

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА с.КУРИЛОВКА
НОВОУЗЕНСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»

От _____ № _____
На _____ от _____

413343, Саратовская область,
Новоузенский район, с.Куриловка
ул. Красный Октябрь, д.266
тел. (84562) 2-51-06
kurilovkashool@yandex.ru

Приказ

от 01.09.2022 г.

№ 114

«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 МОУ «СОШ с. Куриловка» в следующем составе:
Руководитель группы ХАССП – директор школы Мальцева Л.М.
Координатор группы ХАССП - заместитель директора по АХЧ Белокопытова А.А.
Члены группы: Алена О.М. – мед. сестра.
Любезнова Н.Н. – заместитель директора по ВР.
Верзина О.А. – председатель профкома.
Жукушева Д.А. – соц. педагог.
Алексеева Н.В. – повар.
Сапарова Ж.А. – председатель родительского комитета.
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.

Директор школы: _____ /Л.М. Мальцева/

Приложение № 1 к приказу
от 01.09.2022 г. № 114
Утверждаю
Директор МОУ «СОШ с. Куриловка»
Л.М. Мальцева



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 директор

Л.М. Мальцева

