

ПРИКАЗ

11.12.2020

№ 310

п. Пангоды

О создании рабочей группы по разработке
и внедрению принципов ХАССП

С соответствия 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 МОУ «Средняя общеобразовательная школа №1 п. Пангоды» по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор - Шевлягина О.В., заместитель директора по УВР;

Технический секретарь – Медведева С.А. – заместитель директора по АХР;

Члены рабочей группы:

Член рабочей группы ХАССП – Анагуричи А.Х. – фельдшер;

Член рабочей группы ХАССП – Миниярова Н.Г. – зав производством.

Член рабочей группы ХАССП – Ахметжанова М.В. – ответственная за отчетность по питанию.

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 в МОУ «Средняя общеобразовательная школа №1 п. Пангоды».

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 в МОУ «Средняя общеобразовательная школа №1 п. Пангоды» 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. Координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1 к приказу № 310)

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.

11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП

12. Данный приказ довести до сведения ответственных работников.

13. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МОУ «Средняя
общеобразовательная
школа № 1 п. Пангоды»



Е.Р. Тимяшева

«УТВЕРЖДАЮ»
 Директор МОУ «Средняя
 общеобразовательная школа №1
 п.Пангоды»
 Е.Р.Тимяшева
 Приказ № п.Пангоды 11/1 от 11 января 2021г.

ПЛАН

работы группы ХАССП на II полугодие 2020/2021 учебного года

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний с обсуждением работы пищеблока в школе, работы технологического оборудования. Анализ качества приготовленной продукции, принятие мер по устранению, разработка корректирующих мероприятий, сроки исполнения	1 раз в месяц	Руководитель группы ХАССП, ответственный за питание, члены группы
2.	Отчеты ответственных лиц по выполнению корректирующих мероприятий	постоянно	члены группы, мед.работник
3.	Анализ качества продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования, результаты принятых мер, анализ выполнения корректирующих мероприятий	1 раз в неделю	Члены группы ХАССП
4.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены группы ХАССП
5.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в неделю	Члены группы ХАССП
6.	Отчет о безопасности и качестве продукции, нарушении технологии, невыполнении мероприятий, приказов	1 раз в неделю	Члены группы ХАССП
7.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Постоянно ежедневно	Члены группы ХАССП
8.	Отчет о санитарно-гигиеническом состоянии пищеблока с анализом профилактических мероприятий	постоянно	Руководитель группы ХАССП, ответственный за питание, мед. работник
9.	Отчет на совещании при директоре о проделанной работе группы ХАССП	май	Руководитель группы ХАССП, ответственный за питание
10.	Разъяснительная работа с педагогами Работа с родителями (на общих и классных родительских собраниях, индивидуальная)	3 раза в год	Руководитель группы ХАССП, мед. работник