

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 683
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

П Р И К А З

30 августа 2024г.

№ 392

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

Для обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции и предотвращения риска заражения продукции, для подтверждения выполнений требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», дальнейшего укрепления доверия потребителей к деятельности ГБОУ школа № 683 структурное подразделение ОДОД, повышения их удовлетворенности

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить постоянную группу по безопасности пищевой продукции – группу ХАССП в следующем составе:

Дедина Светлана Анатольевна – директор;
Бондаренко Ольга Владимировна – заместитель директора по УВР (1-4 класс);
Щербатенко Александра Эдуардовна – делопроизводитель, ответственная за льготное питание.

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.

Руководитель группы: Бондаренко О.В.

Руководитель группы выполняет следующие обязанности:

- формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки, распределение работы и обязанностей;
- организация работы группы;
- руководство работами по разработке и внедрению системы ХАССП;
- обеспечение выполнения согласованного плана;
- обеспечение подготовки и обучения группы;
- руководство работами по разработке и актуализации необходимой документации;
- организация контроля выполнения требований системы ХАССП в подразделениях;
- организация контроля за мониторингом контрольно-критических точек;
- поддержание связи с внешними организациями;
- другие.

Технический секретарь: Щербатенко А. Э.

Технический секретарь выполняет следующие обязанности:

- регистрация членов группы на заседаниях;
- доведение до исполнителей решений, принятых рабочей группой.

2. При разработке системы ХАССП руководствоваться требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», документами Codex Alimentarius, ГОСТ Р 51705.1-2001 и другими нормативными документами.

3. При необходимости группа ХАССП может привлекать руководителей и специалистов других служб/отделов.

4. Анализ и утверждение плана ХАССП проводится высшим руководством организации не реже одного раза в год по результатам совещания оформляется протокол. Регистрация изменений и контроль за актуализацией версий ведется в документе «Лист регистраций пересмотров и изменений».

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

6. Приказ № 353/1 от 31.08.2023г. считать утратившим силу.

Директор школы



С.А. Дедина

С приказом ознакомлены:

Дедина С.А. _____

Бондаренко О.В. _____

Щербатенко А.Э. _____
