

Государственное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 33 компенсирующего вида
Приморского района города Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий  Н.С. Винокурова
Приказ от  № 



ПЛАН ХАССП

Санкт-Петербург
2021

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 устранение опасных факторов.
- 1.3 Положения настоящего Плана обязательны для всех сотрудников, участвующих организации питания ГБДОУ 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 – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции

Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения 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

ККТ – критические контрольные точки

4. Общие положения

- 4.1 Деятельность по определению опасных факторов описана в Методике опасных факторов и определения ККТ.
- 4.2 Форма Листа ККТ приведена в Методике анализа опасных факторов и определения ККТ.
- 4.3

5. Ответственность и контроль

- 5.1 Группа ХАССП отвечает за достоверность информации изложенной в настоящем Plane.
- 5.2 Руководители подразделений отвечают за выполнение мероприятий, описанных в настоящем Plane (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 сырьем	Постоянно при приемке сырья	Кладовщик	Журнал приемки сырья
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция <small>(устранение отклонения о пределов)</small>	Ответственный	Записи	
1. Возврат продукции поставщику	Кладовщик	Таблица возвращенные продукты	
2. Исключить возможность попадания сырья в производство	Кладовщик	Таблица возвращенные продукты	
Корректирующие действия <small>(устранение причины отклонения от пределов)</small>	Ответственный	Записи	
1. Провести повторную оценку поставщика		Реестр поставщиков	
2. Рассмотреть возможность закупа сырья другого поставщика		Реестр 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 <small>(устранение отклонения о пределах)</small>	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 <small>(устранение причины отклонения от пределов)</small>	Ответственный		Записи
Провести анализ работы оборудования	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 <small>(устранение отклонения о пределов)</small>	Ответственный	Записи	
При недостаточной температуре или времени откорректировать режимы приготовления	Повар	Бракеражный журнал	
При несоответствии продукции органолептическим показателям (цвет, вкус, запах, внешний вид), продукция подвергается утилизации	Повар	Бракеражный журнал	
Корректирующие действия <small>(устранение причины отклонения от пределов)</small>	Ответственный	Записи	
Пересмотреть ТК	Повар	ТК	