

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҢЫ  
ИШЕМБАЙ РАЙОНЫ  
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ  
ИШЕМБАЙ КАЛАҢЫНЫҢ КАТНАШ  
ТӨРЗӘГЕ «АЛЕНУШКА» 31-СЕ  
БАЛАЛАР БАКСАҢЫ  
МУНИЦИПАЛЬ АВТОНОМИЯЛЫ  
МӘКТӘПКЭСӘ БЕЛЕМ БИРЕҮ  
УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ  
(БР Ишембай районы МР Ишембай к.  
катнаш төрзәге «Аленушка» 31-се  
балалар баксаһы МАМББУ)



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 31  
«АЛЕНУШКА»  
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА  
ГОРОДА ИШИМБАЯ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
ИШИМБАЙСКИЙ РАЙОН  
РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН  
(МАДОУ детский сад № 31 «Аленушка»  
комбинированного вида г. Ишимбая МР  
Ишимбайский район РБ)

---

## БОЙОРОК

21 апрель 2021 й.

Ишембай к.

№ 95

## ПРИКАЗ

21 апреля 2021 г.

г. Ишимбай

### **О создании рабочей группы в МАДОУ по разработке и внедрения системы ХАССП**

Для обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции и предотвращения риска заражения продукции, для подтверждения выполнения требований ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП, п р и к а з ы в а ю;

1. Назначить постоянно действующую группу по безопасности пищевой продукции в МАДОУ детский сад № 31 «Алёнушка» - группу по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:
  - координатор рабочей группы – заведующий Брайцева Т.В.
  - члены рабочей группы: шеф-повар Файзуллина А. Т., повар Шагиева В. З., старшего воспитатель Новикова Е.В., старшая медицинская сестра Кротова О.Н., ПК Прахова С.А.
2. Определить следующие 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.
3. Вменить в обязанности руководителя группы:
  - организация работы группы
  - руководство работами по разработке и внедрению системы ХАССП
  - обеспечение выполнения согласованного плана
  - руководство работами по разработке и актуализации необходимой документации

- организация контроля выполнения требований системы ХАССП
- другие

4. Вменить в обязанности рабочей группы ХАССП:

- проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции;
- организацию внутренней проверки в соответствии с планом контроля организации питания;
- анализ жалоб и претензий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- доведение до исполнения решения группы

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

6. Разработку и внедрение системы ХАССП провести в срок.

7. Анализ и утверждения плана ХАССП проводить не реже одного раза в год, с оформлением протокола.

8. Контроль по исполнению приказа оставляю за собой.

Заведующий



Т.В. Брайцева