Правительство Санкт-Петербурга

Комитет по образованию

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

детский сад № 59 комбинированного вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга

**приказ**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_\_

О создании группы ХАССП,

разработке и внедрении системы ХАССП

Для обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции и предотвращения риска заражения продукции, для подтверждения выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», дальнейшего укрепления доверия потребителей к деятельности Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 59 Фрунзенского района Санкт-Петербурга, повышения их удовлетворенности

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить постоянную группу по безопасности пищевой продукции – группу ХАССП в следующем составе:

|  |  |
| --- | --- |
| **Члены группы** | **Должность** |
| Антонова Елена Михайловна | Повар ,опыт работы на пищевых предприятиях 27 лет  |
| Егорова Светлана Игоревна | Воспитатель |

Задачи группы: верификация принципов ХАССП, анализ рисков заражения продукции, выработка совместных решений и внедрение их в практику по безопасности пищевой продукции, контроль выполнения программы безопасности пищевой продукции, разработка документации, обучение персонала.

Руководитель группы:

Руководитель группы выполняет следующие обязанности:

* формировать состав рабочей группы в соответствии с областью разработки, распределять работу и обязанности;
* организовывать работу группы;
* руководить работами по разработке и внедрению системы ХАССП;
* обеспечивать выполнение согласованного плана;
* обеспечивать подготовку и обучение группы;
* руководить работами по разработке и актуализации необходимой документации;
* организовывать контроль выполнения требований системы ХАССП в подразделениях;
* организовать контроль за мониторингом контрольно-критических точек;
* отвечать за поддержание связи с внешними организациями;
* другие.

Технический секретарь:

Технический секретарь выполняет следующие обязанности:

* регистрация членов группы на заседаниях;
* ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

2. При разработке системы ХАССП руководствоваться требованиями ТР ТС 021/2011"О безопасности пищевой продукции", документами CodexAlimentarius, ГОСТ Р 51705.1-2001 и другими нормативными документами.

3. По необходимости группа ХАССП может привлекать руководителей и специалистов других служб/отделов.

4. Разработку и внедрение системы ХАССП провести в срок до 01.09.15 года.

5. Анализ и утверждение плана ХАССП проводится высшим руководством организации не реже одного раза в год, по результатам совещания оформляется протокол.

Регистрация изменений и контроль за актуализацией версий ведется в документе «Лист регистраций пересмотров и изменений».

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

“\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2015г

С приказом о создании группы ХАССП, разработке и внедрении системы ХАССП ознакомлены:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ФИО  | Дата | Подпись |
|  |  |  |