УТВЕРЖДАЮ

Директор

МБОУ Ертарская СОШ №27

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В. В. Шарапова

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г.

**ПЛАН ХАССП**

**ПХ-09-2018**

Актуализация документа: «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

п. Ертарский

2018 год

**СОДЕРЖАНИЕ**

[ПРЕДИСЛОВИЕ 3](#_Toc453079630)

[1. Область применения 4](#_Toc453079631)

[2. Нормативные ссылки 4](#_Toc453079632)

[3. Термины, определения и сокращения 4](#_Toc453079633)

[4. Общие положения 4](#_Toc453079634)

[5. Ответственность и контроль 4](#_Toc453079635)

[6. Актуализация и рассылка 4](#_Toc453079636)

[Листы ХАССП 5](#_Toc453079637)

## ПРЕДИСЛОВИЕ

1. Разработано группой ХАССП МБОУ Ертарская СОШ №27.
2. Введен впервые.

## Область применения

1.1 Настоящий План разработан на основании принципов ХАССП и устанавливает Критические контрольные точки и мероприятия по управлению ККТ.

1.2 Цель деятельности управления критическими контрольными точками – минимизация или устранения опасных факторов.

1.3 Положения настоящего Плана обязательны для всех подразделений  
МБОУ Ертарская СОШ №27 (далее – Учреждение).

# 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 «Системы качества. 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

**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.

## Общие положения

4.1 Деятельность по определению опасных факторов описана в Методике анализа опасных факторов и определения критических контрольных точек (М-07-2018).

4.2 Форма Листа ККТ приведена в Методике анализа опасных факторов и определения ККТ (М-07-2018).

## 5. Ответственность и контроль

5.1 Группа ХАССП отвечает за достоверность информации, изложенной в настоящем Плане.

5.2 Руководитель Учреждения, а также все сотрудники, вовлечённые в процессы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, отвечают за выполнение мероприятий, описанных в настоящем Плане (контроль, ведение необходимых записей, 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, к которым относится данная критическая контрольная точка.

## Листы ХАССП

**«ККТ №1»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Опасный фактор** | Отсутствие сопроводительной документации на поступающие  сырье и пищевые продукты.  Несоответствующее качество сырья и пищевых продуктов | | | | | | |
| **Процесс** | Приёмка сырья и пищевых продуктов | | | | | | |
| **Контроль** | | | | | | | |
| **Объект контроля** | **Контролируемый параметр** | | | | **Критические пределы** | | |
| Сырьё и пищевые продукты | Сопроводительная документация  Органолептические показатели | | | | Наличие / Отсутствие, не полный пакет  Соответствие / Не соответствие | | |
| **Мониторинг** | | | | | | | |
| **Процедура** | | **Периодичность** | **Ответственный** | | | **Записи** | |
| ДП «Входной контроль» | | Постоянно при каждой приемке сырья и пищевых продуктов | Заведующий производством | | | Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.  Пакет документов, подтверждающих качество и безопасность.  ТТН | |
| **Коррекция и корректирующие мероприятия** | | | | | | | |
| **Коррекция**  (устранение отклонения от пределов) | | | | **Ответственный** | | | **Записи** |
| 1. Возврат сырья и пищевых продуктов поставщику | | | | Заведующий производством, Директор Учреждения | | | Акт возврата |
| 1. Исключить возможность попадания сырья и пищевых продуктов в производство | | | | Заведующий производством | | | Сигнальные ярлыки |
| **Корректирующие действия**  (устранение причины отклонения от пределов) | | | | **Ответственный** | | | **Записи** |
| 1. Провести работу с поставщиком | | | | Директор Учреждения | | | Официальное письмо |
| 1. Провести повторную оценку поставщика | | | | Группа ХАССП | | | Реестр поставщиков |
| 1. Рассмотреть возможность закупа сырья и пищевых продуктов у другого поставщика | | | | Директор Учреждения | | | Реестр поставщиков |

**«ККТ №2»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Опасный фактор** | | Несоблюдение условий, сроков и режима хранения  сырья и пищевых продуктов | | | | | | |
| **Процесс** | | Хранение сырья и пищевых продуктов | | | | | | |
| **Контроль** | | | | | | | | |
| **Объект контроля** | | | **Контролируемый параметр** | | | | **Критические пределы** | |
| Сырьё и пищевые продукты | | | Условия хранения (температура, влажность) | | | | +2…+60С  -18 +/– 30С  70 – 75%  Условия хранения, установленные предприятием-изготовителем | |
| **Мониторинг** | | | | | | | | |
| **Процедура** | **Периодичность** | | | **Ответственный** | | **Записи** | | |
| ДП «Хранение» | Ежедневно | | | Заведующий производством | | Журнал контроля температуры и влажности складского помещения,  Журнал контроля температуры холодильных и морозильных камер | | |
| **Коррекция и корректирующие мероприятия** | | | | | | | | |
| **Коррекция**  (устранение отклонения от пределов) | | | | | **Ответственный** | | | **Записи** |
| Изъять сырье и пищевые продукты и переместить в другое место | | | | | Заведующий производством | | | Акт о списании, сигнальные ярлыки |
| Провести контроль условий хранения сырья и пищевых продуктов | | | | | Группа ХАССП | | | Журнал контроля температуры и влажности складского помещения,  Журнал контроля температуры холодильных и морозильных камер |
| **Корректирующие действия**  (устранение причины отклонения от пределов) | | | | | **Ответственный** | | | **Записи** |
| Провести анализ сбоя работы оборудования | | | | | Заведующий хозяйством, Директор Учреждения | | | Заявка и запись в Журнале осмотра технического состояния оборудования |
| Провести ремонтные работы оборудования | | | | | Директор Учреждения | | | Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование |

**«ККТ №3»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Опасный фактор** | Несоответствие готовой продукции органолептическим показателям (несоответствие потребительским свойствам) | | | | | |
| **Процесс** | Производство готовой продукции | | | | | |
| **Контроль** | | | | | | |
| **Объект контроля** | | | **Контролируемый параметр** | | **Критические пределы** | |
| Готовая продукция | | | Органолептические показатели  Условия хранения  Аллергены  Посторонние попадания  Личная гигиена  Санитарное состояние | | В соответствии с Технологическими картами (ТК)  Личная гигиена и санитарно – противоэпидемиологические 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 | | Заведующий производством, Повар, Бракеражная комиссия  Директор Учреждения, Заведующий производством, Заведующий хозяйством  Заведующий производством, Повар | | Журнал бракеража готовой кулинарной продукции  Журнал здоровья и осмотра сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний, Медицинские книжки  Инструкции по разведению дезинфицирующих средств |
| **Коррекция и корректирующие мероприятия** | | | | | | |
| **Коррекция**  (устранение отклонения от пределов) | | | | **Ответственный** | | **Записи** |
| При несоответствии продукции органолептическим показателям (цвет, вкус, запах, внешний вид), продукция подвергается утилизации  При не прохождении медицинского осмотра – сотрудник отстраняется от работы  Организация и проведение генеральной уборки  Закуп разрешенных дезинфицирующих средств  Вызов специалистов для контроля работы рабочего оборудования | | | | Бракеражная комиссия  Директор Учреждения  Заведующий производством, Повар  Заведующий хозяйством  Директор Учреждения | | Журнал бракеража готовой кулинарной продукции  Журнал здоровья и осмотра сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний, Медицинские книжки  Журнал генеральных уборок  Инструкции по разведению дезинфицирующих средств  Акты о выполнении работ |
| **Корректирующие действия**  (устранение причины отклонения от пределов) | | | | **Ответственный** | | **Записи** |
| Пересмотреть ТК  Применять в работе защитные средства (одноразовые перчатки)  Пересмотреть периодичность проведения генеральной уборки  Замена / ремонт оборудования | | | | Заведующий производством, Бракеражная комиссия  Заведующий производством, Повар  Заведующий производством  Директор Учреждения | | ТК, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции  Журнал генеральных уборок  Инструкции по разведению дезинфицирующих средств  Акты о приобретении техники, акты о выполненных работах по обслуживанию и ремонту |

**Лист регистрации изменений**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **извещения** | **Дата** | **Страницы**  **с изменениями** | **Перечень измененных пунктов** | **Подпись**  **ответственного** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Лист рассылки и ознакомления**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ф. И. О.** | **Должность** | **№ копии** | **Дата выдачи бумажной копии** | **Подпись** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |