

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Малокалмашинская средняя
общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

28.12.2022 г.

№ 216-О

д. Малые Калмаши

**«О создании рабочей группы на предприятии по
разработке и внедрению принципов ХАССП,
утверждении программы 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 МБОУ «Малокалмашинская СОШ» по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор Директор Ольшевская И.И.

Технический секретарь Глухова О.В

Члены рабочей группы на предприятии:

Член рабочей группы ХАССП завхоз Гареева Ф.Р

Член рабочей группы ХАССП повар Самарина С.А.

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 «Малокалмашинская 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 выполнения согласованного плана;
- распределение работы и обязанностей;
- обеспечение охвата всей области разработки.

8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП

- доведение до исполнителей решения группы.

9. Директору и завхозу 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;

- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

Какая бы форма Рабочего листа ХАССП не была выбрана, необходимо выполнить **следующие действия**:

- **Утвердить типовую форму** решением Группы ХАССП или в стандарте (регламенте) организации. Иногда типовую форму Рабочего листа утверждают в качестве приложения к Руководству по качеству.
- **Назначить ответственных** за заполнение Рабочих листов. Чаще всего это либо технологи, либо менеджеры по качеству. В любом случае это должен быть специалист, хорошо разбирающийся в технологиях пищевой безопасности.
- После заполнения Рабочих листов на каждую ККТ, необходимо их **утвердить** на заседании рабочей группы ХАССП.
- После утверждения, Рабочие листы **передаются всем указанным в них ответственным лицам** для исполнения. Рекомендуем организовать и провести обучение технических специалистов правила работы с ККТ и Рабочими листами.

11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП

12. Данный приказ довести до сведения работников.

Директор МБОУ «Малокалмашинская СОШ»  И.И. Ольшевская

Ознакомлены:

