

МБДОУ детский сад № 44 «Солнышко» Система ХАССП	Положение о рабочей группе ХАССП МБДОУ детский сад № 44	Редакция 1 стр. 1 из 7
---	---	---------------------------

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ детский сад № 44 «Солнышко»
А.Г.Рыжкова
МБДОУ детский сад № 44 «Солнышко»
28 октября 2016 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ О РАБОЧЕЙ ГРУППЕ ХАССП
МБДОУ детский сад № 44**

Дата введения: 28 октября 2016 г.
Актуализация документа: _____ 20__ г.

г.Невьянск
2016 год

МБДОУ детский сад № 44 «Солнышко» Система ХАССП	Положение о рабочей группе ХАССП МБДОУ детский сад № 44	Редакция 1 стр. 2 из 7
---	---	---------------------------

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	3
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ФУНКЦИИ	4
3. ПРАВА	6
4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ	6

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 РАЗРАБОТАН ЗАВЕДУЮЩИМ А.Г.РЫЖКОВОЙ.

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ ПРИКАЗОМ № 176 от «28» 10 2016 г.

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Рабочая группа по ХАССП (далее – Группа ХАССП) создается в Учреждении приказом Заведующего. Возглавляет Группу ХАССП Руководитель группы.

1.2 Основной задачей Группы ХАССП является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1).

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

1.4 В Группу ХАССП входят специалисты Учреждения, назначенные приказом Заведующего.

1.5 Все члены Рабочей группы должны быть компетентными, иметь соответствующее образование, профессиональную подготовку, навыки и опыт работы.

2. ФУНКЦИИ

В функции Группы ХАССП входят:

2.1. Разработка, внедрение, и поддержание функционирования системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1);

2.2 Подготовка необходимых внутренних положений, инструкций, схем, форм и нормативов качественных показателей, контроль за их соблюдением;

2.2. Обучение работников всех подразделений принципам ХАССП и требованиям основных нормативных документов, регламентирующих деятельность Учреждения по обеспечению безопасности пищевых продуктов (ГОСТ Р 51705.1, ТР ТС 021/2011);

2.3. Представление отчетов руководству о функционировании системы;

2.4. Принятие решений по результатам анализа показателей качества деятельности Учреждения и разработка мер по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям;

2.5. Анализ рекламации и претензий к качеству продукции;

2.6. Выявление причин, вызывающих изменения качества продукции и разработка необходимых корректирующих и предупреждающих мероприятий;

2.7. Создание внутренних документированных процедур по управлению качеством и безопасности пищевой продукции;

2.8. Разработка методик и инструкций по текущему контролю качества и безопасности пищевой продукции, выполняемым работам и услугам в процессе производства продукции;

2.9. Выстраивание производственных и управленческих процессов согласно принципам ХАССП;

2.10. Проявление приверженности политике и целям в области качества, оценка результатов анализа данных, проверок, корректирующих и предупреждающих действий;

2.11. Принятие решений, основанных на анализе фактических данных, информации и взаимовыгодных с поставщиками и заказчиками условиях;

2.12. Разработка и поддержание в актуальном состоянии руководства по качеству и безопасности пищевой продукции, а также документированных системных процедур организации;

2.13. Постоянное совершенствование системы управления качеством пищевых продуктов;

2.14. Повышение своего компетентного уровня в области управления безопасностью пищевой продукции;

2.15. Группа ХАССП должна довести до сведения всех вовлеченных в систему сотрудников информацию о:

а) продукции или новой продукции;

б) сырьевых материалах, ингредиентах и услугах;

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.

2.17. 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;

2.18. Группа ХАССП должна оценивать и выбирать соответствующие комбинации мероприятий по управлению, которые позволят предотвратить, устранить или снизить до установленного уровня опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции;

2.19. Группа ХАССП должна инициировать разработку, утверждение и актуализацию документов системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1);

2.20. При возникновении Чрезвычайных ситуаций, Группа ХАССП должна проводить оценку продукции, оставшуюся в Учреждении, для предотвращения непреднамеренного использования.

2.21. Итоги заседаний Группы ХАССП должны быть задокументированы в виде записей.

3. ПРАВА

Группа ХАССП имеет право:

3.1. Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1).

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

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

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Рабочая группа по безопасности пищевой продукции несет ответственность:

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

4.2. За несоблюдение требований законодательства РФ в области безопасности и качества пищевой продукции.

Разработал Заведующий А.Г.Рыжкова

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575773

Владелец Носова Екатерина Владимировна

Действителен с 10.03.2021 по 10.03.2022

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575773

Владелец Носова Екатерина Владимировна

Действителен с 10.03.2021 по 10.03.2022