

**АДМИНИСТРАЦИЯ ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**  
**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение**  
**средняя общеобразовательная школа № 601**  
**Приморского района Санкт-Петербурга**

**ПРИНЯТО**

Общим собранием работников  
ГБОУ школы № 601  
Приморского района Санкт-Петербурга

Протокол № 3 от 15.02.2021 г

Мотивированное мнение  
Совета родителей учтено

Протокол № 3 от 15.02.2021 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

И.О. директора ГБОУ школы № 601  
Приморского района Санкт-Петербурга  
И.А. Верховых

Приказ № 37/2 от 15.02.2021 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о рабочей группе ХАССП в**  
**Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении**  
**средней общеобразовательной школе №601**  
**Приморского района Санкт-Петербурга**  
**отделении дошкольного образования**

Санкт-Петербург  
2021

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Рабочая группа по ХАССП (далее – группа ХАССП) создается в ОДО приказом Директора. 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 ГБОУ школы №601 в области качества и безопасности пищевой продукции, действующего законодательства Российской Федерации и настоящим Положением.

1.4. В группу ХАССП входят специалисты ГБОУ школы №601, назначенные приказом Директора.

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;

2.1.14. Повышение своего уровня компетентности в области управления безопасностью пищевой продукции;

2.2. 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 обслуживания;
- 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<sup>4</sup>
- 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.