

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ОБОЯНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА №1»**

---

**ПРИКАЗ**

от 09.01.2023

№ 3

**Обоянь**

**О создании рабочей группы по разработке и внедрению Программы  
производственного контроля с применением ХАССП**

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 в МБОУ «Обоянская СОШ №1» по разработке и внедрению Программы производственного контроля с применением ХАССП в следующем составе:
  - Клещевникова Татьяна Николаевна – координатор, ответственная за организацию питания в ОУ, заместитель директора по УВР;
  - Батлук Наталья Викторовна – технический секретарь, заместитель директора по УВР;
  - Воронова Тамара Ильинична – учитель математики, председатель ПК;
  - Ширяева Елена Николаевна – повар;
  - Терина Валентина Александровна-кладовщик.
2. Рабочей группе ХАССП:
  - разработать и внедрить систему ХАССП.
  - подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции.
  - обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить работу по ведению соответствующих форм документирования,
  - подтверждающей функционирование системы ХАССП.
  - проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
3. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП в ОУ и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
4. 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.
5. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП доведение до исполнителей решения группы.
  6. Разработать и утвердить настоящим приказом План ХАССП
  7. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП
  8. Утвердить Политику МБОУ «Обоянская СОШ №1» в области качества и безопасности выпускаемой продукции
  9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

И.Н. Абрамова

Ознакомлены:

## **ПЛАН ХАССП**

### **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

1.1 Настоящий План разработан на основании принципов ХАССП и устанавливает Критические контрольные точки и мероприятия по управлению ККТ.

1.2 Цель деятельности управления критическими контрольными точками – минимизация или устранения опасных факторов.

1.3 Положения настоящего Плана обязательны для всех подразделений МБОУ «Обоянская СОШ №1» (далее – ОУ).

### **2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

2.1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

2.2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;

2.3. ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи».

### **3. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

**ХАССП – (анализ рисков и критические контрольные точки)** — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

**Корректирующее действие** – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.

**Коррекция** – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

**Мониторинг** – специально организованное систематическое наблюдение за состоянием объектов, явлений, процессов с целью их оценки, контроля и прогноза.

**Несоответствие** – невыполнение установленного требования.

### **4. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

4.1 Деятельность по определению опасных факторов описана в Методике анализа опасных факторов и определения критических контрольных точек (М-07-2018).

4.2 Форма Листа ККТ приведена в Методике анализа опасных факторов и определения ККТ (М-07-2018).

### **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И КОНТРОЛЬ**

5.1 Группа ХАССП отвечает за достоверность информации, изложенной в настоящем Плане.

5.2 Руководитель ОУ, а также все сотрудники, вовлечённые в процессы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, отвечают за выполнение мероприятий, описанных в настоящем Плане (контроль, ведение необходимых записей, выполнение корректирующих мероприятий).

**6. АКТУАЛИЗАЦИЯ И РАССЫЛКА**

6.1 План ХАССП анализируется на актуальность во время проведения анализа опасных факторов.

6.2 Оригинал Плана находится у Руководителя группы ХАССП, копии листов ККТ выдаются в подразделения, к которым относится данная критическая контрольная точка.

**Политика МБОУ «Обоянская СОШ №1»  
в области качества и безопасности выпускаемой  
продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

1. Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей))

Задачи МБОУ «Обоянская СОШ №1» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсами,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным

требованиям действующим стандартам и нормативам,

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры

производства пищевой продукции,

4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Администрация МБОУ «Обоянская СОШ №1» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах ОУ и потребителей.

