

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 81
620072, г. Екатеринбург, ул. Рассветная, 6а mdou81@bk.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МАДОУ Детского сада № 81
Ю.Г. Федотова
«03» сентября 2018 г.



Положение
о руководителе рабочей группы ХАССП

Екатеринбург, 2018

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Руководитель рабочей группы ХАССП совмещает свою деятельность с основными функциональными обязанностями на общественных началах и подчиняется непосредственно заведующему Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 81 (далее по тексту МАДОУ).

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 МАДОУ.

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 МАДОУ навыкам по выполнению требованиям 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 МАДОУ 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.