
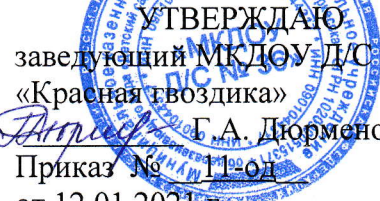
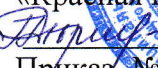


г. Черкесск

СОГЛАСОВАННО

Председатель профсоюзного комитета  
МКДОУ Д/С № 36  
 Л.В.Голоскокова

 УТВЕРЖДАЮ  
заведующий МКДОУ Д/С № 36  
«Красная гвоздика»  
 Г.А. Дорменова  
Приказ № 11-од  
от 12.01.2021 г.

ПРИНЯТО

Общим собранием трудового коллектива  
МКДОУ Д/С № 36  
Протокол № 2 от 12.01.2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о группе по обеспечению безопасности пищевой продукции**  
**(группе ХАССП)**  
**муниципального казенного дошкольного образовательного**  
**учреждения общеразвивающего вида**  
**«Детский сад № 36 «Красная гвоздика» г.Черкесска**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение устанавливает основные задачи, функции, состав, порядок работы, обязанности членов группы ХАССП муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения общеразвивающего вида «Детский сад № 36 «Красная гвоздика» г.Черкесска.

Группа ХАССП – это группа специалистов с квалификацией в разных областях, которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему безопасности пищевой продукции, основанную на принципах ХАССП.

1.2. Группа по обеспечению безопасности пищевой продукции (далее по тексту группа ХАССП) создается в организации приказом заведующего. Возглавляет группу руководитель группы по обеспечению безопасности пищевой продукции.

1.3. Основной задачей группы ХАССП является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии, а также совершенствованию системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), в соответствии с требованиями технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС - 021 - 2011)», международного стандарта ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности продуктов питания. Требования», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

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

## **2. Нормативные ссылки**

ТР ТС 021/2011 «Технический Регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

## **3. Термины, определения и сокращения**

Термины и определения употреблены в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001, ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

**ХАССП** – (анализ рисков и критические контрольные точки):

концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции;

**система ХАССП** - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для

реализации ХАССП;

**БПП** – безопасность пищевой продукции;

**СБПП** – система безопасности пищевой продукции, основанная на принципах ХАССП;

**ККТ** – критическая контрольная точка.

#### 4. ФУНКЦИИ

В функции группы ХАССП входят:

4.1. Организовывать разработку, внедрение, и совершенствование системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), обеспечить создание необходимых стандартов МКДОУ и нормативов, контролировать их соблюдение.

4.2. Обучать работников МКДОУ навыкам по выполнению требований в области безопасности пищевой продукции.

4.3. Предоставлять отчеты заведующему МКДОУ о функционировании системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

4.4. Принимать решения по результатам анализа показателей деятельности организации, предпринимать меры по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям.

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

4.6. Изучать причины, вызывающие изменения в качестве и безопасности продукции и разрабатывать необходимые корректирующие и предупреждающие мероприятия.

4.7. Изучать передовой отечественный и зарубежный опыт в области безопасности пищевой продукции.

4.8. Руководить созданием стандартов организации (СТО) и программ в области безопасности пищевой продукции.

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

4.10. Руководствоваться в своей работе принципами ХАССП:

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

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

4.11. Организовывать разработку и поддерживать плана ХАССП, программы и документированные процедуры МКДОУ Д/С № 36.

4.12. Обеспечивать непосредственное руководство разработкой документации.

4.13. Постоянно повышать свой профессионализм в области безопасности пищевой продукции.

4.14. Группа ХАССП должна обеспечить, чтобы была принята во внимание и доведена до сведения сотрудников МКДОУ Д/С № 36, следующая

информация:

- а) продукции или новой продукции;
- б) сырьевых материалов, ингредиентов и услуг;
- 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 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 безопасности пищевой продукции;
- н) других условий, оказывающих воздействие на безопасность пищевой продукции.

4.15. 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.

4.16. Оценивать и выбирать соответствующие комбинации мероприятий по управлению, которые позволят предотвратить, устранить или снизить до установленного уровня опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции.

4.17. Инициировать разработку, утверждение и актуализацию документов в области безопасности пищевой продукции.

4.18. При возникновении чрезвычайных ситуаций, проводить оценку продукции, оставшуюся в МКДОУ Д/С № 36, для предотвращения непреднамеренного использования.

4.19. Обязательное ведение всех записей по итогам проводимых заседаний рабочей группы.

## **5. ПРАВА**

Группа ХАССП имеет право:

5.1. Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием СМБПП МКДОУ Д/С № 36.

5.2. Вносить изменения, поправки в документацию по СМБПП, контролировать работу МКДОУ Д/С № 36 на предмет соответствия деятельности целям и задачам в области безопасности пищевой продукции.

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

5.4. Имеет доступ ко всем документам, разрабатываемым в СМБПП МКДОУ Д/С № 36.

## **6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

Группа ХАССП несет ответственность:

6.1. За ненадлежащее выполнение или неисполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящим положением, в пределах определённых действующим трудовым законодательством РФ.

6.2. За несоблюдение принятых обязательств в области безопасности пищевой продукции.