

**Ідальня
Тернопільської загальноосвітньої
школи І-ІІІ ступенів № 18**

**СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ
ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)**

ЗАТВЕРДЖУЮ

ДИРЕКТОР ШКОЛИ

Р.П. ЗАБРОЦЬКИЙ

« »



**ПОЛОЖЕННЯ ПРО КЕРІВНИКА
ГРУПИ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (СТРАВ)**

THE POSITION OF THE TEAM LEADER FOOD SAFETY

П/КГБХП - 02

ФОП Скальська М.В.



РОЗРОБЛЕНО:

«01» вересня 2021р.

Актуалізація	2021р.	2022р.	2023р.	2024р.
Дата	01.09.2021р.	03.09.2021р.		
Підпис	М.В. Скальська	М.В. Скальська		
П.І.Б.	Скальська	Скальська		

УВАГА!

Всі майнові права інтелектуальної власності та документ належать ФОП Скальській М.В.
Цей документ не може бути використаний, тиражований, а також повністю або частково відтворений
без письмової згоди ФОП Скальської М.В.

проспект С.Бандери, 14, м. Тернопіль, Тернопільська область

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	П/КГБХП -02
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	Положення про керівника групи безпеки харчових продуктів THE POSITION OF THE TEAM LEADER FOOD SAFETY	СТОРІНКА 237

ЗМІСТ

1.	Загальні положення _____	3
2.	Основні завдання та обов'язки _____	3
3.	Права _____	4
4.	Відповідальність _____	4
5.	Взаємодії _____	5
	Лист ознайомлення _____	6
	Лист реєстрації змін _____	7

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	П/КГБХП -02
проспект С. Бандери, 14	Положення про керівника групи безпеки харчових продуктів	СТОРІНКА
м. Тернопіль, Тернопільська область	THE POSITION OF THE TEAM LEADER FOOD SAFETY	3 з 7

1. Загальні положення

Керівник групи безпеки харчових продуктів (страв) посадова особа, яка незалежно від інших обов'язків несе відповідальність за розроблення, впровадження та підтримання Системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (далі по тексту - НАССР) з приготування страв згідно з вимогами Кодекс Аліментаріус САС/RCP 1-1969 і призначається наказом директора школи.

Керівник ГБХП у своїй роботі керується: чинним законодавством України, Указами Президента України, Постановами Кабінету Міністрів, державними стандартами України, міжнародними нормами (Codex Alimentarius, директиви ЄС тощо), інструкціями з охорони праці, правилами пожежної безпеки, ветеринарно-санітарними нормами та правилами, документами ФОП, цим Положенням, вказівками та розпорядженнями керівника.

2. Основні завдання та обов'язки

2.1. Керівник ГБХП формулює, розробляє та сприяє реалізації Політики в сфері безпеки продукції відповідно до визначених і документованих в Системі НАССР обов'язків і повноважень.

2.2. Керівник ГБХП вирішує питання з безпеки харчових продуктів по всьому циклу приготування, зберігання страв згідно з вимогами НАССР до моменту вживання.

2.3. Керівник ГБХП організовує та планує роботу ГБХП, здійснює оперативне управління ГБХП шляхом проведення засідань, а також визначається із завданнями і дорученнями в робочому порядку.

2.4. Керівник ГБХП приймає участь у проведенні досліджень згідно з вимогами Кодекс Аліментаріус та затверджує робочі листи Системи НАССР.

2.5. Забезпечує встановлення, впровадження, підтримання та оновлення Системи НАССР.

2.6. Забезпечує відповідну підготовку та освіту членів ГБХП.

2.7. Готує з відповідною періодичністю звіти про результативність і придатність Системи НАССР.

2.8. Подає пропозиції щодо поліпшення, розвитку та ефективного функціонування Системи НАССР.

2.9. Забезпечує обізнаність працівників їдальні з вимогами документів Системи НАССР.

2.10. Організовує постійний контроль виконання процесів Системи НАССР з метою своєчасного виявлення і усунення відхилень від встановлених вимог.

2.11. Розглядає, затверджує зміни до документів Системи НАССР.

2.12. Планує і організовує внутрішні аудити та перевірки Системи НАССР, підготовку і підвищення кваліфікації внутрішніх аудиторів.

2.13. Підтримує контакти з зовнішніми організаціями з питань, пов'язаних з удосконаленням Системи НАССР.

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	П/КГБХП-02
проспект С. Бандери, 14	ПОЛОЖЕННЯ ПРО КЕРІВНИКА ГРУПИ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	СТОРІНКА
м. Тернопіль, Тернопільська область	THE POSITION OF THE TEAM LEADER FOOD SAFETY	437

2.14. Виконує роботу по забезпеченню безпечності продукції, що розробляється і випускається, здійснює контроль за діяльністю працівників щодо забезпечення відповідності продукції вимогам безпеки.

2.15. Аналізує необхідну інформацію і показники безпечності, які характеризують страви, що виготовляються, вживає заходів по запобіганню приготування страв, що не відповідають встановленим вимогам.

2.16. Вивчає передовий вітчизняний і світовий досвід з розроблення і впровадження системного управління.

2.17. Розробляє і організовує виконання заходів по усуненню виявлених невідповідностей за результатами державного нагляду.

2.18. Забезпечує:

- початкове та наступні (в разі наявності змін) підтвердження Плану НАССР;
- перегляд Плану НАССР;
- моніторинг критичних контрольних точок (надалі - ККТ) та розробку коригувальних дій.

3. Права

Керівник ГБХП має право:

- виконувати роботи у межах функцій, вказаних у розділі 2 даного Положення;
- вносити пропозиції та приймати рішення щодо необхідності впровадження коригувальних та запобіжних дій, направлених на удосконалення діяльності Системи НАССР;
- вирішувати в оперативному порядку питання, пов'язані з виконанням робіт щодо випуску безпечної продукції (страв);
- підписувати результати досліджень, перевірок та інше;
- залучати до виконання робіт щодо безпечності харчових продуктів фахівців;
- отримувати матеріали і відомості, необхідні для виконання своїх обов'язків;
- заохочувати працівників за провадження сучасних методів щодо випуску безпечної продукції (страв), а також пропозиції про накладення стягнень і притягнення до відповідальності осіб, винних у порушенні вимог Системи НАССР;
- зупиняти процес роботи, якщо продукція (страви) не відповідають вимогам нормативної документації, порушується затверджений технологічний процес, не витримуються санітарні вимоги.

4. Відповідальність

Керівник ГБХП несе відповідальність за:

- виконання у всіх напрямках діяльності вимог, встановлених документацією системи НАССР;

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	<u>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</u>	<u>П/КГБХП -02</u>
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	<u>Положення про керівника групи безпечності харчових продуктів</u> THE POSITION OF THE TEAM LEADER FOOD SAFETY	<u>СТОРІНКА</u> 537

- своєчасне і якісне виконання функціональних обов'язків та завдань, передбачених цим Положенням.

5. Взаємодії

Керівник ГБХП взаємодіє з:

- територіальним органом Держпродспоживслужби в м. Тернополі;
- уповноваженим органом на право проведення перевірки законодавчо врегульованих ЗВТ ДП «Тернопільстандартметрологія»;
- іншими підприємствами, організаціями та установами з питань, які відносяться до сфери діяльності ГБХП.

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	<u>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ</u> <u>ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</u>	<u>М/КГБХП-02</u>
	<u>Положення про керівника групи безпечності харчових продуктів</u>	<u>СТОРІНКА</u>
	<u>THE POSITION OF THE TEAM LEADER FOOD SAFETY</u>	<u>637</u>

ЛИСТ ОЗНАЙОМЛЕННЯ
з вимогами Положення ознайомлені

[illegible]

