Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
ДЕТСКИЙ САД № 352
620137 г. Екатеринбург, ул. Кулибина, 5 тел. 389-14-53, 389-16-73

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МБДОУ детский сад № 352
_____ Е.В. Грушина
«_21_» апреля___2021г

ПЛАН ХАССП

ПЛ-01-2021

Разработано группой ХАССП МБДОУ детский сад № 352

Введён в действие с 21.04.2021 г.

Приказом №14 – о/д от «21»04. 2021 г.

Актуализация документа:

«____» _____2022 г. _____ / _____
подпись ФИО

«____» _____2023 г. _____ / _____
подпись ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и область применения 3
2. Нормативные ссылки 3
3. Термины и определения 3
4. Общие положения 4
5. Ответственность и полномочия 4
6. Актуализация плана хассп 5
Листы ХАССП 6

1. Цель и область применения

1.1. Настоящий План ХАССП (далее – План) разработан с целью реализации требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по управлению критическими контрольными точками, выявленными в ходе анализа опасных факторов на пищеблоке МБДОУ детский сад № 352 (далее – Учреждение).

1.2. Цель управления ККТ – минимизация или устранение риска реализации значимых опасных факторов, которые с большей вероятностью могут оказать негативное воздействие на безопасность приготавливаемых на пищеблоке Учреждения готовых блюд.

1.3. Положения настоящего Плана обязательны к применению всеми сотрудниками, задействованными в мониторинге и управлении ККТ.

2. Нормативные ссылки

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

2.2. М-01-2021 «Методика анализа опасных факторов и определения ККТ»;

2.3. ДП-01-2021 «Управление документированной информацией системы ХАССП»;

2.4. ДП-02-2021 «Проведение внутренних аудитов»;

2.5. ДП-03-2021 «Выбор поставщиков и входной контроль пищевого сырья и продукции»;

2.6. ДП-04-2021 «Хранение пищевого сырья и продукции»;

2.7. ДП-07-2021 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия»;

2.8. ДП-09-2021 «Личная гигиена персонала».

3. Термины и определения

3.1. В настоящем Плане применяются следующие термины с соответствующими определениями:

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

Система ХАССП – совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Опасный фактор (опасность) – биологические, химические или физические вещества в пищевых продуктах, потенциально способные оказать неблагоприятное воздействие на здоровье.

Критическая контрольная точка – этап процесса, на котором применяется управляющее воздействие для предотвращения или снижения значительной опасности, относящейся к безопасности пищевой продукции, до приемлемого уровня, определены критические пределы и на котором измерение обеспечивает результативное применение коррекций.

Критический предел – критерий, который в критической контрольной точке разделяет допустимые и недопустимые значения контролируемых параметров.

Примечание: критические пределы устанавливаются для того, чтобы определить, остается ли под контролем ККТ. Если критический предел превышается или нарушается, подвергшиеся воздействию пищевое сырье, продукты, готовая продукция рассматриваются как потенциально небезопасные.

Мониторинг – проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в ККТ с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для работки корректирующих и предупреждающих действий.

Коррекция – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия с целью недопущения его повторного появления.

Несоответствие – невыполнение установленного требования.

Соответствие – выполнение установленного требования.

3.2. В настоящем Плане приняты следующие сокращения:

ККТ – критические контрольные точки.

ВСД – ветеринарные сопроводительные документы.

ТТН – товарно-транспортные накладные.

ТК – технологические карты.

4. Общие положения

4.1. План разработан по результатам проведения анализа опасных факторов в соответствии с Методикой анализа опасных факторов и выявления ККТ (М-01) и содержит рабочие листы ХАССП с описанием методов контроля каждой ККТ.

4.2. Документирование обязательной информации о ККТ осуществляется согласно установленной в Методике (М-01) форме «Листа ХАССП».

4.3. Каждый Лист ХАССП включает в себя следующую информацию:

- значимые опасные факторы, которые могут повлиять на безопасность готовых блюд и определены для управления как ККТ;
- критические пределы ККТ;
- процедуры мониторинга;
- коррекции, предпринимаемые в случае несоблюдения критических пределов;
- корректирующие действия;
- распределение ответственности и полномочий;
- необходимые записи по мониторингу ККТ.

4.4. Окончательные корректирующие действия по каждой конкретной ситуации нарушения критических пределов разрабатываются после определения причины возникновения отклонения, в соответствии с алгоритмом, представленным в ДП-07.

5. Ответственность и полномочия

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

5.2. **Координатор группы ХАССП**, **Заведующий Учреждением**, а также все сотрудники, вовлечённые в процессы обеспечения безопасности пищевой продукции, отвечают за выполнение мероприятий, описанных в настоящем Плане (контроль, ведение необходимых записей, выполнение коррекции и корректирующих мероприятий).

6. Актуализация плана ХАССП

6.1. **Координатор группы ХАССП** ежегодно, в рамках внутренних аудитов системы ХАССП, проверяет План на адекватность и выполнение. На усмотрение **Координатора группы ХАССП или Заведующего Учреждением,** а также в случаях, оговорённых в ДП-02, может быть инициирована внеплановая проверка адекватности или выполнения Плана.

План анализируется на актуальность после проведения анализа опасных факторов.

6.2. Оригинал Плана находится у **Координатора группы ХАССП**. С Планом знакомят весь персонал, на которого возложена ответственность за мониторинг и проведение коррекций / корректирующих действий.

6.3. Копии Листов ХАССП или всего Плана могут быть выданы непосредственно на места проведения процессов, к которым относится та или иная ККТ.

6.4. Записи о дате ознакомлении / выдачи копии Плана ХАССП и ответственного за сохранность копии вносятся в Лист ознакомления в конце Плана в соответствии с ДП-01.

Листы ХАССП

Лист ХАССП для ККТ №1

Опасный фактор	Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные, плесени	
Процесс	Входной контроль пищевого сырья и продуктов	
Контроль		
Объект контроля	**Контролируемый параметр**	**Критические пределы**
Поступающее пищевое сырьё и продукты	- Полный пакет сопроводительной документации; - Органолептические показатели.	- Наличие корректно оформленного полного пакета сопроводительной документации. - Соответствие органолептическим показателям.
Мониторинг		
Процедура	**Периодичность**	**Ответственный**	**Записи**
ДП-03 «Выбор поставщиков и входной контроль пищевого сырья и продукции»	Каждое поступление пищевого сырья и продуктов	Заведующий хозяйством	- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции - Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, ВСД в ФГИС «Меркурий», маркировочные ярлыки - ТТН.
Коррекция и корректирующие действия			
Коррекция		**Исполнитель**	**Записи**
Запрос недостающей документации		Заведующий хозяйством	Электронное письмо поставщику
Проверка наличия ВСД в личном кабинете в ФГИС «Меркурий» на момент приёмки и сверка с фактически привезённым пищевым сырьём и продуктами		Заведующий хозяйством	Гашение пищевого сырья и продуктов в ФГИС «Меркурий»
Исключить возможность попадания пищевого сырья и продуктов в производственные процессы (изолировать и промаркировать) до получения от поставщика необходимой документации		Заведующий хозяйством	Сигнальные ярлыки
Возврат пищевого сырья и продуктов поставщику при непредставлении им необходимой документации или при несоответствии органолептических показателей		Заведующий хозяйством	Акт возврата, отметка о возврате в ФГИС «Меркурий»
Корректирующие действия		**Ответственный**	**Записи**
Провести повторную оценку поставщика		Заведующий Учреждением, Заведующий хозяйством	Протокол заседания группы ХАССП с проведённой оценкой поставщика(-ов)
Внесение дополнений в шаблон договора с поставщиком пищевого сырья и продуктов или заключение дополнительного соглашения		Заведующий Учреждением	Шаблон договора или дополнительного соглашения
Рассмотреть возможность закупа пищевого сырья и продуктов у другого поставщика		Заведующий Учреждением, группа ХАССП	- Протокол / акт заседания группы ХАССП - Договор, приложения к договору - Акт оценки поставщика / поставщиков

Лист ХАССП для ККТ №2

Опасный фактор	Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	
Процесс	Хранение пищевого сырья и продуктов в складских помещениях и в холодильном/морозильном оборудовании	
Контроль		
Объект контроля	**Контролируемый параметр**	**Критические пределы**
Пищевое сырьё и продукты, находящиеся на хранении	Условия хранения (температура, влажность)	В соответствии с пределами, установленными предприятием-изготовителем на маркировке
Мониторинг		
Процедура	**Периодичность**	**Ответственный**	**Записи**
ДП-04 «Хранение пищевого сырья и продукции»	Ежедневно	Заведующий хозяйством, Повар	- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
Коррекция и корректирующие мероприятия		
Коррекция	**Исполнитель**	**Записи**
Изъять пищевое сырье и продукты из использования и изолировать в специально отведённом месте, промаркировать для исключения возможности попадания пищевого сырья и продуктов в производственные процессы	Заведующий хозяйством, Повар	- Сигнальные ярлыки / маркировка - Акт о списании - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях - Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования
Корректирующие действия	**Ответственный**	**Записи**
Проанализировать возможности складской зоны Учреждения для соблюдения условий хранения закупаемого пищевого сырья и продуктов	Группа ХАССП	Протокол / акт группы ХАССП
Установить дополнительные средства для поддержания требуемых условий хранения пищевого сырья и продуктов или приобрести новое оборудование	Заведующий Учреждением, Заведующий хозяйством	- Договоры поставки, паспорта на оборудование - Внесение нового оборудования в график ППР (в договор на обслуживание оборудования)
Провести анализ сбоя работы оборудования	Группа ХАССП	Протокол / акт группы ХАССП или Акт выполненных работ при заключении договора со сторонней организацией
Провести ремонтные работы оборудования	Заведующий Учреждением, Заведующий хозяйством	Договор, акт выполненных работ
Пересмотреть периодичность планового обслуживания оборудования	Заведующий Учреждением, Заведующий хозяйством	Договор с обслуживающей организацией или внутренний график

Лист ХАССП для ККТ №3

Опасный фактор	Физический / Посторонние предметы, частицы и включения	
Процесс	Подготовка к раздаче	
Контроль		
Объект контроля	**Контролируемый параметр**	**Критические пределы**
Готовые блюда	Органолептические показатели Посторонние включения	Соответствие органолептическим показателям, представленным в ТК Отсутствие
Мониторинг		
Процедура	**Периодичность**	**Ответственный**	**Записи**
ТК, Положение о бракеражной комиссии	Постоянно перед выдачей блюд с пищеблока	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Коррекция и корректирующие мероприятия		
Коррекция	**Исполнитель**	**Записи**
Изъятие и снятие блюда с реализации, списание	Заведующий хозяйством	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Корректирующие действия	**Ответственный**	**Записи**
Провести внутреннее обучение персонала по ДП-09 «Личная гигиена персонала» с проверкой знаний	Координатор группы ХАССП	- План по обучению персонала. - Внутренние тесты
Проверка знаний сотрудников по технологическим картам	Координатор группы ХАССП	Протокол / акт проверки знаний
Пересмотреть технологическую карту (-ы)	Заведующий Учреждением, Повар	- Приказ о пересмотре и утверждении ТК (если рецептура взята не из сборника) - Актуализированная ТК
Пересмотреть график и порядок проведения ежедневных или генеральных уборок	Группа ХАССП	- Графики уборок - Инструкции по проведению генеральных и ежедневных уборок - Журнал по проведённым уборкам
Замена / ремонт оборудования	Заведующий Учреждением, Заведующий хозяйством	Договоры поставки, паспорта на оборудование, внесение нового оборудования в график ППР / договор, акт выполненных работ по обслуживанию и ремонту

Лист регистрации изменений

№ извещения*	Дата	Страницы с изменениями	Перечень измененных пунктов	Подпись ответственного

* Извещение выпускается в соответствии с ДП-01 «Управление документированной информацией системы ХАССП»

Лист ознакомления и выдачи копий

ФИО	Должность	Дата ознакомления	Дата выдачи бумажной копии*	№ копии**	Подпись
Демянюк Т.А.	завхоз	21.04.21			
Киселев В.С.	директор	21.04.21			

* Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана.

** Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана.