

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и область применения.....	3
2. Нормативные ссылки	3
3. Термины, определения и сокращения	3
4. Ответственность и полномочия.....	4
5. Описание процесса: этапность и оценка результативности.....	4
6. Формы записей по процедуре	7
Приложение 1	8
Приложение 2.....	9

1. Цель и область применения

1.1. Настоящая документированная процедура разработана с целью выполнения требований п.3, ст.10, гл.3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по обеспечению прослеживаемости готовых блюд и пищевой продукции, выпускаемых с пищеблока МБДОУ детский сад № 352 (далее – Учреждение).

1.2. Процедура применяется в Учреждении для определения порядка сбора и сохранения документированной информации по процессам, входящим в область распространения системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП (далее – система ХАССП).

2. Нормативные ссылки

- 1.1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 1.2. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;
- 1.3. ДП-02-2021 «Проведение внутренних аудитов»;
- 1.4. ДП-03-2021 «Выбор поставщиков и входной контроль пищевого сырья и продукции»;
- 1.5. ДП-07-2021 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия».

3. Термины, определения и сокращения

В настоящей процедуре применяют следующие термины с соответствующими определениями:

Пищевое сырьё – продукт животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции.

Пищевая продукция – продукты животного, растительного происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу.

Прослеживаемость пищевой продукции – возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

Идентификация – процедура, предполагающая маркировку и этикетирование продукции, техническую и технологическую документацию на нее, обеспечивающую прослеживаемость или местонахождение данного объекта с целью выявления возможных причин несоответствия.

Документированная информация – информация, которая должна управляться и поддерживаться организацией, и носитель, который её содержит.

Примечание: документированная информация может быть любого формата и на любом носителе и может быть получена из любого источника.

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

ТМЦ – товарно-материальные ценности.

ТТН – товарно-транспортные накладные.

КД – корректирующие действия.

4. Ответственность и полномочия

Ответственность и полномочия по настоящей процедуре распределяется следующим образом:

Ответственное лицо	Выполняемые действия
Заведующий Учреждением	Выделение ресурсов для обеспечения результативности системы прослеживаемости
Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> - Сохранение документированной информации по результатам входного контроля пищевого сырья и продукции, а также при хранении в складских помещениях (ДП-03, ДП-04); - Сохранение документированной информации по результатам входного контроля тары, инвентаря, оборудования, СИ, входящими в контакт с пищевой продукцией или используемых на ККТ (ДП-03); - Сохранение документированной информации по выпущенной или снятой с реализации продукции (бракераж готовой пищевой продукции).
Повар	Сохранение документированной информации при хранении в холодильных камерах производственной зоны (ДП-04)
Координатор группы ХАССП	<ul style="list-style-type: none"> - Доведение положений настоящей Процедуры до ответственных сотрудников и контроль соблюдения ими установленных требований; - Проведение ежегодной проверки результативности системы прослеживаемости в рамках внутреннего аудита и сохранение документированной информации о проверке (ДП-02).

5. Описание процесса: этапность и оценка результативности

5.1. Идентификация и прослеживаемость пищевой продукции

5.1.1. Для обеспечения прослеживаемости пищевой продукции в Учреждении установлены требования к:

- порядку идентификации пищевой продукции по всему производственному процессу: от сырья до готовых блюд;
- виду записей, способу их ведения по процессам и сохранению полученной документированной информации;
- порядку проверки результативности системы прослеживаемости.

5.1.2. Идентификация и прослеживаемость продукции важны:

- для определения причин появления НП и разработки соответствующих корректирующих действий;
- прослеживания входящего пищевого сырья, продуктов и готовой продукции, а также оборудования и инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, используемых на пищеблоке.

5.1.3. В систему прослеживаемости входят следующие операции:

- ведение записей по внутренним процедурам и инструкциям системы ХАССП;
- контроль ведения записей по производственным процессам и ККТ;
- контроль обращения с НП и наличие документированной информации по работе с НП;

- обеспечения документального подтверждения выпуска с пищеблока Учреждения безопасной пищевой продукции;
- проверка результативности системы прослеживаемости.

5.1.4. Объектами прослеживаемости могут выступать:

- пищевое сырьё и продукция;
- готовые блюда, включая условия их производства;
- услуги, закупаемые Учреждением для нужд пищеблока;
- производственное оборудование;
- лицо, принявшее решение;
- средства мониторинга и измерения и пр.

5.1.4. Прослеживаемость может быть прямой и обратной.

Вид прослеживаемости	Порядок прослеживаемости	Случаи применения
Прямая прослеживаемость	От поставки пищевого сырья и продуктов для нужд пищеблока до реализации готовой продукции	Используется при проведении внутренних аудитов для оценки внедрённости системы ХАССП, наличия полноты документированной информации по прослеживаемости пищевого сырья и продуктов для идентификации в какие блюда было использовано конкретное пищевое сырьё и продукция
Обратная прослеживаемость	От реализации готовых блюд и пищевых продуктов до поставки пищевого сырья, продуктов и ТМЦ для нужд пищеблока Учреждения	Используется при проведении внутренних аудитов, а также при поступлении претензий к безопасности готовых блюд и пищевой продукции

5.2. Сбор информации в системе прослеживаемости

5.2.1. Этапы производственного процесса, вид документированной информации, форма её документирования, а также внутренний документ системы ХАССП, регулирующий порядок обращения с документированной информацией на процессе, представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Виды документированной информации по этапам производственного процесса.

Этап производственного процесса	Получаемая информация	Форма документирования	Наименование документа системы ХАССП
Входной контроль	Информация о наименовании, количестве пищевого сырья, продуктов, ингредиентов и ТМЦ, поставщике и производителе, дате поставки, дате изготовления. Сопроводительные документы о качестве и	- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов; - ТТН; - счета-фактуры; - декларации соответствия; - сертификаты соответствия; - свидетельства о государственной регистрации; - маркировочные ярлыки и/или листы-вкладыши,	ДП-03 «Выбор поставщиков и входной контроль пищевого сырья и продукции» ДП-07 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия»

Этап производственного процесса	Получаемая информация	Форма документирования	Наименование документа системы ХАССП
	безопасности (в том числе ВСД в системе «Меркурий»), паспорта и инструкции эксплуатации на технологическое оборудование, документы о поверке для СИ. Информация об условиях транспортировки. Информация об НП	- акты возврата, списания; - отметки о гашении ВСД в системе «Меркурий».	
Хранение пищевого сырья и продукции	Информация об условиях хранения, информация об обнаруженной НП	- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования; - журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях; - акты списания	ДП-04 «Хранение пищевого сырья и продукции» ДП-07 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия»
Производство	Информация о подготовке и обработке пищевого сырья и продуктов, информация об НП	Маркировка даты и времени подготовки и обработки пищевого сырья и продуктов	Технологическая карта, ДП-07 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия» ДП-04 «Хранение пищевого сырья и продукции»
	Информация о количестве, качестве и безопасности готовой продукции. Информация об обнаруженной НП	- журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 1); - протоколы лабораторных испытаний; - акты об изъятии, списании	ППК, ДП-07 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия»
	Информация о санитарной обработке складских и производственных помещений пищеблока, технологического оборудования, вентиляционных систем. Информация об обслуживании технологического оборудования. Информация о результатах мероприятий по борьбе с вредителями. Информация о мерах предотвращения перекрестных загрязнений.	- графики / журналы с отметками о проведённых уборках; - журнал разведения дезинфицирующих средств; - записи по дератизации и дезинсекции; - записи о дезинфекции и очистке вентиляционной системы, - протоколы исследований воды и смывов с объектов производственного окружения; - договоры со сторонними организациями, акты выполненных работ; - записи по другим мероприятиям, позволяющим выявить условия, в которых производилась пищевая продукция	ППК, ДП-09 «Личная гигиена персонала» ДП-05 «Предупреждение перекрестных загрязнений», СП-01 «Схема поточности»

5.2.3. Информация по прослеживаемости собирается в виде копий документов и записей, её подтверждающих (в бумажном или электронном виде). Отмечается время начала и окончания

сбора информации для определения дальнейшей результативности системы прослеживаемости и направлений для улучшения деятельности по управлению документированной информацией.

5.2.4. Ответственный персонал должен предоставить информацию **Координатору группы ХАССП**.

5.2.5. Ответственный персонал должен иметь свободный доступ и полномочия к перечисленной выше информации и соответствующим документам. Документированная информация должна храниться в условиях, обеспечивающих её сохранность и достоверность.

5.3. Проверка прослеживаемости

5.3.1. Проверка прослеживаемости проводится не реже 1 раза в год, в рамках проведения ежегодного внутреннего аудита (ДП-02). Для этого берётся любое готовое блюдо, определяются и прослеживаются все ингредиенты, входящие в его состав и условия производства: с момента проведения входного контроля (от наименования поставщика пищевого сырья или продукции) до реализации продукции воспитанникам (запись в бракеражном журнале). При проверке может быть использована прямая или обратная прослеживаемость.

5.3.2. Результаты прослеживаемости документируются **Координатором группы ХАССП** в Акте по прослеживаемости. Форма акта по прослеживаемости представлена в Приложении 1.

5.3.3. В случае обнаружения НП во время проверки прослеживаемости на любом этапе производства, хранения или раздачи готовых блюд и пищевых продуктов, осуществляются шаги, регламентированные ДП-07.

5.4. Оценка результативности прослеживаемости

5.4.1. Процедура прослеживаемости считается результативной, когда удалось полностью или в необходимой мере обеспечить полноту документированной информации в соответствии с таблицей п.п. 5.2.1, и достичь целей, поставленных на начальном этапе проверки прослеживаемости.

5.4.2. В случае, если документированная информация полностью отсутствовала по одному из процессов, была предоставлена не в полном объёме, не позволившем достичь конечной цели прослеживаемости, то прослеживаемость считается нерезультативной и **Координатором группы ХАССП** должны быть определены КД в соответствии с ДП-07.

6. Формы записей по процедуре

Наименование	Форма	Способ ведения	Ответственный за хранение	Срок хранения
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Приложение 1	Бумажный	Заведующий хозяйством	Не менее 1 года
Акт по прослеживаемости	Приложение 2	Бумажный	Координатор группы ХАССП	3 года

Приложение 1
(обязательное)**Форма «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд*	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание**
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание:

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции (обнаруженной несоответствующей продукции)

Приложение 2

Форма «Акт по процедуре «Прослеживаемость»

1. Цель проверки прослеживаемости:	
<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>- Наименование готового блюда, продукта*: _____</p> <p>- Наименование пищевого сырья/продукта*: _____</p> <p>- Наименование производителя пищевого сырья, продукта*: _____</p> <p>- Номера партий пищевого сырья, продукта (при наличии)*: _____</p>	
2. Время начала сбора информации:	Дата: «__» _____ 20__ г.
3.1. Отчет по прослеживаемости пищевого сырья, продукта*	
<p>1) Дата получения пищевого сырья, продукта: «__» _____ 20__ г.</p> <p>2) Наличие обязательной сопроводительной документации о качестве и безопасности***: да / нет*</p> <p>3) Количество полученного пищевого сырья, продукта (кг, л, шт.):</p> <p>4) Номера партий (при наличии):</p> <p>5) Использовано всего в производстве готовой продукции (кг, л, шт.):</p> <p>6) Использовано для производства готовой продукции (наименования или даты производства):</p> <p>7) Осталось на складе (кг, л, шт.):</p> <p>8) Поставщики идентифицированы?*** Да / нет*</p> <p>9) Все подтверждающие записи/документы по приёмке/хранению/передаче в производство собраны?*** Да / нет *</p>	
3.2. Отчет по прослеживаемости готовых блюд и продуктов*	
<p>1) Дата производства:</p> <p>2) Наименование готовой продукции:</p> <p>3) Количество произведённой готовой продукции (кг, л, шт.):</p> <p>4) Количество реализованной готовой продукции (кг, л, шт.):</p> <p>5) Все подтверждающие записи/документы по производству собраны?*** Да / нет *</p> <p>6) Поставщики пищевого сырья и продуктов, пошедшего на производство, идентифицированы?*** Да / нет*</p> <p>7) Информация о ККТ ведётся в установленном порядке***? Да / нет*</p>	
4. Время завершения:	Дата: «__» _____ 20__ г.
5. Результативность прослеживаемости:	
Процедура прослеживаемости результативна / нерезультативна*	

*ненужное зачеркнуть

**приложить копии (электронные версии) всей документированной информации, подтверждающей прослеживаемость.

Координатор группы ХАССП _____ / _____

подпись расшифровка подписи

Подпись лиц, участвующих в прослеживаемости:

_____ / _____

подпись расшифровка подписи

_____ / _____

подпись расшифровка подписи

