


Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Луговская средняя общеобразовательная школа» структурное подразделение детский сад «Солнышко»

Утверждаю:
Директор МКОУ «ЛСОШ»
 Г.Н. Сафонова
Приказ № 68
от «19» 12 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
О РАБОЧЕЙ ГРУППЕ ХАСПИ

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	3
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ФУНКЦИИ	3
3. ПРАВА	4
4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ	5

ПРЕДИСЛОВИЕ

1. Разработано Рабочей группой
2. Принят и введен в действие приказом № 67 от 17.12.2021 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. Также в группу входит технический секретарь.
- 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.
- 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;
 - 2.2.1. Обучение работников всех направлений 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 стандартов учреждения 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 предприятия;

- 2.13. Постоянное совершенствование системы управления качеством пищевых продуктов;
- 2.14. Повышение своего уровня компетентности 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, а также других требований, которые предприятие 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 51705.1-2001);
- 2.20. При возникновении Чрезвычайных ситуаций, Группа ХАССП должна проводить оценку продукции, оставшуюся на предприятии, для предотвращения непреднамеренного использования.
- 2.21. Итоги заседаний Группы ХАССП должны быть задокументированы в виде записей (Протокол).
- 2.22. В функции технического секретаря входит:
- организация заседаний группы;
 - регистрация членов группы на заседаниях;
 - ведение протоколов решений, принятых группой ХАССП.

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 направлений 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.