

ПРИКАЗ

№11/1

01.03.2021г

О создании постоянно действующей группы 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 анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую группу ХАССП МКОУ СОШ №2 с.Дур-Дур в следующем составе:

Координатор Ответственный по питанию Цаллаева Т.Н.

Секретарь Завхоз Хосроев А.А.

Члены группы: Повар Хубаева З.Л.

2. Поручить постоянно действующей группе ХАССП:

- 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;
- руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством;

3. Поручить координатору постоянно действующей группы ХАССП:

- разработать формы рабочей документации группы;
- руководить деятельностью группы;
- отчитываться о работе группы директору школы;
- довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.

5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Л.Г.Цопанова

Приказом ознакомлены: Цаллаева Т.Н.

Хосроев А.А.

Хубаева З.Л.

