

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МУХОРШИБИРСКИЙ РАЙОН»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ХАРАШИБИРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

Республика Бурятия, 671350
с. Харашибирь, ул. В. Иванова, 17

№ 44

от 02.09.2024г

«О создании рабочей группы по разработке и внедрению Программы производственного контроля с применением принципов ХАССП»

В соответствии с ТР №021/2011 «Обезопасности 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 в МБОУ «Харашибирская СОШ №1» по разработке и внедрению Программы производственного контроля с применением принципов ХАССП в составе:

Гилева Мария Михайловна, заведующая столовой – ответственная за организацию питания в школе.

Бертунова Юлия Михайловна, повар –член рабочей группы

Евсеева Людмила Петровна, деловод – член рабочей группы

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 МБОУ «Харашибирская СОШ»

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 на предприятии 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 охвата всей области разработки.

8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП:
- доведение до исполнителей решения группы.

9. Координатору и Техническому секретарю рабочей группы ХАССП организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания.

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;

С приказом ознакомлен:

Гилева М. М. *Гилева*

Бертунова Ю.М. *Бертунова*

Евсеева Л. П. *Евсеева*

Директор школы:



Л. В. Чулкова