

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ.....	Ошибка! Закладка не определена.
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

Департамент образования Администрации города Екатеринбург
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 45
(МАДОУ детский сад № 45)
Академика Сахарова проспект, д. 31В, Екатеринбург, Свердловская область, 620105
Тел. +7 (343)224-45-20, e-mail: mdou45akadem@eduekb.ru, Сайт: <http://45.tvoyasadik.ru>

ИНН 6671200680, КПП 667101001, ОГРН 1226600000472



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МАДОУ детский сад № 45
Г.Р. Асатова
09 января 2024

ПЛАН ХАССП

Дата введения: 09 января 2024.
Актуализация документа: 15 января 2024

ПРЕДИСЛОВИЕ

- 1 Разработано заместителем заведующего по АХЧ С.А. Суркова
- 2 Принят и введен в действие приказом № 14/1-АД от 09.01.2024
- 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 МАДОУ детский сад № 45 (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.

Листы ХАССП

«ККТ №1»

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

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

«ККТ №3»

Потенциальная опасность	Несоответствие продукции органолептическим показателям (несоответствие потребительским свойствам)		
Процесс	Производство готового продукта		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Готовая продукция (в особенности холодный цех, где нет термической обработки)	Органолептические показатели Дез. растворы Условия хранения Аллергены Посторонние попадания Личная гигиена Санитарное состояние	В соответствии с Технологическими картами (ТК) Личная гигиена и санитарно – противозидемиологические мероприятия	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
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
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
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		Руководитель группы ХАССП, Медицинская сестра	Журнал здоровья Медицинские книжки
Организация генеральных уборок		Шеф-повар	Журнал генеральных уборок Инструкции по разведению дез. средств
Закуп разрешенных дез. средств		Заместитель заведующего по АХЧ	
Вызов специалистов для контроля работы рабочего оборудования			

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

Лист регистрации изменений

[illegible]

Лист рассылки и ознакомления

[illegible]