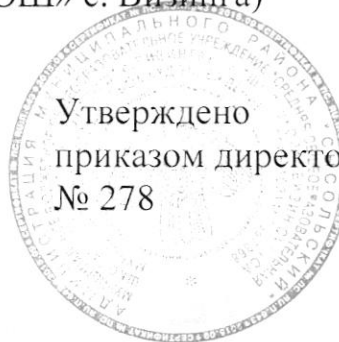


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа» с. Визинга
(МБОУ «СОШ» с. Визинга)

Рассмотрено
педагогическим советом
протокол от 23.11.2018г. № 6



Утверждено
приказом директора от 07.12.2018г.
№ 278

Положение о рабочей группе ХАССП

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основной задачей группы ХАССП является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП.

1.2. Группа ХАССП создается, реорганизуется и управляется Руководителем образовательной организации.

1.3. Группа ХАССП осуществляет свою работу в соответствии с Политикой Учреждения в области качества и безопасности пищевой продукции (Приложение), действующего законодательства Российской Федерации и настоящим Положением.

1.4. В группу ХАССП входят специалисты учреждения, назначенные приказом Руководителем образовательной организации.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ГРУППЫ ХАССП:

2.1. Координация работ по созданию, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии и совершенствованию системы управления качеством продукции на основе принципов ХАССП

2.2. Рассмотрение вопросов связанных с повышением качества и безопасности продукции.

2.3. Анализ мониторинга системы ХАССП

2.4. Оценку эффективности функционирования системы ХАССП

2.5. Планирование мероприятий по постоянному совершенствованию системы ХАССП.

3. СТРУКТУРА

3.1. Состав группы ХАССП утверждается приказом руководителя образовательной организации.

3.2. В состав группы ХАССП входят работники согласно приказу руководителя образовательной организации.

3.3. Из числа членов группы ХАССП назначается координатор и технический секретарь.

4. ФУНКЦИИ

4.1. В функции группы ХАССП входят:

- разработка, внедрение, и поддержание функционирования системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП;

- подготовка необходимых внутренних положений, инструкций, схем.

- разработка (корректировка) блок-схем основных производственных процессов, при необходимости планы производственных помещений.

- обучение работников всех направлений принципам ХАССП и требованиям основных нормативных документов, регламентирующих деятельность учреждения по обеспечению безопасности пищевых продуктов;

- представление отчетов руководству о функционировании системы;

- принятие решений по результатам анализа показателей качества деятельности организации и разработка мер по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям;

- выявление причин, вызывающих изменения качества продукции и разработка необходимых корректирующих и предупреждающих мероприятий;
- разработка методик и инструкций по текущему контролю качества и безопасности пищевой продукции, выполняемым работам и услугам в процессе производства продукции;
- выстраивание производственных и управленческих процессов согласно принципам ХАССП;
- разработка Политики качества и безопасности выпускаемой продукции
 - принятие решений, основанных на анализе фактических данных, информации и взаимовыгодных с поставщиками и заказчиками условиях;
 - разработка и поддержание в актуальном состоянии руководства по качеству и безопасности пищевой продукции, а также документированных системных процедур предприятия;
 - постоянное совершенствование системы управления качеством пищевых продуктов;
- 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;
- 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;
- группа ХАССП должна инициировать разработку, утверждение и актуализацию документов системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП;
- при возникновении Чрезвычайных ситуаций, Группа ХАССП должна проводить оценку продукции, оставшуюся на предприятии, для предотвращения непреднамеренного использования.
- итоги заседаний Группы ХАССП должны быть задокументированы в виде записей (Протокол)

4.2. Координатор выполняет следующие функции

- формирует состав рабочей группы
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости
- обеспечивает выполнение согласованного плана
- координирует работу группы
- распределяет работу и обязанности
- осуществляет и контролирует внешний и внутренний обмен информацией по вопросам функционирования ХАССП.
- обеспечивает подготовку и организацию необходимого обучения членов группы ХАССП
- доводит до исполнителей решения группы ХАССП
- обеспечивает охват всей области разработки

- отвечает за проведение других действий согласно требованиям ХАССП и настоящим Положением.

4.3. В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы
- регистрация членов группы
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой

5. ПРАВА

3.1. Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП.

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

6. 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.

Политика качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

- соответствие требованиям Российского законодательства, ТР ТС в области безопасности продукции, ГОСТ Р 51705.1-2001.

Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех её этапах жизненного цикла.
3. Стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности пользования ресурсом.
5. Разработка и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
6. Предоставление контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормам.

Основные методы реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Ответственность руководителя и сотрудника, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, контроль за качеством продукции.
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудника, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.
6. Регулярное проведение внутренних проверок на эффективность функционирования системы качества.