

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 80 города Ставрополя

Утверждаю

Заведующий МБДОУ д/с № 80

Е.Д. Беспалова _____

От 1 сентября 2021 г.

**План ХАССП
в МБДОУ д/с № 80 города Ставрополя**

Ставрополь 2021 г.

ПРЕДИСЛОВИЕ

РАЗРАБОТАНА МБДОУ детский сад № 80 в соответствии с требованиями стандарта
ГОСТ Р 51705.1

ПРИНЯТА И ВВЕДЕНА В ДЕЙСТВИЕ Приказом № 68-ОД от 1 сентября 2021 г.

Документированная процедура не может быть полностью или частично воспроизведена, тиражирована и распространена в качестве официального издания без разрешения МБДОУ д/с № 80

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Область применения |
| 2 | Нормативные ссылки |
| 3 | Термины, определения и сокращения |
| 4 | Общие положения |
| 5 | Ответственность и контроль |
| 6 | Актуализация и рассылка |
| 7 | Листы ХАССП |

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 сотрудников, участвующих в организации питания МБДОУ д/с 80 в которых определены опасные факторы и критические контрольные точки.

2. Нормативные ссылки

В настоящем плане 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, определения и сокращения

В настоящем плане применены следующие термины с соответствующими определениями:

План 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

Сокращения

План – План ХАССП

Учреждение МБДОУ д/с №80

ККТ критические контрольные точки

4. Общие положения

4.1 Деятельность по определению опасных факторов описана в Методике анализа опасных факторов и определения 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 Руководители подразделений отвечают за выполнение мероприятий, описанных в настоящем Плане (контроль, 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, которым относится данная критическая контрольная точка.

«ККТ № 1»

| | | | |
|---|--|--|-------------------------------|
| Потенциальная опасность | Отсутствие сопроводительной документации | | |
| Процесс | Приемка сырья | | |
| Контроль | | | |
| Объект контроля | Контролируемый параметр | Критические пределы | |
| Сопроводительная документация | Наличие/отсутствие | Наличие документации согласно перечню на сырье | |
| Мониторинг | | | |
| Процедура | Периодичность | Ответственный | Записи |
| ДП Проведение контроля за продовольственным сырьём | Постоянно при приемке сырья | Кладовщик | Журнал приемки сырья |
| Коррекция и корректирующие мероприятия | | | |
| Коррекция (устранение отклонения от пределов) | | Ответственный | Записи |
| 1. Возврат продукции поставщику | | Кладовщик | Таблица возвращенные продукты |
| 2. Исключить возможность попадания сырья в производство | | Кладовщик | Таблица возвращенные продукты |
| Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов) | | Ответственный | Записи |
| 1. Провести повторную оценку поставщика | | | Реестра поставщиков |
| 2. Рассмотреть возможность закупа сырья другого поставщика | | | Реестр поставщиков |

«ККТ № 2»

| | | | |
|---|---|----------------------------|--|
| Потенциальная опасность | Несоблюдение режимов хранения сырья и готовой продукции | | |
| Процесс | Хранение сырья, полуфабрикатов и готового продукта | | |
| Контроль | | | |
| Объект контроля | Контролируемый параметр | Критические пределы | |
| Условия хранения | Температура влажность | +2 +6 -18 +/-3 | |
| Мониторинг | | | |
| Процедура | Периодичность | Ответственный | Записи |
| Хранение сырья и готовой продукции | 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 | | Кладовщик | Акт о списании |
| Провести контроль условий хранения продукции | | Кладовщик | Журнал контроля температуры и влажности |
| Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов) | | Ответственный | Записи |
| Провести анализ сбоя работы оборудования | | | Акт выполненных работ от организации обслуживающей оборудование |
| | | Кладовщик | |
| Провести ремонтные работы оборудования | | Кладовщик | 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 | Органолептические показатели | В соответствии с Технологическими картами (ТК) | |
| Мониторинг | | | |
| Процедура | Периодичность | Ответственный | Записи |
| ТК | Постоянно при приготовлении | Председатель бракеражной комиссии | Бракеражный журнал |
| Коррекция и корректирующие мероприятия | | | |
| Коррекция (устранение отклонения от пределов) | | Ответственный | Записи |
| При недостаточной температуре или времени откорректировать режимы приготовления | | Шеф-повар | Бракеражный журнал |
| При несоответствии продукции органолептическим показателям (цвет, вкус, запах, внешний вид), продукция подвергается утилизации | | Шеф-повар | Бракеражный журнал |
| Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов) | | Ответственный | Записи |
| Пересмотреть ТК | | Шеф-повар | ТК |