

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОКСКИЙ ДЕТСКИЙ САД» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ – РЯЗАНСКИЙ  
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ**

ОГРН 1066215015228, ИНН/КПП 621501001 390540, Рязанская область, Рязанский район,  
п. Окский, д. 16 тел. (4912)26-84-49

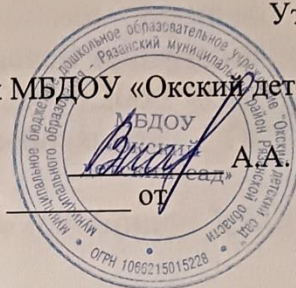
Утверждаю

Заведующая МБДОУ «Окский детский сад»

Приказ № \_\_\_\_\_

от \_\_\_\_\_

А.А. Власкина



## **ПОЛОЖЕНИЕ**

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

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Группа по обеспечению безопасности пищевой продукции (далее по тексту группа ХАССП) создается в организации приказом заведующего МАДОУ. Возглавляет группу руководитель группы по обеспечению безопасности пищевой продукции.

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» (ТР ТС - 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 ДОУ, назначенные приказом руководителя организации. Члены группы должны быть компетентными, иметь соответствующее образование, профессиональную подготовку, навыки и опыт работы.

## **2. ФУНКЦИИ**

В функции группы ХАССП входят:

2.1 Организовывать разработку, внедрение, и совершенствование системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), обеспечить создание необходимых стандартов ДОУ и нормативов, контролировать их соблюдение.

2.2 Обучать работников ДОУ навыкам по выполнению требований в области безопасности пищевой продукции.

2.3 Предоставлять отчеты заведующему ДОУ о функционировании системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

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

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

2.6 Изучать причины, вызывающие изменения в качестве и безопасности продукции и разрабатывать необходимые корректирующие и предупреждающие мероприятия.

2.7 Изучать передовой отечественный и зарубежный опыт в области безопасности пищевой продукции.

2.8 Руководить созданием стандартов организации (СТО) и программ в области безопасности пищевой продукции.

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

2.10 Руководствоваться в своей работе принципами ХАССП.

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

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

2.13 Организовывать разработку и поддерживать плана ХАССП, программы и документированные процедуры ДОУ.

2.14 Обеспечивать непосредственное руководство разработкой документации СМБПП ДОУ.

2.15 Прилагать усилия для постоянного улучшения СМБПП.

2.16 Постоянно повышать свой профессионализм в области безопасности пищевой продукции.

2.17 Группа ХАССП должна обеспечить, чтобы была принята во внимание и доведена до сведения сотрудников ДОУ, 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.

2.18 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.

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

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

2.21 При возникновении чрезвычайных ситуаций, проводить оценку продукции, оставшуюся в ДОУ, для предотвращения непреднамеренного использования.

2.22 Обязательное ведение всех записей по итогам проводимых заседаний рабочей группы.

### **3. ПРАВА**

Группа ХАССП имеет право:

3.1 Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием СМБПП ДОУ.

3.2 Вносить изменения, поправки в документацию по СМБПП, контролировать работу ДОУ на предмет соответствия деятельности целям и задачам в области безопасности пищевой продукции.

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

3.4 Имеет доступ ко всем документам, разрабатываемым в СМБПП ДОУ.

### **4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

Группа ХАССП 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 принятых обязательств в области безопасности пищевой продукции.