

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ –  
ДЕТСКИЙ САД № 348  
ОГРН 1086658002419  
ИНН/КПП 6658299800/665801001

---

620043, г. Екатеринбург, ул. Ленинградская, 16  
Тел./факс (343) 3080048  
e-mail: mbdou348@mail.ru



УТВЕРЖДАЮ:

МБДОУ «детский сад № 348»

*Бояршинова* Е.А. Бояршинова

Приказ № 25 от 14.01.2022

ПОЛОЖЕНИЕ  
О РУКОВОДИТЕЛЕ ГРУППЫ ХАСП

Дата введения «14» января 2022 г.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Руководитель группы ХАССП совмещает свою деятельность с основными функциональными обязанностями на общественных началах и производит контроль разработки, внедрения и улучшения системы ХАССП в МБДОУ – детский сад № 348 (далее – Учреждение).
- 1.2. Основной задачей руководителя группы ХАССП является координация работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии, а также совершенствованию системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП
- 1.3. Руководитель группы ХАССП осуществляет свою работу в соответствии с политикой и целями в области качества и безопасности пищевой продукции, Уставом, действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Положением.
- 1.4. Руководитель группы ХАССП при выполнении своих обязанностей руководствуется схемой подчиненности, отраженной в организационной структуре Учреждения.
- 1.5. Назначение на должность Руководителя группы ХАССП и освобождение от нее производится приказом заведующего Учреждением
- 1.6. В случае временного отсутствия Руководителя группы по безопасности пищевой продукции его замещает лицо, назначенное приказом Заведующего Учреждением.

## 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 ХАССП 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 рекламаций по качеству продукции
  - Основы трудового законодательства
  - Принципы ХАССП

## 3. ОБЯЗАННОСТИ

Руководитель группы ХАССП обязан:

- 3.1. Организовать разработку, внедрение и совершенствование системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП, обеспечить создание необходимых внутренних инструкций, положений и нормативов качественных показателей, контролировать их соблюдение.
- 3.2. Периодически организовывать обучение всех сотрудников производства и других подразделений, вовлеченных в обеспечение качества выпускаемой продукции, принципам ХАССП и особенностям организации системы управления качеством пищевых продуктов в Учреждении.
- 3.3. Анализировать отчеты об актуальном состоянии системы управления качеством пищевых продуктов в Учреждении, возникающих проблемах и перспективных направлениях ее 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 качества и безопасности пищевых продуктов, своевременно доводить полученную информацию до руководства и всех сотрудников Учреждения, вовлеченных 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 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. Организовать разработку и поддерживать в актуальном состоянии документацию, относящуюся к процессам обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в Учреждении.
- 3.12. Обеспечивать непосредственное руководство разработкой документации системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП
- 3.13. Прилагать усилия для постоянного улучшения системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии ХАССП
- 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 ХАССП.
- 4.2. Вносить изменения, поправки в документацию, контролировать работу всех подразделений 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 в других подразделениях, но регламентирующие процессы, влияющие на обеспечение качества и безопасности производимой продукции.

#### 5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- 5.1. За ненадлежащее выполнение или неисполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящим положением, в пределах, определенных действующим трудовым законодательством РФ.

