, Бойцова А. Ф.;

Координатор – шеф-повар, Седина Д.М.;

Секретарь – заведующий хозяйством, Головенько В.А.

Члены группы:

- Бондарчук Н. В. заместитель заведующего;
 - Рукавичникова М. В. – кладовщик;
 - Антонова А.М. – повар;
2. Руководителю группы БПП (по безопасности пищевой продукции) организовать обучение членов группы БПП основам разработки и внедрения принципов ХАССП.
3. Поручить постоянно действующей группе ХАССП:
- Проводить плановые внутренние проверки функционирования системы ХАССП не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных факторов и рисков при приготовлении блюд;
 - Установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если результаты проверки показывают, что критические контрольные точки не находятся под контролем;
 - Вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
 - Руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством;
 - Вести протоколы заседаний с указанием принятых ею решений;
 - Определять области распространения системы ХАССП;
 - Документировать информацию системы ХАССП;

- Поддерживать программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ);
- Управлять опасными факторами на основе принципов ХАССП;
- Документировать предварительные мероприятия для проведения анализа опасностей;
- Проводить анализ опасностей и идентификацию опасных факторов;
- Определять ККТ и точки применения ППОПМ;
- Разработать мероприятия по управлению с учетом системного подхода;
- Документировать действия по управлению значимыми опасными факторами;
- Управлять несоответствиями и корректирующими действиями в отношении процесса изготовления продукции;
- Управлять системой прослеживаемости входной продукции;
- Управлять оборудованием для измерений мониторинга;
- Проводить внутренний аудит;
- Проводить анализ и оценку функционирования системы ХАССП;
- Актуализировать систему ХАССП в ГБДОУ №15.

4. Координатору постоянно действующей комиссии ХАССП поручить выполнять следующие функции:

- Разработать формы рабочей документации группы;
- Руководить деятельностью рабочей группы;
- Отчитываться о работе группы заведующему ГБДОУ №15;
- Вносить изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- Координировать работу группы;
- Обеспечивать выполнение согласованного плана;
- Распределять работу и обязанности;
- Обеспечить охват всей области разработки;
- Предоставлять свободное выражение мнений каждому члену группы;
- Делать все возможное, что бы избежать разногласий или конфликтов между членами группы и их подразделениями.

5. Заместителю заведующего Бондарчук Н. В. довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Заведующий



А. Ф. Бойцова

С приказом ознакомлены:

ФИО	Должность	Подпись
Бондарчук Н. В.	Заместитель заведующего	
Седина Д.М.	Шеф-повар	
Головенько В.А.	Заведующий хозяйством	
Рукавичникова М. В.	Кладовщик	
Антонова А.М.	Повар	

Thompson