



МИНИСТЕРСТВО  
ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ)  
ШКОЛА-ИНТЕРНАТ  
СТ-ЦЫ ТЕНГИНСКОЙ

**П Р И К А З**

« 15 » 08 2021 г.

№ 220/1

ст-ца Тенгинская

**Об определении задач рабочей группы в пищеблоке входящем в состав  
ГКОУ КК специальной (коррекционной) школы-интерната  
ст-цы Тенгинской по разработке и внедрению системы менеджмента  
качества**

В соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Система 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 пищеблоке, 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 пищеблока 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 пищеблоке;
- \* 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 Морозова Светлана Викторовна

**Технический секретарь** - медицинская сестра Попович Людмила  
Алексеевна

**Менеджер по качеству** - директор Морозова Светлана Викторовна

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



С.В. Морозова

Ознакомлены:

 /Л.А.Попович/

« 18 » 08 2021 г.