

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МАДОУ детский сад №119

Т. В Орехова  
16.05.2023 г.



**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**  
**УПРАВЛЕНИЕ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ПРОДУКЦИЕЙ**

г. Екатеринбург,  
2023

## 1. Цель и область применения

1.1. Процедура разработана в целях реализации требований ТР ТС 021/2011 С ИЗМ. ОТ 14.07.2021

1.2. Процедура разработана с целью реализации требований Системы ХАССП к устранению несоответствий, выявленных при входном контроле, производстве, хранении и реализации продукции, управлению несоответствующей продукцией, выявленной у потребителя, и регламентирует порядок действий с продукцией, признанной несоответствующей требованиям, установленным нормативной документацией.

1.3. Распространяется на все подразделения Учреждения, задействованные в Системе ХАССП.

## 2. Нормативные ссылки

2.1. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

2.2. ТР ТС 021/2011 С ИЗМ. ОТ 14.07.2021 «О безопасности пищевой продукции».

2.3. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Национальный стандарт российской федерации системы менеджмента безопасности пищевой продукции, требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

## 3. Определения

В настоящей процедуре применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **безопасность пищевых продуктов:** понятие, говорящее о том, что пищевой продукт не повредит потребителю, если он приготовлен и/или съеден в соответствии с его целевым назначением.

3.2 **опасность пищевых продуктов:** биологические, химические или физические компоненты в пищевых продуктах или состояния пищевых продуктов, которые потенциально могут отрицательно воздействовать на здоровье.

3.3 **коррекция:** действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

3.4 **корректирующее действие:** действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или иной нежелательной ситуации.

3.5 **мера контроля:** действие или операция, которые могут использоваться для предотвращения или исключения опасности пищевого продукта или её снижения до приемлемого уровня.

3.6 **утилизация несоответствующей продукции:** действие в отношении несоответствующей продукции, предпринятое для предотвращения ее первоначального предполагаемого использования.

## 4. Сокращения

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

**Учреждение** – МАДОУ детский сад №119

**НП** – несоответствующая продукция

## 5. Ответственность и полномочия

Ответственным за выявление, регистрацию и идентификацию, изоляцию НП является Шеф-повар.

## 6. Процедура. Описание процесса

### Общие положения

Несоответствия продукции классифицируют:

- несущественные несоответствия;
- существенные несоответствия.

Несущественные несоответствия возможно устранить на месте путем коррекции:

- исправление с полным восстановлением характеристик;
- принятие с доработкой;
- переводение в другую категорию для использования в других целях.

После проведения коррекции продукция должна быть подвергнута повторной проверке для подтверждения соответствия установленным требованиям.

**Существенные несоответствия** – продукция не отвечает требованиям нормативной и технической документации, бракуется, утилизируется или уничтожается.

## 7. Управление несоответствующей продукцией

7.1. Управление несоответствующей продукцией включает следующие этапы:

- выявление НП;
- идентификация несоответствующей продукции;
- изоляция несоответствующей продукции;
- регистрация выявленного несоответствия;
- принятие решения о дальнейшем использовании продукции;
- анализ и устранение причин появления несоответствий;
- исполнение решения и его регистрация.

7.2. Этапы управления НП

7.2.1. Выявление несоответствующей продукции

Несоответствующая продукция может быть выявлена в результате:

- входного контроля;
- контроля в процессе хранения сырья на складе Учреждения.
- контроля в процессе производства;

Решение о несоответствии или соответствии принимает Шеф-повар с привлечением Заведующего учреждения при необходимости.

7.2.1.1 Поступающая в Учреждение продукция проходит входной контроль в соответствии с внутренней документацией Учреждения.

7.2.1.2 На этапах технологического процесса Шеф-повар контролирует:

➤ соответствие рецептур, технологического процесса требованиям нормативных правовых актов, технической, технологической документации;

- соблюдение поточности технологического процесса и отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции;
- соблюдение режимов технологического процесса.

Выявление несоответствий готовой продукции производится путем органолептических испытаний каждой партии готовой продукции, лабораторного контроля по микробиологическим, физико-химическим и показателям безопасности продукции в соответствии с ППК.

НП может быть выявлена при проведении инвентаризации и при проверке условий и сроков хранения сырья на складах.

7.2.1.3. В случае обнаружения несоответствия готовой продукции, должны быть проведены следующие действия в соответствии с ДП «Прослеживаемость» и замена продукции на соответствующую (или другие действия).

### 7.2.3. Идентификация несоответствующей продукции

Вся продукция, признанная несоответствующей, должна быть идентифицирована. Ответственным за идентификацию несоответствующей продукции и за обозначение НП является Шеф-повар или в его отсутствие - повар.

**Продукция, которая признана браком, подлежит утилизации или уничтожению** – размещается ярлык с надписью: «В брак» или «Утилизация», «Уничтожение», «С истекшими сроками годности» или другим способом. Ярлыки с надписями готовит и прикрепляет Шеф-повар.

### 7.2.4. Изоляция несоответствующей продукции

Продукция, признанная несоответствующей, должна быть изолирована в специально отведенном месте (выделенная для несоответствующей продукции зона) в складе для продукции от соответствующей для исключения возможности непреднамеренного ее использования и смешивания её с продукцией, соответствующей требованиям нормативных правовых актов.

Ответственным лицом за изоляцию и временное хранение несоответствующей продукции является Заведующий по АХЧ.

### 7.2.5. Регистрация выявленного несоответствия

Все установленные случаи несоответствия продукции должны быть зарегистрированы.

Регистрации подлежат несоответствия продукции, выявленные при входном контроле, контроле при производстве, контроле при хранении сырья, контроле при хранении готовой продукции.

### 7.2.6. Принятие решения о дальнейшем использовании продукции

#### **Действия с несоответствующей продукцией:**

- проведение дополнительных испытаний;
- решение о списании с баланса предприятия и об утилизации, направлении на корм скоту или уничтожении. Составляются соответствующие акты. Приложение А.

Предлагаемые сроки выполнения коррекции и корректирующих действий согласовываются и утверждаются Шеф-поваром.

### 7.2.7. Исполнение решения и его регистрация

После выполнения коррекции с несоответствующей продукцией, продукция проходит повторный контроль с целью установления ее соответствия требованиям.

Результаты повторного контроля регистрируются.

Контроль реализации коррекции осуществляет Шеф-повар.

После проведения коррекции или корректирующего действия анализируется его результативность, о чем делается соответствующая запись в План корректирующих действий.

## 8. Записи

### 8.1. Список форм

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
Акт о списании несоответствующей продукции	Приложение А	Кабинет Заведующего по АХЧ	3 года

**Форма Акт о списании несоответствующей продукции (так же применима своя форма)**

<b>1. <input type="checkbox"/> Причина несоответствия</b>	
_____ _____ _____	
- Наименование продукции: _____ - Даты производства: _____ - Номера партий: _____	
<b>2. Время начала:</b>	<b>Дата:</b>
<b>3. Отчет по расследованию</b>	
1) Дата получения сырья / упаковочных материалов: 2) Количество полученного сырья / упаковочных материалов: 3) Номера партий: 4) Использовано в производстве: 5) Осталось на складе 6) Наименования и номера партий всей несоответствующей продукции:	
<b>4. Результаты расследования</b>	
- Общий объем несоответствующей продукции: - Продукция на складе: - Отгруженная продукция:	
<b>5. Все заинтересованные стороны внутренние были уведомлены согласно процедуре: <input type="checkbox"/> Да, <input type="checkbox"/> Н/А</b>	
Контактная информация внешних сторон должна быть проверена на актуальность во время пробного отзыва вместо уведомления.	
<b>6. Время завершения:</b>	<b>Дата:</b>
<b>7. Эффективность (% отследженной продукции):</b>	
<b>Затраченное время (в минутах):</b>	

\_\_\_\_\_  
 Ответственное лицо от Учреждения: (Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
 Подпись лиц, осуществляющих отзыв: (Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О.)