

ПРИНЯТО С УЧЕТОМ МНЕНИЯ
Общего родительского совета
МАДОУ ДСКН №7г. Сосновоборска
Протокол № 2 от «02» декабря 2023г.

ПЕДАГОГИЧЕСКОГО СОВЕТА
МАДОУ ДСКН №7г. Сосновоборска
Протокол №2 от «15 » ноября 2023г

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ ДСКН №7
г. Сосновоборска
Е.А.Толстихина
Приложение №4 к приказу № 3
от «10» января 2024г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о группе по обеспечению безопасности продукции
(группа ХАССП)
муниципальном автономном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад комбинированной направленности №7»
города Сосновоборска

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Группа по обеспечению безопасности пищевой продукции (далее - группа ХАССП) создается в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированной направленности №7» города Сосновоборска (далее – организации) приказом заведующего. Возглавляет группу руководитель группы по обеспечению безопасности пищевой продукции.

1.2. 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».

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

1.4. В группу ХАССП входят сотрудники организации, назначенные приказом заведующего. Члены группы должны быть компетентными, иметь соответствующее образование, профессиональную подготовку, навыки и опыт работы, предшественники родительской общественности

2. ФУНКЦИИ

В функции группы ХАССП входят:

2.1. Организация контроля за соблюдением безопасности пищевой продукции в дошкольном учреждении

2.2. Обучение работников организации навыкам по выполнению

требований в области безопасности пищевой продукции.

2.3. Предоставление отчетов заведующему ДОУ о деятельности

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

2.5. Рассмотрение и анализ рекламации и претензии к качеству и безопасности продукции.

2.6. Изучение причин, вызывающих изменения в качестве и безопасности продукции и разработка необходимых корректирующих и предупреждающих мероприятий.

2.7. Руководство разработкой инструкций по текущему контролю качества и безопасности пищевой продукции, выполняемых работ и услуг в процессе производства продукции.

2.9. Руководствоваться в своей работе принципами ХАССП.

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

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

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

2.13. Группа ХАССП обеспечивает доведение до сведения сотрудников ДОУ, следующую информации о:

- а) продукции или новой продукции;
- б) сырьевых материалов, ингредиентов и услуг;
- в) системы производства и оборудования;
- г) производственных помещений, месторасположения оборудования,
- д) 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.

2.14. 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.

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

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

2.17. При возникновении чрезвычайных ситуаций, проводить оценку продукции, оставшуюся в ДОУ, для предотвращения непреднамеренного использования.

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

3. ПРАВА группы ХАССП

Группа ХАССП имеет право:

- Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием СМБПП МАДОУ.

- Вносить изменения, поправки в документацию по СМБПП, контролировать работу ДОУ на предмет соответствия деятельности целям и задачам в области безопасности пищевой продукции.

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

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Группа ХАССП несет ответственность:

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

За несоблюдение принятых обязательств в области безопасности пищевой продукции