

«11» января 2021 г.

**ПРИКАЗ**

№ 37

**О разработке документов системы ХАССП и составе группы ХАССП**

В целях выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», а также СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (введён в действие с 01.01.2021 г.) в части разработки, внедрения и поддержания функционирования системы управления пищевой безопасностью на основе принципов ХАССП (далее - система ХАССП) для обеспечения безопасности готовых блюд и пищевых продуктов, изготавливаемых на пищеблоке МАДОУ детский сад №53

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Начать разработку документов системы ХАССП с учётом новых нормативных требований, применительно к изготовлению на пищеблоке МАДОУ детский сад №53 и раздаче готовых блюд и пищевых продуктов в группах воспитанникам.
2. Определить следующий состав группы ХАССП и распределить функционал в группе ХАССП следующим образом:

№	ФИО	Должность	Функциональные обязанности в группе ХАССП
1.	Гусева Наталья Ивановна	Заведующий	Участник группы
2.	Костина Наталья Сергеевна	Кладовщик	Координатор группы
3.	Фуфарова Татьяна Павловна	Заместитель заведующего по АХЧ	Технический секретарь группы
4.	Зверева Елена Сергеевна	Шеф-повар	Участник группы
5.	Шонохова Любовь Николаевна	Повар	Участник группы
6.	Кошкарлова Наталия Вадимовна	Повар	

3. Координатору группы ХАССП организовать работу группы ХАССП по разработке документов системы ХАССП согласно перечню (Приложение №1 к настоящему приказу).
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ детский сад № 53



/Н.И. Гусева/

**Перечень документов системы ХАССП**

Номер п/п	Наименование документа
1.	Политика системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП
2.	Положение о группе ХАССП
3.	Документированная процедура «Управление документированной информацией системы ХАССП»
4.	Документированная процедура «Проведение внутренних аудитов системы ХАССП»
5.	Схема поточности на пищеблоке
6.	Документированная процедура «Выбор поставщиков и входной контроль пищевого сырья и продукции»
7.	Документированная процедура «Хранение пищевого сырья и продукции»
8.	Документированная процедура «Предупреждение перекрёстных загрязнений»
9.	Документированная процедура «Управление аллергенами»
10.	Документированная процедура «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия»
11.	Документированная процедура «Система прослеживаемости»
12.	Документированная процедура «Личная гигиена персонала»
13.	Методика анализа опасных факторов и определения ККТ
14.	Блок-схемы производственных процессов
15.	Перечень опасных факторов с результатами анализа опасных факторов
16.	План ХАССП с листами ХАССП

**С Приказом ознакомлены:**

«11» января 2021 г.  / Н.С. Костина  
дата ознакомления                      подпись                      расшифровка подписи

«11» января 2021 г.  / Т.П. Фуфарова  
дата ознакомления                      подпись                      расшифровка подписи

«11» января 2021 г.  / Е.С. Зверева  
дата ознакомления                      подпись                      расшифровка подписи

«11» января 2021 г.  / Л.Н. Шонохова  
дата ознакомления                      подпись                      расшифровка подписи

«11» января 2021 г.  / Н.В. Кошкарлова  
дата ознакомления                      подпись                      расшифровка подписи