

«02» августа 2021г.

№ 1

ПРИКАЗ

О разработке и внедрении системы управления безопасностью пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП (Анализ рисков и критические контрольные точки) с целью обеспечения выпуска безопасной продукции и выполнения законодательных требований.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. С 02.08.2021г. приступить к разработке и внедрению системы безопасности пищевой продукции (далее – ХАССП).
2. Ворожейкину Т.Е. – заведующий, назначить Руководителем рабочей группы по безопасности пищевой продукции.
3. Вменить выполнение обязанностей членам рабочей группы:
 - Инструктору по гигиеническому воспитанию – Мыльниковой М.В.
 - Заведующего хозяйством – Воробьевой О.Т.
4. Рабочей группе подготовить и ввести в действие документацию системы ХАССП к 05.08.2021г
5. Закончить внедрение системы ХАССП к 05.08.2021г.
6. Рабочей группе обеспечивать надежное и достоверное функционирование системы ХАССП в учреждении, проводить регулярную проверку выполнения мероприятий по обеспечению и поддержанию системы выпуска безопасной пищевой продукции – постоянно.
7. Руководитель рабочей группы обязан проводить анализ функционирования системы ХАССП не реже 1 раза в год, выработать мероприятия по улучшению системы - постоянно.
8. Всем сотрудникам учреждения оказывать всемерное содействие членам рабочей группы в разработке и внедрении системы ХАССП.
9. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий

Ворожейкина Т.Е.

ОЗНАКОМЛЕН:

№ п/п	Должность	Фамилия, инициалы	Подпись об ознакомлении	Дата
1	Инструктору по гигиеническому воспитанию –	Мыльникова М.В.		
2	Заведующий хозяйством	Воробьева О.Т.		