

**ПРИНЯТО:**

На общем собрании работников  
ГБДОУ детский сад № 74  
Приморского района Санкт-Петербурга  
Протокол № 3  
от 11 января 2021 года

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующий ГБДОУ детский сад № 74  
Приморского района Санкт-Петербурга

В. И. Казакова

Приказ № 10/2 от 12 января 2021 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ О РУКОВОДИТЕЛЕ ГРУППЫ ХАССП  
Государственного бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения детский сад № 74  
Приморского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящие Положение разработано в соответствии требованиями ГОСТ Р 51705.1-2001 Государственного стандарта РФ «Системы качества, Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О безопасности пищевой продукции», иными нормативными документами РФ.

1.2 Настоящее Положение регламентирует политику ГБДОУ детский сад № 74 Приморского района Санкт-Петербурга (далее ДОУ) в области обеспечения качества и безопасности детского питания детей дошкольного возраста, а также устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовление), организации производственного контроля в ГБДОУ детский сад № 74 Приморского района Санкт-Петербурга с применением принципов ХАССП.

1.3. Руководитель группы ХАССП совмещает свою деятельность с основными функциональными обязанностями на общественных началах и производит контроль разработки, внедрения и улучшения системы ХАССП.

1.4. Основной задачей руководителя группы ХАССП является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии, а также совершенствованию системы управления качеством пищевых продуктов в соответствие с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1- 2001 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования).

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

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

1.6. Назначение на должность руководителя группы ХАССП и освобождение от неё производится приказом вышестоящего руководителя.

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

## **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 по безопасности пищевой продукции 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.
- Принципы ХАССП

### **3. Обязанности**

Руководитель группы ХАССП обязан:

3.1. Организовывать разработку, внедрение, и совершенствование системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1- 2001), обеспечить создание необходимых внутренних инструкций, положений и нормативов качественных показателей, контролировать их соблюдение.

3.2. Периодически организовывать обучение всех сотрудников производства и других и других заинтересованных специалистов, вовлечённых в обеспечение качества выпускаемой продукции, принципам ХАССП и особенностям организации системы управления качеством пищевых продуктов.

3.3. Предоставлять отчеты руководству об актуальном состоянии системы управления качеством пищевых продуктов на предприятии, 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 качества 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 руководства и всех сотрудников, вовлечённых в систему управления качеством и безопасностью выпускаемой продукции.

3.8. Руководить созданием внутренних стандартов, инструкций, положений и процедур по управлению качеством и безопасности 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 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 и заказчиками условиях.

3.11. Организовывать разработку и поддерживать в актуальном состоянии документацию, относящуюся к процессам обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.

3.12. Обеспечивать непосредственное руководство разработкой документации системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1- 2001).

3.13. Прилагать усилия для постоянного улучшения системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001).

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

#### **4. Права**

Руководитель группы ХАССП имеет право:

4.1. Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001).

4.2. Вносить изменения, поправки в документацию, контролировать работу всех участвующих специалистов на предмет соответствия целям и политики в области качества и безопасности пищевой продукции.

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

4.4. Использовать в своей работе необходимую документацию, разрабатываемую рабочей группой, но регламентирующие процессы, влияющие на обеспечение качества и безопасности производимой продукции.

#### **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 области качества и за невыполнение требований принципов ХАССП.

5.3. За низкую исполнительскую дисциплину.

5.4. За несоблюдение правил внутреннего трудового распорядка.

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

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