



УТВЕРЖДАЮ:
И.о. заведующей МБДОУ
«Новоселковский детский сад»
И.А. Алешина

ПОЛОЖЕНИЕ

о руководителе группы по обеспечению безопасности пищевой продукции
(группе ХАССП)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Руководитель рабочей группы по обеспечению безопасности пищевой продукции (далее по тексту группа ХАССП) совмещает свою деятельность с основными функциональными обязанностями на общественных началах и подчиняется непосредственно заведующему Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Новоселковский детский сад» муниципального образования – Рязанский муниципальный район Рязанской области (далее – ДОУ)

1.2. Основной задачей руководителя рабочей группы ХАССП является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии, а так же совершенствованию системы качества безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

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

1.4. Руководитель рабочей группы ХАССП при выполнении своих обязанностей руководствуется схемой подчинённости, согласно организационной структуры ДОУ.

1.5. Назначение на должность руководителя группы ХАССП и освобождение от нее производится приказом заведующего.

1.6. В случае временного отсутствия руководителя группы по безопасности пищевой продукции его замещает лицо, назначенное приказом заведующего.

2. КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. На должность руководителя рабочей группы ХАССП назначается лицо, имеющее высшее образование со стажем работы не менее 3 лет, навыками управленческой деятельности, а так же прошедший соответствующее обучение по стандартам ISO22000:2005 или ГОСТ Р 51705.1

2.2. Руководитель группы ХАССП должен знать:

- постановления, распоряжения, приказы, методические и нормативные материалы;
- производственные процессы;
- основные технологические показатели продукции;
- действующие в отрасли стандарты и технические условия;
- виды несоответствующей продукции, методы предупреждения их возникновения и устранения;
- порядок предъявления и рассмотрения рекламаций по качеству продукции;
- основы трудового законодательства;
- требования и положения ISO22000:2005 или ГОСТ Р 51705.1

3. ОБЯЗАННОСТИ

Руководитель рабочей группы ХАССП обязан:

3.1. Организовать разработку, внедрение, и совершенствование системы менеджмента в соответствии со стандартом ГОСТ Р 51705.1, обеспечить создание необходимых стандартов и

нормативов качественных показателей, контролировать их соблюдение. Возглавлять рабочую группу ХАССП.

3.2. Обучать работников ДОО навыкам по выполнению требований ГОСТ Р 51705.1

3.3. Предоставлять отчеты заведующему ДОО о функционировании системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

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

3.7. Изучать передовой отечественный и зарубежный опыт по разработке и внедрению систем управления.

3.8. Руководить созданием стандартов ДОО по управлению качеством и безопасности пищевой продукции.

3.9. Руководить разработкой методик и инструкций по текущему контролю качества и безопасности пищевой продукции.

3.10. Руководствоваться в своей работе принципами ХАССП.

3.10.1. Проявлять приверженность 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 и взаимовыгодных с поставщиками условиях.

3.11. постоянно повышать свой профессионализм в области управления безопасностью пищевой продукции.

4. ПРАВА

Руководитель рабочей группы ХАССП имеет право:

4.1. Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием системы качества и безопасности пищевой продукции.

4.2. Вносить изменения, поправки в документацию по системе качества, контролировать работу ДОО на предмет соответствия деятельности целям и задачам в области безопасности пищевой продукции.

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

4.4. Имеет доступ ко всем документам системы качества и безопасности пищевой продукции

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Руководитель рабочей группы ХАССП несет ответственность:

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

5.2. За несоблюдение обязательств в области качества и безопасности пищевой продукции, за выполнение требований системы качества.

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, определенных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ

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