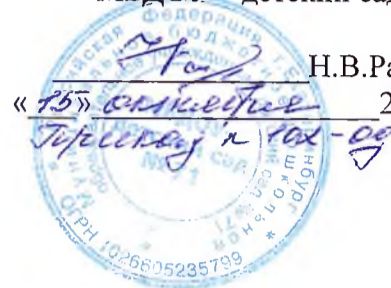


УТВЕРЖДАЮ

Заведующий  
МБДОУ – детский сад №71

Н.В.Разуева  
«15» октября 2021 г.



**ПЛАН ХАССП**

**ПХ-09-2021**

Дата введения: 15 октября 2021 г.  
Актуализация документа: \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

г. Екатеринбург  
2021 год

## СОДЕРЖАНИЕ

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

## ПРЕДИСЛОВИЕ

- 1 Разработано Заведующим Учреждением Н.В.Разуевой
- 2 Принят и введен в действие приказом № ПХ-09 от 15 октября 2021 г.
- 3 Введен впервые.

## 1. Область применения

1.1 Настоящий План разработан на основании принципов ХАССП и устанавливает Критические контрольные точки и мероприятия управления точками.

1.2 Цель деятельности управления критическими контрольными точками – минимизация или устранения опасных факторов.

1.3 Положения настоящего Плана обязательны для всех подразделений МБДОУ – детский сад №71 (далее – Учреждение), в которых определены опасные факторы и критические контрольные точки.

## 2. Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

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

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

2.3. ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи».

## 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 критических контрольных точек (ККТ).

4.2 Форма Листа ККТ приведена в Методике анализа опасных факторов и определения ККТ.

## 5. Ответственность и контроль

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

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

## 6. Актуализация и рассылка

6.1 План ХАССП анализируется на актуальность во время проведения анализа опасных факторов.

6.2 Оригинал Плана находится у Руководителя группы ХАССП, копии листов ККТ выдаются в подразделения, к которым относится данная критическая контрольная точка.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 71	СИСТЕМА ХАССП ТР ТС 021/2011
План ХАССП ПХ-09-2021	

**Листы ХАССП**

**«ККТ №1»**

<b>Потенциальная опасность</b>	Отсутствие сопроводительной документации. Несоответствующее качество продукции		
<b>Процесс</b>	Приёмка сырья		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Сопроводительная документация. Органолептические показатели продукции	Наличие/отсутствие Соответствует / не соответствует	Наличие документации согласно перечню на сырьё. Отсутствие недопустимых показателей качества	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ДП «Входной контроль»	Постоянно при каждой приемке сырья	Кладовщик	Журнал входного контроля сырья. Пакет документов, подтверждающих качество
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
1. Возврат продукции поставщику		Руководитель группы ХАССП, Кладовщик	Акт возврата
2. Исключить возможность попадания сырья в производство		Кладовщик, Шеф-повар	Акт возврата
<b>Корректирующие действия</b> (устранение причины отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
1. Провести повторную оценку поставщика		Группа ХАССП, Заведующий Учреждением	Реестр поставщиков
2. Рассмотреть возможность закупа сырья у другого поставщика		Заведующий Учреждением	Реестр поставщиков

## «ККТ №2»

<b>Потенциальная опасность</b>	Несоблюдение условий, сроков и режима хранения		
<b>Процесс</b>	Хранение сырья		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Условия хранения (склады, холодильные и морозильные камеры)	Температура, влажность	+2 +6 <sup>0</sup> С -18 +/-3 <sup>0</sup> С 70 – 75%	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ДП «Хранение»	ежедневно	Кладовщик	Журнал контроля температуры и влажности
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Изъять продукцию и переместить в другое место		Шеф-повар, Кладовщик	Акт о списании
Провести контроль условий хранения продукции		Кладовщик, Руководитель группы ХАССП	Журнал контроля температуры и влажности
<b>Корректирующие действия</b> (устранение причины отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Провести анализ сбоя работы оборудования		Заместитель заведующего по АХЧ	Заявка и запись в Журнале осмотра технического состояния оборудования
Провести ремонтные работы оборудования		Заместитель заведующего по АХЧ	Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование

## «ККТ №3»

<b>Потенциальная опасность</b>	Несоответствие продукции органолептическим показателям (несоответствие потребительским свойствам)		
<b>Процесс</b>	Производство готового продукта		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Готовая продукция (в особенности холодный цех, где нет термической обработки)	Органолептические показатели Условия хранения обработанного сырья Аллергены Посторонние попадания Личная гигиена Санитарное состояние	В соответствии с Технологическими картами (ТК) Личная гигиена и санитарно – противоэпидемиологические мероприятия	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ТК	Постоянно при приготовлении	Шеф-повар, Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
Личная гигиена и санитарное состояние	Постоянно	Медицинская сестра	Журнал здоровья Медицинские книжки
Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд	Постоянно при приготовлении	Шеф-повар	Журнал генеральных уборок Инструкции по разведению дез. средств Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
При несоответствии продукции органолептическим показателям (цвет, вкус, запах, внешний вид), продукция подвергается утилизации		Шеф-повар, Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
При не прохождении медицинского осмотра - сотрудник отстраняется от работы		Заведующий Учреждением	Журнал здоровья Медицинские книжки
Организация генеральных уборок		Шеф-повар	Журнал генеральных уборок Инструкции по



Закуп разрешенных дез. средств Вызов специалистов для контроля работы рабочего оборудования	Заместитель заведующего по АХЧ	разведению дез. средств Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах Журнал осмотра технического состояния оборудования
<b>Корректирующие действия</b> (устранение причины отклонения от пределов)	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Пересмотреть ТК	Шеф-повар, Бракеражная комиссия	ТК, Бракеражный журнал
Изыскать варианты замены персонала на время прохождения мед. комиссии	Руководитель группы ХАССП	Журнал здоровья Медицинские книжки
Применять в работе защитные средства (одноразовые перчатки)	Шеф-повар	
Организовать генеральную уборку		Журнал генеральных уборок Инструкции по разведению дез. средств.
Замена / ремонт оборудования	Заместитель заведующего по АХЧ	Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах





