

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №35

Министерство просвещения Российской Федерации  
Департамент образования Администрации города Екатеринбурга  
Управление образования Ленинского района

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 35

620105. г. Екатеринбург. ул. Краснолесья, д.105, телефон: (343)366-87-07  
[e-mail-dou35ek@mail.ru](mailto:e-mail-dou35ek@mail.ru)

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников  
МБДОУ детского сада № 35  
Протокол № 2 от 01.10.2021

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом № 126-од от 04.10.2021 г.  
Заведующий МБДОУ детского сада № 35  
Н.В. Шушарина



## ПОЛОЖЕНИЕ О РАБОЧЕЙ ГРУППЕ ХАССП

### 1. Общие положения

1.1 Рабочая группа по ХАССП (далее – Группа ХАССП) создается в МБДОУ детский сад №35 (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 отчётов 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 компетентного 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.

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

### **4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

Группа ХАССП несёт 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.