

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 368 г. Челябинска»  
Адрес: 454129 г. Челябинск, ул. Суркова, 22, тел. (351) 253-08-72  
электронный адрес: mdou368@yandex.ru; mdou\_368@mail.ru

ПРИНЯТО:  
на Общем собрании работников  
Протокол № 1 от 31.08.2023.

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ «Детский сад  
№ 368 г. Челябинска»

Н.Л.Барабаш  
Приказ № 02-05/224 от 31.08.2023 г



ПОЛОЖЕНИЕ  
о рабочей группе ХАССП  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 368 г. Челябинска»

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 (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.
- 2.3. Обучение работников всех направлений принципам ХАССП и требованиям основных нормативных документов, регламентирующих деятельность учреждения по обеспечению безопасности пищевых продуктов (ГОСТ Р 51705.1, ТРТС 021/2011).
- 2.4. Представление 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 разработку необходимых корректирующих и предупреждающих мероприятий.
- 2.8. Создание внутренних стандартов 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 руководства по качеству и безопасности пищевой продукции, а также документированных системных процедур предприятия.
- 2.14. Постоянное совершенствование системы управления качеством пищевых продуктов.
- 2.15. Повышение своего уровня компетентности в области управления безопасностью пищевой продукции.
- 2.16. 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 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.

Протипувано. Пронумеровано  
и скреплено печатком  
и штампом (№ 368)  
Завед. полиц. М. Д. Рабадан

