

Российская Федерация  
Муниципальное казённое  
общеобразовательное учреждение  
«Тиличикская средняя школа»  
688800 Олюторский район  
с.Тиличики ул. Молодежная, 9  
телефон 8-(41544) 52-6-99, факс: (8 - 41544)52-6-98;  
e-mail: [tilschool@rambler.r](mailto:tilschool@rambler.r)

## Приказ

11.09.2023

№20-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 МКОУ «Тиличикская средняя школа» в следующем составе:

Руководитель группы ХАССП - Алферова В.Н., директор школы.

Координатор группы ХАССП с функциями технического секретаря – завхоз школы Тулик А.С.

Члены группы: кладовщик – Гужеля Н.И.  
повар- Шанцева Н.П.

2. Поручить постоянно действующей группе ХАССП:

- 2.1. Провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
- 2.2. Определить критические точки контроля и установить их критические пределы;
- 2.3. Установить систему мониторинга контроля критических точек контроля;
- 2.4. Установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем;
- 2.5. 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;
- 2.6. Вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
- 2.7. 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. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

В.Н.Алферова

## **Политика в области качества и безопасности пищевой продукции**

**Наша цель - выпускать качественную и безопасную продукцию, соответствующую законодательным требованиям и требованиям потребителя.**

**Реализация данной цели обеспечивается за счет:**

соответствия нашей продукции и технологии производства требованиям нормативной документации и действующего законодательства;  
мониторинга качества используемого сырья, ингредиентов, готовой продукции;  
своевременного предупреждения любых потенциальных несоответствий, которые могут привести к снижению качества и безопасности продукции;  
систематического анализа опасностей и оценки рисков на этапах производства продукции; повышения квалификации персонала;

**Настоящим Руководство берет на себя ответственность:**

обеспечивать доведение Политики и важности всех законодательных и нормативных требований, относящихся к безопасности пищевой продукции до каждого работника.  
обеспечивать финансовыми, кадровыми, материальными и техническими ресурсами реализацию политики в области качества и безопасности пищевой продукции.

**Сотрудникам в своей деятельности и при принятии решений руководствоваться положением данного документа.**

В.Н.Алферова



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 646116746743375933883833707902081325236681597674

Владелец Алфёрова Валентина Николаевна

Действителен с 03.03.2023 по 02.03.2024