

ПРИКАЗ

12.03.2021г.

№ 33

с. Крутой Майдан

«О создании рабочей группы и внедрении системы ХАССП»

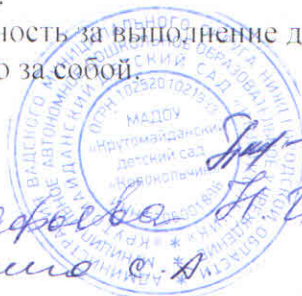
В соответствии с пунктом 2.1 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», в целях разработки и внедрения системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить группу по безопасности пищевой продукции - группу ХАССП в следующем составе:
 - 1.1. руководитель группы исполняющий обязанности заведующего Плотникова А.Д.
 - 1.2. члены группы воспитатель Астафьева Н.И., заведующий хозяйством Марулина С.А. (на время отсутствия заведующего хозяйством - младший воспитатель Титова М.О.).
2. Определить следящие задачи группы:
 - 2.1. Верификация (требования) принципов ХАССП.
 - 1.2. Анализ рисков заражения продукции.
 - 1.3. Выработка совместных решений и внедрение их в практику по безопасности пищевой продукции.
 - 1.4. Контроль выполнения программы безопасности пищевой продукции.
 - 1.5. Разработка документации.
 - 1.6. Обучение персонала.
 - 1.7. Поддержание связей с внешними организациями.
 - 1.8. Организация контроля мониторинга контрольно-критических точек.
3. Вменить в обязанности Руководителя группы:
 - 3.1. Формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки, распределение работы и обязанностей между членами группы.
 - 3.2. Организация рабочей группы.
 - 3.3. Руководство работами по разработке и внедрению системы ХАССП.
 - 3.4. Обеспечение выполнения согласованного Плана работы рабочей группы Системы собственного Контроля, на основе принципов ХАССП Приложение 1.
 - 3.5. Обеспечение подготовки и обучение группы.
 - 3.6. Руководство работами по разработке и актуализации необходимой документации.
 - 3.7. Организация контроля выполнения требований системы ХАССП.
 - 3.8. Ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.
4. Рабочей группе руководствоваться утвержденным Планом и Политикой МАДОУ «Крутомайdanский детский сад «Колокольчик» в области обеспечения качества и безопасности детского питания (внедрение ХАССП) Приложение 2.
5. Внедрение системы ХАССП провести в срок до 12.03.2021г.
6. Анализ и утверждение Плана ХАССП проводится администрацией ДОО не реже одного раза в год, по результатам совещания оформляется протокол.
7. Каждый сотрудник несет персональную ответственность за выполнение данного приказа.
8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И. о. заведующего МАДОУ «Крутомайdanский детский сад «Колокольчик»

воспитатель: *Ульянова*
заказ: *Марулина* *Астафьева Н.И.*
Марулина С.А.



Плотникова А.Д.

План работы
рабочей группы Системы собственного Контроля, на основе принципов ХАССП:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственные
1	Проведение производственных совещаний с обсуждением работы пищеблока в ДОО, работы технологического оборудования. Анализ качества приготовленной продукции, принятие мер по устранению, разработка корректирующих мероприятий, сроки исполнения.	Ежемесячно (в 20-х числах)	Руководитель рабочей группы, члены группы
2	Анализ качества продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования, санитарно - технологического оборудования, результаты принятия мер, анализ выполнения корректирующих мероприятий.	Ежедневно	Члены рабочей группы
3	Анализ безопасности и качества приготовленной продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования.	Ежедневно	Члены рабочей группы
4	Анализ о санитарно-гигиеническом состоянии производства	Ежедневно	Члены рабочей группы
5	Анализ безопасности и качества продукции, выбраковках, нарушений технологии, о невыполнении мероприятий, приказов.	Ежедневно	Члены рабочей группы
6	Анализ работы группы системы ХАССП, эффективности системы ХАССП по результатам внутренних проверок	1 раз в год	Руководитель рабочей группы, члены рабочей группы
7	Разработка мероприятий по дальнейшему совершенствованию производства	1 раз в год	Руководитель рабочей группы, члены рабочей группы

Политика МАДОУ «Крутомайdanский детский сад «Колокольчик» в области обеспечения качества и безопасности детского питания (внедрение ХАССП)

I. Основные принципы политики:

Соблюдение требований законодательства Российской Федерации в полном объеме при организации питания воспитанников МАДОУ «Крутомайdanский детский сад «Колокольчик» (далее - ДОО).

Повышение качества технологических процессов при приготовлении детского питания. Совершенствование работы с поставщиками продовольствия в области улучшения качества поставляемых продуктов для детского питания.

Совершенствование системы хранения поставляемых продуктов.

Организация контроля и испытаний сырья и готовой продукции на всех этапах организации детского питания в объеме, обеспечивающим полное соответствие российским и международным стандартам.

Обеспечение санитарно-гигиенических условий производственных помещений и оборудования, которые необходимы для производства безопасной продукции.

Обеспечение лабораторного контроля над состоянием готовой продукции.

Проведение модернизации технологического оборудования.

Систематическое повышение уровня квалификации и профессионализма работников ДОО.

II. Обязательства в области качества и безопасности питания.

Реализация мер по обеспечению безопасности детского питания в ДОО является общей целью для всех работников учреждения. Процесс приготовления детского питания, его безопасность, качество и здоровье воспитанников ДОО взаимосвязаны между собой и являются сферой ответственности всех работников. Ответственность всех работников в области обеспечения качества и безопасности детского питания сформулирована на принципах ХАССП. От всех работников руководитель ДОО ожидает должного исполнения ими своих обязанностей и реализации данной политики.

С данной политикой в области качества и безопасности детского питания можно ознакомиться в документах ДОО на пищеблоке. Электронная версия политики доступна на странице ДОО в сети Интернет по адресу: <http://kolokolchikkr.ucoz.ru>

Настоящая политика и результаты ее реализации будут подвергнуты анализу не реже одного раза в год, внесение изменений должно производиться по мере необходимости. Регулярный анализ политики является составной частью деятельности ДОО в области качества и безопасности питания.

Данная Политика действует до утверждения новой Политики в области обеспечения качества и безопасности детского питания.