ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 52
МОСКОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ПРИНЯТО
Решением
Общего собрания работников
образовательного учреждения
Протокол от 27.08.2026 № 1

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
_____Н.В. Султанова

Приказ от 27.08.2026 № 37/1/ОД

Заведующий детским садом Н.В. Султанова ГБДОУ детский сад № 52 Московского района Санкт-Петербурга
Подписано цифровой подписью: Заведующий детским садом Н.В. Султанова ГБДОУ детский сад № 52 Московского района Санкт-Петербурга
Дата: 2026.10.13 12:21:48 +03'00'

Положение
о группе по обеспечению безопасности пищевой продукции (ХАССП) государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 52 Московского района Санкт-Петербурга

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Группа по обеспечению безопасности пищевой продукции (далее по тексту группа ХАССП) создается в организации приказом заведующегоГБДОУ детский сад № 52 Московского района Санкт-Петербурга (далее - ОУ). Возглавляет группу руководитель группы по обеспечению безопасности пищевой продукции.

1.2. Основной задачей группы ХАССП является координирование работ поразработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии, а также совершенствованию системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), в соответствии с требованиями технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС - 021 - 2011)», международного стандарта ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности продуктов питания. Требования», ГОСТ Р 51705.1–2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

1.3. Группа ХАССП осуществляет свою работу в соответствии с Политикойи Целями организации в области безопасности пищевой продукции, действующего законодательства Российской Федерации и настоящим Положением.

1.4. В группу ХАССП входят сотрудники ОУ, назначенные приказом заведующего. Члены группы должны быть компетентными, иметь соответствующее образование, профессиональную подготовку, навыки и опыт работы.

2. ФУНКЦИИ

2.1. В функции группы ХАССП входят:

– организовывать разработку, внедрение, и совершенствование системы менеджмента безопасности пищевой продукции (ХАССП), обеспечитьсоздание необходимых стандартов ОУ и нормативов, контролировать их соблюдение;

– обучать работников ОУ навыкам по выполнению требований в области безопасности пищевой продукции;

– предоставлять отчеты заведующему ОУ о функционированиисистемы менеджмента безопасности пищевой продукции;

– принимать решения по результатам анализа показателей деятельности ОУ, предпринимать меры по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям;

– рассматривать и анализировать рекламации и претензии к качеству и безопасности продукции;

– изучать причины, вызывающие изменения в качестве и безопасности продукции и разрабатывать необходимые корректирующие и предупреждающие мероприятия;

– изучать передовой отечественный и зарубежный опыт в области безопасности пищевой продукции;

– руководить разработкой методик и инструкций по текущему контролюкачества и безопасности пищевой продукции, выполняемых работ и услуг в процессе производства продукции;

– руководствоваться в своей работе принципами ХАССП;

– проявлять приверженность политике и целям в области в области безопасности пищевой продукции, учитывать результаты анализа данных, проверок, корректирующих и предупреждающих действий;

– принимать решения, основанные на анализе фактических данных, информации и взаимовыгодных с поставщиками и заказчиками условиях;

– организовывать разработку и поддерживать плана ХАССП, программы и документированные процедуры ОУ;

– обеспечивать непосредственное руководство разработкой документации ХАССП ОУ;

– Прилагать усилия для постоянного улучшения ХАССП;

– Постоянно повышать свой профессионализм в области безопасности пищевой продукции.

2.2. Группа ХАССП должна обеспечить, чтобы была принята во внимание и доведена до сведения сотрудников МАДОУ, следующая информация:

а) продукции или новой продукции;

б) сырьевых материалов, ингредиентов и услуг;

в) системы производства и оборудования;

г) производственных помещений, месторасположения, окружающей среды;

д) чистки и программы санитарно-гигиенических мероприятий;

е) упаковки, хранения и системы распределения;

ж) уровня квалификации персонала и/или распределения ответственности и наделения полномочиями;

з) требований, установленных законодательством и регулятивными органами;

и) знания опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, и мероприятий по управлению;

к) требований, установленных потребителями, сектором экономики, а также других требований, которые организация обязалась соблюдать;

л) уместных запросов от внешних заинтересованных сторон;

м) жалоб, в которых указываются опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции;

н) других условий, 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. Оценивать и выбирать соответствующие комбинации мероприятий по управлению, которые позволят предотвратить, устранить или снизить до установленного уровня опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции.

2.5. Инициировать разработку, утверждение и актуализацию документовв области безопасности пищевой продукции.

2.6. При возникновении чрезвычайных ситуаций проводить оценку продукции, оставшуюся в ОУ, для предотвращения непреднамеренного использования.

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

3. ПРАВА

3.1. Группа ХАССП имеет право:

– Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием ХАССП ОУ.

– Вносить изменения, поправки в документацию по ХАССП, контролировать работу ОУ на предмет соответствия деятельности целям и задачам в области безопасности пищевой продукции.

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

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

4.1. Группа ХАССП несет ответственность:

– за ненадлежащее выполнение или неисполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящим положением, в пределах определённых действующим трудовым законодательством РФ;

– за несоблюдение принятых обязательств в области безопасности пищевой продукции.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 52 МОСКОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

С **Положением о группе по обеспечению пищевой продукции (ХАССП)** ознакомлен(а):

№ п/п	Дата	Подпись	Фамилия, имя, отчество