

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ
(КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ
СТ-ЦЫ НОВОПОКРОВСКОЙ

П Р И К А З

от 03.08.2022

№ 174

ст-ца Новопокровская

**Об определении задач рабочей группы
в столовой входящей в состав ГКОУ КК школы-интернат
ст-цы Новопокровской по разработке и внедрению
системы менеджмента качества**

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 предоставлены 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;

- поддержание связи с внешними сторонами по вопросам в области системы менеджмента качества.

3. Технический секретарь отвечает 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:

- актуализация и развитие системы менеджмента качества в столовой;

- проведение внутренних аудитов и проверок;

- организация разработки документов внутреннего нормативного регулирования.

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

6. Назначить ответственных за определение и достижения установленных задач:

7. В составе:

Координатор - Директор Титова Светлана Ивановна

Технический секретарь – Крамаренко Ольга Александровна

Менеджер по качеству – Толпарова Елена Владимировна

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор ГКОУ КК школы-интерната
ст-цы Новопокровской

 С.И. Титова

С приказом ознакомлены:

03.08.2022 Крамаренко О.А. Крамаренко