



«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий МДОБУ  
М.Н. Арцыбашева  
12 2020 г.

**Положение**  
**о рабочей группе ХАССП в МДОБУ «Муринский ДСКВ №1».**

**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 группа ХАССП является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ 51705.1).
- 1.3. Группа ХАССП осуществляет свою работу в соответствии с политикой МДОБУ «Муринский ДСКВ №1» 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.
- 2.3. Обучение работников всех направлений принципам ХАССП и требованиям основных нормативных документов, регламентирующих деятельность учреждения по обеспечению безопасности пищевых продуктов.
- 2.4. Предоставление отчетов руководству о функционировании системы.
- 2.5. Принятие решений по результатам анализа показателей качества деятельности учреждения и разработка мер по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям.
- 2.6. Анализ рекламации и претензий к качеству продукции.

- 2.7. Выявление причин, вызывающих изменения качества продукции и разработка необходимых корректирующих и предупреждающих мероприятий.
- 2.8. Создание внутренних стандартов в учреждении по управлению качеством и безопасности пищевых продуктов.
- 2.9. Разработка методик и инструкций по текущему контролю качества и безопасности пищевой продукции, выполняемым работам и услугам в процессе производства продукции.
- 2.10. Выстраивание производственных и управленческих процессов согласно принципам ХАССП.
- 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 совершенствования 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 вовлечённых в систему сотрудников информацию о:
  - продукции или новой продукции;
  - сырьевых материалах, ингредиентах и услугах;
  - системы производства и оборудования, производственных помещений, месторасположения оборудования;
  - программы санитарно-гигиенических мероприятий;
  - уровня квалификации персонала \или распределения ответственности и наделения полномочиями;
  - знания опасностей, угрожающей безопасности пищевой продукции, и мероприятий по управлению;
  - уместных вопросов от внешних заинтересованных сторон;Жалоб, в которых указываются опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции;
  - других условий, оказывающих воздействие на безопасность пищевой продукции.
- 2.16. 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.
- 2.17. Группа ХАССП должна оценивать и выбирать соответствующие комбинации мероприятий по управлению, которые позволят

предотвратить, установить или снизить до установленного уровня опасности, уровня опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции.

- 2.18. Группа ХАССП должна инициировать разработку, утверждение и актуализацию документов системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001).
- 2.19. При возникновении ЧС, группа ХАССП должна проводить оценку продукции, оставшуюся в учреждении, для предотвращения непреднамеренного использования.
- 2.20. Итоги заседаний группы ХАССП должны быть задокументированы (протокол). Группа проводит заседания по мере необходимости.
- 2.21. В функции технического секретаря входят:
  - 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.
- 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 ХАССП несет ответственность:**

- 4.1. За ненадлежащее выполнение или неисполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящим положением, в пределах, определенных действующим трудовым законодательством РФ.
- 4.2. За несоблюдение требований законодательства РФ в области безопасности качества пищевой продукции.