



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е.Кияниченко

Приказ № 2-х от 13.01.2021

**ПОЛОЖЕНИЕ О КООРДИНАТОРЕ (РУКОВОДИТЕЛЕ)
РАБОЧЕЙ ГРУППЕ ХАССП
ГБДОУ ДЕТСКИЙ сад № 6 ПО РАЗРАБОТКЕ И
ВНЕДРЕНИЮ СИСТЕМЫ ХАССП**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....
2. КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ.....
3. ОБЯЗАННОСТИ.....
4. ПРАВА.....
5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.....

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Руководитель группы ХАССП совмещает свою деятельность с основными функциональными обязанностями на общественных началах и производит контроль разработки, внедрения и улучшения системы ХАССП.

1.2. Основной задачей руководителя группы ХАССП является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии, а также совершенствованию системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1- 2001 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования).

1.3. Руководитель группы ХАССП осуществляет свою работу в соответствии с Политикой и целями в области качества и безопасности пищевой продукции, Уставом, действующим законодательством Российской Федерации и настоящим положением.

1.4. Руководитель группы ХАССП при выполнении своих обязанностей руководствуется схемой подчиненности, отраженной в организационной структуре.

1.5. Назначение на должность руководителя группы ХАССП и освобождение от неё производится приказом вышестоящего руководителя.

1.6. В случае временного отсутствия руководителя группы по безопасности пищевой продукции его замещает лицо, назначенное приказом заведующего.

2. КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. На должность руководителя Группы ХАССП назначается лицо, имеющее высшее образование со стажем работы не менее 3 лет, навыками управленческой деятельности, а также прошедший соответствующее обучение принципам ХАССП.

- ✓ Руководитель группы по безопасности пищевой продукции должен знать:
- ✓ Постановления, распоряжения, приказы, методические и нормативные материалы.
- ✓ Производственные процессы.
- ✓ Основные технологические показатели продукции.
- ✓ Действующие в отрасли стандарты и технические условия.
- ✓ Виды несоответствующей продукции, методы предупреждения их возникновения и устранения.
- ✓ Порядок предъявления и рассмотрения рекламаций по качеству продукции.
- ✓ Основы трудового законодательства. Принципы ХАССП.

3. ОБЯЗАННОСТИ

Руководитель группы ХАССП обязан:

3.1. Организовывать разработку, внедрение, и совершенствование системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1- 2001), обеспечить создание необходимых внутренних инструкций, положений и нормативов качественных показателей, контролировать их соблюдение.

3.2. Периодически организовывать обучение всех сотрудников производства и других и других заинтересованных специалистов, вовлеченных в обеспечение качества выпускаемой продукции, принципам ХАССП и особенностям организации системы управления качеством пищевых продуктов.

3.3. Предоставлять отчеты руководству об актуальном состоянии системы управления качеством пищевых продуктов на предприятии, возникающих проблемах и перспективных направлениях ее развития.

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

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

3.5. Проводить анализ причин, вызывающих изменения качества продукции и разрабатывать необходимые корректирующие и предупреждающие мероприятия.

3.6. Проводить периодический мониторинг изменений законодательных требований на территории РФ в области обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов, своевременно доводить полученную информацию до руководства и всех сотрудников, вовлеченных в систему управления качеством и безопасностью выпускаемой продукции.

3.7. Руководить созданием внутренних стандартов, инструкций, положений и процедур по управлению качеством и безопасности пищевой продукции.

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

3.10. Руководствоваться в своей работе принципами ХАССП.

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

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

3.11. Организовывать разработку и поддерживать в актуальном состоянии документацию, относящуюся к процессам обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.

12. Обеспечивать непосредственное руководство разработкой документации системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001).

3.13. Прилагать усилия для постоянного улучшения системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001).

3.14. Постоянно повышать свой профессионализм в области управления безопасностью пищевой продукции.

4. ПРАВА

Руководитель группы ХАССП имеет право:



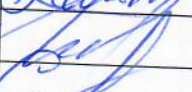

- 4.1. Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001).
- 4.2. Вносить изменения, поправки в документацию, контролировать работу всех участвующих специалистов на предмет соответствия целям и политики в области качества и безопасности пищевой продукции.
- 4.3. Принимать решения по всем выявленным недостаткам в производственной деятельности, предлагать и предпринимать меры по их устранению.
- 4.4. Использовать в своей работе необходимую документацию, разрабатываемую рабочей группой, но регламентирующие процессы, влияющие на обеспечение качества и безопасности производимой продукции.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Руководитель группы ХАССП несёт ответственность:

- 5.1. За ненадлежащее выполнение или неисполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящим положением, в пределах, определённых действующим трудовым законодательством РФ.
- 5.2. За несоблюдение обязательств в области качества и за невыполнение требований принципов ХАССП.
- 5.3. За низкую исполнительскую дисциплину.
- 5.4. За несоблюдение правил внутреннего трудового распорядка.
- 5.5. За правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности в пределах, определённых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ, административным кодексом.
- 5.6. За причинение материального ущерба предприятию в пределах, установленных действующим трудовым законодательством РФ.

ЛИСТ РАССЫЛКИ И ОЗНАКОМЛЕНИЯ

| Ф.И.О | должность | № копии | дата выдачи бумажной копии | подпись |
|-----------------|----------------------------|---------|----------------------------------|---|
| Хилюк А.В. | Заместитель заведующего | 1 | 13.01.2024 |  |
| Мантуленко И.П. | повар | 2 | 13.01.2024 |  |
| Ильманова И.И. | повар | 3 | 13.01.2024 |  |
| Смирнова Е.В. | кладовщик | 4 | 13.01.24 |  |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Лист регистрации изменений

| Номер изменения | Дата введения изменения | Документ о введении изменения | Количество страниц изменения | ФИО лица, внесшего запись | Подпись лица, внесшего запись |
|--------------------|-------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|--|
| | | | | | |
| | | | | | |