

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
2. Функции	3
3. Права.....	4
4. Ответственность	5

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Рабочая группа ХАССП (далее – группа ХАССП) создается в МАДОУ детский сад №460 (далее – Учреждение) приказом Заведующего Учреждением. Возглавляет группу ХАССП Координатор группы. Также в группу ХАССП входит технический секретарь.

1.2 Основной задачей группы ХАССП является координирование работ по разработке документов, внедрению их в деятельность Учреждения, поддержанию в рабочем состоянии системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (далее – система ХАССП) на пищеблоках обоих зданий Учреждения.

1.3 Группа ХАССП осуществляет свою работу в соответствии с Политикой в области качества и безопасности пищевой продукции, действующего законодательства Российской Федерации и настоящим Положением.

1.4 В группу ХАССП входят сотрудники, назначенные приказом Заведующего Учреждением.

1.5 Все члены группы ХАССП должны быть компетентными, иметь соответствующее образование, профессиональную подготовку и навыки управленческой деятельности.

2. ФУНКЦИИ

В функции группы ХАССП входят:

2.1. Разработка, внедрение, и поддержание функционирования системы ХАССП на пищеблоках обоих зданий Учреждения;

2.2 Подготовка необходимых внутренних положений, процедур, инструкций, схем, форм и контроль за их соблюдением на пищеблоках;

2.3. Обучение сотрудников, задействованных в системе ХАССП требованиям основных нормативных документов, регламентирующих деятельность Учреждения по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, санитарным правилам и нормам, принципам ХАССП;

2.4. Подготовка отчетов о функционировании системы ХАССП;

2.5. Анализ рекламации и претензий к качеству и безопасности продукции;

2.6. Выявление причин, вызывающих изменения показателей безопасности продукции и разработка необходимых корректирующих и предупреждающих мероприятий;

2.7. Разработка методик и инструкций по текущему контролю качества и безопасности пищевой продукции, выполняемым работам в процессе производства продукции;

2.8. Выстраивание производственных и управленческих процессов согласно принципам ХАССП;

2.9. Проявление приверженности к Политике и целям в области качества и безопасности, выпускаемых блюд, оценка результатов анализа данных, проверок, корректирующих и предупреждающих действий;

2.10. Принятие решений, основанных на анализе фактических данных;

2.11. Разработка и поддержание в актуальном состоянии документированных процедур в рамках системы ХАССП;

2.12. Постоянное совершенствование системы ХАССП;

2.13. Повышение своего компетентного уровня в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции;

2.14. Группа ХАССП должна довести до сведения всех вовлечённых в систему ХАССП сотрудников информацию о:

- а) сырье, пищевых продуктов и готовой продукции;
- б) сырьевых материалах, ингредиентах;
- в) производстве и оборудовании;
- г) производственных помещениях, месторасположении оборудования, окружающей среде;
- д) чистке и санитарно-гигиенических мероприятиях;
- е) порядке хранения сырья и продуктов питания;
- ж) уровне квалификации персонала и/или распределении ответственности и наделением полномочиями;
- з) требованиях, установленных законодательством к сфере деятельности Учреждения;
- и) знаниях опасностей, угрожающих качеству и безопасности пищевой продукции, и мероприятиях по управлению этими опасностями;
- к) предписаниях надзорных органов;
- л) претензиях, поступивших от потребителей или от их представителей о безопасности продукции;
- м) других условиях, оказывающих воздействие на качество и безопасность пищевой продукции.

2.15. Группа ХАССП должна проводить анализ и оценку опасностей не реже одного раза в год в рамках проведения внутренней проверки, 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;

2.16. 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;

2.17. Группа ХАССП должна инициировать разработку, утверждение и актуализацию документов системы ХАССП;

2.18. При возникновении чрезвычайных ситуаций группа ХАССП должна предпринять мероприятия для предотвращения непреднамеренного использования и реализации потребителям блюд и пищевых продуктов, которые могут быть потенциально небезопасны;

2.19. Итоги заседаний и рабочих встреч группы ХАССП документируются в виде записей (протокол, акт).

2.20 В функции технического секретаря входит:

- организация рабочих встреч группы ХАССП;
- регистрация членов группы ХАССП на заседаниях;
- документирование решений, принятых группой ХАССП.

3. ПРАВА

Группа ХАССП имеет право:

3.1. Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием системы ХАССП в Учреждении.

3.2. Вносить изменения, поправки в документацию ХАССП, контролировать работу Учреждения на предмет соответствия целям и Политики в области качества и безопасности пищевой продукции.

3.3. Принимать решения по всем выявленным недостаткам в деятельности пищеблоков, 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.

