

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.
3.	Анализ качества продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования, санитарно-технологического оборудования, результаты принятых мер, анализ выполнения корректирующих мероприятий	1 раз в неделю	Члены рабочей группы.
4.	Анализ безопасности и качества приготовленной продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования.	Ежедневно	Член рабочей группы:
5.	Отчет заведующей складом, о санитарно-гигиеническом состоянии пищеблока с анализом профилактических мероприятий.	1 раз в неделю	Члены рабочей группы.
6.	Отчет о безопасности и качестве продукции, забраковках, нарушениях технологии, о невыполнении мероприятий, приказов.	1 раз в месяц	Заведующая складом.
7.	Анализ работы группы системы ХАССП, эффективности системы ХАССП по результатам внутренних проверок.	1 раз в год	Члены рабочей группы.
8.	Разработка мероприятий по дальнейшему совершенствованию производства и системы	1 раз в полгода	Члены рабочей группы, заведующая складом.