Костромцова С.С.

Подписано цифровой подписью: Костромцова С.С.
Дата: 2026.10.22 19:40:48 +03'00'

ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 26 Петродворцового района Санкт-Петербурга

П Р И К А З

31.08.2026 № 41/7-01-22

Об изменение состава постоянно действующей рабочей группы ХАССП

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 18 от 02.06.2026 года СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 19 от 02.06.2026 года «Об утверждении СП 2.4.2 4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции и предотвращения риска заражения продукции, подтверждения выполнения требований п.3 части 3, статьи 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», укрепления доверия потребителей к деятельности ГБДОУ детский сад № 26 Петродворцового района Санкт-Петербурга и целях внедрения системы ХАССП

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить из числа сотрудников постоянно действующую рабочую группу по безопасности пищевой продукции, группу ХАССП, в следующем составе:
   Координатор группы – Костромцова Светлана Сергеевна, заведующий;
   Ответственный за организацию питания - Петрова Елена Анатольевна, калькулятор;
   Члены группы:
   - Гудковская Елена Александровна, заместитель заведующего по административно-хозяйственной части;
   - Кирилюк Екатерина Витальевна, повар;
   - Микрюкова Екатерина Александровна, кладовщик.
2. Определить задачи рабочей группы: верификация принципов ХАССП, анализ рисков заражения продукции, выработка совместных решений по безопасности пищевой продукции, внедрения их в практику, разработка и ведение документации, обучение сотрудников.
3. Поручить координатору группы:
   - сформировать состав постоянно действующей рабочей группы, распределить обязанности;
   - осуществлять руководство работами по внедрению системы ХАССП;
   - обеспечить обучение сотрудников, входящих в состав постоянно действующей рабочей группы.

4. Поручить рабочей группе ХАССП:
   - осуществлять внедрение системы ХАССП;
   - осуществлять анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
   - осуществлять определение критических точек контроля и установление их пределов;
   - реализовывать систему мониторинга критических точек контроля;
   - осуществлять проведение внутренних проверок после внедрения системы ХАССП не реже 1 раза в год и при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисках;
   - оформлять документацию относительно всех процедур, соответствующие принципам ХАССП и их применению;
   - обеспечивать выполнение Программы (плана) производственного контроля.
5. Рабочей группе ХАССП руководствоваться действующим законодательством.
6. Секретарю, Ручьевской С.Б. довести настоящий Приказ до сведения указанных в нем сотрудников под подпись.
7. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий  С.С.Костромцова