



СИСТЕМА ХАССП / ТР ТС 021 / 2011

Муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад №460

620012 г. Екатеринбург, ул. Ильича, 50б, ул. Ильича, 50в



Редакция №1

стр. 1 из 9

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий  
МАДОУ детский сад №460

Е. Б. Семья Е. Б. Семья

«30» июля 2019 г.

## ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

### «УПРАВЛЕНИЕ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ПРОДУКЦИЕЙ»

ДП-16-2019

Разработано группой ХАССП МАДОУ детский сад №460  
Введен впервые.

Актуализация документа: «31» 08 2020 г.

«31» 08 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и область применения .....	3
2. Нормативные ссылки .....	3
3. Определения .....	3
4. Сокращения.....	4
5. Ответственность и полномочия .....	4
6. Процедура. Описание процесса .....	4
7. Записи .....	6
ПРИЛОЖЕНИЕ А.....	7

## 1. ЦЕЛЬ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Процедура разработана в целях реализации требований ТР ТС 021/2011 ст. 10, ст. 11, ГОСТ Р 51705.1-2001.

1.2. Процедура разработана с целью реализации требований системы ХАССП к устранению несоответствий, выявленных при входном контроле и хранении сырья и пищевых продуктов, производстве и реализации готовой продукции и регламентирует порядок действий с продукцией, признанной несоответствующей требованиям, установленным нормативной документацией.

1.3. Процедура обязательна для исполнения всеми сотрудниками, задействованными в системе ХАССП на пищеблоках обоих зданий МАДОУ детский сад №460 (далее – Учреждение).

## 2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

2.1. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

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

2.3. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

2.4. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

2.5. ДП-09 «Входной контроль».

2.6. ДП-10 «Хранение».

## 3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящей процедуре применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **безопасность пищевых продуктов:** понятие, говорящее о том, что пищевой продукт не повредит потребителю, если он приготовлен и/или съеден в соответствии с его целевым назначением.

3.2 **опасность пищевых продуктов:** биологические, химические или физические компоненты в пищевых продуктах или состояния пищевых продуктов, которые потенциально могут отрицательно воздействовать на здоровье.

3.3 **коррекция:** действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

3.4 **корректирующее действие:** действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или иной нежелательной ситуации.

3.5 **мера контроля:** действие или операция, которые могут использоваться для предотвращения или исключения опасности пищевого продукта или её снижения до приемлемого уровня.

3.6 **утилизация несоответствующей продукции:** действие в отношении несоответствующей продукции, предпринятое для предотвращения ее первоначального предполагаемого использования.

#### 4. СОКРАЩЕНИЯ

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

НП – несоответствующая продукция.

#### 5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОЛНОМОЧИЯ

Ответственными за выявление, регистрацию и идентификацию, изоляцию НП являются сотрудники, на этапе деятельности которых была выявлена НП, в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Этап	Ответственный сотрудник	Записи
Входной контроль сырья и пищевых продуктов	Кладовщик	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, сигнальные ярлыки
Хранение сырья и пищевых продуктов	Кладовщик, Повар	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, Журнал учета температурного режима в холодильном, морозильном оборудовании, сигнальные ярлыки
Изготовление блюд, подготовка готовых блюд к реализации	Повар, Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Обеспечить осведомлённость сотрудников по этапам процессов об ответственности обязан Координатор группы ХАССП.

#### 6. ПРОЦЕДУРА. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА

##### Общие положения

Несоответствия продукции классифицируют:

- незначительные несоответствия;
- существенные несоответствия.

**Незначительные несоответствия** возможно устранить на месте путем коррекции:

- исправление с полным восстановлением характеристик, например, при недостаточном количестве сахара/соли в готовом блюде.

После проведения коррекции продукция должна быть подвергнута повторному бракеражу для подтверждения соответствия установленным требованиям.

**Существенные несоответствия.** Сырье, пищевые продукты, готовые блюда, имеющие существенные несоответствия, а также не отвечающие требованиям ТК и установленным требованиям к качеству и безопасности, в Учреждении запрещаются к реализации, списываются. К существенным несоответствиям, например, относятся готовая продукция или сырье, упавшее на пол, подгоревшее или с наличием видимых загрязнений / повреждений.

##### 6.1. Управление несоответствующей продукцией

Управление несоответствующей продукцией включает следующие этапы:

- выявление НП;
- идентификация несоответствующей продукции;

- изоляция несоответствующей продукции;
- регистрация выявленного несоответствия;
- принятие решения о дальнейшем использовании продукции;
- анализ и устранение причин появления несоответствий;
- исполнение решения и его регистрация.

## 6.2. Этапы управления НП

### 6.2.1. Выявление несоответствующей продукции

Несоответствующая продукция может быть выявлена в результате:

- входного контроля сырья и пищевых продуктов;
- контроля в процессе хранения сырья и пищевых продуктов;
- контроля в процессе производства готовой продукции.

6.2.1.1 Поступающая продукция проходит входной контроль в соответствии с внутренней документацией Учреждения (ДП-09 «Входной контроль»). Решение о несоответствии или соответствии на данном этапе принимает Кладовщик с привлечением Координатора группы ХАССП при необходимости.

6.2.1.2. Хранение сырья и пищевых продуктов в складских помещениях проводится в соответствии с ДП-10 «Хранение». При выявлении НП на данном этапе, решение о дальнейших действиях принимают Кладовщик совместно с Поваром.

НП может быть выявлена при проведении инвентаризации и при проверке условий и сроков хранения на складах.

6.2.1.3 На этапах технологического процесса Повар контролирует:

- соответствие рецептур, технологического процесса требованиям нормативных правовых актов, технической, технологической документации;
- соблюдение поточности технологического процесса и отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции;
- соблюдение режимов технологического процесса.

Если НП выявлена в начале производственных процессов (например, испорченное сырьё, которое можно обнаружить только после вскрытия упаковки и начала манипуляций с ним), решение о несоответствии такого сырья принимает Повар.

Выявление несоответствий готовой продукции производится путём органолептической оценки каждого готового блюда. Также для контроля качества и безопасности готовых блюд установлен периодический лабораторный контроль по микробиологическим, физико-химическим и показателям безопасности продукции в соответствии с ППК.

### 6.2.2. Идентификация несоответствующей продукции

Вся продукция, признанная несоответствующей, должна быть идентифицирована. Ответственным за идентификацию несоответствующей продукции и за обозначение НП является Кладовщик или Повар, в зависимости от этапа производственного процесса, на котором выявлена НП.

Продукция, которая признана несоответствующей, подлежит утилизации или списанию – на упаковку с продукцией или ёмкость с выявленной НП размещается ярлык с надписью «Не использовать» или «На списание», «С истекшими сроками годности» или другим способом. Ярлыки с надписями готовит и прикрепляет Кладовщик или Повар, в зависимости от этапа производственного процесса, на котором выявлена НП.

### 6.2.3. Изоляция несоответствующей продукции

Продукция, признанная несоответствующей, должна быть изолирована в специально отведенном месте (выделенная для несоответствующей продукции зона) от соответствующей для исключения возможности непреднамеренного ее использования и смешивания с продукцией, соответствующей требованиям нормативных правовых актов.

Ответственным лицом за изоляцию и временное хранение несоответствующей продукции является Кладовщик.

### 6.2.4. Регистрация выявленного несоответствия

Все установленные случаи несоответствия продукции должны быть зарегистрированы.

Регистрации подлежат несоответствия продукции, выявленные при входном контроле и контроле при хранении сырья и пищевых продуктов, контроле при производстве готовой продукции. Регистрация таких случаев происходит в соответствующих журналах по процессам, а также в виде акта о списании НП (Приложение А).

### 6.2.5. Принятие решения о дальнейшем использовании продукции

Действия с несоответствующей продукцией:

- доведение до соответствия ТК (готовые блюда);
- маркировка ярлыками НП (сырьё) для принятия решения о дальнейших действиях;
- решение о списании. Составляются соответствующие акты.

Предлагаемые сроки выполнения коррекции и корректирующих действий согласовываются и утверждаются Координатором группы ХАССП.

### 6.2.6. Исполнение решения и его регистрация

После выполнения коррекции с несоответствующей продукцией, продукция проходит повторный контроль с целью установления ее соответствия требованиям.

Результаты повторного контроля регистрируются. Контроль реализации коррекции осуществляет Координатор группы ХАССП.

После проведения коррекции или корректирующего действия анализируется его результативность, о чем делается соответствующая запись в Плане корректирующих действий.

## 7. ЗАПИСИ

### 7.1. Список форм

Наименование	Форма	Ответственный за хранение	Срок хранения
Акт о списании несоответствующей продукции	Приложение А	Координатор группы ХАССП	1 год

## Форма «Акт о списании несоответствующей продукции»

<b>1. <input type="checkbox"/> Причина несоответствия</b>	
- Наименование готовой продукции / сырья / пищевых продуктов:	
- Дата производства готовой продукции / сырья / пищевых продуктов:	
- Номера партий:	
<b>2. Время начала:</b>	<b>Дата:</b>
<b>3. Отчет по расследованию</b>	
1) Дата получения сырья / пищевых продуктов:	
2) Количество полученного сырья / пищевых продуктов:	
3) Номера партий:	
4) Использовано в производстве:	
5) Осталось в зоне хранения:	
6) Наименования и номера партий всей несоответствующей продукции:	
<b>4. Результаты расследования</b>	
- Общий объем несоответствующей продукции:	
- Продукция в зоне хранения:	
- Продукция, переданная в производство:	
<b>5. Все заинтересованные стороны внутренние были уведомлены согласно процедуре: <input type="checkbox"/> Да, <input type="checkbox"/> Нет</b>	
<b>6. Время завершения:</b>	<b>Дата:</b>
Ответственное лицо от Учреждения:	(Ф.И.О.)
Подпись лиц, осуществляющих отзыв:	(Ф.И.О.)
	(Ф.И.О.)
	(Ф.И.О.)





