Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида №231» городского округа Самара
(МБДОУ «Детский сад №231» г.о.Самара)
Россия, 443032 г. Самара, ул.Осетинская, 9-А
тел./факс: (846) 254-05-84; 330-39-42; e-mail: sdo.ds 231@ 63 edu.ru

Приказ

Номер документа	Дата
144- ОД	13.08.2026г.

О создании постоянно действующей группы по безопасности (ХАССП)

В соответствии с 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, в рамках поддержания системы менеджмента безопасности пищевой продукции в МБДОУ «Детский сад № 231» г.о.Самара (далее – ДОО),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую группу по безопасности пищевой продукции (ХАССП) в ДОО на 2026-2027 учебный год в следующем составе:

Координатор	Ответственный по питанию 1-ый корпус – Красичкова В.Н., медицинская сестра 2-ой корпус – Макарычева Е.А., старший воспитатель
Секретарь	Архипова А.В., старший воспитатель
Члены группы:	Попова Т.А., кладовщик Рыжкова Е.Г., кладовщик Герасименко Н.Л., учитель-логопед Чурилина Т.С., воспитатель Малиновская О.В., воспитатель Марфина Н.Л., воспитатель Зайцева А.Д., воспитатель Литвинова М.Н., воспитатель

2. Поручить постоянно действующей группе по безопасности пищевой продукции (ХАССП):

- проводить анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
- определять критические точки контроля и устанавливать их критические пределы;
- поддерживать систему мониторинга контроля критических точек контроля;

- осуществлять контроль корректирующих действий, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем;
- проводить внутренние проверки непосредственно в рамках системы ХАССП и затем не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков;
- вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
- проводить обучение членов группы как аудиторов внутренних проверок по управлению качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП в сроки: в 3 года раз;
- руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством в Российской Федерации.

3. Поручить координатору постоянно действующей группы ХАССП:
- контролировать заполнение форм рабочей документации группы;
- руководить деятельностью группы;
- осуществлять контроль выполнения программы производственного контроля с применением принципов ХАССП;
- отчитываться о работе группы заведующему ДОО.

4. При функционировании системы ХАССП руководствоваться требованиями:
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 024/2011 «Масложировая продукция»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 029/2011 «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения;
- иными федеральными, региональными и внутренними нормативными актами.

5. Группа по безопасности пищевой продукции (ХАССП) несёт ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в актуальном режиме, качество выпускаемой пищевой продукции.

6. Документация группы ХАССП включает:
- Политика в области безопасности выпускаемой продукции;
- План производственного контроля;

- Информацию о продукции (сопроводительная документация хранится у кладовщика ДОО);
- Характеристика опасных факторов;
- Результаты анализа рисков со схемами технологического процесса и выбор критических контрольных точек;
- Отчёты группы;
- Рабочие листы;
- Процедуры мониторинга;
- Процедуры проведения корректирующих действий.

7. Делопроизводителю Кучма А.И. довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.

6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий
МБДОУ «Детский сад №231»
г.о.Самара Кичайкина Л.Т.

С приказом ознакомлены:
Красичкова В.Н.
Макарычева Е.А.
Герасименко Н.Л.
Чурилина Т.С.
Зайцева А.Д.
Попова Т.А.
Рыжкова Е.Г.
Малиновская О.В.
Марфина Н.Л.
Литвинова М.Н.
Архипова А.В.