

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Аргадинский детский сад «Солнышко»**

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
Аргадинский детский сад «Солнышко»

_____ **Д.Н.Санжижапова**
« _____ » _____ **2021**

СИСТЕМА ХАССП

**ПОЛОЖЕНИЕ
О РАБОЧЕЙ ГРУППЕ ХАССП**

П.ХАССП.01-2021
(введено впервые)

Редакция: № 1

Экз. № _____

РАЗРАБОТАЛ:
Координатор группы ХАССП

_____/_____

МБДОУ Аргадинский детский сад «Солнышко» СИСТЕМА ХАССП	Положение о группе ХАССП П.ХАССП.01-2021	Редакция 1
--	---	------------

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее Положение устанавливает основные задачи, функции, состав, порядок работы, обязанности членов рабочей группы ХАССП (далее – группа ХАССП) МБДОУ Аргадинский детский сад «Солнышко» (далее – МБДОУ, Учреждение).

1.2 Группа ХАССП – это группа специалистов с квалификацией в разных областях, которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП, установленных ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001 (далее – Система ХАССП).

1.3 Группа ХАССП создается приказом заведующего МБДОУ.

В состав группы ХАССП входят Координатор (руководитель), технический секретарь, члены группы, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

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

1.4 В своей деятельности группа ХАССП руководствуется требованиями технических регламентов Таможенного союза, санитарных правил и норм, национальных стандартов в области безопасности пищевой продукции, приказами и распоряжениями заведующего МБДОУ, руководящими и методическими документами по разработке и внедрению системы ХАССП.

Группа ХАССП осуществляет свою работу в соответствии с Политикой и целями Учреждения в области безопасности пищевой продукции.

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.

3 ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ, СОКРАЩЕНИЯ

3.1 В настоящем Положении применены термины и определения по ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ Р ИСО 22000.

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.

группа ХАССП: Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

3.2. В настоящем Положении приведены следующие сокращения:

ХАССП (НАССР) - анализ рисков и критические контрольные точки

ККТ – критическая контрольная точка.

МБДОУ Аргадинский детский сад «Солнышко» СИСТЕМА ХАССП	Положение о группе ХАССП П.ХАССП.01-2021	Редакция 1
--	---	------------

4 ЗАДАЧИ

Основными задачами группы ХАССП являются:

- 4.1 Формирование Политики ХАССП;
- 4.2 Организация, координация и контроль деятельности подразделений Учреждения по реализации Политики и принципов ХАССП;
- 4.3 Организационное руководство всеми подразделениями Учреждения в области разработки, внедрения, обеспечения функционирования и улучшения системы ХАССП;
- 4.4 Разработка, внедрение и совершенствование системы ХАССП в Учреждении.

5 ФУНКЦИИ

Основными функциями группы ХАССП являются:

- 5.1 Разработка блок-схем основных производственных процессов и планов производственных помещений пищеблока
- 5.2 Выявление и оценка опасностей при производстве продукции общественного питания, определение ККТ, критических пределов для каждой ККТ и методов их контроля, в том числе в случаях:
 - а) поступления претензий от потребителей;
 - б) выпуска новой продукции (разработки нового меню);
 - в) внесения изменений в технологические схемы;
 - г) замены оборудования;
 - д) в других случаях, возникновение которых может оказать влияние на безопасность продукции.
- 5.3 Разработка мероприятий по управлению опасностями (программы обязательных предварительных мероприятий, План ХАССП, Программа производственного контроля) и контроль за их исполнением.
- 5.4 Разработка необходимых внутренних положений, процедур, инструкций, схем, форм и контроль за их соблюдением на пищеблоке Учреждения, создание и поддержание в актуальном состоянии внутренней документации Учреждения по управлению качеством и безопасностью пищевой продукции.
- 5.5 Создание и ведение фонда внешних документов системы ХАССП (технические регламенты, санитарные правила, документы в области стандартизации).
- 5.6 Обучение работников, задействованных в Системе ХАССП требованиям основных нормативных документов, регламентирующих деятельность Учреждения по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов (ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 и пр.) и внутренних документов системы ХАССП.
- 5.7 Выстраивание производственных и управленческих процессов согласно принципам ХАССП.
- 5.8 Планирование и организация проведения внутренних проверок системы ХАССП.
- 5.9 Изучение причин, вызывающих выпуск опасной или потенциально опасной продукции, разработка необходимых корректирующих и предупреждающих мероприятий, оценка их результативности;
- 5.10 Представление отчётов руководству Учреждения о функционировании системы ХАССП.

МБДОУ Аргадинский детский сад «Солнышко» СИСТЕМА ХАССП	Положение о группе ХАССП П.ХАССП.01-2021	Редакция 1
--	---	------------

5.11 Анализ рекламации и претензий к качеству продукции;

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

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

5.14 Доведение до сведения всех вовлечённых в систему ХАССП сотрудников информацию о:

- а) сырье, полуфабрикатах и готовой продукции;
- б) сырьевых материалах, ингредиентах;
- в) производстве и оборудовании;
- г) производственных помещениях, месторасположении оборудования;
- д) санитарно-гигиенических мероприятиях;
- е) порядке хранения сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- ж) уровне квалификации персонала и/или распределения ответственности и наделении полномочиями;
- з) требованиях, установленных законодательством и регулятивными органами;
- и) опасностях, угрожающих качеству и безопасности пищевой продукции, и мероприятиях по управлению;
- к) требованиях, установленных потребителями, законодательством, а также других требованиях, которые Учреждение обязалось соблюдать;
- л) жалобах, в которых указываются опасности, угрожающие качеству и безопасности пищевой продукции;
- м) других условиях, оказывающих воздействие на качество и безопасность пищевой продукции.

5.15 При возникновении чрезвычайных ситуаций группа ХАССП должна проводить оценку продукции, оставшуюся в производстве, для предотвращения непреднамеренного использования и реализации потребителям.

6 РЕГЛАМЕНТ РАБОТЫ

6.1 Подготовка проектов документов заседаний группы ХАССП, а также любой другой документации группы осуществляется Техническим Секретарем.

6.2 В случае отсутствия Координатора и/или Технического Секретаря их функции выполняют другие члены группы, которые должны быть заранее назначены Координатором.

6.3 Решение о проведении очередного заседания принимает ее Координатор. При необходимости Координатор группы должен согласовать время и место проведения заседания с заведующим МБДОУ.

6.4 Руководство Учреждения берет на себя обязательство и обеспечивает предоставление следующих ресурсов:

- Время и место для заседаний, анализа, самообучения и подготовки документов;
- Средства на первоначальное обучение членов группы ХАССП;
- Необходимую документацию;
- Доступ к источникам информации;
- Вычислительную и орг. технику, необходимое программное обеспечение.

6.5 Координатор группы должен подготовить повестку дня, с которой члены группы

МБДОУ Аргадинский детский сад «Солнышко» СИСТЕМА ХАССП	Положение о группе ХАССП П.ХАССП.01-2021	Редакция 1
--	---	------------

ХАССП должны быть ознакомлены Техническим Секретарем не позднее одного рабочего дня до заседания, по любым средствам связи (рассылка копии повестки дня в письменном или электронном виде, оповещение по телефону/факсу и т.п.).

6.6 Ответственность за непосредственную организацию заседания группы ХАССП несет ее Технический секретарь.

6.7 К участию в работе группы ХАССП могут привлекаться любые работники Учреждения, внешние эксперты и консультанты.

6.8 Решения по рассматриваемым вопросам принимается простым большинством голосов при открытом голосовании.

6.9 Координатор группы имеет право решающего голоса по спорным вопросам.

6.10 Заседания группы ХАССП должны проводиться по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

6.11 Факт проведения заседания, повестка дня, участники и основные рассматриваемые вопросы фиксируются Техническим Секретарем путем ведения протокола. Технический Секретарь несет ответственность за регистрацию членов группы на заседании.

6.12 После завершения заседания, протокол подписывается Техническим Секретарем и утверждается Координатором группы/заведующим Учреждением. Все члены группы ХАССП и участники заседания должны быть ознакомлены с содержанием Протокола. В случае необходимости, с протоколом может быть ознакомлен и весь остальной персонал пищеблока и другие работники Учреждения.

7 КООРДИНАТОР ГРУППЫ ХАССП

7.1 Координатор группы ХАССП назначается Приказом заведующего МБДОУ из числа работников Учреждения, имеющих высшее образование со стажем работы не менее 3 лет, навыками управленческой деятельности, а также прошедший соответствующее обучение принципам ХАССП. Также Координатором может выступать сам заведующий Учреждением.

7.2 Координатор группы несет ответственность за координацию и организацию работы группы.

7.3 Координатор группы должен обладать необходимым уровнем знаний, иметь соответствующую квалификацию и компетенцию в области ХАССП.

7.4 Координатор группы ХАССП:

- формирует персональный состав группы ХАССП и предоставляет его на рассмотрение заведующему Учреждением;

- имеет право вносить изменения в персональный состав группы ХАССП, в случае необходимости;

- координирует всю работу группы ХАССП, в соответствии с целями, задачами и функциями группы;

- обеспечивает выполнение плана мероприятий, утвержденного группой ХАССП;

- осуществляет непосредственное распределение обязанностей среди членов группы ХАССП;

- обеспечивает охват всей области разработки ХАССП;

- обеспечивает подготовку и организацию необходимого обучения членов группы ХАССП;

МБДОУ Аргадинский детский сад «Солнышко» СИСТЕМА ХАССП	Положение о группе ХАССП П.ХАССП.01-2021	Редакция 1
--	---	------------

- организует процессы разработки, согласования, внедрения, актуализации и поддержания в рабочем состоянии ХАССП;
- уведомляет руководство Учреждения о результативности и пригодности ХАССП;
- осуществляет внешний обмен информацией по вопросам функционирования ХАССП с третьими лицами и контрагентами Учреждения, а также с сертифицирующими и контролирующими органами;
- организывает и контролирует в Учреждении внутренний обмен информацией по вопросам функционирования ХАССП;
- принимает все необходимые меры, чтобы избежать трений и конфликтов внутри группы, а также при взаимодействии группы и структурных подразделений Учреждения;
- утверждает Протоколы заседаний группы ХАССП;
- доводит до исполнителей решения группы ХАССП;
- представляет группу ХАССП в Руководстве Учреждения;
- отвечает за проведение других действий согласно требованиям ХАССП и настоящим Положением;
- осуществляет контроль выполнения решений группы ХАССП.

8 ПРАВА

Группа ХАССП имеет право:

- 6.1 Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием Системы ХАССП.
- 6.2 Вносить изменения, поправки в документацию ХАССП, контролировать работу всех подразделений на предмет соответствия целям и Политике в области качества и безопасности пищевой продукции.
- 6.3 Получать от структурных подразделений и работников Учреждения необходимую для выполнения своих функций информацию и документы;
- 6.4 Требовать от структурных подразделений и работников Учреждения выполнения сроков выполнения решений группы и планов ХАССП;
- 6.5 Принимать решения по всем выявленным недостаткам в производственной деятельности в области производства безопасной продукции, предлагать и предпринимать меры по их устранению.

9 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Группа ХАССП несёт ответственность:

- 9.1 За ненадлежащее выполнение или неисполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящим Положением, в пределах, определённых действующим трудовым законодательством РФ.
- 9.2 За несоблюдение требований законодательства РФ в области безопасности и качества пищевой продукции.

МБДОУ Аргадинский детский сад «Солнышко» СИСТЕМА ХАССП	Положение о группе ХАССП П.ХАССП.01-2021	Редакция 1
--	---	------------

Лист ознакомления

Должность	Фамилия, Инициалы	Дата ознакомления	Подпись

МБДОУ Аргадинский детский сад «Солнышко» СИСТЕМА ХАССП	Положение о группе ХАССП П.ХАССП.01-2021	Редакция 1
--	---	------------

Лист регистрации изменений

№ извещения	Дата	Страницы с изменениями	Перечень измененных пунктов	Подпись ответственного

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575774

Владелец Санжижапова Дарима Найдановна

Действителен с 18.05.2021 по 18.05.2022