



Городской округ Ханты-Мансийск
Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №22 «Планета детства»
(МАДОУ «Детский сад №22 «Планета детства»)

П Р И К А З

**О создании группы ХАССП,
разработке и внедрении системы ХАССП**

Номер документа	Дата составления
135	16.03.2022

Для обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции и предотвращения риска заражения продукции, для подтверждения выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», дальнейшего укрепления доверия потребителей к деятельности пищеблока МАДОУ «Детский сад № 22 «Планета детства» по адресу: 628002, ХМАО-Югра, г. Ханты-Мансийск, ул. Березовская, д.21, повышения их удовлетворенности

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить для пищеблока МАДОУ «Детский сад № 22 «Планета детства» постоянную группу по безопасности пищевой продукции – группу ХАССП в следующем составе:

Члены группы, ФИО	Должность
Полякова Елена Владимировна	Заведующий
Собакин Александр Юрьевич	Заведующий хозяйством
Куклина Татьяна Кузьминична	Повар

Задачи группы: верификация принципов ХАССП, анализ рисков заражения продукции, выработка совместных решений и внедрение их в практику по безопасности пищевой продукции, контроль выполнения программы безопасности пищевой продукции, разработка документации, обучение персонала.

2. Утвердить обязанности в группе ХАССП:

2.1 Руководитель группы: заведующий Полякова Е.В.

2.1.1. Руководитель группы выполняет следующие обязанности:

– формировать состав рабочей группы в соответствии с областью разработки, распределять работу и обязанности;

- организовывать работу группы;
 - руководить работами по разработке и внедрению системы ХАССП;
 - обеспечивать выполнение согласованного плана;
 - обеспечивать подготовку и обучение группы;
 - руководить работами по разработке и актуализации необходимой документации;
 - организовывать контроль выполнения требований системы ХАССП в подразделениях;
 - организовать контроль мониторинга контрольно-критических точек;
 - отвечать за поддержание связи с внешними организациями;
 - другие.
- 2.2. Технический секретарь: заведующий хозяйством Собакин А.Ю.
- 2.2.1. Технический секретарь выполняет следующие обязанности:
- регистрация членов группы на заседаниях;
 - ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.
- 2.2.2. При разработке системы ХАССП руководствоваться требованиями ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ГОСТ Р 51705.1-2001 и другими нормативными документами.
3. По необходимости группа ХАССП может привлекать руководителей и специалистов других служб.
4. Разработку и внедрение системы ХАССП провести в срок до 18.03.2022 года.
5. Анализ и утверждение плана ХАССП проводит руководитель рабочей группы не реже одного раза в год, по результатам совещания оформляется протокол.
- 5.1. Регистрация изменений и контроль актуализации версий ведется в документе «Лист регистраций пересмотров и изменений».
6. Утвердить «Рабочие листы ХАССП» (Приложение 1).
7. Утвердить «Политику в области пищевой продукции» (Приложение 2).
8. Утвердить «Положение о группе по безопасности пищевой продукции (П-01-22)» (Приложение 3).
9. Утвердить «Программу организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (Приложение 4).
10. Утвердить «Инструкцию по порядку обращения с отходами СБПП-2022-И-000-1-1» (Приложение 5).
11. Утвердить «Инструкцию по обслуживанию зданий и территорий СБПП-2022-И-000-2-1» (Приложение 6).
12. Утвердить «Инструкцию по проведению входного контроля сырья и материалов СБПП-2022-И-000-6-1» (Приложение 7).
13. Утвердить «Журнал входного контроля сырья 2022-Ф-000-7-1» (Приложение 8).
14. Утвердить «Журнал входного контроля упаковочных и вспомогательных материалов 2022-Ф-000-61» (Приложение 9).
15. Утвердить «Журнал обучения персонала 2022-Ф-000-9-1» (Приложение 10).
16. Утвердить «Инструкцию по обращению с моющими и дезинфицирующими средствами СБПП-2022-И-100-7-1» (Приложение 11).
17. Утвердить «Журнал входного контроля моющих и дезинфицирующих средств 2022-Ф-100-8-1» (Приложение 12).
18. Утвердить «Журнал приготовления рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств 2022-Ф-100-9-1» (Приложение 13).

19. Утвердить «Инструкцию по обращению с уборочным и разделочным инвентарем СБПП-2022-І-100-6-1» (Приложение 14).
20. Утвердить «Инструкцию по санитарно-гигиеническому обеспечению вспомогательных и бытовых помещений СБПП-2022-І-100-11-1» (Приложение 15).
21. Утвердить «Инструкцию по санитарно-гигиеническому обеспечению производственных помещений СБПП-2022-І-100-10-1» (Приложение 16).
22. Утвердить «Инструкцию по санитарной обработке оборудования и инвентаря, посуды СБПП-2022-І-100-4-1» (Приложение 17).
23. Утвердить «Журнал по санитарной обработке оборудования, инвентаря и тары 2022-Ғ-100-5-1» (Приложение 18).
24. Утвердить «Журнал обучения персонала 2022-Ғ-000-9-1» (Приложение 19).
25. Утвердить «Инструкцию «Санитарно-гигиенические требования к персоналу и посетителям производственных помещений СБПП-2022-І-100-1-1» (Приложение 20).
26. Утвердить «Гигиенический журнал» (Приложение 21).
27. Утвердить «Журнал регистрации посетителей производственных помещений СБПП-2022-Ғ-100-3-1» (Приложение 22).
28. Утвердить «Инструкцию о порядке обработки яйца СБПП-2022-І-200-19-1» (Приложение 23).
29. Утвердить «Журнал по мойке яйца СБПП-2022-Ғ-200-19-1» (Приложение 24).
30. Утвердить «Инструкцию по порядку обращения с сырьем и готовой продукцией СБПП-2022-І-200-12-1» (Приложение 25).
31. Утвердить «Журнал бракеража готовой продукции СБПП-2022-Ғ-200-15-1» (Приложение 26).
32. Утвердить «Журнал контроля микроклимата (участок) СБПП-2022-Ғ-200-14-1» (Приложение 27).
33. Утвердить «Журнал контроля санитарного состояния транспортных средств СБПП-2022-Ғ-200-16-1» (Приложение 28).
34. Утвердить «Журнал прослеживания сырья и ингредиентов СБПП-2022-Ғ-000-17-1» (Приложение 29).
35. Утвердить «Инструкцию по предупреждению попадания посторонних включений в продукцию СБПП-2022-І-200-1-1» (Приложение 30).
36. Утвердить «Журнал количественного учета деревянных, пластиковых, стеклянных и острых металлических предметов СБПП-2022-Ғ-200-2-1» (Приложение 31).
37. Утвердить «Журнал учета случаев боя стеклянных, деревянных, пластмассовых и острых металлических предметов СБПП-2022-Ғ-200-3-1» (Приложение 32).
38. Утвердить «Инструкцию управления перекрестными загрязнениями СБПП-2022-І-200-11-1» (Приложение 33).
39. Утвердить «Инструкцию по проведению дезинсекции и дератизации СБПП-2022-І-200-4-1» (Приложение 34).
40. Утвердить «Журнал замены ламп в инсектокуторах СБПП-2022-Ғ-200-10-1» (Приложение 35).
41. Утвердить «Журнал контроля механических ловушек СБПП-2022-Ғ-100-7-1» (Приложение 36).
42. Утвердить «Журнал обнаружения грызунов и насекомых СБПП-2022-Ғ-200-6-1» (Приложение 37).

43. Утвердить «Программу контроля доступа на предприятие (учреждение) СБПП-2022-R-200-18-1» (Приложение 38).
44. Утвердить «Инструкцию порядка проведения ТО и РО СБПП-2022-I-300-1-1» (Приложение 39).
45. Утвердить «Журнал осмотра оборудования СБПП-2022-F-300-5-1» (Приложение 40).
46. Утвердить «Журнал по ремонту оборудования СБПП-2022-F-300-2-1» (Приложение 41).
47. Утвердить «Инструкцию по порядку управления средствами измерения СБПП-2022-I-300-3-1» (Приложение 42).
48. Утвердить «Журнал учета средств измерений СБПП-2022-F-300-4-1» (Приложение 43).
49. Утвердить «Регламент работы по системе пищевой безопасности» (Приложение 44).
50. Утвердить «Процедуру анализа рисков и разработки плана ХАССП Пр-01-2022» (Приложение 45).
51. Утвердить «Перечень опасных факторов при производстве пищевой продукции на пищеблоке» (Приложение 46).
52. Утвердить «Карту опасных факторов на пищеблоке» (Приложение 47).
53. Утвердить «Анализ риска и меры управления опасными факторами при производстве пищевой продукции на пищеблоке» (Приложение 48).
54. Утвердить «Протокол выбора ККТ при производстве пищевой продукции на пищеблоке» (Приложение 49).
55. Утвердить «Обоснование выбора критических пределов для каждой ККТ, определенной при производстве пищевой продукции на пищеблоке» (Приложение 50).
56. Утвердить «План ХАССП в продукции на пищеблоке» (Приложение 51).
57. Утвердить «Рабочие инструкции для цеха» (Приложение 52).
 - Входной контроль;
 - Генеральная уборка;
 - Мытьё мусорных бачков;
 - Обработка овощей и зелени;
 - Обработка яиц;
 - Очистка и дезинфекция термометра;
 - Первичная обработка овощей;
 - Личная гигиена персонала;
 - Мытьё рук;
 - Обращение с аллергенами;
 - Посторонние включения;
 - Правила текущей уборки;
 - Сними санитарную одежду;
 - Хранение молока и молочной продукции;
 - Хранение «Мясо»;
 - Хранение «Овощи»;
 - Хранение «Птица»;
 - Хранение «Рыба»;
 - Правила работы в мясном цехе;
 - Правила работы в холодном цехе;

- Правила работы с овощами;
- Мытье кассет для хранения столовых приборов;
- Мытье кухонной посуды;
- Обработка ветоши;
- Обработка производственных столов;
- Обработка разделочных досок;
- Обработка стаканов;
- Обработка уборочного инвентаря;
- Санитарная обработка технологического оборудования.

58. Утвердить графики (Приложение 53):

- График поступления сырья, дезинфицирующих средств на пищеблок;
- График работы холодного цеха;
- График горячего цеха.

59. Документоведу Александровой М.С. в срок до 17.03.2022 года ознакомить работников с данным приказом под роспись.

60. Исполнение данного приказа возложить на Куклину Т.К., повара, ответственного за пищеблок; Собакина А.Ю., заведующего хозяйством, в части их касающейся.

61. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Е.В. Полякова

