

Департамент образования Администрации города Екатеринбург
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 45
(МАДОУ детский сад № 45)

Академика Сахарова проспект, д. 31В, Екатеринбург, Свердловская область, 620105
Тел. +7 (343)224-45-20, e-mail: mdou45akadem@eduekb.ru, Сайт: http://45.tvoysadik.ru

ИНН 6671200680, КПП 667101001, ОГРН 1226600000472

ПРИНЯТО

на общем собрании работников
МАДОУ детский сад № 45
Протокол № 4 от 09.01.2024



Заведующий МАДОУ детского сада № 45
С.Р. Асатова
Приказ № 14/1-АД от «09» января 2024

ПОЛОЖЕНИЕ О РАБОЧЕЙ ГРУППЕ ХАССП

Екатеринбург, 2024

ПОЛОЖЕНИЕ О РАБОЧЕЙ ГРУППЕ ХАССП

1. Общие положения

1.1 Рабочая группа по ХАССП (далее – Группа ХАССП) создается в МАДОУ детский сад № 45 (далее – Учреждение) приказом Заведующего Учреждением. 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 (ТР ТС 021/2011, 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 Учреждением.

1.5 Все члены Группы ХАССП 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 (ТР ТС 021/2011, 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, задействованных в Системе управления качеством пищевых продуктов принципам ХАССП и требованиям основных нормативных документов, регламентирующих деятельность Учреждения по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов (ГОСТ Р 51705.1, ТР ТС 021/2011);

2.4. Представление отчетов руководству о функционировании системы;

2.5. Принятие решений по результатам анализа показателей качества деятельности пищеблока в Учреждении 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 внутренней документации Учреждения по управлению качеством и безопасностью пищевой продукции;

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

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

2.13. Разработка и поддержание в актуальном состоянии документированных системных процедур организации;

2.14. Постоянное совершенствование Системы управления качеством пищевых продуктов;

2.15. Повышение своего компетентностного уровня в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции;

2.16. Группа ХАССП должна довести до сведения всех вовлечённых 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 качеству и 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 качеству и безопасности пищевой продукции;
- н) других условий, оказывающих воздействие на качество и безопасность пищевой продукции.

2.17. Группа ХАССП должна проводить анализ и оценку опасностей через определённые промежутки времени, чтобы установить, какими опасностями следует управлять, и в какой мере это необходимо для обеспечения качества и 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 качеству и 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 производстве, 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;
- 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 (ТР ТС 021/2011, 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.

