



Система ХАССП / ТР ТС 021/2011

**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 руководителе группы ХАССП
П-04-2018**

Редакция №1 стр. 1 из 8

УТВЕРЖДАЮ

Директор
МБОУ Зубковская ООШ №20

_____ 3. П. Лошкова

«__» _____ 2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О РУКОВОДИТЕЛЕ ГРУППЫ ХАССП

П-04-2018

Актуализация документа: «____» _____ 20__ г.

с. Зубково
2018 год

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	3
1. Общие положения	4
2. Квалификационные требования.....	4
3. Обязанности.....	4
4. Права.....	5
5. Ответственность	6

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 Разработано группой ХАССП МБОУ Зубковская ООШ №20.

2 Введен впервые.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Руководитель группы ХАССП совмещает свою деятельность с основными функциональными обязанностями на общественных началах и производит контроль разработки, внедрения и улучшения системы ХАССП в МБОУ Зубковская ООШ №20 (далее – Учреждение).

1.2. Основной задачей Руководителя группы ХАССП является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии, а также совершенствованию Системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (далее – система ХАССП) (ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001) на пищеблоке Учреждения.

1.3. Руководитель группы ХАССП осуществляет свою работу в соответствии с Политикой и целями в области качества и безопасности пищевой продукции, Уставом, действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Положением.

1.4. Руководитель группы ХАССП при выполнении своих обязанностей руководствуется схемой подчинённости, отражённой в организационной структуре Учреждения.

1.5. Назначение на должность Руководителя группы ХАССП и освобождение от неё производится приказом Директора Учреждения.

1.6. В случае временного отсутствия Руководителя группы ХАССП его замещает лицо, назначенное приказом Директора Учреждения.

2. КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. На должность Руководителя группы ХАССП назначается лицо, имеющее высшее образование со стажем работы не менее 3 лет, навыками управленческой деятельности, а также прошедший соответствующее обучение принципам ХАССП.

Руководитель группы ХАССП должен знать:

- постановления, распоряжения, приказы, методические и нормативные материалы;
- производственные процессы;
- действующие в отрасли законодательные и санитарные нормы для обеспечения безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.6.1079-01 и пр.);
- виды несоответствующей продукции, методы предупреждения их возникновения и устранения;
- порядок предъявления и рассмотрения рекламаций по качеству продукции;
- основы трудового законодательства;
- принципы ХАССП.

3. ОБЯЗАННОСТИ

Руководитель группы ХАССП обязан:

3.1. Организовывать разработку, внедрение и совершенствование системы ХАССП (ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001), обеспечить создание необходимых внутренних инструкций, положений и процедур, методик и контролировать их соблюдение всеми ответственными сотрудниками, вовлечёнными в процессы обеспечения безопасности пищевой продукции, реализуемой на пищеблоке Учреждения.

3.2. Периодически организовывать обучение всех сотрудников производства и других подразделений, вовлечённых в обеспечение безопасности выпускаемой продукции, принципам ХАССП и особенностям организации системы ХАССП в Учреждении.

3.3. Анализировать отчёты об актуальном состоянии системы ХАССП в Учреждении, возникающих проблемах и перспективных направлениях её развития.

3.4. Принимать решения по результатам анализа показателей качества деятельности и предпринимать меры по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям.

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

3.6. Проводить анализ причин, вызывающих изменения безопасности продукции и разрабатывать необходимые корректирующие и предупреждающие мероприятия.

3.7. Проводить периодический мониторинг изменений законодательных требований на территории РФ в области обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов, своевременно доводить полученную информацию до всех сотрудников Учреждения, вовлечённых в систему ХАССП.

3.8. Руководить созданием внутренних стандартов, инструкций, положений и процедур по управлению качеством и безопасностью пищевой продукции.

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

3.10. Руководствоваться в своей работе принципами ХАССП.

3.10.1. Проявлять приверженность к Политике и целям в области качества и безопасности пищевой продукции, учитывать результаты анализа данных, проверок, корректирующих и предупреждающих действий.

3.10.2. Принимать решения, основанные на анализе фактических данных, информации от поставщиков и потребителей.

3.11. Организовывать разработку и поддерживать в актуальном состоянии документацию, относящуюся к процессам системы ХАССП в Учреждении.

3.12. Обеспечивать непосредственное руководство разработкой документации системы ХАССП (ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001).

3.13. Прилагать усилия для постоянного улучшения системы ХАССП (ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001).

3.14. Постоянно повышать свой профессионализм в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции.

4. ПРАВА

Руководитель группы ХАССП имеет право:

4.1. Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием системы ХАССП (ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001).

4.2. Вносить изменения, поправки в документацию, контролировать работу Учреждения на предмет соответствия целям и Политики в области качества и безопасности пищевой продукции.

4.3. Принимать решения по всем выявленным недостаткам в производственной деятельности (его структурных подразделениях), предлагать и предпринимать меры по их устранению.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Руководитель группы ХАССП несёт ответственность:

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

5.2. За несоблюдение обязательств в сфере обеспечения безопасности пищевой продукции и за невыполнение требований принципов ХАССП.

5.3. За низкую исполнительскую дисциплину.

5.4. За несоблюдение правил внутреннего распорядка.

5.5. За правонарушения, совершённые в процессе осуществления своей деятельности в пределах, определённых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ.

5.6. За причинение материального ущерба Учреждению в пределах, установленных действующим трудовым законодательством РФ.

Лист регистрации изменений

[illegible]

