

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ШТАНИГУРТСКАЯ НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА» (МОУ «ШТАНИГУРТСКАЯ НШ»)
ул. Глазовская, дом 5, д. Штанигурт, Глазовский район, УР, 427638 телефон (34141) 97-6366 E-mail: nailya.ka@mail.ru
ОКПО 49638180, ОГРН 1021800583705, ИНН/КПП 1805009713/183701001

ПРИКАЗ

25 августа 2021 года

№ 63 – од

О создании группы ХАССП, разработке и внедрении системы ХАССП

Для подтверждения выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», в целях обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции и предотвращения риска заражения продукции

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить постоянно действующую группу по безопасности пищевой продукции – группу ХАССП в следующем составе:
руководитель - директор Касимова Наиля Агзамовна,
секретарь - зам.директора по УВР Семакина Ирина Владимировна,
члены завхоз Микрюкова Лия Вячеславовна,
повар Жуйкова Людмила Александровна,
повар Чернышова Марина Васильевна.
2. Задачи группы: анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции; определение критических точек контроля и установка порядка действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных; определение объектов контроля по этапам технологического процесса; установка корректирующих действий, по контролю критических контрольных точек; выработка совместных решений и внедрение их в практику по безопасности пищевой продукции, контроль выполнения программы безопасности пищевой продукции, разработка документации, обучение персонала.
3. Обязать руководителя группы:
 - формировать состав рабочей группы в соответствии с областью разработки, распределять работу и обязанности;
 - организовывать работу группы;
 - руководить работами по разработке и внедрению системы ХАССП;
 - обеспечивать выполнение согласованного плана;
 - обеспечивать подготовку и обучение группы;
 - руководить работами по разработке и актуализации необходимой документации;
 - организовывать контроль выполнения требований системы ХАССП в подразделениях;
 - организовывать контроль за мониторингом контрольно-критических точек;
 - отвечать за поддержание связи с внешними организациями и др.обязать секретаря группы вести протокола решений, принятых рабочей группой.
4. При разработке системы ХАССП руководствоваться требованиями ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", документами Codex Alimentarius, ГОСТ Р 51705.1-2001 и другими нормативными документами.
5. Разработку и внедрение системы ХАССП провести в срок до 01.09.2021г.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

С приказом ознакомлены

Н.А. Касимова **Н.А. Касимова**

И.В. Семакина **И.В. Семакина**

Л.А. Жуйкова **Л.А. Жуйкова**

Л.В. Микрюкова **Л.В. Микрюкова**

М.В. Чернышова **М.В. Чернышова**