

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ДЕТСКИЙ САД № 21
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

197343, Санкт-Петербург, ул. Омская, дом 20, литера А, тел. 246-50-55
197342, Санкт-Петербург, ул. Торжковская, дом 9, корп. 2, литера А, тел. 246-50-55

ПРИКАЗ

От 16.01.2023

№2

«О создании группы ХАССП
и положении о группе ХАССП»

С целью исполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции и предотвращения риска заражения продукции, повышения удовлетворенности потребителей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить постоянно действующую группу безопасности пищевой продукции - группу ХАССП в следующем составе:

Руководитель:	Бачевская В. А.	- заведующий
Координатор:	Пябус Е. В.	- документовед
Члены группы:	Тимошенко А.А.	-ст. воспитатель
	Козлова О. П.	- повар
	Малкова О. Н.	- повар
	Абушаева Е. А.	- кладовщик
	Минченко Е. И.	-кладовщик
Секретарь:	Григорьев М. Т.	- завхоз

2. Утвердить Положение о группе ХАССП (Приложение №1), в котором отражены задачи и обязанности группы, определена ответственность членов группы и т.д.
3. При разработке документации по системе ХАССП руководствоваться требованиями ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ГОСТ Р 51705.1-2001, нормативными документами РФ актуальными на момент их применения.
4. В случае необходимости группа ХАССП имеет право привлекать сотрудников организации.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий
ГБДОУ детского сада № 21

С приказом ознакомлены:

В.А. Бачевская

А.А.Тимошенко

О.П. Козлова

О.Н.Малкова

Е.А. Абушаева

Минченко Е. И

Григорьев М. Т.

Е.В.Пябус

Положение о группе ХАССП

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Рабочая группа по ХАССП (далее – группа ХАССП) создаётся в ГБДОУ детский сад № 21 приказом заведующего. Возглавляет группу ХАССП руководитель группы, в группу входит технический секретарь.
- 1.2. Основной задачей группы ХАССП является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1).
- 1.3. Группа ХАССП осуществляет свою работу в соответствии с Политикой ГБДОУ детский сад № 21 в области качества и безопасности пищевой продукции, действующего законодательства Российской Федерации и настоящим Положением.
- 1.4. В группу ХАССП входят специалисты ГБДОУ детский сад № 21, назначенные приказом заведующего.
- 1.5. Все члены рабочей группы должны быть компетентными, иметь соответствующее образование, профессиональную подготовку, навыки и опыт работы.

2. ФУНКЦИИ

2.1. В функции группы ХАССП входят:

- 2.1.1. Разработка, внедрение, поддержание функционирования системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1);
- 2.1.2. Подготовка необходимых внутренних положений, инструкций, схем, форм и нормативов качественных показателей, контроль за их соблюдением;
- 2.1.3. Представление отчетов руководству о функционировании системы;
- 2.1.4. Принятие решений по результатам анализа показателей качества деятельности учреждения и разработка мер по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям;
- 2.1.5. Анализ рекламаций и претензий к качеству продукции;
- 2.1.6. Выявление причин, вызывающих изменения качества продукции и разработка необходимых корректирующих и предупреждающих мероприятий;
- 2.1.7. Создание внутренних стандартов учреждения по управлению качеством и безопасности пищевой продукции;
- 2.1.8. Разработка методик и инструкций по текущему контролю качества и безопасности пищевой продукции, выполняемым работам и услугам в процессе производства продукции;
- 2.1.9. Выстраивание производственных и управленческих процессов согласно принципам ХАССП;
- 2.1.10. Проявление приверженности политике и целям в области качества, оценка результатов анализа данных, проверок, корректирующих и предупреждающих действий;
- 2.1.11. Принятие решений основанных на анализе фактических данных, информации и взаимовыгодных с поставщиками и заказчиками условиях;
- 2.1.12. Разработка и поддержание в актуальном состоянии руководства по качеству и безопасности пищевой продукции, а также документированных системных процедур предприятий;
- 2.1.13. Постоянное совершенствование системы управления качеством пищевых продуктов;

Группа ХАССП должна довести до сведения всех вовлеченных в систему сотрудников информацию о:

- а) продукции или новой продукции;
- б) сырьевых материалах, ингредиентах и услугах;
- в) системе производства и оборудования;
- г) производственных помещениях, месторасположениях оборудования, окружающей среде;
- д) чистке и программе санитарно-гигиенических мероприятий;
- е) упаковке, хранении и системе распределения;
- ж) уровне квалификации персонала и/или распределении ответственности и наделения полномочиями;
- з) требованиях, установленных законодательство и регулятивными органами;
- и) знаниях опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, и мероприятий по управлению;
- к) требованиях, установленных потребителями, а также других требований, которые предприятие обязалось соблюдать;
- л) уместных запросах от внешних заинтересованных сторон;
- м) жалобах, в которых указываются опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции;
- н) других условиях, оказывающих воздействие на безопасность пищевой продукции.

2.3. 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;

2.4. Группа ХАССП должна оценивать и выбирать соответствующие комбинации мероприятий по управлению, которые позволят предотвратить, устранить или снизить до установленного уровня опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции;

2.5. Группа ХАССП должна инициировать разработку, утверждение и актуализацию документов системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001);

2.6. При возникновении Чрезвычайных ситуаций, Группа ХАССП должна проводить оценку продукции, оставшуюся на предприятии, для предотвращения непреднамеренного использования;

2.7. Итоги заседаний Группы ХАССП должны быть задокументированы в виде записей (Протокол).

2.8. В функции технического секретаря входит:

- организация заседаний группы,
- регистрация членов группы на заседаниях,
- ведение протоколов решений, принятых Группой ХАССП.

3. ПРАВА

Группа ХАССП имеет право:

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

3.2. Вносить изменения, поправки в документацию ХАССП, контролировать работу всех направлений на предмет соответствия целям и политики в области качества и безопасности пищевой продукции.

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

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Рабочая группа по безопасности пищевой продукции 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 требований законодательства РФ в области безопасности и качества пищевой продукции.