|  |  |
| --- | --- |
| **Браїлівська гімназія** **Новоушицької селищної ради****ПОГОДЖЕНО**Голова профкому\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Олена ДЕРДЮК/протокол № 1 від 01.11.2021 | **ЗАТВЕРДЖУЮ**Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Людмила ЗІНЬКОВСЬКА/*(підпис)*Наказ № 10-г від 01.11.2021 |

ПОЛОЖЕННЯ ПРО ГРУПУ HACCP

**Зміст**

1. [Загальні положення 2](#_bookmark0)
2. [Основні завдання групи HACCP 3](#_bookmark1)
3. [Структура 3](#_bookmark2)
4. [Функції 3](#_bookmark3)
5. [Організація робіт 4](#_bookmark4)
6. [Права 4](#_bookmark5)
7. [Відповідальність 4](#_bookmark6)

[Додаток П-2.1 6](#_bookmark7)

[Додаток Ф-2.3.1 7](#_bookmark8)

# Загальні положення

* 1. Це положення регулює діяльність групи HACCP (далі Група HACCP) в Браїлівській гімназії (далі – заклад).
	2. Група HACCP створюється з метою здійснення координації діяльності закладу в області забезпечення функціонування та підтримки в робочому стані системи HACCP, що відповідає вимогам наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 "Про затвердження вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) " від 01 жовтня 2012 року, та Закону України № 771 "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" від 23 грудня 1997 року.
	3. Група HACCP створюється, реорганізується та ліквідується розпорядженням директора закладу (згідно з наказом № 10-г від 01.11.2021 «Про введення в дію системи безпечності харчових продуктів, що заснована на принципах НАССР, і створення робочої групи HACCP у закладі»).
	4. Члени групи HACCP повинні ґрунтовно розуміти та знати:
* технологію та обладнання, що використовуються на технологічних процесах;
* практичні аспекти операцій, пов’язаних із виробництвом харчових продуктів;
* послідовність виконання та технологію процесу;
* застосовані принципи та методи харчової мікробіології;
* принципи та методики НАССР;
* нормативну та технічну документацію на продукцію;
* заходи по запобіганню появи небезпечних чинників;
* вимоги щодо дотримання санітарно-гігєнічних правил.
	1. Група HACCP є постійно діючим органом, призначеним для вирішення питань, пов'язаних з:
* розробкою системи HACCP на основі вимог наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 "Про затвердження вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) ";
* упровадженням і підтримкою системи HACCP в робочому стані;
* формуванням концепції побудови та поліпшення якості продукції, що виготовляється в харчоблоці, та системи HACCP.
	1. У своїй діяльності Група HACCP керується внутрішніми й зовнішніми нормативними документами, наказами керівника закладу, цим Положенням та іншими нормативними

документами.

* 1. Рішення, прийняті Групою HACCP, є обов'язковими для виконання персоналом харчоблоку та усіма задіяними в процесі харчування дітей працівниками після затвердження відповідними посадовими особами. При цьому подальші дії відповідальних осіб контролюються Групою HACCP аж до виконання рішень.

# Основні завдання групи HACCP

* 1. Координація робіт зі створення, упровадження, підтримки в робочому стані та вдосконалення системи управління якістю продукції на основі принципів HACCP.
	2. Розгляд питань, пов'язаних з підвищенням якості й безпечності продукції.
	3. Аналіз результатів моніторингу системи HACCP.
	4. Оцінка ефективності функціонування системи HACCP.
	5. Планування заходів для постійного вдосконалення системи HACCP.

# Структура

* 1. Склад Групи HACCP затверджується наказом №10-г від 01.11.2021 «Про введення в дію системи безпечності харчових продуктів, що заснована на принципах НАССР, і створення робочої групи HACCP у закладі».
	2. До складу Групи HACCP входять працівники згідно з вищевказаним наказом.
	3. З числа членів Групи HACCP призначається згідно з наказом Керівник групи НАССР та технічний секретар.
	4. За необхідності функції Керівника групи НАССР і технічного секретаря можуть бути суміщені.
	5. На засідання Групи HACCP можуть запрошуватися фахівці для більш глибокого розгляду питань порядку денного.

# Функції

* 1. Члени групи HACCP діють згідно з **робочими інструкціями РІ-2.3.1, РІ-2.3.2, РІ-2.3.3**.
	2. Керівник групи НАССР виконує наступні функції:
* забезпечує, щоб склад робочої групи відповідав сфері застосування системи HACCP;
* вносить зміни до складу робочої групи, за потребою;
* координує роботу робочої групи, забезпечуючи розроблення, упровадження та підтримку системи НАССР;
* забезпечує дотримання розробленого та узгодженого плану робіт;
* розподіляє види робіт та відповідальність за їх виконання;
* доводить до виконавців рішення групи;
* затверджує остаточний варіант блок-схеми технологічного процесу;
* забезпечує дотримання системного підходу;
* забезпечує дотримання сфери застосування системи HACCP;
* головує на засіданнях групи НАССР і надає можливість вільно висловлювати свої думки кожному члену групи;
* представляє групу НАССР керівництву підприємства;
* звітує перед керівництвом підприємства за використані групою ресурси;
* розробляє навчальні програми «Система управління безпечністю харчових продуктів», які охоплюють питання системи НАССР і програм-передумов та проводить таке навчання для персоналу, включно з сезонними й тимчасовими працівниками, відповідно до їх сфери діяльності перед тим, як він має приступити до роботи, та надалі з періодичністю 2 рази на рік. До навчання можуть залучатись зовнішні експерти. Після проведення навчання відповідні записи вносять до форми **Ф-2.3.1 Навчання персоналу «Система управління безпечністю харчових продуктів»**.
	1. До обов'язків технічного секретаря входить:
* організація засідань групи;
* реєстрація членів групи на засіданнях;
* ведення протоколів рішень, прийнятих групою НАССР.
	1. Група НАССР виконує наступні функції:
* визначає сферу застосування системи НАССР, яка розповсюджується на технологічні процеси та види небезпечних факторів, що вивчаються й досліджуються;
* визначає структурні підрозділи та співробітників, які беруть участь у створенні, впровадженні та розвитку системи НАССР;
* розробляє Політику у сфері безпечності харчових продуктів і систематично оцінює її дотримання;
* планує, контролює та оцінює роботи по створенню, підтримці і вдосконаленню системи НАССР;
* розробляє повний опис харчового продукту та підтримує документ в актуальному варіанті;
* визначає правильний і передбачуваний спосіб споживання (використання) харчового продукту споживачами, для яких цей продукт призначений;
* розробляє (коригує) блок-схеми виробничих процесів;
* розглядає та оцінює розроблювані документи системи НАССР;
* оцінює та аналізує ризики, ймовірність реалізації небезпечних факторів;
* розробляє, оцінює та коригує звіти про функціонування системи НАССР;
* визначає, оцінює та вдосконалює систему моніторингу контрольних (критичних) точок у системі НАССР;
* періодично перевіряє (не менше 1 разу на рік) описи продукції та виробництва;
* ухвалює коригувальні дії та запобіжні заходи, контролює їх виконання й оцінює результативність;
* планує процедуру верифікації ефективності функціонування системи НАССР;
* планує ресурси для результативного функціонування системи НАССР.

# Організація робіт

* 1. Засідання Групи НАССР проводяться Керівником групи НАССР 1 раз на 3 місяці. Допускається проведення позапланових засідань за ініціативи Керівника групи НАССР або членів Групи НАССР за погодженням з Керівником групи НАССР.
	2. Керівник групи НАССР на підставі плану майбутнього засідання готує необхідні матеріали щодо порядку денного.
	3. Матеріали по порядку денному надаються членам Групи НАССР не пізніше 3-х днів до проведення засідання.
	4. Члени Групи НАССР надають Керівнику групи НАССР свої зауваження та пропозиції за матеріалами засідання не пізніше 1 дня до засідання для включення їх у рішення.
	5. Протокол засідань і прийнятих рішень готує технічний секретар Групи НАССР, затверджує Керівник групи НАССР, який має право остаточної редакції рішення Групи НАССР. Протоколи зберігаються у Керівника групи НАССР, копія протоколу передається виконавцю. **Форма протоколу засідання групи НАССР** – **Додаток П-2.1.**

# Права

Члени Групи НАССР мають право:

* 1. Давати рекомендації щодо формування та реалізації Політики.
	2. Ініціювати рішення будь-яких проблем, які стосуються безпечності виробленої продукції.
	3. Пропонувати для розгляду на засіданнях Групи НАССР будь-які питання, що стосуються підвищення ефективності функціонування системи НАССР.

# Відповідальність

* 1. Члени Групи НАССР і залучені працівники закладу несуть дисциплінарну відповідальність:
* за неучасть без поважної причини в засіданнях і неповідомлення про це заздалегідь технічного секретаря Групи НАССР;
* за невиконання доручень і рішень Групи НАССР.
	1. Технічний секретар несе дисциплінарну відповідальність за несвоєчасне оформлення документів засідань Групи НАССР.
	2. Керівник групи НАССР несе дисциплінарну відповідальність за невиконання обов'язків відповідно до п.4.1.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Форма протоколу засідання групи HACCP*** | **Додаток П-2.1** |

**Протокол №**

**від « » 20 р.**

**засідання групи HACCP**

**Присутні:**

**Члени групи:**

**Порядок денний:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Питання** | **Доповідач** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Прийняте рішення** | **Відповідальна особа** | **Терміни****виконання** | **Примітки** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Керівник групи НАССР

Технічний секретар групи

|  |  |
| --- | --- |
| ***Форма навчання персоналу******«Система управління безпечністю харчових продуктів»*** | **Додаток Ф-2.3.1** |

Дата

Тема навчання

**ПРОТОКОЛ №**

**навчання персоналу**

Тривалість навчання год.

Навчання провів/провела

ПІБ

посада

Відомості про учасників навчання

організація

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Прізвище, ім’я, по батькові** | **Посада** | **Підпис особи, яка****пройшла навчання** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Керівник групи НАССР**

(підпис) (ініціали, прізвище)

\* Згідно з додатком 5 «Методичних настанов щодо розроблення та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках у закладах освіти» (підпункт 9.5 пункту 9)