

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ГОРОД НОЯБРЬСК  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СИНЕГЛАЗКА»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД НОЯБРЬСК

ул. 8 Марта, д. 7, г. Ноябрьск, ЯНАО, Россия, 629805. Тел. (3496) 34-51-18, 34-51-57  
ОКПО 47198908, ОГРН 1028900706174, ИНН\КПП 8905023898/890501001  
E-mail: [sineglazka@noyabrsk.yanao.ru](mailto:sineglazka@noyabrsk.yanao.ru) URL: [www.sineglazka.ucoz.ru](http://www.sineglazka.ucoz.ru)

---

**ПРИКАЗ**

**31.08.2022 № 178 - од**

**О создании рабочей группы Системы Собственного Контроля на основе принципов ХАССП,  
разработка и внедрение принципов ХАССП  
в МАДОУ «Синеглазка»**

В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее - системы ХАССП),

**п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать деятельность постоянно действующей рабочей группы Системы Собственной Контроля на основе принципов ХАССП по разработке и внедрению системы ХАССП в МАДОУ «Синеглазка» (далее - рабочая группа ХАССП).
2. Утвердить состав рабочей группы ХАССП:
  - 2.1. Киблык Н.А., заместитель заведующего – координатор;
  - 2.2. Халанчук Л.Л., медицинская сестра - член рабочей группы ХАССП;
  - 2.3. Арсланова А.С., технолог - технический секретарь;
  - 2.4. Цирихова А.Т., кладовщик- член рабочей группы ХАССП;
  - 2.5. Никулина Г.В., повар - член рабочей группы ХАССП;
  - 2.6. Тишкова Ж.Н., воспитатель - член рабочей группы ХАССП.
3. Рабочей группе ХАССП необходимо:
  - 3.1. разработать и внедрить систему ХАССП в МАДОУ «Синеглазка»;
  - 3.2. подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МАДОУ «Синеглазка»;
  - 3.3. обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП;
  - 3.4. проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности работы системы ХАССП.
4. Утвердить обязанности и план работы рабочей группы ХАССП (приложение № 1 к настоящему приказу).
5. Координатору рабочей группы ХАССП, Киблык Н.А., вменить в обязанности:
  - 5.1. формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
  - 5.2. внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
  - 5.3. координация работы группы, организация внутренних проверок в соответствии с приложением № 1 к данному приказу;
  - 5.4. обеспечение выполнения согласованного плана;
  - 5.5. распределение работы и обязанностей;
  - 5.6. обеспечение охвата всей области разработки;
  - 5.7. предоставляет группу в руководстве организации.
6. Техническому секретарю группы ХАССП, Арслановой А.С., вменить в обязанности:
  - 6.1. организацию заседаний группы;
  - 6.2. регистрацию членов группы на заседаниях;

- 6.3. ведение протоколов решений, принятых рабочей группой;
- 6.4. доведение до исполнителей решения рабочей группы ХАССП.
- 7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ «Синеглазка»

С.Н. Босякова

М.П.

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

<b>№</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>
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	координатор рабочей группы, технический секретарь
2	Отчеты ответственных лиц по выполнению корректирующих мероприятий	постоянно	члены рабочей группы
3	Анализ качества продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования, санитарно-технологического оборудования, результаты принятых мер, анализ выполнения корректирующих мероприятий	1 раз в неделю	координатор рабочей группы, технический секретарь
4	Анализ безопасности и качества приготовленной продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования,	ежедневно	координатор рабочей группы, технический секретарь, члены рабочей группы
5	Отчет кладовщика, о санитарно-гигиеническом состоянии производства с анализом профилактических мероприятий, работа санитарных постов	1 раз в неделю	кладовщик
6	Отчет о безопасности и качестве продукции, нарушениях технологии, о невыполнении мероприятий, приказов	1 раз в месяц	члены рабочей группы
7	Анализ работы группы системы ХАССП, эффективности системы ХАССП по результатам внутренних проверок	1 раз в год	координатор рабочей группы, технический секретарь, члены рабочей группы
8	Разработка мероприятий по дальнейшему совершенствованию производства и системы	1 раз в полгода	координатор рабочей группы, технический секретарь, члены рабочей группы