



СОГЛАСОВАНО  
Председатель ПК  
МДОУ «Детский сад № 217»  
/О.С. Недоводова/

СОГЛАСОВАНО  
с Советом родителей  
Протокол № 3  
от 29.02.2024 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МДОУ  
«Детский сад № 217»  
/Г.Г. Павлинова/  
Приказ от 29.02.2024 г. № 82

Подписан цифровой подписью: Павлинова Галина Геннадиевна  
DN: O="МДОУ ""Детский сад № 217""", CN="Павлинова Галина  
Геннадиевна", E=dou217saratov@mail.ru  
Основание: Я являюсь автором этого документа  
Расположение:  
Foxit PDF Reader Версия: 2024.4.0

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о рабочей группе ХАССП**  
**муниципального дошкольного образовательного**  
**учреждения**  
**«Детский сад № 217»**  
**Ленинского района г. Саратова**

Принято на общем  
собрании  
трудового коллектива  
29.02.2024 года  
Протокол № 2

## 1. Основные положения

1.1. Настоящее Положение «О рабочей группе ХАССП» является локальным нормативным актом Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 217» Ленинского района г. Саратова (далее – Положение, далее – МДОУ «Детский сад № 217»), регламентирующим порядок деятельности членов рабочей группы

1.2. Положение разработано:

1.2.1. **на основании и во исполнение** требований действующего законодательства РФ:

- ФЗ РФ от 02.01.2000 №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПин 2.3 2.4.3590-20 «Требования к организации питания населения»;
- СанПин 2.4.3648-20 «Требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 о безопасности пищевой продукции;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- ГОСТР ИСО 22000— 2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

1.2.2. **руководствуясь:**

- МР 5.1.0096-14 "Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП";
- МР 2.3.6.02.33-21 «Организация общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся образовательных организаций».

1.2.3. **в соответствии** с Методическими рекомендациями по разработке локальных нормативных актов Образовательной организации и учитывает требования ГОСТ 7.0.97-2016 к оформлению;

1.2.4. **в целях** систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции; обеспечения обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации.

1.3. Положение принимается в соответствии с порядком, установленном в Уставе МДОУ «Детский сад № 217».

1.4. Положение действует только в МДОУ «Детский сад № 217» и не распространяется за его пределы.

1.5. Положение имеет следующую структуру: титульный лист, текстовая часть, лист согласования. К Положению прилагается лист ознакомления.

1.6. Положение вступает в силу со дня его принятия руководителем и применяется к отношениям, возникшим после его введения в действие.

1.7. Плановый пересмотр Положения – 1 раз в 5 лет.

1.8. Внесение изменений в действующее Положение производится его разработчиком (руководителем МДОУ «Детский сад № 217»). Изменения могут состоять в изъятии, дополнении или переоформлении отдельных пунктов.

## 2. Состав группы ХАССП

2.1. Рабочая группа по обеспечению безопасности пищевой продукции (далее - группа ХАССП) утверждается приказом заведующего.

2.2. В группу ХАССП входят сотрудники МДОУ «Детский сад № 217», назначенные приказом руководителя организации. Возглавляет группу координатор.

2.3. Группа ХАССП осуществляет свою работу в соответствии с Политикой и Целями организации в области безопасности пищевой продукции, действующего законодательства РФ и настоящим Положением.



2.4. Члены группы должны быть компетентными, иметь соответствующее образование, профессиональную подготовку, навыки и опыт работы.

### **3. Обязанности**

#### **3.1. В обязанности группы ХАССП входит:**

3.1.1. Организация разработки, внедрения, и совершенствования системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

3.1.2. Обучение работников выполнению требований в области безопасности пищевой продукции.

3.1.3. Предоставление отчетов заведующему о функционировании системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

3.1.4. Принятие решений по результатам анализа показателей деятельности организации и принятие мер по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям.

3.1.5. Анализ рекламации и претензии к качеству и безопасности продукции.

3.1.6. Изучение причин, вызывающих изменения в качестве и безопасности продукции.

3.1.7. Разработка необходимых корректирующих и предупреждающих мероприятий.

3.1.8. Изучение передового опыта в области безопасности пищевой продукции.

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

3.1.10. Непосредственное руководство разработкой документации.

3.1.11. Проведение анализа и оценки опасностей.

3.1.12. Оценка и выбор соответствующих мероприятий по управлению, которые позволят предотвратить, устранить или снизить до установленного уровня опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции.

3.1.13. Обязательное ведение всех записей по итогам проводимых заседаний рабочей группы.

#### **3.2. Координатор выполняет следующие обязанности:**

3.2.1. Формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки.

3.2.2. Вносит изменения в состав рабочей группы, в случае необходимости координирует работу группы.

3.2.3. Обеспечивает выполнение согласованного плана.

3.2.4. Распределяет работу и обязанности.

3.2.5. Обеспечивает охват всей области разработки.

3.2.6. Предоставляет свободное выражение мнений каждому члену группы.

3.2.7. Делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями.

3.2.8. Доводит до исполнителей решение группы.

3.2.9. Представляет группу в руководстве организации.

#### **3.3. Технический секретарь выполняет следующие обязанности:**

3.3.1. Организация заседаний рабочей группы.

3.3.2. Регистрация членов рабочей группы на заседаниях.

3.3.3. Ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

#### **3.4. Ответственный за прием сырья выполняет следующие обязанности:**

3.4.1. Производит прием продуктов, сверяет их вес и качество с сопроводительными документами.

3.4.2. При приемке продуктов проверяет состояние тары, упаковки, соблюдение правил перевозки.

3.4.3. Проверяет соответствие наименование продукта производителя — на ярлыке и сопроводительных документах. Проверяет разборчивость, читаемость ярлыка и сопроводительных документов. Ведет соответствующие документы.

3.4.4. Ежедневно проверяет хранящиеся на складе продукты. Сомнительные по качеству продукты отделяет для просмотра.

3.4.5. Отпускает продукты в установленное для этого время на пищеблок, выдает соответствующую документацию.

3.4.6. Контролирует соблюдение в помещениях склада температурного режима и работу системы вентиляции, необходимой для правильного хранения продуктов. Ведет соответствующие документы.

3.4.7. Обеспечивает санитарно-гигиеническое содержание помещений склада, инвентаря, оборудования.

3.4.8. Регулярно проходит медицинские осмотры, согласно соответствующим правилам.

#### **4. Права и ответственность**

##### **4.1. Группа ХАССП имеет право:**

4.1.1. Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием системы ХАССП.

4.1.2. Вносить изменения, поправки в документацию, контролировать работу сотрудников пищеблока на соответствие деятельности целям и задачам в области безопасности пищевой продукции.

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

##### **4.2. Группа ХАССП несет ответственность:**

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

4.2.2. За несоблюдение принятых обязательств в области безопасности пищевой продукции.