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 поступающиесырье 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 документацияОрганолептические показатели | Наличие / Отсутствие, не полный пакетСоответствие / 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 хранениясырья 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 +/– 30С70 – 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 показателиУсловия храненияАллергеныПосторонние попаданияЛичная гигиенаСанитарное состояние | В соответствии с Технологическими картами (ТК)Личная гигиена и санитарно – противоэпидемиологические мероприятия |
| **Мониторинг** |
| **Процедура** | **Периодичность** | **Ответственный** | **Записи** |
| ТКЛичная гигиена и санитарное состояниеИнструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд | Постоянно при приготовленииПостоянноПостоянно при приготовлении | Заведующий производством, Повар, Бракеражная комиссияДиректор Учреждения, Заведующий производством, Заведующий хозяйствомЗаведующий производством, Повар | Журнал бракеража готовой кулинарной продукцииЖурнал здоровья и осмотра сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний, Медицинские книжкиИнструкции 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 утилизацииПри не прохождении медицинского осмотра – сотрудник отстраняется от работыОрганизация и проведение генеральной уборкиЗакуп разрешенных дезинфицирующих средствВызов специалистов для контроля работы рабочего оборудования | Бракеражная комиссияДиректор УчрежденияЗаведующий производством, ПоварЗаведующий хозяйствомДиректор Учреждения | Журнал бракеража готовой кулинарной продукцииЖурнал здоровья и осмотра сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний, Медицинские книжкиЖурнал генеральных уборокИнструкции по разведению дезинфицирующих средствАкты о выполнении работ |
| **Корректирующие действия**(устранение причины отклонения от пределов) | **Ответственный** | **Записи** |
| Пересмотреть ТКПрименять в работе защитные средства (одноразовые перчатки)Пересмотреть периодичность проведения генеральной уборкиЗамена / ремонт оборудования | Заведующий производством, Бракеражная комиссияЗаведующий производством, ПоварЗаведующий производствомДиректор Учреждения | ТК, Журнал бракеража готовой кулинарной продукцииЖурнал генеральных уборокИнструкции по разведению дезинфицирующих средствАкты 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** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |