

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –
ДЕТСКИЙ САД № 416**

ул. Сыромолотова, 7-б, г. Екатеринбург, 620072
тел./факс: (343)222-60-50

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ- детский сад № 416

Давлятина Н.Н.

Приказ № 3/3 от 13.01.2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ

**о группе по обеспечению безопасности пищевой продукции
(группе ХАССП)**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Группа по обеспечению безопасности пищевой продукции (далее по тексту группа ХАССП) создается в организации приказом заведующего МАДОУ - детского сада № 416 (далее - МАДОУ). Возглавляет группу руководитель группы по обеспечению безопасности пищевой продукции.

1.2. Основной задачей группы ХАССП является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии, а также совершенствованию системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), в соответствии с требованиями технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТРТС-021-2011)», международного стандарта ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности продуктов питания. Требования», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

1.3 Группа ХАССП осуществляет свою работу в соответствии с Политикой и Целями организации в области безопасности пищевой продукции, действующего законодательства Российской Федерации и настоящим Положением.

1.4. В группу ХАССП входят сотрудники МАДОУ, назначенные приказом руководителя организации. Члены группы должны быть компетентными, иметь соответствующее образование, профессиональную подготовку, навыки и опыт работы.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ ХАССП

Основными задачами рабочей группы, отвечающей за внедрение системы ХАССП, в МАДОУ являются:

- определение микробиологических, физических, химических и других факторов, возникающих при организации детского питания на всех стадиях технологических процессов;
- определение вероятности появления опасных факторов в технологическом процессе в зависимости от степени их опасности (вирулентности);
- определение критических точек технологических процессов, лежащих в области недопустимого риска;
- установление критических пределов для каждого опасного фактора, в интервале которых опасные факторы подлежат контролю, ликвидации или снижению;
- разработка необходимых предупреждающих (мониторинговых) мероприятий;
- установление системы контроля за опасными факторами посредством имеющихся средств, позволяющих удостовериться в эффективном контроле за критическими точками;
- разработка корректирующих мероприятий по устранению или уменьшению опасных факторов;

- установление процедур проверки эффективности функционирования системы ХАССП;
- установление документирующей системы регистрации полученных данных;
- обеспечение, доведение рабочих листов системы ХАССП на пищеблок, назначение лиц, ответственных за выполнение мероприятий, разработанных в рабочих листах.

3. ФУНКЦИИ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ

В функции группы ХАССП входят:

- 3.1. Организовывать разработку, внедрение, и совершенствование системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), обеспечить создание необходимых стандартов МАДОУ и нормативов, контролировать их соблюдение.
- 3.2. Обучать работников МАДОУ навыкам по выполнению требований в области безопасности пищевой продукции.
- 3.3. Предоставлять отчеты заведующему МАДОУ о функционировании системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
- 3.4. Принимать решения по результатам анализа показателей деятельности организации предпринимать меры по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям.
- 3.5. Рассматривать и анализировать рекламации и претензии к качеству и безопасности продукции.
- 3.6. Изучать причины, вызывающие изменения в качестве и безопасности продукции и разрабатывать необходимые корректирующие и предупреждающие мероприятия.
- 3.7. Изучать передовой отечественный и зарубежный опыт в области безопасности пищевой продукции.
- 3.8. Руководить созданием стандартов организации (СТО) и программ в области безопасности пищевой продукции.
- 3.9. Руководить разработкой методик и инструкций по текущему контролю качества и безопасности пищевой продукции, выполняемых работ и услуг в процессе производства продукции.
- 3.10. Руководствоваться в своей работе принципами ХАССП.
 - 3.10.1. Проявлять приверженность политике и целям в области безопасности пищевой продукции, учитывать результаты анализа данных, проверок, корректирующих и предупреждающих действий.
 - 3.10.2. Принимать решения, основанные на анализе фактических данных, информации и взаимовыгодных с поставщиками и заказчиками условиях.
- 3.11. Организовывать разработку и поддерживать плана ХАССП, программы и документированные процедуры МАДОУ.
- 3.12. Обеспечивать непосредственное руководство разработкой документации СМБПП МАДОУ.
- 3.13. Прилагать усилия для постоянного улучшения СМБПП.

3.14. Постоянно повышать свой профессионализм в области безопасности пищевой продукции.

3.15. Группа ХАССП должна обеспечить, чтобы была принята во внимание и доведена до сведения сотрудников МАДОУ, следующая информация:

- а) продукции или новой продукции;
- б) сырьевых материалов, ингредиентов и услуг;
- в) системы производства и оборудования;
- г) производственных помещений, месторасположения оборудования, окружающей среды;
- д) чистки и программы санитарно-гигиенических мероприятий;
- е) упаковки, хранения и системы распределения;
- ж) уровня квалификации персонала и/или распределения ответственности и наделения полномочиями;
- з) требований, установленных законодательством и регулятивными органами;
- и) знания опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, и мероприятий по управлению;
- к) требований, установленных потребителями, сектором экономики, а также других требований, которые организация обязалась соблюдать;
- л) уместных запросов от внешних заинтересованных сторон;
- м) жалоб, в которых указываются опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции;
- н) других условий, оказывающих воздействие на безопасность пищевой продукции.

3.16. Группа ХАССП должна проводить анализ и оценку опасностей, через определенные промежутки времени, чтобы установить, какими опасностями следует управлять и в какой мере это необходимо для обеспечения безопасности пищевой продукции, а также какие комбинации мероприятий по управлению для этого требуются.

3.17. Оценивать и выбирать соответствующие комбинации мероприятий по управлению, которые позволят предотвратить, устранить или снизить до установленного уровня опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции.

3.18. Инициировать разработку, утверждение и актуализацию документов в области безопасности пищевой продукции.

3.19. При возникновении чрезвычайных ситуаций, проводить оценку продукции, оставшуюся в МАДОУ, для предотвращения непреднамеренного использования.

4. ПРАВА РАБОЧЕЙ ГРУППЫ

Группа ХАССП имеет право:

4.1. Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием СМБПП МАДОУ.

4.2. Вносить изменения, поправки в документацию, контролировать работу МАДОУ на предмет соответствия деятельности целям и задачам в области безопасности пищевой продукции.

4.3. Принимать решения по всем выявленным недостаткам в производственной деятельности предлагать и предпринимать меры по их устранению.

4.4. Имеет доступ ко всем документам, разрабатываемым в МАДОУ.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ

Группа ХАССП несет ответственность:

5.1. За ненадлежащее выполнение или неисполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящим положением, в пределах определённых действующим трудовым законодательством РФ.

5.2. За несоблюдение принятых обязательств в области безопасности пищевой продукции.

6. РУКОВОДИТЕЛЬ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ

6.1. Руководитель рабочей группы ХАССП совмещает свою деятельность с основными функциональными обязанностями на общественных началах и подчиняется непосредственно заведующему МАДОУ.

6.2. Основной задачей руководителя рабочей группы по безопасности пищевой продукции является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии, а также совершенствованию системы качества основанной на принципах ХАССП.

6.3. Руководитель рабочей группы ХАССП осуществляет свою работу в соответствии с Политикой и целями в области качества и безопасности пищевой продукции, Уставом, действующим законодательством Российской Федерации и настоящим положением.

6.4. Руководитель рабочей группы ХАССП при выполнении своих обязанностей руководствуется схемой подчинённости согласно организационной структуры МАДОУ.

6.5. Назначение на должность руководителя группы ХАССП и освобождение от неё производится приказом заведующего.

6.6. В случае временного отсутствия руководителя группы по безопасности пищевой продукции его замещает лицо, назначенное приказом заведующего.

7. КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РУКОВОДИТЕЛЮ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ

7.1. На должность руководителя рабочей группы ХАССП назначается лицо, имеющее высшее образование со стажем работы не менее 3 лет, навыками управленческой деятельности, а также изучивший ГОСТ Р 51705.1-2001 «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП».

Руководитель группы ХАССП должен знать:

- Постановления, распоряжения, приказы, методические и нормативные материалы;
- Производственные процессы;
- Основные технологические показатели продукции;
- Действующие в отрасли стандарты и технические условия;
- Виды несоответствующей продукции, методы предупреждения их возникновения и устранения;
- Порядок предъявления и рассмотрения рекламаций по качеству продукции;
- Основы трудового законодательства;
- Требования и положения ISO 22000:2005 и ГОСТ Р 51705.1-2001.

8. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ ХАССП

Руководитель группы ХАССП обязан:

8.1. Организовывать разработку, внедрение, и совершенствование системы менеджмента в соответствии со стандартом ГОСТ Р 51705.1-2001, обеспечить создание необходимых стандартов и нормативов качественных показателей, контролировать их соблюдение. Возглавлять рабочую группу ХАССП.

8.2. Обучать работников МАДОУ навыкам по выполнению требований ГОСТ Р 51705.1-2001.

8.3. Представлять отчеты руководству МАДОУ.

8.4. Принимать решения по результатам анализа показателей качества деятельности и предпринимать меры по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям.

8.5. Рассматривать и анализировать рекламации и претензии к качеству и безопасности продукции.

8.6. Изучать причины, вызывающие изменения качества продукции и разрабатывать необходимые корректирующие и предупреждающие мероприятия.

8.7. Изучать передовой отечественный и зарубежный опыт по разработке и внедрению систем управления.

8.8. Руководить созданием стандартов МАДОУ по управлению качеством и безопасности пищевой продукции.

8.9. Руководить разработкой методик и инструкций по текущему контролю качества и безопасности пищевой продукции, выполняемых работ и услуг в процессе производства продукции.

8.10. Руководствоваться в своей работе принципами ХАССП.

8.10.1. Проявлять приверженность политике и целям в области качества и безопасности пищевой продукции, учитывать результаты анализа данных, проверок, корректирующих и предупреждающих действий.

8.10.2. Принимать решения, основанные на анализе фактических данных, информации и взаимовыгодных с поставщиками и заказчиками условиях.

8.11. Обеспечивать непосредственное руководство разработкой документации ИСМ подразделениями.

8.12. Постоянно повышать свой профессионализм в области управления безопасностью пищевой продукции.

9. ПРАВА РУКОВОДИТЕЛЯ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ

Руководитель группы ХАССП имеет право:

9.1. Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием ХАССП.

9.2. Вносить изменения, поправки в документацию ХАССП, контролировать работу всех подразделений на предмет соответствия целям и политики в области качества и безопасности пищевой продукции.

9.3. Принимать решения по всем выявленным недостаткам в производственной деятельности предлагать и предпринимать меры по их устранению.

9.4. Имеет доступ ко всем документам ХАССП.

10. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ РУКОВОДИТЕЛЯ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ

Руководитель рабочей группы ХАССП несет ответственность:

10.1. За ненадлежащее выполнение или неисполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящим положением, в пределах, определённых действующим трудовым законодательством РФ.

10.2. За несоблюдение обязательств в области качества и за выполнения требований Системы качества.

10.3. За низкую исполнительскую дисциплину.

10.4. За несоблюдение правил внутреннего распорядка.

10.5. За правонарушения, совершённые в процессе осуществления своей деятельности в пределах, определённых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ.

10.6. За причинение материального ущерба предприятию – в пределах, установленных действующим трудовым законодательством РФ.