

ПРИКАЗ

« 25 » 01 2021 г.

№ 8-о

«Об актуализации системы ХАССП в МАДОУ №358»

В целях выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в части поддержания функционирования системы ХАССП для обеспечения безопасности пищевых продуктов и блюд общественного питания, которые изготавливаются на пищеблоке и реализуются воспитанникам,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести актуализацию следующих документов системы ХАССП с переизданием и присвоением следующих идентификационных номеров и названий:

№ п/п	Наименование документа в предыдущей редакции	Наименование документа в редакции 2021 года	Идентификационный номер документа
1.	Блок-схема технологических процессов	Блок-схема производственных процессов	БС-01-2021 БС-02-2021
2.	Схема потоков персонала, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Схема поточности	СП-01-2021
3.	Методика анализа опасных факторов и определения ККТ	Методика анализа опасных факторов и определения ККТ	М-01-2021
4.	Перечень опасных факторов	Перечень опасных факторов с результатами анализа опасных факторов	ПФ-01-2021
5.	План ХАССП	План ХАССП	ПЛ-01-2021
6.	Положение о рабочей группе ХАССП	Положение о группе ХАССП	П-01-2021
7.	Документированная процедура «Управление документацией»	Документированная процедура «Управление документированной информацией системы ХАССП»	ДП-01-2021
8.	Документированная процедура «Внутренние проверки»	Документированная процедура «Проведение внутренних аудитов»	ДП-02-2021
9.	Документированная процедура «Входной контроль»	Документированная процедура «Выбор поставщиков и входной контроль пищевого сырья и продукции»	ДП-03-2021
10.	Документированная процедура «Хранение»	Документированная процедура «Хранение пищевого сырья и продукции»	ДП-04-2021
11.	Документированная процедура «Перекрестные загрязнения»	Документированная процедура «Предупреждение перекрёстных загрязнений»	ДП-05-2021
12.	Документированная процедура «Управление аллергенами»	Документированная процедура «Управление аллергенами»	ДП-06-2021
13.	Документированная процедура «Управление несоответствующей продукцией»	Документированная процедура «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия»	ДП-07-2021
14.	Документированная процедура	Документированная процедура	ДП-08-2021

	«Прослеживаемость»	«Прослеживаемость»	
15.	Документированная процедура «Личная гигиена персонала»	Документированная процедура «Личная гигиена персонала»	ДП-09-2021

Утвердить состав рабочей группы ХАССП в следующем составе:

№ п/п	ФИО	Должность
1.	Магасумова И.М.	Заместитель заведующего по АХЧ
2.	Чайникова О.В.	делопроизводитель
3.	Хакимова Н.Р.	кладовщик
4.	Янгирова Р.З	повар
5.	Орлова Е.А.	Шеф-повар

2. В качестве эксперта привлечь медицинскую сестру Мотину Раису Геннадьевну, закреплённую за учреждением.

3. Назначить ответственного за разработку процедуры и новых редакций документации – координатора группы ХАССП. Координатором группы ХАССП назначить Магасумову И.М..

4. Определить срок актуализации документации системы ХАССП до «_28_»
_____ 01 _____ 20_21_ г.

5. Назначить техническим секретарём группы ХАССП Чайникову О.В..

6. Утвердить новую Политику системы пищевой безопасности (идентификационный номер ППБ-01-2021) и провести ознакомление с ней всех сотрудников Учреждения.

7. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Кравченко С.И.

С Приказом ознакомлены:

