



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
АДМИНИСТРАЦИЯ НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 6 Невского района Санкт-Петербурга**

ПРИКАЗ

« 02 » декабря 2025 г

№ 123

**«Об организации системы управления безопасностью пищевых продуктов
и созданию рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП»**

В целях разработки и внедрения системы управления безопасностью пищевых продуктов, в соответствии с п. 2 ст. 10 гл. 3 ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и на основе требований стандартов ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ГОСТ Р ИСО 22000-2019) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» (далее - системы ХАССП) и введения ее в действие

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую группу ХАССП из числа сотрудников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 6 Невского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 6 Невского района Санкт-Петербурга, Учреждение) по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор (Руководитель группы безопасности пищевой продукции):

Заместитель заведующего- Лапина Елена Александровна

Технический секретарь:

Заведующий хозяйством – Гаврилова Лидия Анатольевна

Члены рабочей группы:

Повар – Репина Светлана Васильевна

Кладовщик – Гаврилова Лидия Анатольевна

2. Рабочей группе ХАССП:

- разработать и внедрить систему ХАССП для ГБДОУ детский сад № 6 Невского района Санкт-Петербурга. Адрес местонахождения: 192012, город Санкт-Петербург, улица Бабушкина, дом 84, литер А.
- подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими Учреждение.
- обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
- проводить анализ безопасности и качества выпускаемой пищевой продукции, эффективности системы ХАССП

3. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

4. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

- формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координация работы группы;
- обеспечение выполнения согласованного плана;
- распределение работы и обязанностей;
- обеспечение охвата всей области разработки.
- организацию внутренних проверок в соответствии с планом контроля организации питания;
- доведение до исполнителей решения группы;

5. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП:

- оформление результатов заседаний группы.

6. Координатору и членам группы организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания.

7. Дополнительно включать в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

8. Данный приказ довести до сведения всех участников группы ХАССП.

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий _____



Алексеева Г.А.

С приказом ознакомлены:

№ п/п	ФИО	Должность	Дата	Подпись
1.	Белова М.А.	старший воспитатель	02.12.2025	
2.	Гаврилова Л.А.	заведующий хозяйством	02.12.2025	
3.	Репина С.В.	повар	02.12.2025	
4.	Гаврилова Л.А.	кладовщик	02.12.2025	