

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
комбинированного вида Центрального района Санкт-Петербурга
«РАДУГА»

ИНН 7815028593 КПП 784201001

юр. адрес: 191024, Санкт-Петербург, ул. Конная, дом 9, лит. А

т: 577-13-27 т/ф: 577-12-27

e-mail: douraduga.cent@mail.ru

ПРИКАЗ

« 22 » августа 2025 г.

№ 89/2 - од

О создании рабочей группы по разработке и внедрению системы ХАССП в ГБДОУ детском саду Центрального района СПб «Радуга»

С целью охраны и укрепления здоровья воспитанников, в целях разработки и внедрения системы собственного контроля на основе принципов ХАССП (далее система ХАССП), в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 012/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 14 июля 2021 года и ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управлением качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую рабочую группу в образовательном учреждении по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:
 - координатор – Литвиненко Е.И., заместитель заведующего;
 - технический секретарь – Сидорова Л.А., старший воспитатель;
 - руководитель рабочей группы ХАССП – Смирнова В.И., заведующий хозяйством;
 - член рабочей группы ХАССП – Тестова М.В., повар;
 - член рабочей группы ХАССП - Козлова С.В., кладовщик;
 - член рабочей группы ХАССП (приглашенный) – Степанова Г.А., медсестра;
2. Литвиненко Е.И., координатору вменить в обязанности:
 - формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
 - утвердить функции рабочей группы ХАССП в ОУ и план работы (приложение №1) с распределением обязанностей между членами рабочей группы ХАССП;
 - обеспечить выполнение утвержденного плана;
 - утвердить Положение о рабочей группе по разработке и внедрению системы ХАССП в ОУ (приложение №2);
3. Рабочей группе ХАССП необходимо:
 - разработать и внедрить систему ХАССП в ОУ и обеспечить надежное и достоверное функционирование системы;
 - подготовить пакет документов с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые документы, подтверждающие функционирование системы ХАССП;
 - проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП;
4. Техническому секретарю рабочей группы ХАССП вменить в обязанности:
 - организацию заседаний группы;

- регистрацию членов группы на заседаниях;
- ведение протокола заседаний, доведение принятых решений группы ХАССП для всех исполнителей;

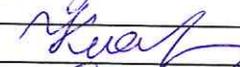
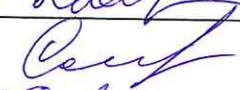
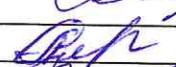
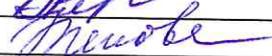
5. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Н.Н. Тимофеева

С приказом ознакомлены:

№ п/п	ФИО	должность	дата	подпись
1.	Литвиненко Е.И.	заместитель заведующего	22.08.2025	
2.	Козлова С.В.	кладовщик	22.08.2025	
3.	Смирнова В.И.	заведующий хозяйством	22.08.2025	
4.	Сидорова Л.А.	ст. воспитатель	22.08.2025	
5.	Тестова М.В.	повар	22.08.2025	

План работы рабочей группы на основе принципов ХАССП

№ п/п	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, 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	Руководитель рабочей группы, технический секретарь
4.	Анализ безопасности и качества приготовленной продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования	ежедневно	Руководитель рабочей группы, технический секретарь, члены рабочей группы
5.	Отчет о безопасности и качестве продукции, нарушениях технологии, о невыполнении мероприятий, приказов	1 раз в месяц	члены рабочей группы
6.	Отчет кладовщика о санитарно-гигиеническом состоянии производства с анализом профилактических мероприятий, работа санитарных постов	1 раз в неделю	кладовщик
7.	Анализ работы группы системы ХАССП, разработка мероприятий по результатам внутренних проверок	1 раз в год	Руководитель рабочей группы, технический секретарь, члены рабочей группы
8.	Разработка мероприятий по дальнейшему совершенствованию производства и системы ХАССП	1 раз в полгода	Руководитель рабочей группы, технический секретарь, члены рабочей группы