УТВЕРЖДАЮ

Директор

МБОУ Ертарская СОШ №27

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В. В. Шарапова

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ О РУКОВОДИТЕЛЕ ГРУППЫ ХАССП**

**П-04-2018**

Актуализация документа: «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

п. Ертарский

2018 год

**СОДЕРЖАНИЕ**

[ПРЕДИСЛОВИЕ 3](#_Toc453948442)

[1. Общие положения 4](#_Toc453948443)

[2. Квалификационные требования 4](#_Toc453948444)

[3. Обязанности 4](#_Toc453948445)

[4. Права 5](#_Toc453948446)

[5. Ответственность 6](#_Toc453948447)

## ПРЕДИСЛОВИЕ

1 Разработано группой ХАССП МБОУ Ертарская СОШ №27.

2 Введен впервые.

# 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 МБОУ Ертарская СОШ №27 (далее – Учреждение).

1.2. Основной задачей Руководителя группы ХАССП является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии, а также совершенствованию Системы управления качеством пищевых продуктов в соответствие с принципами ХАССП (далее – система ХАССП) (ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001) на пищеблоке Учреждения.

1.3. Руководитель группы ХАССП осуществляет свою работу в соответствие 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 подчинённости, отражённой в организационной структуре Учреждения.

1.5. Назначение на должность Руководителя группы ХАССП и освобождение от неё производится приказом Директора Учреждения.

1.6. В случае временного отсутствия Руководителя группы ХАССП его замещает лицо, назначенное приказом Директора Учреждения.

# 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;
* действующие в отрасли законодательные и санитарные нормы для обеспечения безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.6.1079-01 и пр.);
* виды несоответствующей продукции, методы предупреждения их возникновения и устранения;
* порядок предъявления и рассмотрения рекламаций по качеству продукции;
* основы трудового законодательства;
* принципы ХАССП.

# 3. ОБЯЗАННОСТИ

Руководитель группы ХАССП обязан:

3.1. Организовывать разработку, внедрение и совершенствование системы ХАССП (ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001), обеспечить создание необходимых внутренних инструкций, положений и процедур, методик и контролировать их соблюдение всеми ответственными сотрудниками, вовлечёнными в процессы обеспечения безопасности пищевой продукции, реализуемой на пищеблоке Учреждения.

3.2. Периодически организовывать обучение всех сотрудников производства и других подразделений, вовлечённых в обеспечение безопасности выпускаемой продукции, принципам ХАССП и особенностям организации системы ХАССП в Учреждении.

3.3. Анализировать отчёты об актуальном состоянии системы ХАССП в Учреждении, возникающих проблемах и перспективных направлениях её 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 безопасности продукции и разрабатывать необходимые корректирующие и предупреждающие мероприятия.

3.7. Проводить периодический мониторинг изменений законодательных требований на территории РФ в области обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов, своевременно доводить полученную информацию до всех сотрудников Учреждения, вовлечённых в систему ХАССП.

3.8. Руководить созданием внутренних стандартов, инструкций, положений и процедур по управлению качеством и безопасностью 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 к 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 от поставщиков и потребителей.

3.11. Организовывать разработку и поддерживать в актуальном состоянии документацию, относящуюся к процессам системы ХАССП в Учреждении.

3.12. Обеспечивать непосредственное руководство разработкой документации системы ХАССП (ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001).

3.13. Прилагать усилия для постоянного улучшения системы ХАССП (ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001).

3.14. Постоянно повышать свой профессионализм в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции.

# 4. ПРАВА

Руководитель группы ХАССП имеет право:

4.1. Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием системы ХАССП (ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001).

4.2. Вносить изменения, поправки в документацию, контролировать работу Учрежедения на предмет соответствия целям и Политики в области качества и безопасности пищевой продукции.

4.3. Принимать решения по всем выявленным недостатках в производственнной деятельности (его структурных подразделениях), предлагать и предпринимать меры по их устранению.

# 5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Руководитель группы ХАССП несёт 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 сфере обеспечения безопасности пищевой продукции и за невыполнение требований принципов ХАССП.

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 Учреждению в пределах, установленных действующим трудовым законодательством РФ.

**Лист регистрации изменений**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****извещения** | **Дата** | **Страницы****с изменениями** | **Перечень измененных пунктов** | **Подпись****ответственного** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Лист рассылки и ознакомления**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ф. И. О.** | **Должность** | **№ копии** | **Дата выдачи бумажной копии** | **Подпись** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |