



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ  
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 582  
с углубленным изучением английского и финского языков  
Приморского района Санкт-Петербурга

**ПРИКАЗ**

01.09.2025

№ 84-А

О создании рабочей группы ХАССП

В целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП в ГБОУ школа №582 с углубленным изучением английского и финского языков Приморского района Санкт-Петербурга и исполнения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «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»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую группу ХАССП ГБОУ школы №582 с углубленным изучением английского и финского языков Приморского района Санкт-Петербурга в следующем составе:

Руководитель группы ХАССП – директор Потапова Л.Л.;

Координатор группы ХАССП с функциями технического секретаря – Ильшева Н.К., делопроизводитель;

Члены группы: Карпова Е.А., заместитель директора по УВР;

Ладьев И.А., заместитель директора по АХР;

Торосян С.Р., врач – педиатр ООМПНОО;

Рещикова Н.А., секретарь учебной части;

Буякова Т.А., старший воспитатель

2. Поручить действующей группе ХАССП:

2.1. Провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;

2.2. Разработать и внедрить программу ХАССП.

2.3. Определить критические точки контроля и установить их критические пределы;

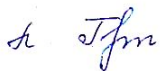
2.4. Установить систему мониторинга контроля критических точек контроля;

2.5. Установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем;

2.6. Проводить внутренние проверки ХАССП непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков;

- 2.7. Вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
- 2.8. Руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством.
3. Поручить координатору постоянно действующей группы ХАССП:
  - 3.1. Разработать формы рабочей документации группы;
  - 3.2. Отчитываться о работе группы руководителю группы ХАССП;
  - 3.3. Довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.
4. Утвердить настоящим приказом Политику в области качества и безопасности пищевой продукции.
5. Считать утратившим силу приказ от 02.09.2024 г. № 71-Д.
6. Ответственность за исполнение приказа возложить на координатора группы ХАССП, делопроизводителя Ильшеву Н.К.
7. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор



Л.Л. Потапова