АДМИНИСТРАЦИЯ ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 76 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Приморского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада №76
Приморского района Санкт-Петербурга

Протокол № 2 от 02.10.2023 г

С учетом мнения
совета родителей
Протокол № 2 от 02.10.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий ГБДОУ детского сада №76
Приморского района Санкт-Петербурга
_____А.С. Косыгина

Приказ № 94/8-ОД от 02.10.2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о рабочей группе ХАССП
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №76 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Приморского района Санкт-Петербурга

(новая редакция)

Санкт-Петербург
2023

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Рабочая группа по ХАССП (далее – группа ХАССП) создаётся приказом заведующего. Возглавляет группу ХАССП руководитель группы, 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 ГБОУ детского сада №76 в области качества и безопасности пищевой продукции, действующего законодательства Российской Федерации и настоящим Положением.

1.4. В группу ХАССП входят специалисты ГБОУ детского сада №76, назначенные приказом заведующего.

1.5. Все члены рабочей группы должны быть компетентными, иметь соответствующее образование, профессиональную подготовку, навыки и опыт работы.

2. ФУНКЦИИ

2.1. В функции группы ХАССП входят:

2.1.1. Разработка, внедрение, поддержание функционирования системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1);

2.1.2. Подготовка необходимых внутренних положений, инструкций, схем, форм и нормативов качественных показателей, контроль за их соблюдением;

2.1.3. Представление отчетов руководству о функционировании системы;

2.1.4. Принятие решений по результатам анализа показателей качества деятельности учреждения и разработка мер по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям;

2.1.5. Анализ рекламаций и претензий к качеству продукции;

2.1.6. Выявление причин, вызывающих изменения качества продукции и разработка необходимых корректирующих и предупреждающих мероприятий;

2.1.7. Создание внутренних стандартов учреждения по управлению качеством и безопасности пищевой продукции;

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

2.1.9. Выстраивание производственных и управленческих процессов согласно принципам ХАССП;

2.1.10. Проявление приверженности политике и целям в области качества, оценка результатов анализа данных, проверок, корректирующих и предупреждающих действий;

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

2.1.12. Разработка и поддержание в актуальном состоянии руководства по качеству и безопасности пищевой продукции, а также документированных системных процедур предприятий;

2.1.13. Постоянное совершенствование системы управления качеством пищевых продуктов;

2.1.14. Повышение своего уровня компетентности в области управления безопасностью пищевой продукции;

2.2. 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) системе производства и оборудования;

г) производственных помещениях, месторасположениях оборудования, окружающей среде;

д) чистке и программе санитарно-гигиенических мероприятий;

е) упаковке, хранении и системе распределения;

ж) уровне квалификации персонала и/или распределении ответственности и наделения полномочиями;

з) требованиях, установленных законодательство и регулятивными органами;

и) знаниях опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, и мероприятий по управлению;

к) требованиях, установленных потребителями, а также других требований, которые предприятие обязалось соблюдать4

л) уместных запросах от внешних заинтересованных сторон;

м) жалобах, в которых указываются опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции;

н) других условиях, оказывающих воздействие на безопасность пищевой продукции.

2.3. 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;

2.4. 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;

2.5. Группа ХАССП должна инициировать разработку, утверждение и актуализацию документов системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001);

2.6. При возникновении Чрезвычайных ситуаций, Группа ХАССП должна проводить оценку продукции, оставшуюся на предприятии, для предотвращения непреднамеренного использования;

2.7. Итоги заседаний Группы ХАССП должны быть задокументированы в виде записей (Протокол).

2.8. 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 соответствие с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001).

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 действующих трудовым законодательством РФ.

4.2. за несоблюдение требований законодательства РФ в области безопасности и качества пищевой продукции.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ПОДПИСАНО **ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 76 ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА С ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ФИЗИЧЕСКОМУ РАЗВИТИЮ ДЕТЕЙ ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Косыгина Анна Сергеевна, ЗАВЕДУЮЩИЙ

14.11.23 14:41 (MSK)

Сертификат 00CA5D94B1C9C7516D41BC215C9A49FBB5