

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная (коррекционная)
школа-интернат № 1 г. Ейска**

П Р И К А З

« 23 » 08 2021

№ 137

г. Ейск

**Об определении задач рабочей группы по разработке
и внедрению системы менеджмента качества
в столовой ГКОУ школы-интерната № 1 г. Ейска**

В соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» и целях разработки и внедрения системы менеджмента качества, далее СМК п р и к а з ы в а ю:

1. Определить задачи, постоянно действующей группе ХАССП в столовой, а именно:

- определение микробиологических, физических, химических и других факторов, возникающих при производстве продуктов питания на всех стадиях технологических процессов;
- определение вероятности появления опасных факторов в технологическом процессе в зависимости от степени их опасности (вирулентности);
- определение критических точек технологических процессов, лежащих в области недопустимого риска;
- установление критических пределов для каждого опасного фактора, в интервале которых опасные факторы подлежат контролю, ликвидации или снижению;
- разработка необходимых предупреждающих (мониторинговых) мероприятий;
- установление системы контроля за опасными факторами посредством имеющихся средств, позволяющих удостовериться об эффективном контроле за критическими точками;

- разработка корректирующих мероприятий по устранению или уменьшению опасных факторов;
- установление процедур проверки эффективности функционирования системы менеджмента качества;
- установление документирующей системы регистрации полученных данных;
- обеспечение, доведение рабочих листов системы ХАССП на производственные участки, назначение лиц, ответственных за выполнение мероприятий, разработанных в рабочих листах.

2. Координатору группы предоставить следующие полномочия:

- возглавить группу безопасности пищевой продукции и организовать ее работу;
- обеспечить соответствующую подготовку и обучение членов группы безопасности пищевой продукции;
- обеспечить разработку, внедрение и поддержание в рабочем состоянии и актуализации системы менеджмента качества;
- уведомлять высшее руководство столовой о результатах деятельности рабочей группы;
- поддерживать связь с внешними сторонами по вопросам в области системы менеджмента качества.

3. Техническому секретарю отвечать за обеспечение:

- организации заседания рабочей группы ХАССП;
- регистрации членов группы ХАССП на заседаниях;
- ведения протоколов решений, принятых рабочей группой.

4. Менеджер по качеству несет ответственность за:

- актуализацию и развитие системы менеджмента качества в столовой;
- проведение внутренних аудитов и проверок;
- организацию разработки документов внутреннего нормативного регулирования.

5. Назначить ответственных за определение и достижение установленных задач в составе:

координатор – директор Самохина Татьяна Ивановна

технический секретарь – заместитель директора Каменева Инна Владимировна

менеджер по качеству – старшая медицинская сестра Лунова Елена Алексеевна.

Члены рабочей группы:

заведующий производством (шеф-повар) Коваленко Вера Викторовна

медицинская сестра Пипник Галина Юрьевна

кладовщик Федорченко Раиса Викторовна

калькулятор Козлова Ольга Анатольевна

старший воспитатель Черкашена Анна Алексеевна

6. Все члены рабочей группы ХАССП несут ответственность за вверенные им участки разработки и внедрения системы менеджмента качества в соответствии с их областью специализации.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



Т.И. Самохина

С приказом ознакомлены

ФИО	Должность	Дата	Подпись
Каменева И.В.	зам.директора по ВР	23.08.21г	
Лунева Е.А.	ст.мед.сестра	23.08.21г	
Коваленко В.В.	зав.производством	23.08.21г	
Пипник Г.Ю.	мед.сестра	23.08.21г	
Федорченко Р.В.	кладовщик	23.08.21г	
Козлова О.А.	калькулятор	23.08.21г	
Черкашена А.А.	ст. воспитатель	23.08.21г	