

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа с.Бошняково
Углегорского городского округа Сахалинской области
имени Дорошенкова Павла Ивановича
(МБОУ СОШ с.Бошняково имени Дорошенкова П.И.)

ПРИКАЗ

01.11.2024

№ 419-ОД

с.Бошняково

**Об утверждении Программы производственного контроля МБОУ СОШ с.Бошняково
имени Дорошенкова П.И. с применением принципов ХАССП
на 2024-2025 учебный год**

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в школе
Координатор: Смоляр М.А., директор

Члены рабочей группы ХАССП: Белых Н.А., заведующая производством школьной столовой, Ванифатова О.В., заместитель директора по ВР, лицо ответственное за организацию горячего питания в школе, Молокова Л.Н., повар.

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования.

4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.

5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

- формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координация работы группы;
- обеспечение выполнения согласованного плана;
- распределение работы и обязанностей;
- обеспечение охвата всей области разработки.

8. Директору и лицу ответственному за организацию горячего питания в школе организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1)

9. Дополнительно включать в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, 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.

10. Утвердить настоящим приказом Программу производственного контроля МБОУ СОШ с.Бошняково имени Дорошенкова П.И. в соответствии с принципами ХАССП (Приложение № 1).

11. Данный приказ довести до сведения работников под роспись.

12. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности директора



Е.Е.Прокошина

С приказом ознакомлены: