

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 438 Приморского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО

Общим собранием работников

Протокол от 29.01.2021 г. № 5

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ школы № 438

Приморского района Санкт-Петербурга

Приказ от 29.01/2021 г. № 15-О

ПРИНЯТО

С учётом мнения совета родителей
(законных представителей)

несовершеннолетних обучающихся

Протокол от 29.01.2021 г. № 5

**ПОЛОЖЕНИЕ О РУКОВОДИТЕЛЕ ГРУППЫ ХАССП
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы № 438
Приморского района Санкт-Петербурга
дошкольного отделения – детский сад «Родничок»**

Санкт-Петербург

1.Общие положения

1.1.Настоящие Положение разработано в соответствии с 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 ГБОУ школы № 438 Приморского района Санкт-Петербурга дошкольного учреждения - детский сад «Родничок» (далее ОУ) 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 ГБОУ школы № 438 Приморского района Санкт-Петербурга дошкольного учреждения- детский сад «Родничок» 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 соответствие 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 соответствие с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1- 2001).

3.13. Прилагать усилия для постоянного улучшения системы управления качеством пищевых продуктов в соответствие 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 соответствие 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 устраниению.

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.