

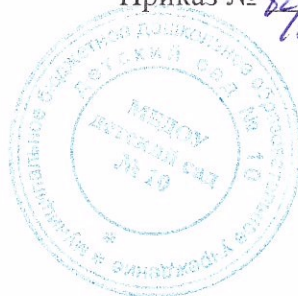
**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ТВЕРИ**  
**МБДОУ детский сад № 10**

Утверждаю

Заведующая МБДОУ детский сад № 10

*Г.П. Тезикова*

Приказ № *82/15* от « *01* » *09* 2021 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о руководителе рабочей группы ХАССП**

г.Тверь, 2021 год

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Руководитель рабочей группы ХАССП совмещает свою деятельность с основными функциональными обязанностями на общественных началах и подчиняется непосредственно заведующему Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 10 (далее по тексту МБДОУ).

Основной задачей руководителя рабочей группы по безопасности пищевой продукции является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии, а также совершенствованию системы качества основанной на принципах ХАССП.

Руководитель рабочей 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.

Руководитель рабочей группы ХАССП при выполнении своих обязанностей руководствуется схемой подчинённости, согласно организационной структуры МБДОУ.

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

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

## **2. КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

На должность руководителя рабочей группы ХАССП назначается лицо, имеющее высшее образование со стажем работы не менее 3 лет, навыками управленческой деятельности, а также прошедший соответствующее обучение по стандартам ISO 22000:2005 или ГОСТ Р 51705.1.

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 и рассмотрения рекламаций по качеству продукции.
- Основы трудового законодательства.
- Требования и положения ISO 22000:2005 и ГОСТ Р 51705.1

## **3. ОБЯЗАННОСТИ**

Руководитель группы ХАССП обязан:

Организовывать разработку, внедрение, и совершенствование системы менеджмента в соответствии со стандартом ГОСТ Р 51705.1, обеспечить создание необходимых стандартов и нормативов качественных показателей, контролировать их соблюдение. Возглавлять рабочую группу ХАССП.

Обучать работников МБДОУ навыкам по выполнению требований ГОСТ Р 51705.1.

Представлять отчеты высшему руководству о функционировании системы менеджмента.

Принимать решения по результатам анализа показателей качества деятельности и предпринимать меры по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям.

Рассматривать и анализировать рекламации и претензии к качеству и безопасности продукции.

Изучать причины, вызывающие изменения качества продукции и разрабатывать необходимые корректирующие и предупреждающие мероприятия.

Изучать передовой отечественный и зарубежный опыт по разработке и внедрению систем управления.

Руководить созданием стандартов МБДОУ по управлению качеством и безопасности пищевой продукции.

Руководить разработкой методик и инструкций по текущему контролю качества и безопасности пищевой продукции, выполняемых работ и услуг в процессе производства продукции.

Руководствоваться в своей работе принципами ХАССП.

Проявлять приверженность политике и целям в области качества и безопасности пищевой продукции, учитывать результаты анализа данных, проверок, корректирующих и предупреждающих действий.

Принимать решения, основанные на анализе фактических данных, информации и взаимовыгодных с поставщиками и заказчиками условиях.

Обеспечивать непосредственное руководство разработкой документации ИСМ подразделениями.

Постоянно повышать свой профессионализм в области управления безопасностью пищевой продукции.

#### **4. ПРАВА**

Руководитель группы ХАССП имеет право:

Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием Системы качества и безопасности пищевой продукции.

Вносить изменения, поправки в документацию по Системе качества, контролировать работу всех подразделений на предмет соответствия целям и политики в области качества и безопасности пищевой продукции.

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

Имеет доступ ко всем документам Системы качества и безопасности пищевой продукции.

#### **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

Руководитель рабочей группы ХАССП несет ответственность:

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

За несоблюдение обязательств в области качества и за выполнения требований Системы качества.

За низкую исполнительскую дисциплину.

За несоблюдение правил внутреннего распорядка.

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

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