



АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА

САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 35 компенсирующего вида Красносельского района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 35 Красносельского района СПб)

ПРИКАЗ

28.12.2024

№ 98-с/

О внедрении в действие системы ХАССП
(англ. Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР))

На основании требований ГОСТ Р 51705.1-2024

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внедрить в действие документы системы ХАССП, приведенные в приложении 1 к настоящему приказу.
Соблюдение требований документов являются обязательными.
2. Плановые заседания рабочей группы после внедрения системы проводить один раз в квартал.
3. Назначить внутренними аудиторами сотрудников ГБДОУ детский сад № 35 Красносельского района СПб Темирбулатову Луизу Магомедовну – педагога-психолога, на время ее отсутствия Соколову Майю Александровну – заведующего.
4. Решения заседаний группы безопасности продукции считать обязательными к исполнению для всех структурных подразделений.
5. Руководителям всех структурных подразделений ознакомить своих сотрудников с документами системы ХАССП.

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий:


М.А. Соколова

С приказом о внедрении в действие системы ХАССП ознакомлены:

Ф.И.О.	Дата	Подпись
Темирбулатова Л.А.	28.12.2024	

Документы системы ХАССП:

- Руководство по безопасности системы ХАССП (анализ опасностей, блок схемы, ПОПМ, ККТ, ППОПМ), программу производственного контроля;
- План помещения с поточность, график разведения потоков по времени;
- Стандарты организации:
 1. Управление документацией
 2. Управление записями
 3. Входной контроль и хранение сырья
 4. Управление несоответствующей продукцией
 5. Идентификация и прослеживаемость
 6. Управление кризисными ситуациями, связанными с несоответствующей продукцией
 7. Контроль посторонних включения
 8. Контроль технологической дисциплины процессов
 9. Техническое обслуживание и ремонт технологического и энергетического оборудования
 10. Управление средствами измерения
 11. Подготовка и обучение персонала
 12. Выбор и аудит поставщика
 13. Внутренний аудит
 14. Корректирующие и предупреждающие действия
- Инструкции:
 1. Мойка инвентаря и дезинфекция технологического оборудования
 2. Соблюдение правил личной гигиены
 3. Управление аллергенами
 4. Прием посетителей
 5. Борьба с вредителями
 6. Уборка помещений, сбор мусора и отходов производства
- Рабочие инструкции:
 1. по обращению с отходами и обработке контейнеров для сбора мусора
 2. о правилах мытья кухонной посуды
 3. о правилах мытья инвентаря
 4. по обработке яиц
 5. по обработке овощей и зелени
 6. инструкция по замене одноразовых перчаток и одноразовой одежды
- Памятки:
 1. по перемещению готовой продукции на группы
 2. для посетителей
 3. порядок надевания санитарной одежды
 4. по использованию инвентаря