

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ – детский сад №76

Е.С. Семенова

«01» сентября 2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О ГРУППЕ ХАССП

П-02-2020

Разработано группой ХАССП МБДОУ – детский сад №76.

Введен впервые

Актуализация документа:

« » 2025 г.

подпись

ФИО

« » 2025 г.

подпись

ФИО

г. Екатеринбург

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Группа ХАССП создается в МБДОУ – детский сад №76 (далее – Учреждение) приказом **Заведующего Учреждением**. Возглавляет группу ХАССП **Координатор группы**. Также в группу ХАССП входит технический секретарь.

1.2 Основной задачей группы ХАССП является разработка, внедрение, поддержание в рабочем состоянии системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (далее – система ХАССП) на пищеблоках обоих корпусов Учреждения.

1.3 Группа ХАССП осуществляет свою работу в соответствии с Политикой в области качества и безопасности пищевой продукции, действующим законодательством 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 знания в области организации безопасных процессов приготовления блюд в дошкольном образовательном учреждении, а также принципы ХАССП.

2. ФУНКЦИИ

В функции группы ХАССП входят:

2.1. Разработка, внедрение и поддержание функционирования системы ХАССП (ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001) на пищеблоках 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, в том числе внутренней документации системы ХАССП.

2.4. Представление отчётов **Координатору группы ХАССП** о функционировании системы ХАССП.

2.5. Формирование предложений по результатам анализа показателей деятельности пищеблоков обоих корпусов Учреждения и разработка мер по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям.

2.6. Анализ претензий к качеству и безопасности продукции.

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

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

2.9. Выстраивание производственных и управленческих процессов согласно принципам ХАССП.

2.10. Проявление приверженности Политике в области качества и безопасности и оценка результатов анализа данных, проверок, корректирующих и предупреждающих действий.

2.11. Принятие решений, основанных на анализе фактических данных, информации о взаимовыгодных с поставщиками и заказчиками условиях.

2.12. Постоянное совершенствование системы ХАССП.

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

2.14. Группа ХАССП должна рассмотреть следующую информацию, необходимую для разработки и анализа опасных факторов в рамках системы ХАССП о:

- а) сырье, пищевых продуктах, ингредиентах и готовой продукции;
- б) производстве и оборудовании;
- в) производственных помещениях, месторасположении оборудования, окружающей производственной среде;
- г) чистке и санитарно-гигиенических мероприятиях по уборке, мойке и дезинфекции оборудования и производственного окружения;
- д) порядке хранения сырья, пищевых продуктов, а также готовых блюд;
- е) уровне квалификации персонала и/или распределении ответственности и наделения полномочиями;
- ж) требованиях, установленных законодательством и регулятивными органами;
- з) рисках для качества и безопасности пищевой продукции на пищеблоках Учреждения и мероприятиях по управлению ими;
- и) требованиях, установленных потребителями, законодательством, а также о других требованиях, которые Учреждение обязалось соблюдать;
- к) уместных запросах от внешних заинтересованных сторон;
- л) жалобах, в которых указываются опасности, угрожающие качеству и безопасности пищевой продукции;
- м) других условиях, оказывающих воздействие на качество и безопасность пищевой продукции.

2.15. Группа ХАССП должна проводить анализ и оценку опасностей через определённые промежутки времени (не реже 1 раза в год), 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 качеству и безопасности пищевой продукции.

2.17. Группа ХАССП должна инициировать актуализацию документов системы ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001).

2.18. При возникновении чрезвычайных ситуаций группа ХАССП должна проводить оценку безопасности продукции, оставшейся в производстве, для предотвращения непреднамеренного использования и реализации потребителям такой продукции.

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

3. ПРАВА

Группа ХАССП имеет право:

3.1. Осуществлять разработку, внедрение и совершенствование системы ХАССП в Учреждении.

3.2. Вносить изменения, правки в документацию системы ХАССП, контролировать работу пищеблоков обоих корпусов Учреждения на предмет соответствия целям и Политики в области качества и безопасности пищевой продукции.

3.3. Вносить предложения **Координатору группы ХАССП** по всем выявленным недостаткам в производственной деятельности, предлагать и предпринимать меры по их устранению.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Группа ХАССП несёт ответственность:

4.1. За неадекватное 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.

Лист рассылки и ознакомления

[illegible]

* Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана.

*** Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана. Писать только дату ознакомления.