

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
средняя общеобразовательная школа №3  
городского округа Чапаевск Самарской области**

**ПРИКАЗ**

Номер документа	Дата составления
58/2-09	29.08.2022

**«О создании рабочей группы по разработке, внедрению и поддержанию процедур обеспечения безопасности, основанных на принципах ХАССП, утверждение программы производственного контроля»**

В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП и обеспечения контроля над безопасностью продукции Приказываю:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП по разработке внедрению и поддержанию процедур обеспечения безопасности, основанных на принципах ХАССП в структурных подразделениях, реализующих основные общеобразовательные программы дошкольного образования:

В составе:

структурное подразделение Детский сад № 7 «Ягодка»

Координатор – Синицина Н.А., старший воспитатель

Технический секретарь – Борисова Н.В. логопед

Члены рабочей группы:

Родионова А.О.- медицинская сестра, ответственный за организацию питания

Чепурнова В.С. - повар детского питания;

Кириллова Е.А.. – заведующий хозяйством.

структурное подразделение Детский сад № 19 «Колокольчик»

Координатор – Зыкина И.Н., методист;

Технический секретарь – Накрайникова О.В.-заведующий хозяйством;

Члены рабочей группы:

Гомзякова О.В.- медицинская сестра, ответственный за организацию питания;

Картушова Н.В.-повар детского питания;

Надешкина Н.А.- кладовщик.

структурное подразделение Детский сад № 31 «Сказка»

Координатор – Зелепухина В.Н., методист

Технический секретарь – Ефимушкина О.В.-старший воспитатель

Члены рабочей группы:

Надежкина Е.А. - медицинская сестра, ответственный за организацию питания;

Юрикова Н.В.-заведующий хозяйством

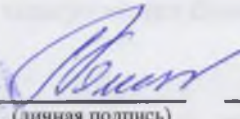
Пивова О.П.- повар детского питания.

2. Рабочей группе разработать, внедрить и поддерживать процедуры обеспечения безопасности выпускаемой кулинарной продукции, основанные на принципах ХАССП.
3. Рабочей группе подготовить основополагающие документы, подтверждающие разработку процедур, основанных на принципах ХАССП в соответствии со ст.10 ТР ТС 021/2011.

4. Рабочей группе проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающих функционирование системы ХАССП.
5. Координатору рабочей группы распределить обязанности между членами рабочей группы, а также сотрудниками пищеблока с целью обеспечения повседневного функционирования системы.
6. Приказ довести до сведения всех членов группы.
7. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.


Руководитель организации

директор  
(должность)

  
(личная подпись)

Е.А.Кочеткова  
(расшифровка подписи)

С приказом работники ознакомлены:

  
*Зинина*  
*И*  
*И*  
*Туркина*  
*Кост*  
*Коп*  
*Защ*  
*Мне*