



Утверждаю: заведующая

А.В. Козлова

План работы рабочей группы Системы Собственного Контроля, на основе принципов ХАССП:

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственные
1.	Проведение производственных совещаний с обсуждением работы пищеблока в учреждении, работы технологического оборудования. Анализ качества приготовленной продукции, принятие мер по устранению, разработка корректирующих мероприятий, сроки исполнения.	1 раз в месяц	Руководитель рабочей группы; Члены рабочей группы.
2.	Отчеты ответственных лиц по выполнению корректирующих мероприятий	Постоянно	Члены рабочей группы. Инструктор по гигиеническому воспитанию.
3.	Анализ качества продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования, санитарно-технологического оборудования, результаты принятых мер, анализ выполнения корректирующих мероприятий	1 раз в неделю	
4.	Анализ безопасности и качества приготовленной продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования.	Ежедневно	Член рабочей группы. Инструктор по гигиеническому воспитанию.
5.	Отчет кладовщика о санитарно-гигиеническом состоянии производства с анализом профилактических мероприятий, работа санитарных постов	1 раз в неделю	
6.	Отчет о безопасности и качестве продукции, бракаовках, нарушениях технологии, о невыполнении мероприятий, приказов	1 раз в месяц	Кладовщик
7.	Анализ работы группы системы ХАССП, эффективности системы ХАССП по результатам внутренних проверок	1 раз в год	
8.	Разработка мероприятий по дальнейшему совершенствованию производства и системы	1 раз в полгода	Члены рабочей группы. Кладовщик