

ПРИКАЗ

«01» сентября 2026г.

№ 231

**О создании постоянно действующей
рабочей группы ХАССП**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», в целях разработки и внедрения системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую рабочую группу ХАССП ЧОУ гимназии «ОР АВНЕР – Свет Знаний» (далее – рабочая группа) в следующем составе:

Координатор: Хвостенко М.В., заместитель директора по ОБ;

Секретарь: Гречанникова Э.Е. – методист;

Члены группы:

Шинкарева С.А. – повар;

Гальперина М.Г. – заместитель директора по ВР.

2. Постоянно действующей рабочей группе:

- провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
- определить критические точки контроля и установить их критические пределы.

3. Координатору постоянно действующей рабочей группы:

- координировать работу группы;
- вносить изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- распределять работу и обязанности между членами рабочей группы.

4. Секретарю постоянно действующей рабочей группы:

- организовывать заседания рабочей группы;

5. Хвостенко М.В. довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.

6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

директор



Корецкая И.В.

С приказом ознакомлены:

Хвостенко М.В.

Гречанникова Э.Е.

Шинкарева С.А.

Гальперина М.Г.