

ПРИКАЗ

№20

09.01.2025

ГО Верхняя Пышма

**О создании рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП на 2025 год
Об утверждении программы производственного контроля с применением принципов
ХАССП на 2025 год.**

В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП

(далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить постоянно действующую группу ХАССП в МАДОУ «Детский сад № 2» по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:
2. Координатор – Поцюпан Н.Е., заведующий МАДОУ;
3. Технический секретарь – Ярина К.А., зам. заведующего по ВМР;
4. Члены рабочей группы на предприятии:
5. Член рабочей группы ХАССП – Филинова Е.В., зам.зав. по АХР;
6. Член рабочей группы ХАССП – Хатмулина Ф.М., кладовщик;
7. Член рабочей группы ХАССП – Чирцова Е.В., шеф-повар.
8. Распределить обязанности и зоны ответственности между членами группы согласно приложения 1.
9. Рабочей группе ХАССП:
 - разработать и внедрить систему ХАССП
 - подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции;
 - разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МАДОУ «Детский сад № 2 »;
 - обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП;
 - проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающих функционирование системы ХАССП;
 - проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
10. Координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП:
 - организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 2)
 - дополнительно включать в Программу проверки:
 - анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
 - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - проверку выполнения предупреждающих действий;
 - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
 - оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - актуализацию документов.
11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП.
12. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

/Н.Е.Поцюпан/

С приказом ознакомлены:

1. Ярина К.А.

2. Филинова Е.В.

3. Хатмулина Ф.М.

4. Чирцова Е.В.



УТВЕРЖДАЮ
ПРИЛОЖЕНИЕ
к приказу № 20 от 09.01.2018 г.
МАДОУ «Детский сад № 20»
Вера
/Н.Е.Полосина/

СОСТАВ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ

№ п/п	Фамилия И. О.	Должность	Должность в группе	Зона ответственности и обязанности
1	Поцюпан Наталья Евгеньевна	заведующий	координатор	формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки; утверждение функций рабочей группы ХАССП, рабочего плана; распределение обязанностей между членами группы; внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости; координация работы группы; обеспечение выполнения согласованного плана; обеспечение охвата всей области разработки.
2	Ярина Ксения Андреевна	заместитель заведующего по ВМР	технический секретарь	исполнение обязанностей координатора в его отсутствие; организация заседаний группы; регистрация членов группы на заседаниях; ведение протоколов решений, принятых рабочей группой; доведение до исполнителей решения группы; организация внутренних проверок, отвечает за разработку технологических схем, их дополнение и уточнение.
3	Филинова Евгения Владимировна	заместитель заведующего по АХР	член группы	осуществление мониторинга, корректирующих действий при изготовлении продукции согласно утверждённому 10-дневному меню; отвечает за действие планов по обращению с отходами, борьбы с вредителями; отвечает за работу технологического оборудования
4	Хатмулина Филура Мавлятзятовна	кладовщик	член группы	осуществление мониторинга, корректирующих действий при приёмке сырья и пищевых продуктов, его хранении; отвечает за документирование и достоверность информации о принятом сырье и продуктах питания; отвечает за действие плана по уборке и дезинфекции помещений склада.
5	Чирцова Елена Викторовна	Шеф-повар	член группы	осуществление мониторинга, корректирующих действий при изготовлении продукции; проводит с персоналом пищеблока учебные занятия по технологии приготовления блюд, гигиене и санитарии; отвечает за действие плана по уборке и дезинфекции помещений пищеблока.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ «Детский сад № 2»
/Н.Е.Поцюпан

**План-график
контроля организации и качества питания
в МАДОУ «Детский сад № 2»
на 2025 год**

№ п/п	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Качество и безопасность пищевой продукции и сырья при поступлении в детский сад (входной контроль)	Кладовщик	При поступлении продуктов	Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Акт при нарушении	Анализ документации
2	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и сроков реализации скоропортящихся продуктов	Кладовщик	Ежедневно	Журнал бракеража сырой продукции	Анализ документации
3	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Кладовщик	Ежедневно	Журнал температурного режима холодильников	Проверка записи в журнале
4	Снятие остатков продуктов питания в кладовой	Заведующий	1 раз в месяц	Акт	Ревизия
5	Соблюдение натуральных норм питания	Бракеражная комиссия	Ежедневно	10-дневное меню, меню-требование на каждый день	Анализ меню (шеф-повар)
6	Бракераж готовой продукции	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Пробы Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Органолептическая оценка пищи
7	Выполнение технологических требований приготовления пищи	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Наблюдение	Органолептическая оценка пищи
8	Норма выхода блюд (вес, объём)	Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт	Контрольное взвешивание
9	Контроль отбора и хранения суточных проб	Шеф-повар	Ежедневно	Журнал	Оперативный контроль
10	Соблюдение графика выдачи пищи на группы	Шеф-повар	1 раз в неделю	Акт при нарушении	Оперативный контроль
11	Организация питьевого режима	Шеф-повар	Ежедневно		Оперативный контроль
12	Санитарное состояние пищеблока, складских помещений	Шеф-повар	1 раз в неделю	Журнал санитарного состояния	Проверка
13	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в складском помещении	Шеф-повар	1 раз в неделю	Журнал санитарного состояния Планёрка	Проверка Анализ
14	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	Шеф-повар /Медработник	Постоянно	Наблюдение	Оперативный контроль

	...а мытья посуды	Шеф-повар	Ежедневно	Акт при нарушении	Наблюдение, опрос
	Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока	Шеф-повар	Ежедневно	Журнал здоровья сотрудников	Осмотр, запись в журнале
17	Контроль смены спецодежды работниками пищеблока	Зам.зав.по АХР	Ежедневно		Визуальный контроль
18	Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению	Шеф-повар	2 раза в месяц	Журнал санитарного состояния	Оперативный контроль

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 80760091953345287616995357499410305195481097594

Владелец Поцюпан Наталья Евгеньевна

Действителен с 11.04.2025 по 11.04.2026