



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

«30» июня _____ 2019 г.

ПЛАН ХАССП

ПХ-08-2019

Разработано группой ХАССП МАДОУ детский сад №460
Введен впервые.

Актуализация документа: «31» 08 2020 г.

«31» 08 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения	3
2. Нормативные ссылки	3
3. Термины и определения.....	3
4. Общие положения	3
5. Ответственность и контроль	3
6. Актуализация и рассылка	3
Листы ХАССП	4

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящий План разработан на основании принципов ХАССП, проведённого анализа опасных факторов и устанавливает критические контрольные точки (далее – ККТ) и мероприятия по управлению ККТ.

1.2 Цель деятельности управления критическими контрольными точками – минимизация опасных факторов на процессе и снижения риска их реализации.

1.3 Положения настоящего Плана обязательны для сотрудников обоих зданий МАДОУ детский сад №460 (далее – Учреждение).

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем Плате использованы ссылки на следующие нормативные документы:

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

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

3. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

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

Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.

Коррекция – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Мониторинг – специально организованное систематическое наблюдение за состоянием объектов, явлений, процессов с целью их оценки, контроля и прогноза.

Несоответствие – невыполнение установленного требования.

4. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4.1 Деятельность по определению опасных факторов описана в Методике анализа опасных факторов и определения ККТ (М-06).

4.2 Форма Листа ККТ приведена в Методике анализа опасных факторов и определения ККТ (М-06).

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И КОНТРОЛЬ

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

5.2 Заведующий Учреждением, а также все сотрудники обоих зданий Учреждения, вовлечённые в процессы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, отвечают за выполнение мероприятий, описанных в настоящем Плате (контроль, ведение необходимых записей, выполнение корректирующих мероприятий).

6. АКТУАЛИЗАЦИЯ И РАССЫЛКА

6.1 План ХАССП анализируется на актуальность во время проведения анализа опасных факторов в рамках ежегодных внутренних проверок системы ХАССП.

6.2 Оригинал Плате находится у Координатора группы ХАССП, копии листов ККТ передаются ответственным сотрудникам на рабочие места, с Плате ХАССП знакомят весь персонал, на которого возложена ответственность за проведение коррекций / корректирующих мероприятий.

**Листы ХАССП
«ККТ №1»**

Опасный фактор	Отсутствие сопроводительной документации		
Процесс	Приёмка сырья и пищевых продуктов		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр		Критические пределы
Сырье и пищевые продукты	Сопроводительная документация		Наличие / отсутствие полного пакета товаросопроводительной документации Соответствие / Не соответствие
	Органолептические показатели сырья и пищевых продуктов		
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП «Входной контроль»	Постоянно при каждой приемке сырья и пищевых продуктов	Кладовщик	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Пакет документов, подтверждающих качество и безопасность. ТГН, маркировочные ярлыки, отметка в системе «Меркурий» (для ВСД)
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
1. Возврат сырья / пищевых продуктов поставщику		Кладовщик, Заведующий Учреждением	Акт возврата
2. Запрос сопроводительной документации в кратчайшие сроки (идентификация сырья / пищевых продуктов без документов и размещение их в специальной зоне склада до момента принятия решения о принятии / возврате)		Кладовщик, Заведующий Учреждением	Сигнальная маркировка, письмо поставщику
3. Проверка наличия ВСД в личном кабинете в системе «Меркурий» на момент приёма и сверка с фактически привезённым сырьём / пищевым продуктом		Кладовщик	Отметка в системе «Меркурий»
4. Исключить возможность попадания сырья / пищевых продуктов в производство		Кладовщик	Сигнальные ярлыки
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
1. Провести повторную оценку поставщика		Группа ХАССП	Протокол заседания группы ХАССП
2. Рассмотреть возможность закупа сырья / пищевых продуктов у другого поставщика		Заведующий Учреждением	Реестр поставщиков

«ЖКТ №2»

Опасный фактор	Несоблюдение режимов хранения сырья и пищевых продуктов		
Процесс	Хранение сырья и пищевых продуктов		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Сырье и пищевые продукты	Условия хранения (температура, влажность)	+2...+6 ⁰ С -18 +/-3 ⁰ С 70 – 75% Условия хранения, установленные предприятием-изготовителем	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП «Хранение»	Ежедневно	Кладовщик, Повар	Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима в холодильном, морозильном оборудовании
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
Изъять сырье и пищевые продукты и переместить в другое место		Кладовщик, Повар	Сигнальный ярлык, акт о списании
Провести контроль условий хранения сырья и пищевых продуктов		Группа ХАССП	Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима в холодильном, морозильном оборудовании. Журналы по уборкам
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
Провести анализ сбоя работы оборудования		Группа ХАССП	Протокол заседания группы ХАССП
Провести ремонтные работы оборудования		Заведующий Учреждением, Заместитель заведующего по АХЧ	Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование

«ККТ №3»

Опасный фактор	Несоблюдение операций согласно ТК		
Процесс	Производство готового продукта		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Готовые блюда	Органолептические показатели	В соответствии с Технологическими картами (ТК)	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ТК	Постоянно при приготовлении	Повар, Кладовщик, Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Личная гигиена	Постоянно	Заведующий Учреждением, Заместитель заведующего по АХЧ, Делопроизводитель	Журнал здоровья и осмотра сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний. Медицинские книжки
Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке сырья / пищевых продуктов к производству, при проведении уборок производственных помещений	Постоянно при приготовлении	Повар, Подсобный рабочий	Журнал учета приготовления рабочих растворов дезинфицирующих средств. Журнал по уборкам. Инструкции по разведению дезинфицирующих средств
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
При несоответствии продукции органолептическим показателям (цвет, вкус, запах, внешний вид), продукция подвергается доготовке, а при невозможности доготовки – списанию		Повар, Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
При не прохождении медицинского осмотра – сотрудник отстраняется от работы		Заведующий Учреждением	Внутренний приказ, медицинские книжки
Проведение внеплановой генеральной уборки		Повар, Подсобный рабочий	Журналы по уборкам, журнал и инструкции по разведению дезинфицирующих

Закуп разрешенных дезинфицирующих средств	Заместитель заведующего по АХЧ	средств Декларации, свидетельства о государственной регистрации
Вызов специалистов для внепланового обслуживания технологического оборудования	Заведующий Учреждением, Заместитель заведующего по АХЧ	Акты выполненных работ
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)	Ответственный	Записи
Пересмотреть ТК	Бракеражная комиссия	ТК
Пересмотр графика и порядка проведения генеральных уборок	Группа ХАССП	Журналы по уборкам, инструкции по генеральным уборкам
Замена / ремонт оборудования	Заведующий Учреждением, Заместитель заведующего по АХЧ	Акты о приобретении оборудования / акты выполненных работ по обслуживанию и ремонту

