

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 192**

620061 г. Екатеринбург, ул. Сельская, 16  
телефон: 252-13-78

Екатеринбург

29 августа 2018 г.

**ПРИКАЗ № 28 /1 -О**

«О создании рабочей группы по  
реализации системы ХАССП

В соответствии 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 МАДОУ детский сад № 192 по реализации системы ХАССП в составе:

Координатор – заведующий Сидорова Л.А.

Члены рабочей группы на предприятии:

Член рабочей группы ХАССП - зам. зав. по АХЧ Крылосова Е.Ю.

Член рабочей группы ХАССП – кладовщик Бокова Л.В.

Член рабочей группы ХАССП – Канащенко Т.А. шеф-повар

2. Рабочей группе ХАССП реализовать систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МАДОУ детский сад № 192.

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. Заведующему и зам. зав. по АХЧ организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания.

9. 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;

