

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №3 имени М.Г. Гайрбекова с. Валерик»
(МБОУ «СОШ №3 им. Р.И. Гайрбекова с.Валерик»)

Муниципални бюджетни юкъярадешаран учреждени
«Валаргт1ера №3 йолу юккьера юкъярдашаран Гайрбеков Рамзанан ц1арах школа»
(МБЮУ «Валаргт1ера №3 йолу Гайрбеков Р.И. ц1арах ЮЮШ»)

Приказ

от 1 сентября 2022 года

№ 46 од

«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 МБОУ «СОШ №3 им.Р.И.Гайрбекова с.Валерик» в следующем составе:

Руководитель группы ХАССП – директор Басаева П.Д. Координатор группы ХАССП с функциями технического секретаря - заместитель директора по АХЧ Шоипов И.А.

Члены группы: повар – Ахматханова М.Д.

пом. повара – Магомадова М. Ш.

2. Поручить постоянно действующей группе ХАССП:

3. Провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;

2.1. Определить критические точки контроля и установить их критические пределы;

2.2. Установить систему мониторинга контроля критических точек контроля;

2.3. Установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем;

2.4. 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;

2.5. Вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;

2.6. Руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством;

3. Поручить координатору постоянно действующей группы ХАССП:

3.1. Разработать формы рабочей документации группы;

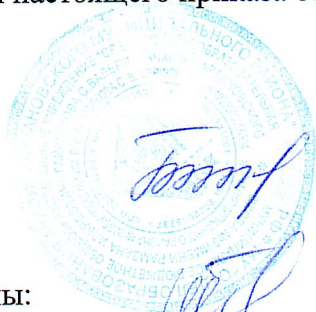
3.2. Отчитываться о работе группы руководителю группы ХАССП;

3.3. Довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.

4. Утвердить настоящим приказом Политику в области качества и безопасности пищевой продукции
(Приложение №1 к приказу)

5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор:



Басаева П.Д.

С приказом ознакомлены:

Шоипов И.А
Ахматханова М.Д.
Магомадова М.Ш.