



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.