

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 7 «Сказка» городского округа город Мантурово Костромской
области

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ д\с № 7 «Сказка»
_____ Е.В.Новикова
Приказ №3 (д) от 13.01.2021 г.

ПЛАН 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. Положение настоящего Плана обязательны для исполнения.

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

В настоящем стандарте 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

4. Ответственность и контроль

- 4.1. Группа ХАССП отвечает за достоверность информации изложенной в настоящем Плане

- 4.2. Участники группы ХАССП отвечают за выполнение мероприятий, описанных в настоящем Плате (контроль, выполнение корректирующих мероприятий)

5. Актуализация и рассылка

- 5.1. План ХАССП анализируется на актуальность во время проведения анализа опасных факторов
- 5.2. Оригинал Плате находится у руководителя группы ХАССП, копии выдаются под роспись ответственным на пищеблоке.

Листы ХАССП

«ККТ № 1»

Потенциальная опасность	Отсутствие сопроводительной документации. Несоответствующее качество продукции.		
Процесс	Приемка сырья		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Сопроводительная документация. Органолептические показатели продукции	Наличие/отсутствие	Наличие документации согласно перечню на сырье. Отсутствие недопустимых показателей качества	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП «Входной контроль»	Постоянно при каждой приемке сырья	Завхоз	Пакет документов, подтверждающих качество
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранения отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
1.Возврат продукции поставщику		Завхоз, руководитель ХАССП	Акт возврата
2.Исключить возможность попадания сырья в производство		Завхоз	Акт возврата

«ККТ № 2»

Потенциальная опасность	Несоблюдение условий, сроков и режима хранения		
Процесс	Хранение сырья		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Сопроводительная документация. Органолептические показатели продукции	Температура, влажность	+2 +6 -18 +/-3 70-75%	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП «Хранение»	2 раза в день	Завхоз	Журнал контроля температуры и влажности
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранения отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
1.Изъять продукцию и переместить в другое место		Завхоз	Акт о списании
2.Провести контроль условий хранения продукции		Завхоз	Журнал контроля температуры и влажности
Корректирующие действия (устранения причины отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
Провести анализ сбоя работы оборудования		завхоз	Заявка и запись в журнале осмотра технического состояния оборудования
Провести ремонтные работы оборудования		Завхоз	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 Дезинфицирующие растворы Условия хранения Аллергены Посторонние попадания Личная гигиена Санитарное состояние	В соответствии с технологическими картами (ТК) Личная гигиена и санитарно-эпидемиологические мероприятия	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ТК Личная гигиена и санитарное состояние Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд	Постоянно при приготовлении Постоянно Постоянно при приготовлении	Завхоз медсестра	- бракеражный журнал - журнал здоровья -мед.книжки -журнал генеральных уборок -инструкции по разведению дез.ср. -журнал температуры в холодильных и морозильных камерах - инструкция по разведению дез.растворов при подготовке продукции к производству блюд
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранения отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
- при недостаточной температуре или времени откорректировать режимы приготовления - своевременное прохождение медицинских осмотров - проведение генеральных уборок в		Завхоз, медсестра	- бракеражный журнал - журнал здоровья -медицинские книжки - журнал

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 7 «Сказка» городского округа город Мантурово Костромской
области

соответствии с графиком - применение дезинфицирующих средств, разрешенных для применения пищевых предприятий - контроль работы рабочего оборудования		генеральных уборок -инструкции по разведение дез.средств - журнал температуры в холодильных и морозильных камерах
- при несоответствии продукции органолептическим показателям (цвет, вкус, запах, внешний вид), продукция подвергается утилизации - при не прохождении медосмотра – сотрудник отстраняется от работы - организация генеральных уборок - закуп разрешенных дезинфицирующих средств - вызов специалистов для контроля работы рабочего оборудования	Завхоз	- бракеражный журнал - журнал здоровья -мед.книжки -журнал генеральных уборок -инструкции по разведению дез.ср. -журнал температуры в холодильных и морозильных камерах

«ККТ № 4»

Потенциальная опасность	Несоблюдение условий, сроков и режима реализации готовых блюд, посторонние попадания		
Процесс	Реализация готовых блюд		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Условия и время хранения (оборудование при раздаче) готовых блюд	Температура, время	+75-85 С горячие блюда, +14 С салаты Скоропорт-1 час	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
	постоянно	Завхоз	Журнал контроля температуры и влажности Журнал бракеража готовой продукции
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранения отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
1.Изъять продукцию и переместить в другое место		Завхоз	Акт о списании
2.Провести контроль условий и времени хранения продукции		Завхоз	Журнал контроля температуры и влажности Журнал бракеража готовой продукции
Корректирующие действия (устранения причины отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
Объективная оценка проб продукции		Бракеражная комиссия, повар	Акт о списании
Доведение блюд до соответствия ТК		Бракеражная комиссия, повар	

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 7 «Сказка» городского округа город Мантурово Костромской
области

ФИО	Должность	№ экземпляр	Дата выдачи копии	Подпись	Статус сотрудника
Смирнова Н.А.	Завхоз				
Малинова Н.Б.	Медсестра				
Круглова Э.А.	Повар				
Полозова С.Ф.	Повар				
Алексейчук А.Н.	Повар				
Орлова А.В.	Рабочий кухни				

[illegible]