

## П Р И К А З

« 31 » августа 2021 г.

№ 88 - ОД

г. Армавир

### О внедрении в столовой учреждения Системы менеджмента качества пищевой продукции и плана ХАССП

В соответствии с требованиями ст. 10 Технического регламента таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции», с целью обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции и предотвращения риска заражения продукции, повышения удовлетворенности потребителей, п р и к а з ы в а ю:

1. Внедрить в столовой учреждения Систему менеджмента качества в следующем документарном составе:

1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по санитарным требованиям на предприятии ППОПМ – 001.

1.2. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию ППОПМ – 002.

1.3. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены персоналом ППОПМ – 003.

1.4. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий борьбы с вредителями ППОПМ – 004.

1.5. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий управления отходами ППОПМ – 005.

1.6. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по обслуживанию оборудования и инфраструктуры ППОПМ – 006.

1.7. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по складированию и хранению продукции ППОПМ – 007.

1.8. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов ППОПМ – 008.

1.9. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по оценке и выбору поставщиков ППОПМ – 009.

1.10. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по обращению с аллергенами ППОПМ – 010.

1.11. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по доступу на предприятие посторонних посетителей ППОПМ – 011.

1.12. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями ППОПМ – 012.

1.13. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам ППОПМ – 013.

1.14. Производственная программа по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции ППОПМ – 014.

1.15. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по подготовке яиц к производству ППОПМ – 015.

1.16. План ХАССП ПХ-001.

1.17. Документированная процедура управления документами ДП – 001.

1.18. Документированная процедура управления записями ДП – 002.

1.19. Документированная процедура прослеживаемости ДП – 003.

1.20. Документированная процедура управления несоответствующей продукцией ДП – 004.

1.21. Документированная процедура отзыва (изъятия) продукции ДП – 005.

1.22. Документированная процедура проведения КД и ПД ДП – 006.

1.23. Документированная процедура рассмотрения претензий и жалоб потребителей ДП-007.

1.24. Документированная процедура проведения внутренних аудитов ДП – 008.

1.25. Документированная процедура по обучению сотрудников в области пищевой безопасности ДП – 009.

1.26. Документированная процедура по чрезвычайным ситуациям ДП – 010.

1.27. Документированная процедура проведения анализа со стороны руководства ДП – 011.

1.28. Протокол верификации Ф – 001.

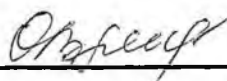
1.29. Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции П – 001.

1.30. Руководство по качеству РК – 001.

2. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

3. Приказ вступает в силу с момента его подписания.

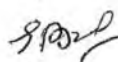
Директор



О.В. Мельникова

Приказ подготовил:

Заместитель директора по АХР



Е.Н. Волчанская

**П Р И К А З**

«31» августа 2021 г.

№ 89 - ОД

г. Армавир

**О создании рабочей группы в столовой учреждения  
по разработке и внедрению системы менеджмента качества**

В соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Система менеджмента 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. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП столовой учреждения по разработке и внедрению системы менеджмента качества в составе:

**Координатор:**

Директор Мельникова О.В.

**Технический секретарь:**

Специалист по ОТ Карпенко Е.Г.

**Менеджер по качеству:**

Заместитель директора по АХР Волчанская Е.Н.

2. Рабочей группе ХАССП в столовой, разработать и внедрить систему менеджмента качества.

3. Рабочей группе ХАССП в столовой подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими столовую.

4. Рабочей группе ХАССП в столовой обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы менеджмента качества.

5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП в столовой и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

6. Рабочей группе ХАССП в столовой проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы менеджмента качества.

7. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

8. Приказ вступает в силу с момента его подписания.

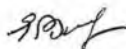
Директор



О.В. Мельникова

Приказ подготовил:

Заместитель директора по АХР

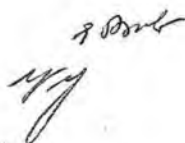


Е.Н. Волчанская

**Ознакомлены:**

Волчанская Е. Н.

Карпенко Е. Г.



## П Р И К А З

« 31 » августа 2021 г.

№ 90 - ОД

г. Армавир

### Об определении задач рабочей группе столовой учреждения по разработке и внедрению системы менеджмента качества

В соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Система менеджмента 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 столовой учреждения:

1.1. Определение микробиологических, физических, химических и других факторов, возникающих при производстве продуктов питания на всех стадиях технологических процессов.

1.2. Определение вероятности появления опасных факторов в технологическом процессе в зависимости от степени их опасности (вирулентности).

1.3. Определение критических точек технологических процессов, лежащих в области недопустимого риска.

1.4. Установление критических пределов для каждого опасного фактора, в интервале которых опасные факторы подлежат контролю, ликвидации или снижению.

1.5. Разработка необходимых предупреждающих (мониторинговых) мероприятий.

1.6. Установление системы контроля опасных факторов посредством имеющихся средств, позволяющих удостовериться об эффективном контроле за критическими точками.

1.7. Разработка корректирующих мероприятий по устранению или уменьшению опасных факторов.

1.8. Установление процедур проверки эффективности функционирования системы менеджмента качества.

1.9. Установление документирующей системы регистрации полученных данных.

1.10. 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:

2.1. Возглавить группу безопасности пищевой продукции и организовать ее работу.

2.2. Обеспечить соответствующую подготовку и обучение членов группы безопасности пищевой продукции.

2.3. Обеспечить разработку, внедрение и поддержание в рабочем состоянии и актуализации системы менеджмента качества.

2.4. Уведомлять высшее руководство о результатах деятельности рабочей группы (по требованию).

2.5. Поддержание связи с внешними сторонами по вопросам в области системы менеджмента качества.

3. Технический секретарь отвечает за обеспечение:

3.1. Организации заседания рабочей группы ХАССП.

3.2. Регистрации членов группы ХАССП на заседаниях.

3.3. Ведения протоколов решений, принятых рабочей группой.

4. Менеджер по качеству несет ответственность:

4.1. Актуализация и развитие системы менеджмента качества в столовой.

4.2. Проведение внутренних аудитов и проверок.

4.3. 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:

В составе:

Координатор - директор Мельникова О.В.

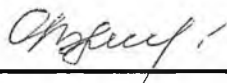
Технический секретарь – специалист по ОТ Карпенко Е. Г.

Менеджер по качеству – заместитель директора по АХР Волчанской Е.Н.

10. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

11. Приказ вступает в силу с момента его подписания.

Директор



О.В. Мельникова


Приказ подготовил:

Заместитель директора по АХР



Е.Н. Волчанская

**Ознакомлены:**

Карпенко Е. Г. 



Утверждаю:

Директор

О.В. Мельникова

2021 г.

## Организационная структура столовой входящей в состав ГБОУ школы-интерната №3 г. Армавира





ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>О.В. Мельникова</i>	30.08.21	Лист 1 из 4
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Е.Н. Волчанская</i>	31.08.21	
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	<b>Политика в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции</b>		Код документа	<b>П - 001</b>	

Введен приказом № 88-02 от «31» августа 2021 г.

Руководство ГБОУ школы-интернат №3 г. Армавира гарантирует высокий уровень обслуживания детей в столовой в ходящей в состав данной организации и обеспечивает высокое качество выработки и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов таможенного союза (ТР ТС), государственных отраслевых стандартов (ГОСТ Р) технических условий (ТУ), отраслевых стандартов (ОСТ), стандартов организаций (СТО) и технологических инструкций (ТИ) по утвержденным рецептурам в соответствии с установленной профессиональной практикой.

Главными целями в области качества и безопасности являются:

1. Высокий уровень обслуживания;
2. Обеспечение высокого качества и безопасности вырабатываемой пищевой продукции;
3. Вовлечение всех сотрудников в постоянное совершенствование и повышение результативности системы менеджмента качества в соответствии с требованиями стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
4. Постоянное обучение персонала, повышение его квалификации и профессионализма в области изготовления продуктов питания;
5. Расширение перечня оказываемых услуг путем своевременного внедрения и освоения новых стандартов проведения работ и анализа рынка.

Руководство гарантирует доведение до каждого сотрудника всех документов системы менеджмента качества и изменений к ним, обеспечения их понимания и реализации всеми сотрудниками и стимулирование инициативы всех сотрудников для эффективной реализации системы менеджмента качества.

Каждому сотруднику столовой созданы благоприятные условия для улучшения качества работы и повышения квалификации.

Руководство берет на себя ответственность за реализацию Политики в области качества и безопасности, обязуется постоянно совершенствовать методы работы и улучшать результативность системы менеджмента, оказывать поддержку всем сотрудникам в достижении



ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Политика в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	П - 001
		Лист 2

поставленных целей.

Высокое качество и безопасность продукции основная обязанность столовой входящей в состав ГБОУ школы-интернат №3 г. Армавира. Располагая высоким производственным и кадровым потенциалом, столовая следует своему основному курсу, направленному на создание безопасной продукции и максимально полное удовлетворение потребностей детей.

Стратегия:

1. Разрабатывать и выводить в производство необходимые потребителю виды пищевой продукции.
2. Улучшать качество выпускаемой продукции на основе требований и ожиданий потребителей
3. Сохранить трудовой коллектив, поддерживать благоприятный психологический климат, способствующий своевременному выявлению проблем и их эффективному решению.

Принципы:

1. Клиент всегда прав. Он – главный источник нашего благосостояния и развития, требующий безусловного уважения.
2. Современность – всегда идти в ногу со временем и на шаг впереди, используя в своей деятельности современные технологии производства и методы управления.
3. Качество и безопасность нашей продукции должно соответствовать требованиям потребителей и превосходить их ожидания.

Для реализации Политики руководством определены основные направления:

1. Повышение эффективности деятельности столовой.
2. Систематический анализ текущих и перспективных требований и ожиданий потребителей и их удовлетворенности нашей продукцией.
3. Выполнение требований и постоянное улучшение результативности системы менеджмента в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
4. Регулярное обучение и повышение компетентности персонала.
5. Освоение новых и совершенствование существующих технологий производства.
6. Развитие материально-технической базы столовой – реконструкция и техническое перевооружение производств, приобретение новой техники, оборудования.
7. Построение взаимовыгодных отношений с поставщиками на основе доверия и

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Политика в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	П - 001
		Лист 3

партнерства.

Руководство берёт на себя ответственность за реализацию данной Политики в области качества и безопасности, обязуется довести Политику до сведения каждого работника с целью ее понимания и призывает их к ее неукоснительному выполнению для обеспечения адекватного функционирования и постоянного повышения результативности системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>О.В. Мельникова</i>	30.08.21	Лист 1 из 4
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Е.Н. Волчанская</i>	31.08.21	
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	<b>Руководство по качеству</b>		Код документа	<b>РК - 001</b>	

Введен приказом № 33-ОД от «31» августа 2021 г.

Настоящее Руководство по качеству является основным документом системы менеджмента качества (СМК) столовой входящей в состав **ГБОУ школы-интернат №3 г. Армавира** и разработано в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции», и содержит распределение ответственности и полномочий, а также описание СМК и её процессов.

Руководство по качеству действует в пределах данной столовой, и его требования являются обязательными для выполнения персоналом данной столовой.

Система менеджмента качества разработана и реализуется как средство:

1. обеспечивающее проведение намеченной Политики в области качества посредством достижения Целей в области качества;
2. свидетельствующее о возможностях столовой обеспечивать высокое качество выпускаемой продукции и постоянно удовлетворять требования и ожидания потребителей.
3. Система менеджмента качества столовой ориентирована как на предупреждение возникновения проблем, так и на оперативное регулирование и устранение их после возникновения.

Для внедрения и поддержания в рабочем состоянии системы менеджмента качества используются следующие ресурсы:

1. персонал, необходимый и достаточный по составу;
2. технические ресурсы, включающие все необходимое оборудование и помещения;
3. нормативно-техническая документация;
4. финансовые ресурсы.

Результаты внутренних проверок и анализа качества проводимых работ в столовой требуют быстрого реагирования и актуализации СМК.

Актуализация СМК предусматривает:

1. актуализацию Политики в области качества;
2. внесение в систему или отдельные ее элементы изменений;

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Руководство по качеству	РК - 001
		Лист 2

3. актуализацию Руководства по качеству и другой документации СМК.

Высшее руководство столовой ГБОУ школы-интернат №3 г. Армавира представляет Директор Мельникова О.В., который берет на себя следующие обязательства:

1. выпускать безопасную, конкурентоспособную, стабильного уровня качества продукцию;
2. демонстрировать, где это возможно, что обеспечение безопасности пищевой продукции является приоритетной целью столовой;
3. осуществлять политику в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
4. уведомлять персонал о важности выполнения законодательных и нормативных требований, а также требований потребителей, касающихся безопасности пищевой продукции;
5. проводить анализ со стороны руководства;
6. обеспечить наличие необходимых ресурсов.

Руководитель группы (координатор) — независимо от других возложенных на него обязанностей несет ответственность и имеет полномочия, распространяющиеся на:

1. обеспечение разработки, внедрения и поддержания в рабочем состоянии системы качества.
2. предоставление отчетов высшему руководству организации;
3. поддержания связи с внешними сторонами по вопросам СМК;
4. внешний обмен информацией.

Для того чтобы обеспечить получение достаточной информации по вопросу безопасности пищевой продукции всеми организациями, участвующими в цепи создания пищевой продукции, столовая должна обеспечить эффективными мероприятиями обмен информации с:

1. поставщиками и подрядчиками;
2. клиентами или потребителями;
3. законодательными органами;
4. другими организациями, которые оказывают влияние на результативность и актуализацию СМК.

Внешний обмен информацией должен активно проводиться через электронную почту, средства массовой информации, экспресс - почту и т. д.

Ответственность и полномочия в отношении внешнего обмена любой информацией

безопасности пищевой продукции возлагается на руководителя группы (координатора).

При наличии претензий к производству, безопасности и качеству продукции заинтересованная сторона пишет заявление на имя Директора, в котором излагает суть своих замечаний или претензий. На основании этого заявления Директор создает комиссию, которая в десятидневный срок обязана:

1. провести служебное расследование;
2. выявить причину претензий;
3. при необходимости разработать корректирующие или предупреждающие действия;

Каждый сотрудник столовой должен иметь представление о том, как развивается система безопасности пищевой продукции, понимать, насколько эффективно функционирует эта система. Для этого необходимо обеспечить оперативный обмен информацией внутри организации.

Обмен информацией должен проводиться через сообщения по телефону или путем деловой переписки, с помощью электронных средств общения. Или иным приемлемым способом.

Руководство и сотрудники столовой обязаны сообщать как о положительных, так и об отрицательных результатах работы. Обмен информацией формирует у сотрудников должное представление о важности мониторинга критических контрольных точек и обеспечивает соответствующий тщательный подход к своим обязанностям.

Упомянутые выше процессы, необходимые для системы менеджмента качества, включают в себя процессы управленческой деятельности руководства, обеспечения ресурсами, процессы жизненного цикла продукции, измерения, анализа и улучшения.