

ZARZĄDZENIE NR 34/2022

Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 4 z Oddziałami Integracyjnymi im. Bronisława Chącińskiego w Łukowie z 01.09.2022 r.

w sprawie powołania i funkcjonowania w kierowanej placówce zespołu ds. Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych zwanego dalej „Zespołem HACCP”.

Na podstawie Ustawy z 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. z 2001 r. nr 63 poz. 634 ze zm.), Ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252), Rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE z 2004 r. z późn. zm.):

§ 1

Powołuję zespół do spraw HACCP w składzie:

1. **Monika Jaworska**, przewodnicząca - zastępczyni dyrektorki szkoły,
2. **Piotr Giczela**, zastępca przewodniczącej - kierownik gospodarczy szkoły,
3. **Aleksandra Szcześniak**, audytorka wewnętrzna systemu HACCP - kucharka, szefowa kuchni.

§ 2

Zespół opracowuje system HACCP (z częściami składowymi: GHP, GMP, DDD) i wprowadza w nim na bieżąco zmiany w związku ze zmieniającymi się przepisami oraz okolicznościami takimi jak zmiana pracowników bądź funkcji pomieszczeń, w których obowiązuje system HACCP.

§ 3

Zespół HACCP ma prawo wglądu do niezbędnych dokumentów placówki i prawo dostępu do wszelkich danych i informacji koniecznych do opracowania skutecznego systemu HACCP i jego ciągłego udoskonalania. Upoważniam zespół HACCP do przeprowadzania przeglądów i audytów wewnętrznych działu żywieniowego placówki pod kątem stosowania zasad dobrej praktyki higienicznej w myśl zasad HACCP.

§ 4

Wszyscy pracownicy szkoły są zobowiązani do udzielania pomocy oraz przekazywania informacji Zespołowi HACCP koniecznych do opracowania i doskonalenia systemu HACCP.

§ 5

Zobowiązuję Zespół HACCP do opracowania odpowiedniej dokumentacji oraz kalendarza przeprowadzenia niezbędnych szkoleń, przeglądów i audytów wewnętrznych zgodnych z systemem HACCP.

§ 6

Zobowiązuję audytora wewnętrznego systemu HACCP do nadzoru nad realizacją systemu i upoważniam go do podejmowania decyzji interwencyjnych w zakresie przewidzianym w systemie HACCP, z wyłączeniem prawa zatrzymania cyklu przygotowywania posiłków i wycofania produktów z używalności. Decyzję o zatrzymaniu cyklu przygotowywania posiłków może podjąć dyrektor placówki lub zastępczyni dyrektora - przewodnicząca Zespołu HACCP, natomiast decyzje o wycofaniu produktów z używalności może podjąć intendentka szkoły.

§ 7

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej nr 4 z Oddziałami Integracyjnymi
im. Bronisława Chęcińskiego w Łukowie

ABryta
mgr *Agnieszka Bryta*

.....
Dyrektor szkoły

Do wiadomości:

1. Monika Jaworska

- *[Signature]*

2. Piotr Giczela

- *[Signature]*

3. Aleksandra Szcześniak

- *Szcześniak Aleksandra*