



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 117  
ВЫБОРГСКОГО РАЙОНА г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

**ПРИКАЗ**

31 августа 2023

№ - 131 ОД п. 1

**«О создании рабочей группы на предприятии по  
разработке и внедрению принципов ХАССП,  
утверждении программы ХАССП»**

В соответствии с пунктом 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические 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, в рамках поддержания системы менеджмента безопасности пищевой продукции в

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать постоянно действующую группу по безопасности пищевой продукции (ХАССП) в ГБДДОО на 2023 г. – 2024 учебный год в следующем составе:

1. Утвердить состав постоянно действующей группы по безопасности пищевой продукции (ХАССП) в ГБДОУ 117 Выборгского района Санкт-Петербурга на 2023 г. – 2024 учебный год в следующем составе:

Координатор Ремина Н. А. – 3/3 по УВР

Технический секретарь Дербитова М. А. – 3/3 по АХР

Члены рабочей группы в ГБДОУ:

Член рабочей группы ХАССП Труфанова А. Е. – кастелянша

Член рабочей группы ХАССП Михеева Ю. Е. – секретарь руководителя, ответственный за питание

2. Рабочей группе ХАССП продолжать и дальше разработать и внедрить систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить и проверить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими ГБДОУ детский сад № 117 Выборгского района Санкт-Петербурга

- 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;
- вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
- проводить обучение членов группы как аудиторов внутренних проверок по управлению качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП в сроки: в 3 года раз;
- руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством в

Российской Федерации.

4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.

5. Координатору проверить функции рабочей группы ХАССП в ГБДОУ и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

- формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координация работы группы;
- обеспечение выполнения согласованного плана;
- распределение работы и обязанностей;
- обеспечение охвата всей области разработки.

8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП

- доведение до исполнителей решения группы.

9. Заведующему, зам. зав. по АХР, зам. зав. по УВР, секретарю руководителя (ответственному за питание в ГБДОУ (координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания дополнительно включать в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

10. Данный приказ довести до сведения работников.

Заведующий

Е.Г. Григорьева

Ознакомлены: согласны

Ремина Н. А.

Дербитова М. А.

Труфанова А. Е.

Михеева Ю. Е.

Политика ГБДОУ детский сад № 117 Выборгского района Санкт-Петербурга « в области пищевой безопасности для воспитанников ДОУ – полноценное, сбалансированное, безопасное питание является необходимым условием для роста и развития детей.

**Основная цель** в области качества и безопасности пищевой продукции:

Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей). в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности пользования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах HACCP.
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

**Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:**

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Политика предусматривает достижения следующих целей в ГБДОУ:

- обеспечить контроль за качеством поступающей продукции;
- соблюдение технологии первичной и вторичной обработки сырья;
- обеспечение безопасным питанием воспитанников ГБДОУ;
- повышение профессиональной грамотности сотрудников пищеблока и культуры обслуживания.

УТВЕРЖДАЮ:  
 Заведующий:  
 ГБДОУ ДС № 117 Выборгского района  
 Санкт-Петербурга  
 Е.Г. Григорьева  
 Приказ 31.08.2023 № 131 ОД п. 1.



**План работы рабочей группы Системы Собственного Контроля, на основе принципов ХАССП:**

	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственные
1	Проведение производственных совещаний с обсуждением работы пищеблока в учреждении, работы технологического оборудования. Анализ качества приготовленной продукции, принятие мер по устранению, разработка корректирующих мероприятий, сроки исполнения.	1 раз в месяц	Руководитель рабочей группы; Члены рабочей группы.
2	Отчеты ответственных лиц по выполнению корректирующих мероприятий	Постоянно	Члены рабочей группы: Педагоги
3	Анализ качества продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования, санитарно - технологического оборудования, результаты принятых мер, анализ выполнения корректирующих мероприятий	1 раз в неделю	Организатор питания члены рабочей группы
4	Анализ безопасности и качества приготовленной продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования.	ежедневно	Член рабочей группы:
5	Доведение до сведения организатором питания , о санитарно-гигиеническом состоянии производства с анализом профилактических мероприятий,	1 раз в неделю	
6	Доведение до сведения о безопасности и качестве продукции, нарушениях технологии.	1 раз в месяц	Кладовщик
7	Анализ работы группы системы ХАССП, эффективности системы ХАССП по результатам внутренних проверок	1 раз в год	
8	Разработка мероприятий по дальнейшему совершенствованию системы	1 раз в 6 месяцев	Члены рабочей группы: Кладовщик