



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
Государственное бюджетное общеобразовательное
учреждение школа № 165
Приморского района
Санкт-Петербурга

ПРИКАЗ

«30» 12 2022 г.

№ 344

**О создании рабочей группы ХАССП,
утверждении Программы производственного контроля общественного питания
ГБОУ школы № 165 Приморского района Санкт-Петербурга**

В целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с пунктом 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические 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 менеджмента безопасности пищевой продукции (анализов рисков и критических контрольных точек) (далее – ХАССП) в ГБОУ школе № 165 Приморского района Санкт-Петербурга (далее -школа)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить постоянно действующую группу ХАССП по разработке и внедрению системы ХАССП на 2022-2023 учебный год в составе:
 - Координатор – Шпинева И.А., социальный педагог, ответственный за организацию питания в школе;
 - Технический секретарь – Белоусова Е. А.
 - Члены группы:
Иванникова А. А. – заведующий хозяйством
2. Поручить постоянно действующей группе по безопасности пищевой продукции (ХАССП) в соответствии с требованиями нормативных документов:
 - провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
 - определить критические точки контроля и установить их критические пределы;
 - установить систему мониторинга контроля критических точек контроля;

- установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем;
- 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: 1 раз в 3 года;
- руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством в Российской Федерации.

3. Поручить Координатору действующей группы ХАССП:

- обеспечить подготовку и обучение группы ХАССП необходимым требованиям и знаниям;
- распределить функции среди членов группы ХАССП и руководить деятельностью группы;
- разработать регламент работы и формы рабочей документации группы ХАССП;
- осуществлять контроль выполнения Программы производственного контроля с применением принципов ХАССП;
- отчитываться о работе постоянно действующей группы директору школы.

4. При разработке системы ХАССП руководствоваться требованиями:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 024/2011 «Масложировая продукция»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 029/2011 «О безопасности пищевой добавок, ароматизаторов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- иными федеральными, региональными и внутренними нормативными актами.

5. Постоянно действующая группа ХАССП несет персональную ответственность за разработку, своевременное и качественное выполнение всех необходимых работ по внедрению и управлению системой ХАССП в школе.
6. Документация постоянно действующей группы ХАССП:
 - Политика в области безопасности пищевой продукции;
 - План ХАССП;
 - Информация о продукции (хранится у заведующей производством школьной столовой);
 - Характеристика опасных факторов;
 - Результаты анализа рисков со схемами технологического процесса и выбор критических контрольных точек;
 - Отчеты группы ХАССП;
 - Рабочие листы ХАССП;
 - Процедуры мониторинга;
 - Процедуры проведения корректирующих действий.
7. Разработать и внедрить систему ХАССП в срок до 16.01.2023 г.
8. Секретарю Гузиной А. Ю. довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.
9. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.



И. Н. Безборода

С приказом ознакомлены:

Сул. Шмелева И. Н.
Мавра Иванникова А. А.
Веня Белоусов Е. А.