

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МАДОУ детский сад №119  
Т. В Орехова  
16.05.2023 г..



## ПЛАН ХАССП

г. Екатеринбург  
2023 г.

## 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 подразделений, в которых определены опасные факторы и критические контрольные точки.

## 2. Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

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. Термины, определения и сокращения

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

### Сокращения

План – План ХАССП

Учреждение – МАДОУ детский сад №119

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.

**Листы ХАССП**

**«ККТ № 1»**

<b>Потенциальная опасность</b>	Отсутствие сопроводительной документации		
<b>Процесс</b>	Приёмка сырья		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Сопроводительная документация	Наличие/отсутствие	Наличие документации согласно перечню на сырьё	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ДП Входной контроль	Постоянно при приемке сырья	Кладовщик	Журнал приёмки сырья
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
1. Возврат продукции поставщику		Заведующий по АХЧ	Таблица возвращённые продукты
2. Исключить возможность попадания сырья в производство		Кладовщик	Таблица возвращённые продукты
<b>Корректирующие действия</b> (устранение причины отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
1. Провести повторную оценку поставщика		Заведующий по АХЧ	Реестр поставщиков
2. Рассмотреть возможность закупа сырья другого поставщика		Заведующий учреждением	Реестр поставщиков

<b>Потенциальная опасность</b>	Несоблюдение режимов хранения сырья		
<b>Процесс</b>	Хранение сырья		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Условия хранения	Температура, влажность	+2 +6 -18 +/-3	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Хранение сырья и готовой продукции	2 раза в день	Кладовщик	Журнал контроля температуры и влажности
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Изъять продукцию и переместить в другое место		Кладовщик	Акт о списании
Провести контроль условий хранения продукции		Кладовщик	Журнал контроля температуры и влажности
<b>Корректирующие действия</b> (устранение причины отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Провести анализ сбоя работы оборудования		Заведующий по АХЧ	Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование
Провести ремонтные работы оборудования		Заведующий по АХЧ	Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование

<b>Потенциальная опасность</b>	Несоответствие продукции органолептическим показателям (несоответствие потребительским свойствам)		
<b>Процесс</b>	Производство готового продукта		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Готовая продукция	Органолептические показатели	В соответствии с Технологическими картами (ТК)	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Положение о бракеражной комиссии	Постоянно при приготовлении	Шеф-повар	Бракеражный журнал
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
При недостаточной температуре или времени откорректировать режимы приготовления		Шеф-повар	Бракеражный журнал
При несоответствии продукции органолептическим показателям (цвет, вкус, запах, внешний вид), продукция подвергается утилизации		Шеф-повар	Бракеражный журнал
<b>Корректирующие действия</b> (устранение причины отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Пересмотреть ТК		Шеф-повар	ТК
Провести повторное ознакомление повара с режимами приготовления указанными в ТК		Шеф-повар	Листы ознакомления/ Журнал