

Департамент образования Администрации города Екатеринбурга
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение - детский сад
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по
физическому развитию воспитанников № 358 « Лесная полянка»
620024 г. Екатеринбург ,ул. Новоспасская,18 тел (факс) 216-54-78
e-mail: dou358@yandex.ru

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ № 358

 С. И. Кравченко

«27» 01

Приказ № 9



ПЛАН ХАССП

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и область применения.....	3
2. Нормативные ссылки	3
3. Термины и определения	3
4. Общие положения	4
5. Ответственность и полномочия	4
6. Актуализация плана хассп.....	5
Листы ХАССП.....	7

1. Цель и область применения

1.1. Настоящий План ХАССП (далее – План) разработан с целью реализации требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по управлению критическими контрольными точками, выявленными в ходе анализа опасных факторов на пищеблоке МАДОУ № 358 (далее – Учреждение).

1.2. Цель управления ККТ – минимизация или устранение риска реализации значимых опасных факторов, которые с большей вероятностью могут оказать негативное воздействие на безопасность приготавливаемых на пищеблоке Учреждения готовых блюд.

1.3. Положения настоящего Плана обязательны к применению всеми сотрудниками, задействованными в мониторинге и управлении ККТ.

2. Нормативные ссылки

2.1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

2.2. М-01-2021 «Методика анализа опасных факторов и определения ККТ»;

2.3. ДП-01-2021 «Управление документированной информацией системы ХАССП»;

2.4. ДП-02-2021 «Проведение внутренних аудитов»;

2.5. ДП-03-2021 «Выбор поставщиков и входной контроль пищевого сырья и продукции»;

2.6. ДП-04-2021 «Хранение пищевого сырья и продукции»;

2.7. ДП-07-2021 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия»;

2.8. ДП-09-2021 «Личная гигиена персонала».

3. Термины и определения

3.1. В настоящем Плате применяются следующие термины с соответствующими определениями:

ХАССП – (анализ рисков и критические контрольные точки) — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП – совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Опасный фактор (опасность) – биологические, химические или физические вещества в пищевых продуктах, потенциально способные оказать неблагоприятное воздействие на здоровье.

Критическая контрольная точка – этап процесса, на котором применяется управляющее воздействие для предотвращения или снижения значительной опасности, относящейся к безопасности пищевой продукции, до приемлемого уровня, определены критические пределы и на котором измерение обеспечивает результативное применение коррекций.

Критический предел – критерий, который в критической контрольной точке разделяет допустимые и недопустимые значения контролируемых параметров.

Примечание: критические пределы устанавливаются для того, чтобы определить, остается ли под контролем ККТ. Если критический предел превышает или нарушается, подвергшиеся воздействию пищевое сырье, продукты, готовая продукция рассматриваются как потенциально небезопасные.

Мониторинг – проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в ККТ с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для работы корректирующих и предупреждающих действий.

Коррекция – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия с целью недопущения его повторного появления.

Несоответствие – невыполнение установленного требования.

Соответствие – выполнение установленного требования.

3.2. В настоящем Плане приняты следующие сокращения:

ККТ – критические контрольные точки.

ВСД – ветеринарные сопроводительные документы.

ТТН – товарно-транспортные накладные.

ТК – технологические карты.

4. Общие положения

4.1. План разработан по результатам проведения анализа опасных факторов в соответствии с Методикой анализа опасных факторов и выявления ККТ (М-01) и содержит рабочие листы ХАССП с описанием методов контроля каждой ККТ.

4.2. Документирование обязательной информации о ККТ осуществляется согласно установленной в Методике (М-01) форме «Листа ХАССП».

4.3. Каждый Лист ХАССП включает в себя следующую информацию:

- значимые опасные факторы, которые могут повлиять на безопасность готовых блюд и определены для управления как ККТ;
- критические пределы ККТ;
- процедуры мониторинга;
- коррекции, предпринимаемые в случае несоблюдения критических пределов;
- корректирующие действия;
- распределение ответственности и полномочий;
- необходимые записи по мониторингу ККТ.

4.4. Окончательные корректирующие действия по каждой конкретной ситуации нарушения критических пределов разрабатываются после определения причины возникновения отклонения, в соответствии с алгоритмом, представленным в ДП-07.

5. Ответственность и полномочия

5.1. Группа ХАССП отвечает за достоверность информации, изложенной в настоящем Плане.

5.2. **Координатор группы ХАССП**, заведующий учреждением, а также все сотрудники, вовлечённые в процессы обеспечения безопасности пищевой продукции, отвечают за выполнение мероприятий, описанных в настоящем Плане (контроль, ведение необходимых записей, выполнение коррекции и корректирующих мероприятий).

6. Актуализация плана ХАССП

6.1. **Координатор группы ХАССП** ежегодно, в рамках внутренних аудитов системы ХАССП, проверяет План на адекватность и выполнение. На усмотрение **Координатора группы ХАССП** или **Заведующего Учреждением**, а также в случаях, оговорённых в ДП-02, может быть инициирована внеплановая проверка адекватности или выполнения Плана.

План анализируется на актуальность после проведения анализа опасных факторов.

6.2. Оригинал Плана находится у **Координатора группы ХАССП**. С Планом знакомят весь персонал, на которого возложена ответственность за мониторинг и проведение коррекций / корректирующих действий.

6.3. Копии Листов ХАССП или всего Плана могут быть выданы непосредственно на места проведения процессов, к которым относится та или иная ККТ.

Листы ХАССП

Лист ХАССП для ККТ №1

Опасный фактор	Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные, плесени		
Процесс	Входной контроль пищевого сырья и продуктов		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Поступающее пищевое сырьё и продукты	<ul style="list-style-type: none"> - Полный пакет сопроводительной документации; - Органолептические показатели. 	<ul style="list-style-type: none"> - Наличие корректно оформленного полного пакета сопроводительной документации. - Соответствие органолептическим показателям. 	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП-03 «Выбор поставщиков и входной контроль пищевого сырья и продукции»	Каждое поступление пищевого сырья и продуктов	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции - Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, ВСД в ФГИС «Меркурий», маркировочные ярлыки - ТТН.
Коррекция и корректирующие действия			
Коррекция		Исполнитель	Записи
Запрос недостающей документации		Кладовщик	Электронное письмо поставщику
Проверка наличия ВСД в личном кабинете в ФГИС «Меркурий» на момент приёмки и сверка с фактически привезённым пищевым сырьём и продуктами		Кладовщик	Гашение пищевого сырья и продуктов в ФГИС «Меркурий»
Исключить возможность попадания пищевого сырья и продуктов в производственные процессы (изолировать и промаркировать) до получения от поставщика необходимой документации		Кладовщик	Сигнальные ярлыки
Возврат пищевого сырья и продуктов поставщику при непредставлении им необходимой документации или при несоответствии органолептических показателей		Кладовщик	Акт возврата, отметка о возврате в ФГИС «Меркурий»
Корректирующие действия		Ответственный	Записи
Провести повторную оценку поставщика		Заведующий Учреждением, Кладовщик	Протокол заседания группы ХАССП с проведённой оценкой поставщика(-ов)
Внесение дополнений в шаблон договора с поставщиком пищевого сырья и продуктов или заключение дополнительного соглашения		Заведующий Учреждением	Шаблон договора или дополнительного соглашения
Рассмотреть возможность закупа пищевого сырья и продуктов у другого поставщика		Заведующий Учреждением, группа ХАССП	<ul style="list-style-type: none"> - Протокол / акт заседания группы ХАССП - Договор, приложения к договору - Акт оценки поставщика / поставщиков

Лист ХАССП для ККТ №2

Опасный фактор	Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные		
Процесс	Хранение пищевого сырья и продуктов в складских помещениях и в холодильном/морозильном оборудовании		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр		Критические пределы
Пищевое сырьё и продукты, находящиеся на хранении	Условия хранения (температура, влажность)		В соответствии с пределами, установленными предприятием-изготовителем на маркировке
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП-04 «Хранение пищевого сырья и продукции»	Ежедневно	Кладовщик, Шеф-повар	- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция	Исполнитель	Записи	
Изъять пищевое сырьё и продукты из использования и изолировать в специально отведённом месте, промаркировать для исключения возможности попадания пищевого сырья и продуктов в производственные процессы	Кладовщик, Шеф-повар	- Сигнальные ярлыки / маркировка - Акт о списании - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях - Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	
Корректирующие действия	Ответственный	Записи	
Проанализировать возможности складской зоны Учреждения для соблюдения условий хранения закупаемого пищевого сырья и продуктов	Группа ХАССП	Протокол / акт группы ХАССП	
Установить дополнительные средства для поддержания требуемых условий хранения пищевого сырья и продуктов или приобрести новое оборудование	Заместитель заведующего по АХЧ, Заведующий Учреждением	- Договоры поставки, паспорта на оборудование - Внесение нового оборудования в график ППР (в договор на обслуживание оборудования)	
Провести анализ сбоя работы оборудования	Группа ХАССП	Протокол / акт группы ХАССП или Акт выполненных работ при заключении договора со сторонней организацией	
Провести ремонтные работы оборудования	Заместитель заведующего по АХЧ, Заведующий Учреждением	Договор, акт выполненных работ	
Пересмотреть периодичность планового обслуживания оборудования	Заместитель заведующего по АХЧ, Заведующий Учреждением	Договор с обслуживающей организацией или внутренний график	

Лист ХАССП для ККТ №3

Опасный фактор	Физический / Посторонние предметы, частицы и включения		
Процесс	Подготовка к раздаче		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Готовые блюда	Органолептические показатели	Соответствие органолептическим показателям, представленным в ТК	
	Посторонние включения	Отсутствие	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ТК, Положение о бракеражной комиссии	Постоянно перед выдачей блюд с пищеблока	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция		Исполнитель	Записи
Изъятие и снятие блюда с реализации, списание		Шеф-повар	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Корректирующие действия		Ответственный	Записи
Провести внутреннее обучение персонала по ДП-09 «Личная гигиена персонала» с проверкой знаний		Координатор группы ХАССП	- План по обучению персонала. - Внутренние тесты
Проверка знаний сотрудников по технологическим картам		Координатор группы ХАССП	Протокол / акт проверки знаний
Пересмотреть технологическую карту (-ы)		Заведующий Учреждением, Шеф-повар	- Приказ о пересмотре и утверждении ТК (если рецептура взята не из сборника) - Актуализированная ТК
Пересмотреть график и порядок проведения ежедневных или генеральных уборок		Группа ХАССП	- Графики уборок - Инструкции по проведению генеральных и ежедневных уборок - Журнал по проведённым уборкам
Замена / ремонт оборудования		Заместитель заведующего по АХЧ, Заведующий Учреждением	Договоры поставки, паспорта на оборудование, внесение нового оборудования в график ППР / договор, акт выполненных работ по обслуживанию и ремонту