

Принято
Общим собранием работников МБДОУ
Протокол № 1 от 17.01.2023 г.

Утверждено
приказом заведующего МБДОУ
Логовской д/с «Зернышко»
от 17.01.2023 г. № 3/2-р

ПОЛОЖЕНИЕ

**о рабочей группе по обеспечению безопасности пищевой
продукции с применением принципов ХАССП
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения - детский сад «Зернышко» с. Логовское**

2023 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о рабочей группе по обеспечению безопасности пищевой продукции с применением принципов ХАССП Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения - детский сад «Зернышко» с. Логовское (далее - Положение), разработано в целях координирования 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» (ТРТС - 021 - 2011)» в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении – детский сад «Зернышко» с. Логовское (далее - МБДОУ).

1.2. Рабочая группа по обеспечению безопасности пищевой продукции (далее - рабочая группа ХАССП) создается в организации приказом заведующего. Возглавляет группу руководитель группы по обеспечению безопасности пищевой продукции.

1.3 Рабочая 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 МБДОУ, назначенные приказом заведующего детским садом. Члены группы должны быть компетентными, иметь соответствующее образование, профессиональную подготовку, навыки и опыт работы.

2. Функции рабочей группы ХАССП

В функции группы ХАССП входят:

2.1. Организация разработки, внедрения, и совершенствования системы менеджмента безопасности пищевой продукции (далее - СМБПП), обеспечить создание необходимых стандартов МБДОУ и нормативов, контролировать их соблюдение.

2.2. Обучение работников МБДОУ навыкам по выполнению требований в области безопасности пищевой продукции.

2.3. Предоставление отчетов заведующему МБДОУ о функционировании системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

2.3. Принятие решения по результатам анализа показателей деятельности МБДОУ, принятие мер по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям.

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

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

2.6. Изучение передового опыта в области безопасности пищевой продукции.

2.7. Руководство созданием стандартов организации (СТО) и программ в области безопасности пищевой продукции.

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

2.9. Применение в своей работе принципами ХАССП.

2.9.1. Проявление приверженности политике и целям в области безопасности пищевой продукции, учет результатов анализа данных, проверок, корректирующих и предупреждающих действий.

2.9.2. Принятие решений, основанных на анализе фактических данных, информации и взаимовыгодных с поставщиками и заказчиками условий.

2.10. Организация разработки и поддержки плана ХАССП, программы и документирование процедуры.

2.11. Обеспечение непосредственного руководства разработкой документации СМБПП МБДОУ.

2.12. Принятие мер для постоянного улучшения СМБПП.

2.13. Повышение своего профессионализма в области безопасности пищевой продукции.

2.14. Обеспечение доведения до сведения сотрудников МБДОУ, следующая информация:

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

2.15. Рабочая 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.

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

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

2.18. При возникновении чрезвычайных ситуаций, проводить оценку продукции, оставшейся в МБДОУ, для предотвращения непреднамеренного использования.

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

3. Права рабочей группы ХАССП

Группа ХАССП имеет право:

3.1. Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием СМБПП МБДОУ.

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

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

3.4. Имеет доступ ко всем документам, разрабатываемым в СМБПП МБДОУ.

4. Ответственность рабочей группы ХАССП

Рабочая группа ХАССП несет ответственность:

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

4.2. За несоблюдение принятых обязательств в области безопасности пищевой продукции.