

**Администрация муниципального района «Сыктывдинский» Республики Коми**

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №8**

**комбинированного вида» с. Выльгорт**

«Быдсяма челядьбс 8 № - а видзанін» школадз велбдан Выльгорт сиктса муниципальной събмкуд учреждение

## **Приказ**

**19.04.2021 г.**

**№ \_\_\_\_\_**

### **О создании постоянно действующей группы ХАССП**

В соответствии с **пунктом 2.1** СанПиН 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.** Создать постоянно действующую группу ХАССП МБДОУ «Детский сад №8 комбинированного вида» с. Выльгорт в следующем составе:

Руководитель группы ХАССП - заведующий Пономарёва В.В.

Координатор группы ХАССП с функциями технического секретаря - заместитель заведующего по АХЧ Логинова Е.М.

Члены группы: кладовщик - Мазурова Л.А.  
шеф-повар- Попова Е.Л.

**2.** Поручить постоянно действующей группе ХАССП:

- 2.1. Провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
- 2.2. Определить критические точки контроля и установить их критические пределы;
- 2.3. Установить систему мониторинга контроля критических точек контроля;
- 2.4. Установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем;
- 2.5. Проводить внутренние проверки ХАССП непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков;
- 2.6. Вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
- 2.7. Руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством;

**3.** Поручить координатору постоянно действующей группы ХАССП:

- 3.1. Разработать формы рабочей документации группы;
- 3.2. Отчитываться о работе группы руководителю группы ХАССП;
- 3.3. Довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.

4. Утвердить настоящим приказом Политику в области качества и безопасности пищевой продукции (Приложение №1 к приказу)

5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

В.В. Пономарёва

С приказом ознакомлены:

заместитель по АХЧ Логинова Е.М.

кладовщик Мазурова Л.А.

повар Попова Е.Л.

Заведующий МБДОУ «Детский сад №8

комбинированного вида» с. Вьльгорт

В.В. Пономарёва

## **Политика в области качества и безопасности пищевой продукции**

**Наша цель - выпускать качественную и безопасную продукцию, соответствующую законодательным требованиям и требованиям потребителя.**

**Реализация данной цели обеспечивается за счет:**

соответствия нашей продукции и технологии производства требованиям нормативной документации и действующего законодательства;  
мониторинга качества используемого сырья, ингредиентов, готовой продукции;  
своевременного предупреждения любых потенциальных несоответствий, которые могут привести к снижению качества и безопасности продукции;  
систематического анализа опасностей и оценки рисков на этапах производства продукции;  
повышения квалификации персонала;

**Настоящим Руководство берет на себя ответственность:**

обеспечивать доведение Политики и важности всех законодательных и нормативных требований, относящихся к безопасности пищевой продукции до каждого работника.  
обеспечивать финансовыми, кадровыми, материальными и техническими ресурсами реализацию политики в области качества и безопасности пищевой продукции.

**Сотрудникам в своей деятельности и при принятии решений руководствоваться положением данного документа.**

Руководитель рабочей группы ХАССП заведующий \_\_\_\_\_ В.В. Пономарёва

