

Утверждаю:  
Заведующая МБДОУ  
Мурминский детский сад «Теремок»  
Н.Н.Десятова  
Приказ № 2 от «04» 08 2011 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

### о руководителе рабочей группы ХАССП

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Руководитель рабочей группы ХАССП совмещает свою деятельность с основными функциональными обязанностями на общественных началах и подчиняется непосредственно заведующему Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Мурминский детский сад «Теремок» муниципального образования – Рязанский муниципальный район Рязанской области (далее по тексту ДОУ).

1.2. 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.

1.3. 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.

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

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

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

## **2. КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

2.1. 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:

3.1. 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.

3.2. Обучать работников ДОУ навыкам по выполнению требований ГОСТ Р 51705.1.

3.3. Представлять отчеты высшему руководству о функционировании системы менеджмента.

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

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

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

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

3.7. Руководить созданием стандартов ДООУ по управлению качеством и безопасности пищевой продукции.

3.8. 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. Обеспечивать непосредственное руководство разработкой документации ИСМ подразделениями.

3.12. 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 качества и безопасности пищевой продукции.

4.2. 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.

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

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

#### **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

Руководитель рабочей группы ХАССП несет 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 выполнения требований Системы качества.

5.3. За низкую исполнительскую дисциплину.

5.4. За несоблюдение правил внутреннего распорядка.

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

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