

БАШКОРТОСТАН
РЕСПУБЛИКАҺЫ ИШЕМБАЙ
РАЙОНЫ МУНИЦИПАЛЬ
РАЙОНЫ ИШЕМБАЙ
КАЛАҺЫНЫҢ КАТНАШ
ТӨРЗӨГЕ «ЫСЫККАЙ» 27-СЕ
БАЛАЛАР БАКСАҺЫ
МУНИЦИПАЛЬ АВТОНОМИЯЛЫ
МӘКТӘПКӘСӘ БЕЛЕМ БИРЕҮ
УЧРЕЖДЕНИЕҺЫ
(БР Ишембай районы МР Ишембай
к. катнаш төрзөгә « ЫСЫККАЙ »
27-се балалар баксаһы МАМББУ)



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 27 «РОСИНКА»
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ГОРОДА ИШИМБАЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ИШИМБАЙСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН
(МАДОУ детский сад № 27 «Росинка»
комбинированного вида г. Ишимбая
МР Ишимбайский район РБ)

БОЙОРОК

03 июнь 2021 й.

Ишембай к.

ПРИКАЗ

03 июня 2021 г.

№ 90

г. Ишимбай

О создании рабочей группы в МАДОУ д/с № 27 по разработке и внедрения системы ХАССП

Для обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции и предотвращения риска заражения продукции, для подтверждения выполнения требований ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП, приказываю:

1. Назначить постоянно действующую группу по безопасности пищевой продукции в МАДОУ детский сад № 27 «Росинка» - группу по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

- координатор рабочей группы – заведующий Кулясова В.В.;

- члены рабочей группы: повар Шепелева Ю.А., Климович О.В., ст.воспитатель Ханнанова Л.Ф., воспитатель Клокова Н.А., председатель профкома Акшенцева Г.В.

2. Определить следующие задачи группы:

-верификация принципов ХАССП, анализ рисков заражения продукции, выработка совместных решений и внедрение их в практику по безопасности пищевой продукции, контроль выполнения программы безопасности пищевой продукции, разработка документации, обучение персонала.

3. Вменить в обязанности руководителя группы:

- организация работы группы
- руководство работами по разработке и внедрению системы ХАССП
- обеспечение выполнения согласованного плана
- руководство работами по разработке и актуализации необходимой документации
- организация контроля выполнения требований системы ХАССП
- другие

4. Вменить в обязанности рабочей группы ХАССП:

- проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции;
- организацию внутренней проверки в соответствии с планом контроля организации питания;
- анализ жалоб и претензий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- доведение до исполнения решения группы

5. При разработке системы ХАССП руководствоваться требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» документами ГОСТ Р 51705.1-2001 и другими нормативными документами.

6. Разработку и внедрение системы ХАССП провести в срок.

7. Анализ и утверждения плана ХАССП проводить не реже одного раза в год, с оформлением протокола.

8. Контроль по исполнению приказа оставляю за собой.

Заведующий
Выписка верна



Кулясова В.В.