

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 34 «Радуга»
(МКДОУ «Детский сад № 34 «Радуга»)

ПРИКАЗ

11.01.2021

Новомосковск

№ 3/2- Т

О создании плана ХАССП, утверждении плана проведения
контрольных мероприятий по программе производственного
контроля

В соответствии с пунктом 2.1 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», в целях разработки и внедрения системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП), п.6.7. Устава МКДОУ «Детский сад № 34 «Радуга»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Разработать и утвердить План ХАССП МКДОУ «Детский сад № 34 «Радуга», плана проведения контрольных мероприятий по программе производственного контроля МКДОУ «Детский сад № 34 «Радуга» согласно приложению.

Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Бочарова Е.Н.

ПРИЛОЖЕНИЕ
к приказу муниципального казенного
дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 34 «Радуга»
от 11.01.2021 № 3/2-Т

План проведения контрольных мероприятий

| ККТ | Процесс | Угроза | Критические пред. | Мониторинг | | | | Коррекция (действия при отклонениях) | Записи | Процедуры: вопросы на контроле, периодичность проверок |
|--|--|---|--|--|---|--|------------------|---|--|---|
| | | | | Что проверяется | Каким образом | Как часто | Проверяющее лицо | | | |
| № 01 Заявка и поступление продукции | /01- список аккредитованных поставщиков | Ф, Х, М, А - поступление некачественной продукции | Наличие поставщика сырья/ продукции в списке | Товарные накладные | Сравнением данных о поставщике со списком | По мере поступления | кладовщик | Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу. технолог проверить актуальность списка | Кладовщик: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал контроля | Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит |
| | /02- комплект документов | Ф, Х, М, А - поступление не качественной продукции | Наличие /отсутствие | Сертификаты качества, паспорта качества, декларации качества | Сверка соответствия информации в накладных с информацией в сопроводительных документах и с маркировкой на сырье | По мере поступления | кладовщик | Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу. технолог: провести расследование инцидента, принять решение о дальнейшие сотрудничества с данным поставщиком. сообщить заведующей | Кладовщик: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал контроля | Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит |
| | /03-контроль ПДК | Ф, Х, М, А- поступление не качественной продукции | По видам (см И – 03-09) | Сертификаты качества, паспорта качества, декларации качества | Сравнение заявленных показателей с рекомными | По мере поступления | кладовщик | Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу. технолог: провести расследование инцидента, принять решение о дальнейшие сотрудничества с данным поставщиком. сообщить заведующей | Кладовщик: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал контроля | Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит |
| № 02- условия хранения и транспортировки (склад) | / 01 температура в морозильных камерах – 18С | М - вероятность развития патогенных микроорганизмов | Не выше – 18С | Температура в морозильных камерах | Сверкой показателей термометров | Каждый день в начале смены с регистрацией периодическ и в течении дня. | кладовщик | Кладовщик: промаркировать «разморожено», сообщить технологу, выполнить его указания технолог: принять решение о дальнейшей переработке / утилизации. сообщить директору | Каждую смену в температурном журнале | Раз в месяц ст. мед. внутренние аудиты |
| | / 02 температура в холодильнике +2- +4 С | М - вероятность развития патогенных микроорганизмов | Не выше +2- +4С | Температура в холодильнике | Сверкой показателей термометров | Каждый день в начале смены с регистрацией периодическ и в течении дня. | кладовщик | | Каждую смену в температурном журнале | Раз в месяц ст. мед. внутренние аудиты |

ПЛАН ХАСП

г. Новомосковск
2021г.

ПРЕДИСЛОВИЕ

План ХАСПП разработан МКДОУ «Детский сад № 34 «Радуга» в соответствии с требованиями стандарта ГОСТ Р 51705.1

Документированная процедура не может быть полностью или частично воспроизведена, тиражирована и распространена в качестве официального издания без разрешения МКДОУ «Детский сад № 34 «Радуга»

Оглавление

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

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 МКДОУ «Детского сада № 34 «Радуга» 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 МКДОУ «Детский сад № 34 «Радуга»

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 | | Реестра поставщиков | |

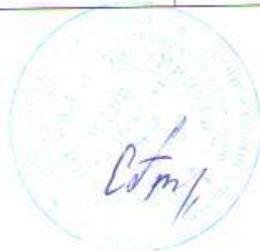
«ККТ № 2»

| | | | |
|--|--------------------------------|--|---|
| 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 | Кладовщик | Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование | |
| 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 | повар | Бракеражный журнал | |
| При несоответствии продукции органолептическим показателям (цвет, вкус, запах, внешний вид), продукция подвергается утилизации | повар | Бракеражный журнал | |
| Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов) | Ответственный | Записи | |
| Пересмотреть ТК | повар | ТК | |

Заведующий



Бочарова Е.Н.