



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Зубковская основная общеобразовательная школа №20**

Свердловская область, Тугулымский р-н, с. Зубково, ул. Школьная, дом 57
ИНН 6655003412 / КПП 663301001

**Положение о рабочей группе ХАССП
П-03-2018**

Редакция №1 стр. 1 из 8

УТВЕРЖДАЮ

Директор
МБОУ Зубковская ООШ №20

З. П. Лошкова

«__» _____ 2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О РАБОЧЕЙ ГРУППЕ ХАССП

П-03-2018

Актуализация документа: «____» _____ 20__ г.

с. Зубково
2018 год

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	3
1. Общие положения.....	4
2. Функции.....	4
3. Права	6
4. Ответственность	6

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 Разработано группой ХАССП МБОУ Зубковская ООШ №20.

2 Введен впервые.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Рабочая группа по ХАССП (далее – группа ХАССП) создается в МБОУ Зубковская ООШ №20 (далее – Учреждение) приказом Директора Учреждения. Возглавляет группу ХАССП Руководитель группы. Также в группу ХАССП 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 (ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001) на пищеблоке Учреждения.

1.3 Группа ХАССП осуществляет свою работу в соответствии с Политикой Учреждения в области качества и безопасности пищевой продукции, действующего законодательства Российской Федерации и настоящим Положением.

1.4 В группу ХАССП входят специалисты Учреждения, назначенные приказом Директора Учреждения.

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

2. ФУНКЦИИ

В функции группы ХАССП входят:

2.1. Разработка, внедрение, и поддержание функционирования Системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001) на пищеблоке Учреждения;

2.2 Подготовка необходимых внутренних положений, процедур, инструкций, схем, форм и контроль за их соблюдением на пищеблоке Учреждения;

2.3. Обучение работников, задействованных в Системе управления качеством пищевых продуктов принципам ХАССП и требованиям основных нормативных документов, регламентирующих деятельность Учреждения по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов (ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.6.1079-01 и пр.);

2.4. Представление отчётов руководству о функционировании системы ХАССП;

2.5. Принятие решений по результатам анализа показателей деятельности пищеблока в Учреждении и разработка мер по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям;

2.6. Анализ рекламации и претензий к качеству продукции;

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

2.8. Создание внутренней документации Учреждения по управлению качеством и безопасностью пищевой продукции;

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

2.10. Выстраивание производственных и управленческих процессов согласно принципам ХАССП;

2.11. Проявление приверженности к Политике и целям в области качества и безопасности, оценка результатов анализа данных, проверок, корректирующих и предупреждающих действий;

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

2.13. Разработка и поддержание в актуальном состоянии документированных системных процедур Учреждения;

2.14. Постоянное совершенствование Системы ХАССП;

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

2.16. Группа ХАССП должна довести до сведения всех вовлечённых в систему сотрудников информацию о:

- а) сырье, полуфабрикатах и готовой продукции;
- б) сырьевых материалах, ингредиентах;
- в) производстве и оборудовании;
- г) производственных помещениях, месторасположения оборудования, окружающей среды;
- д) чистке и санитарно-гигиенических мероприятиях;
- е) порядке хранения сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- ж) уровня квалификации персонала и/или распределения ответственности и наделения полномочиями;
- з) требований, установленных законодательством и регулятивными органами;
- и) знания опасностей, угрожающих качеству и безопасности пищевой продукции, и мероприятий по управлению;
- к) требований, установленных потребителями, законодательством, а также других требований, которые Учреждение обязалось соблюдать;
- л) уместных запросов от внешних заинтересованных сторон;
- м) жалоб, в которых указываются опасности, угрожающие качеству и безопасности пищевой продукции;
- н) других условий, оказывающих воздействие на качество и безопасность пищевой продукции.

2.17. Группа ХАССП должна проводить анализ и оценку опасностей через определённые промежутки времени, 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;

2.18. 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;

2.19. Группа ХАССП должна инициировать разработку, утверждение и актуализацию документов Системы ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001);

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

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

2.22 В функции технического секретаря входит:

- организация рабочих встреч группы ХАССП;
- регистрация членов группы ХАССП на заседаниях;

- документирование 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 соответствии с принципами ХАССП (ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001).

3.2. Вносить изменения, поправки в документацию ХАССП, контролировать работу всех подразделений 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

Группа ХАССП несёт ответственность:

4.1. За ненадлежащее 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 регистрации изменений

[illegible]

Лист рассылки и ознакомления

[illegible]