

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ Г. ЕКАТЕРИНБУРГА
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА Г. ЕКАТЕРИНБУРГА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД №53 «ПЛАНЕТА ДЕТСТВА»



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ детский сад №53
И. Гусева
Подпись № 40 от 01 февраля 2021г.

**СИСТЕМА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ НА ОСНОВЕ
ПРИНЦИПОВ ХАССП
В МАДОУ детский сад №53
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»**



ПЛАНЕТА ДЕТСТВА

Департамент образования Администрации г. Екатеринбурга
Управление образования Ленинского района
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 53**
620149, г. Екатеринбург, ул. Начдива Онуфриева, д.10а,
Тел.:(343) 223-21-22 (11,01,23), факс (343) 223-21-22, e-mail madou53ekb@mail.ru

**СИСТЕМА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ НА ОСНОВЕ
ПРИНЦИПОВ ХАССП
В МАДОУ Детский сад №53**

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

г. Екатеринбург

2021 год

Департамент образования Администрации г. Екатеринбурга
Управление образования Ленинского района
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 53**
620149, г. Екатеринбург, ул. Начдива Онуфриева, д.10а,
Тел.:(343) 223-21-22 (11,01,23), факс (343) 223-21-22, e-mail madou53ekb@mail.ru

«01» февраля 2021 г.

ПРИКАЗ

№ 40

«О введении в действие актуализированной документации системы ХАССП»

Во исполнение Приказа № 37 от «11» января 2021 года «Об разработке системы ХАССП и создании группы ХАССП»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. С «01» февраля 2021 г. ввести в действие следующие документы системы ХАССП:

№ п/п	Наименование документа	Идентификационный номер документа
1.	Положение о группе ХАССП	П-01-2021
2.	Схема поточности на пищеблоке	СП-01-2021
3.	Блок-схемы производственных процессов	БС-01-2021, БС-01.1-2021
4.	Методика анализа опасных факторов и определения ККТ	М-01-2021
5.	Перечень опасных факторов с результатами анализа опасных факторов	ПФ-01-2021
6.	План ХАССП с листами ХАССП	ПЛ-01-2021
7.	Документированная процедура «Управление документированной информацией системы ХАССП»	ДП-01-2021
8.	Документированная процедура «Проведение внутренних аудитов»	ДП-02-2021
9.	Документированная процедура «Выбор поставщиков и входной контроль пищевого сырья и продукции»	ДП-03-2021
10.	Документированная процедура «Хранение пищевого сырья и продукции»	ДП-04-2021
11.	Документированная процедура «Предупреждение перекрёстных загрязнений»	ДП-05-2021
12.	Документированная процедура «Управление аллергенами»	ДП-06-2021
13.	Документированная процедура «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия»	ДП-07-2021
14.	Документированная процедура «Прослеживаемость»	ДП-08-2021
15.	Документированная процедура «Личная гигиена персонала»	ДП-09-2021

2. Координатору группы ХАССП провести издание, учёт документации и ознакомление персонала (со сбором подписей в Листах ознакомления) в соответствии с ДП-01 в срок до «03» февраля 2021 г.

3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ детский сад №53



Н.И. Гусева

С приказом ознакомлены (группа ХАССП):

«01» 02 2021 г.  Н.С. Костина
дата ознакомления подпись расшифровка подписи

«01» 02 2021 г.  Т.П. Фуфарова
дата ознакомления подпись расшифровка подписи

«01» 02 2021 г.  / Е.С. Зверева
дата ознакомления подпись расшифровка подписи

«01» 02 2021 г.  / Л.Н. Шонохова
дата ознакомления подпись расшифровка подписи

«01» 02 2021 г.  / Н.В. Кошкарлова
дата ознакомления подпись расшифровка подписи

Заведующий МАДОУ детский сад №53



/Н.И. Гусева/

«01» февраля 2021 г.

ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТАЦИИ СИСТЕМЫ ХАССП в МАДОУ ДЕТСКИЙ САД №53

№ п/п	Наименование документа	Идентификационный номер документа	Дата введения в действие документа
1.	Политика системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП	ППБ-01-2021	01.02.2021
2.	Положение о группе ХАССП	П-01-2021	01.02.2021
3.	Блок-схема процессов входного контроля и хранения на пищеблоке Блок-схема процессов производства и реализации готовых блюд на пищеблоке	БС-01-2021, БС-01.1-2021	01.02.2021
4.	Схема поточности на пищеблоке	СП-01-2021	01.02.2021
5.	Методика анализа опасных факторов и определения ККТ	М-01-2021	01.02.2021
6.	Перечень опасных факторов с результатами анализа опасных факторов	ПФ-01-2021	01.02.2021
7.	План ХАССП с листами ХАССП	ПЛ-01-2021	01.02.2021
8.	Документированная процедура «Управление документированной информацией системы ХАССП»	ДП-01-2021	01.02.2021
9.	Документированная процедура «Проведение внутренних аудитов»	ДП-02-2021	01.02.2021
10.	Документированная процедура «Выбор поставщиков и входной контроль пищевого сырья и продукции»	ДП-03-2021	01.02.2021
11.	Документированная процедура «Хранение пищевого сырья и продукции»	ДП-04-2021	01.02.2021
12.	Документированная процедура «Предупреждение перекрёстных загрязнений»	ДП-05-2021	01.02.2021
13.	Документированная процедура «Управление аллергенами»	ДП-06-2021	01.02.2021
14.	Документированная процедура «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия»	ДП-07-2021	01.02.2021
15.	Документированная процедура «Прослеживаемость»	ДП-08-2021	01.02.2021
16.	Документированная процедура «Личная гигиена персонала»	ДП-09-2021	01.02.2021

**ПОЛИТИКА СИСТЕМЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ,
ОСНОВАННОЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП
ППБ-01-2021**



Руководство муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад №53 ответственно подходит к процессам организации питания и стремится обеспечить воспитанников качественными и безопасными блюдами и пищевыми продуктами, которые готовит пищеблок ДОУ.

Настоящая Политика системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП (далее – система ХАССП) разработана в МАДОУ детский сад №53 с целью выполнения требований российского законодательства в сфере безопасности пищевой продукции: ТР ТС 021 / 2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по внедрению системы ХАССП при организации питания детей и определяет ключевые задачи, которые ставит перед собой ДОУ в этом направлении:

1. строгое соблюдение требований законодательства РФ по принципам организации питания детей на основе принципов ХАССП: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
2. проведение производственного контроля готовой продукции с установленной периодичностью для оценки результативности внедрённой системы ХАССП и её способности обеспечить выпуск готовых блюд с требуемыми показателями безопасности;
3. документирование, внедрение и совершенствование системы ХАССП;
4. контроль критических контрольных точек с помощью Плана ХАССП и запись результатов контроля в установленные журналы;
5. выбор поставщиков, способных стабильно предоставлять пищевую продукцию, соответствующую критериям ДОУ и соблюдающих условия договоров с ДОУ;
6. повышение вовлечённости сотрудников ДОУ в развитие системы ХАССП за счёт участия в специализированных городских конкурсах;
7. оценка степени выполнения требований документации системы ХАССП посредством планирования и проведения ежегодных внутренних аудитов системы ХАССП.

Руководство МАДОУ детский сад №53 осознаёт важность системного подхода при выстраивании системы ХАССП на пищеблоке ДОУ, берёт на себя ответственность за доведение установленных принципов до сотрудников и обязуется поддерживать функционирование системы ХАССП в ДОУ.

Заведующий МАДОУ детский сад №53
«01» февраля 2021 г.



/Н.И. Гусева/

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ детский сад №53



/Н.И. Гусева/

«01» февраля 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О ГРУППЕ ХАССП

П-01-2021

ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ С «01» февраля 2021 г.

Приказом № 40 от «01» февраля 2021 г.

Актуализация документа:

« ___ » _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

« ___ » _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
2. Функциональные обязанности участников группы ХАССП.....	3
3. Права.....	5
4. Ответственность.....	5

1. Общие положения

1.1 Система пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП (далее – система ХАССП) разработана в МАДОУ детский сад №53 (далее – ДОУ) с учетом требований ТР ТС 021 / 2011 «О безопасности пищевой продукции» и СанПиН 2.3/2.4.3590 для обеспечения безопасности выпускаемых с пищеблока ДОУ готовых блюд, а также безопасности самих процессов приготовления и раздачи блюд и пищевых продуктов.

1.2 Состав группы ХАССП и любые изменения состава определяются приказом Заведующего ДОУ. В группе ХАССП назначается координатор группы и технический секретарь.

1.3 Назначение координатора группы ХАССП и технического секретаря, а также освобождение от данных функций проводится приказом Заведующего ДОУ.

1.4 Группа ХАССП и координатор группы осуществляют свою работу в соответствии с разработанной в ДОУ Политикой системы пищевой безопасности, действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Положением.

1.5 Деятельность группы ХАССП и координатора группы, их функциональные обязанности описаны в настоящем Положении.

1.6 Координатор группы ХАССП совмещает свою основную деятельность с руководством группой на общественных началах. В случае временного отсутствия координатора группы ХАССП его замещает лицо, назначенное приказом Заведующего ДОУ, на которого возлагаются все функциональные обязанности и вся полнота ответственности согласно настоящему Положению.

1.7 Минимальные требования, установленные к специалисту, назначаемому Координатором группы ХАССП: высшее образование и опыт работы 2 года или же средне-специальное образование, опыт работы в общественном питании или системах менеджмента не менее 3 лет, необходимые знания принципов ХАССП, знание и понимание действующих законодательных и нормативных документов в области пищевой безопасности (ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001, СанПиН, применимых к деятельности пищеблока ДОУ), понимание производственных процессах пищеблока и специфики организации процессов приготовления блюд при организации питания детей.

1.8 Все участники группы ХАССП должны иметь соответствующие знания в области документирования, внедрения и поддержания функционирования системы ХАССП, а также обладать риск-ориентированным мышлением.

1.9 Участники группы ХАССП, которые являются внутренними аудиторами системы ХАССП должны пройти соответствующее обучение и иметь навыки планирования, проведения и оформления отчетности по внутренним аудитам.

2. Функциональные обязанности участников группы ХАССП

2.1 В функциональные обязанности группы ХАССП входят:

- документирование, внедрение и поддержание функционирования системы ХАССП согласно законодательным и нормативным документам, требованиям внутренних документов системы ХАССП (ТР ТС 021/2011, СанПиН, применимых к деятельности пищеблока ДОУ);

- подготовка необходимых внутренних документов, описывающих систему ХАССП, и контроль за их применением в деятельности на пищеблоке и своевременной актуализации;

- проведение анализа опасных факторов и определение критических контрольных точек;

- обучение сотрудников, задействованных в системе ХАССП, требованиям основных нормативных документов, регламентирующих деятельность ДОУ по обеспечению безопасности пищевых продуктов, в том числе требованиям внутренней документации системы ХАССП;

- участие в сборе информации для отчётов о функционировании системы ХАССП с рекомендациями по её улучшению и совершенствованию;

- выявление причин, вызывающих изменения показателей безопасности продукции и разработка необходимых корректирующих мероприятий;

- участие в выстраивании производственных и управленческих процессов согласно принципам ХАССП;

- оценка результативности системы ХАССП посредством участие в проведении ежегодных внутренних аудитов (для участников группы ХАССП, которые прошли обучение по внутренним аудитам системы ХАССП);

- повышение своего компетентностного уровня.

2.2 Группа ХАССП должна проводить анализ и оценку опасностей через определённые промежутки времени (не реже 1 раза в год), чтобы установить, какими опасностями следует управлять, и в какой мере это необходимо для обеспечения и безопасности пищевой продукции, а также какие комбинации мероприятий по управлению для этого требуются.

2.3 Группа ХАССП должна оценивать и выбирать соответствующие комбинации мероприятий по управлению опасностями, которые позволят предотвратить, устранить или снизить до установленного уровня опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции.

2.4 При возникновении чрезвычайных ситуаций, угрожающих или повлиявших на безопасность пищевой продукции, группа ХАССП должна проводить оценку несоответствующей продукции для предотвращения непреднамеренной реализации воспитанникам такой продукции.

2.5 Итоги совещаний и рабочих встреч группы ХАССП должны быть задокументированы в виде записей (например, протокол, акт).

2.6 В функциональные обязанности координатора группы ХАССП входят:

- формирование состава группы ХАССП;
- внесение изменений в состав группы ХАССП в случае необходимости;
- распределение обязанностей между участниками группы ХАССП и осуществление контроля их деятельности;

- обеспечение участникам группы ХАССП своевременного доступа к информации и документам для разработки и внедрения документации системы ХАССП;

- организация и контроль разработки, внедрения и совершенствования системы ХАССП, руководство подготовкой необходимых внутренних документов, описывающих систему ХАССП, и контроль за их применением всеми ответственными сотрудниками, вовлечёнными в процессы обеспечения безопасности производимой и реализуемой пищевой продукции;

- своевременная организация пересмотра и актуализации внутренних документов системы ХАССП с целью её соответствия законодательным и нормативным требованиям в сфере обеспечения безопасности пищевой продукции;

- проведение периодического обучения всех сотрудников, вовлечённых в обеспечение безопасности выпускаемой продукции, принципам ХАССП и особенностям внедрения системы ХАССП на пищеблоке ДОУ;

- постоянное повышение своего профессионализма в области управления системой пищевой безопасности;
- подготовка отчётов по информации, предоставленной группой ХАССП, и принятие решений по результатам анализа об актуальном состоянии системы ХАССП ДОУ, возникающих проблемах и перспективных направлениях её развития, представление отчётов Заведующему ДОУ;
- анализ причин, вызывающих изменения безопасности пищевой продукции и разработка совместно с группой ХАССП необходимых корректирующих и предупреждающих мероприятий;
- периодический мониторинг изменений законодательных и нормативных требований на территории Российской Федерации в области обеспечения безопасности пищевой продукции, относящихся к деятельности пищеблока, своевременное доведение полученной информации до всех сотрудников ДОУ, вовлечённых в систему ХАССП;
- доведение до исполнителей принятых группой ХАССП решений;
- оценка необходимости и планирование внутреннего обучения группы ХАССП, в том числе по порядку проведению внутренних аудитов для участников, являющихся внутренними аудиторами системы ХАССП, оценка необходимости внешнего обучения сотрудников по системе ХАССП и смежным вопросам.

2.7 В функциональные обязанности технического секретаря входят:

- оповещение участников группы ХАССП о планируемых заседаниях;
- регистрация участников группы ХАССП на заседаниях;
- ведение протоколов решений, актов, принятых группой ХАССП;
- отслеживание исполнения всех принятых решений.

3. Права

Группа ХАССП и координатор группы ХАССП имеют право:

- осуществлять разработку, внедрение и совершенствование системы ХАССП в ДОУ.
- вносить изменения, поправки в документацию системы ХАССП, контролировать работу ДОУ на предмет соответствия Политики системы пищевой безопасности и соблюдения внутренней документации системы ХАССП.
- вносить предложения по всем выявленным недостаткам в производственной деятельности, предлагать и предпринимать меры по их устранению.

4. Ответственность

Группа ХАССП совместно с координатором группы несут ответственность:

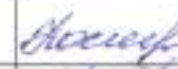





- за надлежащее выполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящим Положением, в пределах, определённых действующим трудовым законодательством Российской Федерации;
- за соблюдение требований законодательства Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции и за выполнение внутренней документации системы ХАССП;
- за соблюдение исполнительской дисциплины;
- за соблюдение правил внутреннего распорядка;
- за правонарушения, совершённые в процессе осуществления своей деятельности в пределах, определённых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

Лист регистрации изменений

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

* Извещение выпускается в соответствии с ДП-01

Лист ознакомления и выдачи копий

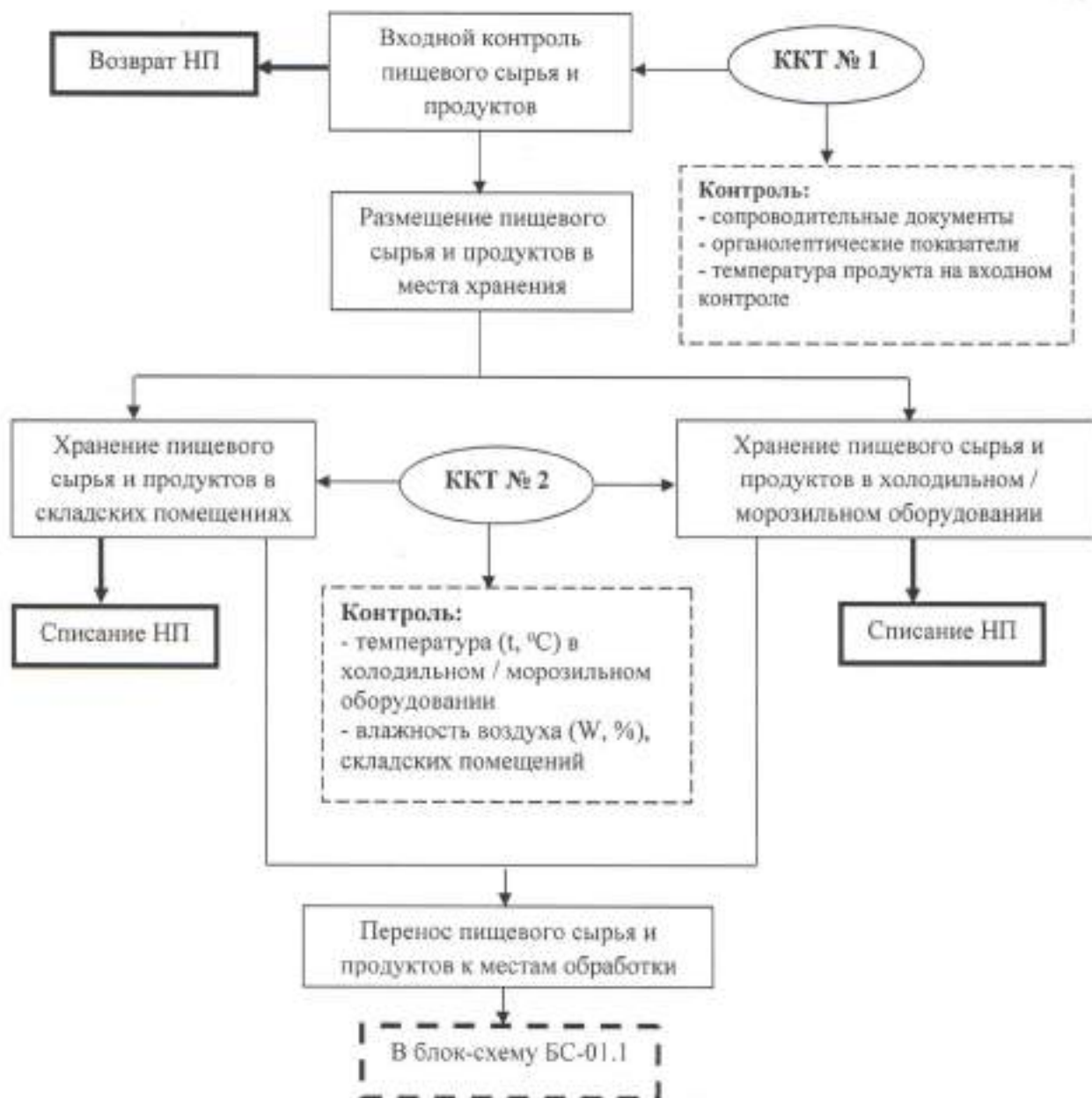
ФИО	Должность	Дата ознакомления	Дата выдачи бумажной копии*	№ копии*	Подпись
Богачева И.С.	инж.	01.02.21	01.02.21	1	
Гуреева Т.И.	инж. зам инж. МТ	01.02.21	-	-	
Берева Е.С.	инж. зам	01.02.21	-	-	
Коселарова Н.В.	инж.	01.02.21	-	-	
Масловова А.И.	инж.	01.02.21	-	-	
Андреева М.П.	инж.-пр.	01.02.21	-	-	

* Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана.

**Блок-схема процессов входного контроля и хранения пищевого сырья и продуктов в
МАДОУ детский сад №53
БС-01-2021**

Координатор группы ХАССП
МАДОУ детский сад №53

_____/Н.С. Костина/
«01» февраля 2021 г.



Условные обозначения:

ККТ (в овалі) Критическая контрольная точка. Управляется Планом ХАССП (ПЛ-01)

НП – несоответствующая продукция

Контролируемые параметры в ККТ (в пунктирній рамці)

**Блок-схема процессов производства и реализации готовых блюд в МАДОУ детский сад №53
БС-01.1-2021**

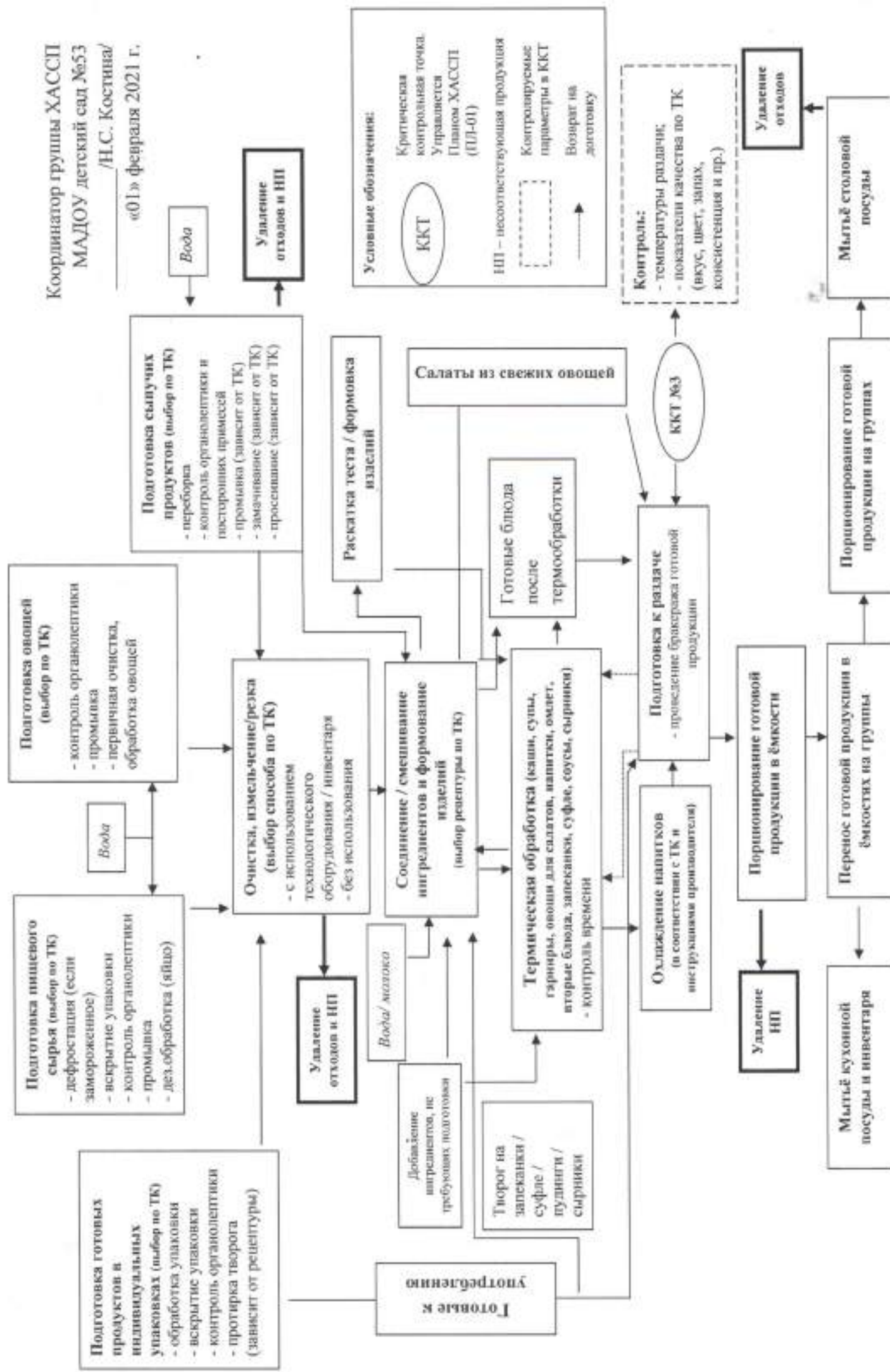
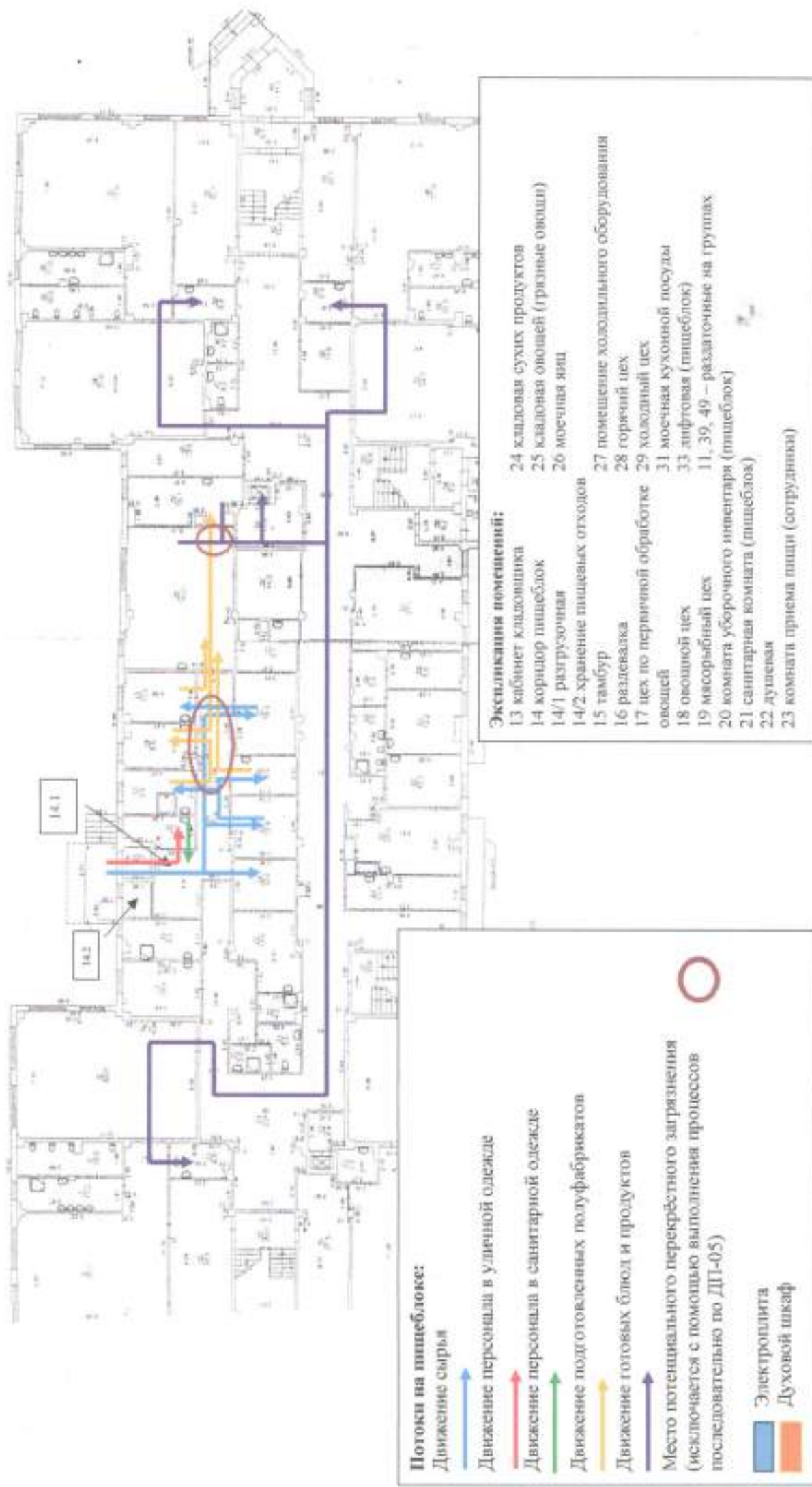


Схема поточности на пищеблоке МАДОУ детский сад №53. СП-01-2021, 1 этаж

Координатор группы ХАССП
МАДОУ детский сад №53

Васильева А.С. Костина
«01» февраля 2021 г.



Координатор группы ХАССП

МАДОУ детский сад №53



/Н.С. Костина /

«01» февраля 2021 г.

Порядок последовательности процессов по времени для исключения перекрёстных загрязнений

Последовательность реализации процессов	Ограничения в момент проведения процесса
Входной контроль пищевых продуктов и перенос их в складские помещения на хранение	Не переносим по производственному коридору обработанные сырые полуфабрикаты из цехов
Перенос на дальнейшую обработку в закрытых ёмкостях сырых полуфабрикатов в горячий или холодный цеха	Отсутствие процессов входного контроля и перемещения продуктов на хранение в складские помещения
Перенос очищенных и подготовленных сырых полуфабрикатов овощей в холодный цех для нарезки салатов	Не выдаём готовую продукцию

С порядком ознакомлены (персонал пищеблока):

«01» 02 2021 г. *Н.С. Костина* / Н.С. Костина
 дата ознакомления подпись расшифровка подписи

«01» 02 2021 г. *Т.П. Фуфарова* / Т.П. Фуфарова
 дата ознакомления подпись расшифровка подписи

«01» 02 2021 г. *Е.С. Зверева* / Е.С. Зверева
 дата ознакомления подпись расшифровка подписи

«01» 02 2021 г. *Л.Н. Шонохова* / Л.Н. Шонохова
 дата ознакомления подпись расшифровка подписи

«01» 02 2021 г. *Н.В. Кошкарлова* / Н.В. Кошкарлова
 дата ознакомления подпись расшифровка подписи

«01» 02 2021 г. *М.П. Антропова* / М.П. Антропова
 дата ознакомления подпись расшифровка подписи

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ детский сад №53



Н.И. Гусева/

«01» февраля 2021 г.

МЕТОДИКА АНАЛИЗА ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ ККТ

М-01-2021

ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ С «01» февраля 2021 г.

Приказом № 40 от «01» февраля 2021 г

Актуализация документа:

« ___ » _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

« ___ » _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и область применения.....	3
2. Нормативные ссылки	3
3. Термины, определения и сокращения	3
4. Ответственность и полномочия	4
5. Описание методики.....	4
6. Хранение методики.....	9
Приложение 1	10
Приложение 2	10
Приложение 3	11
Приложение 4	11

1. Цель и область применения

1.1. Настоящая Методика анализа опасных факторов и определения ККТ (далее – Методика) разработана в МАДОУ детский сад №53 (далее – ДОУ) на основании ГОСТ Р 51705.1, с учётом требований гл. 3, ст. 10, п. 3, ст. 11, п. 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в части определения, анализа опасных факторов и выявления значимых опасных факторов для их контроля как критических контрольных точек, в процессе изготовления на пищеблоке и раздачи готовых блюд и пищевой продукции в группах ДОУ, для недопущения реализации продукции, не соответствующей требованиям, установленным ДОУ в технологических картах и требованиям ТР ТС 021/2011.

1.2. Настоящая Методика применяется группой ХАССП для идентификации и анализа опасных факторов и определения критических контрольных точек в области распространения системы управления пищевой безопасностью на основе принципов ХАССП (далее – система ХАССП).

2. Нормативные ссылки

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. Общие требования».

2.3 ПФ-01-2021 «Перечень опасных факторов с результатами анализа».

2.4 ПЛ-01-2021 «План ХАССП с листами ХАССП».

2.5 ДП-02-2021 «Проведение внутренних аудитов».

2.6 ДП-05-2021 «Предупреждение перекрёстных загрязнений».

2.7 ДП-06-2021 «Управление аллергенами».

3. Термины, определения и сокращения

3.1. В настоящей Методике применяются следующие термины с соответствующими определениями:

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки) – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП – совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации принципов ХАССП.

Группа ХАССП – группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

Пищевое сырье – продукт животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции.

Пищевая продукция – продукты животного, растительного происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу.

Безопасность пищевой продукции – понятие, говорящее о том, что пищевая продукция не повредит потребителю, если она приготовлена и/или съедена в соответствии с ее целевым назначением.

Опасные факторы (опасности) – биологические, химические (в том числе аллергенные), физические компоненты в пищевой продукции или состояния пищевой продукции, которые потенциально могут отрицательно воздействовать на здоровье.

Критическая контрольная точка – этап процесса, на котором применяется управляющее воздействие для предотвращения или снижения значительной опасности, относящейся к безопасности пищевой продукции, до приемлемого уровня, определены критические пределы и на котором измерение обеспечивает результативное применение коррекций.

Критический предел – критерий, который в критической контрольной точке разделяет допустимые и недопустимые значения контролируемых параметров.

Примечание: критические пределы устанавливаются для того, чтобы определить, остается ли под контролем ККТ. Если критический предел превышает или нарушается, подвергшиеся воздействию пищевое сырье, продукты, готовая продукция рассматриваются как потенциально небезопасные.

Мониторинг – проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в ККТ с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для работы корректирующих и предупреждающих действий.

Коррекция – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия с целью недопущения его повторного появления.

3.2. Принятые в настоящей Методике сокращения:

ККТ – критическая контрольная точка.

ППК – программа производственного контроля.

4. Ответственность и полномочия

Ответственность за разработку данной Методики, за внесение изменений в её содержание, а также за проведение анализа опасных факторов и определения ККТ в соответствии с настоящей Методикой несёт **группа ХАССП**.

Ежегодно, в рамках проведения внутреннего аудита (ДП-02), оценивается необходимость проведения повторного анализа опасностей для актуализации опасных факторов или подтверждается их актуальность.

Координатор группы ХАССП имеет право инициировать проведение нового анализа опасных факторов ранее установленного срока.

5. Описание методики

5.1. Исходная информация

Для выявления потенциально опасных факторов были использованы следующие источники:

- внутренняя нормативная документация ДООУ;
- законодательные и нормативные требования Российской Федерации в сфере обеспечения безопасности пищевой продукции, применимые к деятельности пищеблока ДООУ (ТР ТС 021/2011, СанПиНы и пр.);

- результаты лабораторных испытаний готовой продукции;
- претензии и обращения потребителей / представителей потребителей;
- обмен информацией с поставщиками;
- опыт ДОУ при организации питания.

5.2. Потенциально опасные факторы

В ходе анализа опасных факторов идентифицируются возможные, разумно ожидаемые, опасные факторы, которые могут присутствовать в производственных процессах.

Опасные факторы делятся на следующие группы:

- Биологические (микроорганизмы и др.);
- Химические (химические вещества, находящиеся в дезинфицирующих средствах, пестициды в пищевом сырье и продуктах, токсины микроорганизмов в пищевой продукции, в которой началась микробиологическая порча и др.);
- Физические (посторонние предметы, насекомые, украшения и пр.);
- Аллергены (отдельно выделенная подгруппа химических опасных факторов).

Предупреждающие мероприятия, способы управления и минимизации воздействия опасных факторов всех групп представлены в ПФ-01, ПЛ-01, а также в документированных процедурах системы ХАССП.

5.2.1. Физические опасные факторы – предметы, обычно не присутствующие в пищевом сырье и продуктах, которые могут привести к травмам (например, к порезам ротовой полости и/или пищевода, удушью и пр.). К физическому опасному фактору также относится превышенная температура раздачи готовых блюд.

Важно различать такие физические опасные факторы, которые могут вызывать физические травмы (например, осколки стекла или хрупкого пластика и др.) и те, которые вызывают эстетическую неприязнь (например, волосы).

Возможные физические опасные факторы и их потенциальные источники представлены в таблице 1.

Таблица 1

Возможные физические опасные факторы	Возможные источники физических опасных факторов
<ul style="list-style-type: none"> - стекло, - деревянные щепки, - осколки хрупкого пластика (например, при нарушении целостности инвентаря), - сколы и частицы отделочных материалов полов, стен и потолка (например, частицы отделки помещений, сколы краски и др.), - украшения (серьги, мелкие заколки, браслеты и пр.), - детали технологического оборудования, - волосы, ногти, серьжки, - посторонние предметы (например, насекомые, механические примеси в сыпучем сырье и пр.), 	<ul style="list-style-type: none"> - пищевое сырьё и продукты, - технологическое оборудование, посуда и инвентарь, складское оборудование (стеллажи, подтоварники / поддоны), - складские и производственные помещения, - коммуникации (вентиляционная система, канализационная система (водоотведение)), - сотрудники ДОУ, нарушающие правила личной гигиены, - внешняя среда, - тара поставщика.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - превышение температуры раздачи готовых блюд и иные опасные факторы, установленные нормативными документами; - частички земли с неочищенных овощей. | |
|---|--|

5.2.2. Химические опасные факторы – химические элементы и их соединения, которые несут вред здоровью человека, в том числе при длительном накоплении их в организме.

Возможные химические опасные факторы и их потенциальные источники представлены в таблице 2.

Таблица 2

Сельскохозяйственного характера (химические вещества и элементы, находящиеся непосредственно в пищевом сырье и продуктах)	Со стороны инфраструктуры пищеблока и сотрудников ДООУ
<ul style="list-style-type: none"> - пестициды: ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты; - токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть; - антибиотики; - радионуклиды: цезий-137, стронций-90; - микотоксины: афлатоксин В1, дезоксиниваленол 	Моющие, дезинфицирующие средства, личные медицинские препараты, химикаты, используемые при дератизации (если они размещаются неправильно) и др.

5.2.3. Биологические опасные факторы – микроорганизмы (в том числе патогенные), вызывающие заболевания, которые могут вызвать интоксикацию у людей, а также служить причиной заболевания, передаваемого через продукты питания.

Возможные биологические опасные факторы и их потенциальные источники, а также основные факторы, влияющие на развитие патогенных микроорганизмов, представлены в таблице 3.

Таблица 3

Возможные биологические опасные факторы, которые могут находиться как в готовом блюде, так и в пищевом сырье и продуктах, из которых произведено готовое блюдо	Возможные источники биологических опасных факторов
<ul style="list-style-type: none"> - плесени, - дрожжи, - <i>S. aureus</i>, - патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла, - БГКП, - КМАФАнМ, - <i>E. coli</i>, - Бактерии рода <i>Proteus</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - пищевое сырье и продукты; - загрязненное технологическое оборудование, посуда, инвентарь, производственные поверхности; - тара поставщика; - коммуникации (вентиляционная система, канализационные трапы, вода); - складское и производственные помещения; - сотрудники ДООУ, нарушающие правила личной гигиены
Основные факторы, влияющие на развитие микроорганизмов	
Фактор	Условия возникновения
Температура, влажность	Нарушение температурного и/или влажностного режимов при хранении пищевого сырья и продуктов создаёт благоприятную среду для развития микроорганизмов
Период хранения (срок годности)	Хранение пищевого сырья и продуктов сверх указанного для них периода хранения приводит к порче пищевого

	сырья и продуктов, потере ими потребительских качеств и делает их потенциально небезопасными для употребления
Отсутствие консервантов	Пищевое сырье и продукты, которые не содержат консервантов, относятся к быстро скоропортящимся и требуют специальных условий хранения, транспортировка такого пищевого сырья и продуктов должна производиться специализированным автотранспортом
Питьевая вода с несоответствующими показателями безопасности	Вода с несоответствующими показателями безопасности, используемая при обработке пищевого сырья и продуктов, а также при мойке посуды и инвентаря, способна спровоцировать загрязнение микроорганизмами

5.2.4. Аллергены – специфическая подгруппа химических опасных факторов – вещества в составе продуктов, которые для определённой группы потребителей являются аллергенами и даже в минимальных дозах могут вызывать тяжёлые побочные реакции с угрозой для жизни у людей с повышенной чувствительностью.

Перечень основных продуктов-аллергенов, подлежащих контролю на пищеблоке ДОУ представлен в ДП-06.

5.3. Методика проведения анализа опасных факторов

Перечень возможных опасных факторов с проведённым анализом рисков по представленным опасным факторам документируется по форме, представленной в Приложении 1 настоящей Методики, в таблице 2 Перечня опасных факторов (ПФ-01), который подписывает **Координатор группы ХАССП**.

Цели проведения анализа опасных факторов:

- выявление значимых опасных факторов, которые могут серьёзно повлиять на безопасность готовых блюд и пищевых продуктов, выпускаемых на раздачу с пищеблока ДОУ для питания воспитанников и установление мер контроля над ними;
- определение направлений для улучшения процессов, чтобы усовершенствовать и повысить эффективность управляющих воздействий в рамках системы ХАССП;
- создание основы для определения ККТ (выполнение второго принципа ХАССП).

Анализ опасных факторов состоит из двух этапов:

1 этап: определение опасных факторов на всех этапах производства и реализации	2 этап: проведение оценки рисков по выявленным опасным факторам
На данном этапе группой ХАССП рассматриваются все возможные источники появления опасных факторов: пищевое сырье и продукты, деятельность на каждом процессе и задействованное технологическое оборудование, способы хранения пищевого сырья и продуктов, готовых блюд и виды разумно ожидаемых опасных факторов	Проведение группой ХАССП оценки каждого потенциального опасного фактора по вероятности его возникновения и тяжести, серьёзности последствий при его реализации для здоровья воспитанников
Цель этапа	Цель этапа

Выявить на каждом производственном этапе потенциально, разумно ожидаемые, опасные факторы, которые могут оказать негативное влияние на безопасность готовых блюд и пищевой продукции	Выявить из потенциально опасных факторов значимые опасные факторы для дальнейшего определения ККТ и выбора управляющих воздействий для обеспечения безопасности готовых блюд и пищевой продукции
--	--

Оценка тяжести последствий возникновения опасного фактора осуществляется на основе научных и медицинских данных согласно доступным источникам информации по 4-х бальной шкале:

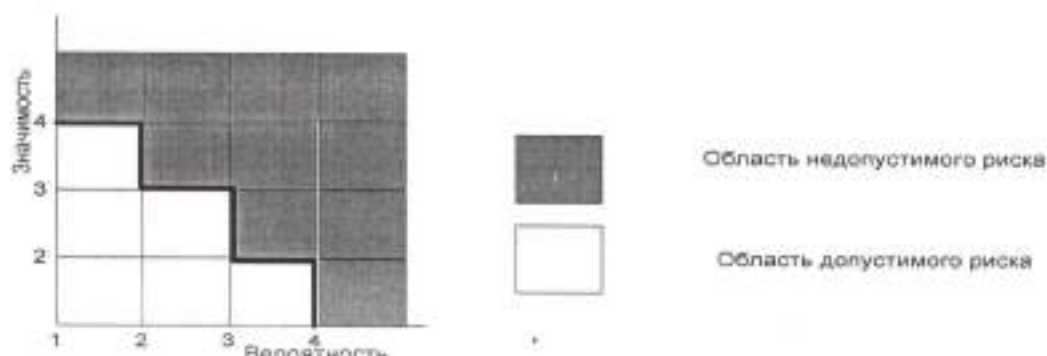
- 1 балл – лёгкая степень тяжести (может вызвать эстетическую неприязнь, не влияет на здоровье);
- 2 балла – средняя степень тяжести (может вызвать недомогание, но не приводит к значительным последствиям для здоровья);
- 3 балла – тяжёлая степень (может вызвать заболевание, приводящее к потере трудоспособности);
- 4 балла – критическая степень тяжести (серьезные последствия для здоровья, вплоть до летального исхода).

Оценка вероятности появления опасного фактора осуществляется экспертным путем исходя из практического опыта группы ХАССП по 4-бальной шкале:

- 1 балл – практически равна нулю (1 раз в год и реже, никогда ранее не возникала);
- 2 балла – незначительная (1 раз в 6 месяцев и реже);
- 3 балла – значительная (1 раз в квартал и чаще);
- 4 балла – высокая (постоянно, несколько раз в неделю).

Результаты проведённого анализа каждого опасного фактора по вероятности его возникновения и тяжести последствий при его реализации для здоровья воспитанников также отражаются в таблице 2 Перечня опасных факторов (ПФ-01).

Необходимость учёта рассматриваемого опасного фактора как значимого определяется группой ХАССП по диаграмме:



Положение точки, с координатами численно равными баллам вероятности реализации опасного фактора и тяжести последствий для здоровья, по оси абсцисс и ординат соответственно, в области недопустимого риска, либо на границе данной области расценивается как необходимость учёта данного потенциального опасного фактора как значимого для дальнейшего анализа на наличие ККТ на данном процессе.

В случае принятия решения об учёте рассматриваемого потенциально опасного фактора в дальнейшем анализе, в графе 7 «Принятие фактора» при заполнении таблицы 2 Перечня опасных факторов (ПФ-01) проставляется «да».

Для определения критических контрольных точек используется метод «Дерево принятия решений» (Приложение 2). Метод «Дерево принятия решений» рекомендуется ГОСТ Р 51705.1 для определения ККТ из значимых опасных факторов. При определении ККТ необходимо проводить анализ по каждому из учитываемых опасных факторов, выявленных на предыдущем этапе анализа (с помощью диаграммы), и заносить информацию по результатам анализа и выявленным ККТ по форме, представленной в Приложении 3 настоящей Методики, в таблицу 3 Перечня опасных факторов (ПФ-01).

Учтённые значимые опасные факторы, которые прошли анализ по «Дереву принятия решений» и были определены как ККТ, заносятся в План ХАССП (ПЛ-01), состоящий из листов ХАССП по форме, представленной в Приложении 4. Каждый лист ХАССП – одна определенная ККТ (контролируемая значимая опасность на конкретном этапе производственного процесса) в результате анализа по «Дереву принятия решений» со всей необходимой информацией для управления и мониторинга ККТ.

Теми опасными факторами, которые не определились как ККТ, управляют в рамках ежедневной деятельности, в рамках ППК и путём совершенствования мероприятий по управлению опасностями, а также с использованием внутренних документированных процедур системы ХАССП. Мероприятия по управлению опасностями отражены в Перечне опасных факторов (ПФ-01).

Все представленные в Приложениях формы используются как образцы и заполняются группой ХАССП при проведении анализа опасных факторов или пересмотре опасных факторов при ежегодном внутреннем аудите (согласно ДП-02) и оформляются в виде отдельных самостоятельных документов.

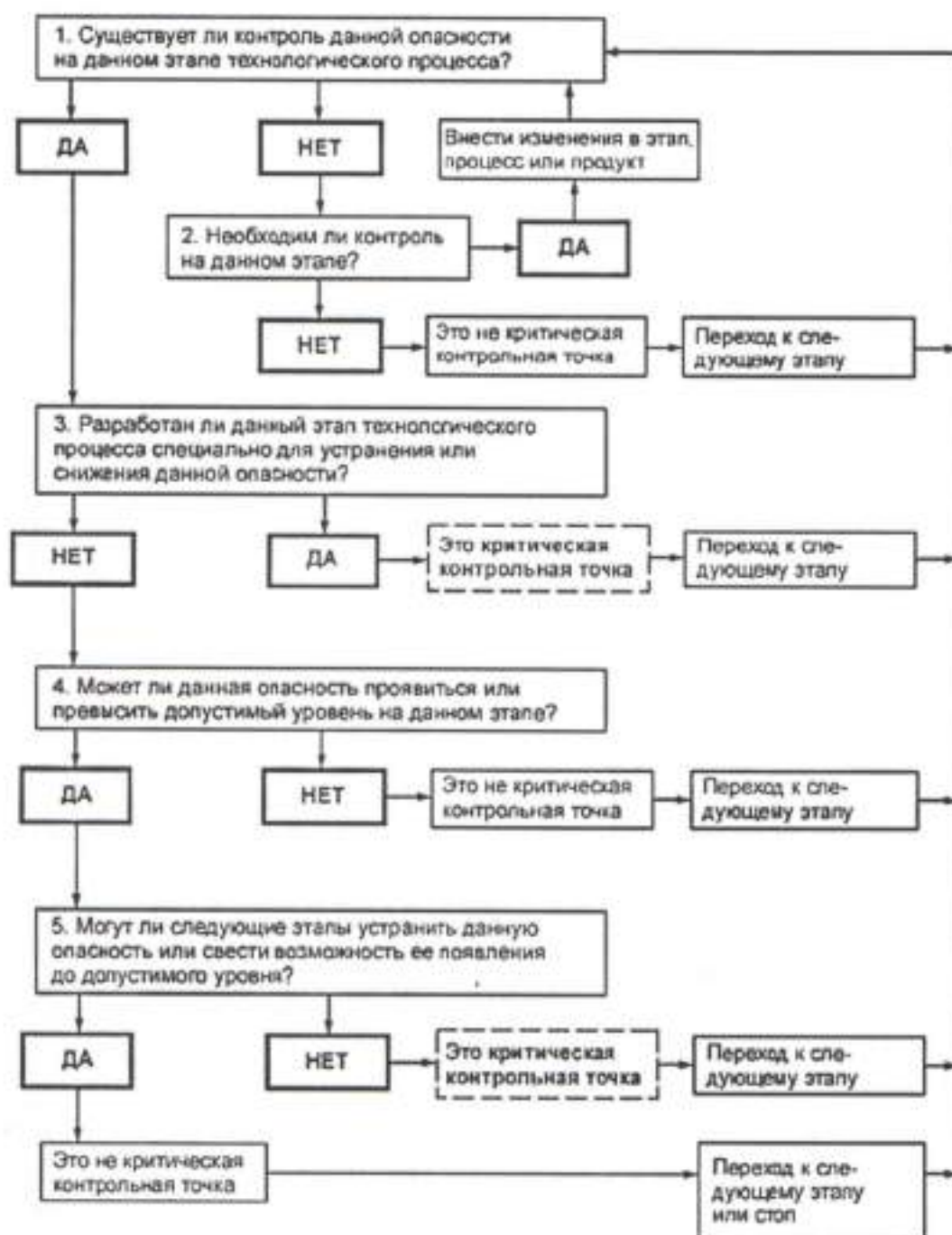
6. Хранение методики

Данная Методика хранится в папке с оригиналами всей документации системы ХАССП.

Форма «Перечень опасных факторов»

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Мероприятия по управлению
1	2	3	4	5	6	7	8

Метод «Дерево принятия решений»



Приложение 3

Форма «Анализ значимых опасных факторов и выявленные ККТ»

Процесс	Тип опасного фактора	Источник	1	2	3	4	5	ККТ

Приложение 4

Форма «Лист ХАССП»

ККТ №__

Опасный фактор			
Процесс			
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
Коррекция и корректирующие действия			
Коррекция		Ответственный	Записи
Корректирующие действия		Ответственный	Записи

Лист регистрации изменений

№ Извещения*	Дата	Страницы с изменениями	Перечень измененных пунктов	Подпись ответственного

* Извещение выпускается в соответствии с ДП-01

Лист ознакомления и выдачи копий

ФИО	Должность	Дата ознакомления	Дата выдачи бумажной копии*	№ копии*	Подпись
Асеткина Э.С.	марков	01.08.21	01.08.21	1	Асеткина
Аурарова Т.П.	Зав. зав по АХЧ	01.02.21	—	—	Аурарова
Зверева Р.С.	марк-пов.	01.02.21	—	—	Зверева
Кашкорова Н.В.	повар	01.02.21	—	—	Кашкорова
Мешкова А.Н.	повар	01.02.21	—	—	Мешкова
Ситронова М.П.	пом-пов	01.02.21	—	—	Ситронова

* Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана.

Система ХАССП / ТР ТС 021/2011

Редакция №1 стр. 1 из 23

УТВЕРЖДАЮ

Координатор группы ХАССП
МАДОУ детский сад №53



Н.С. Костина/

«01» февраля 2021 г.

ПЕРЕЧЕНЬ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ
(с результатами анализа опасных факторов)

ПФ-01-2021

ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ С «01» февраля 2021 г.

Приказом № 40 от «01» февраля 2021 г.

Актуализация документа:

« ___ » _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

« ___ » _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

По разработанным блок-схемам процессов изготовления и раздачи готовых блюд и пищевых продуктов на пищеблоке в МАДОУ детский сад №53 (далее – ДОУ) идентифицированы опасные факторы и проведён анализ опасных факторов, результаты которого представлены в настоящем перечне.

С учётом специфики процессов изготовления готовых блюд общественного питания, а также в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в общественном питании определены следующие возможные опасные факторы, представленные в таблице 1, которые могут находиться как в готовой продукции, так и в пищевом сырье и продуктах, из которых произведена готовая продукция. Данные опасные факторы учитывались при проведении анализа опасных факторов и выявлении критических контрольных точек.

Таблица 1 – Опасные факторы, их возможные источники возникновения и краткая характеристика

№ в/п	Наименование фактора	Возможные источники опасных факторов	Краткая характеристика
1	КМАФАнМ – мезофильно-аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	<ul style="list-style-type: none"> - персонал; - яйцо куриное; - рыба; - супы горячие и другие горячие блюда; - блюда из творога; - гарниры; - сладкие блюда и напитки. 	<p>КМАФАнМ – совокупность санитарно-показательных микроорганизмов – учитывается при оценке санитарного состояния инвентаря, оборудования, рук персонала, воды, пищевых продуктов и готовых блюд. Показатель КМАФАнМ характеризует общее содержание микроорганизмов в продукте. Увеличение КМАФАнМ свидетельствует о размножении микроорганизмов, в числе которых могут оказаться патогены и микроорганизмы, вызывающие порчу продукта (например, плесени). Высокая бактериальная обсемененность является частой причиной пищевых отравлений, возникающих у людей.</p>
2	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	<ul style="list-style-type: none"> - персонал; - мясо и мясная продукция; - субпродукты; - яйцо куриное; - молоко и молочная продукция; - мучные кондитерские изделия; - овощи и картофель свежие и др. 	<p>Сальмонеллы – род неспороносных бактерий, имеющих форму палочек, которые вызывают острые кишечные инфекции, передающиеся, в основном, с пищей. Вызывается различными микробами рода сальмонелл. Эти бактерии сохраняются во внешней среде достаточно длительное время.</p>
3	БГКП – бактерии группы кишечной палочки	<ul style="list-style-type: none"> - персонал; - яйцо куриное; - мясо замороженное и др. 	<p>БГКП характеризуют степень загрязнения оборудования, инвентаря, рук персонала, сырья, пищевых продуктов, воды, готовых блюд. Кишечная палочка – условно-патогенная бактерия (более 100 видов), которая живет в кишечнике человека. Обладает высокой устойчивостью к неблагоприятным условиям и долго</p>

			сохраняется в воде, почве, на инвентаре и т.д.
4	<i>S. aureus</i>	<ul style="list-style-type: none"> - персонал; - дрожжи хлебопекарные; - салаты и винегреты из вареных овощей; - гарниры. 	Золотистый стафилококк является наиболее критичным в масштабах воздействия на организм человека. Поражение этим видом стафилококка может затронуть самые различные органы, более того, именно этот стафилококк может спровоцировать сотни различных по специфике заболеваний.
5	Дрожжи	<ul style="list-style-type: none"> - персонал; - варенье, повидло; - пряники, печенье; - фрукты и ягоды (сухофрукты) и др. 	Дрожжи – веттаксономическая группа одноклеточных грибов, утративших мицелиальное строение в связи с переходом к обитанию в жидких и полужидких, богатых органическими веществами субстратах. В благоприятных условиях размножаются в течение нескольких часов почкованием, спорами, делением. Оптимальная температура для роста 25-37°C. Гибель наступает при пастеризации 60-90°C, стерилизации 100-120°C, сушке до влажности ниже 20%
6	Плесени	<ul style="list-style-type: none"> - персонал; - печенье; - варенье, повидло; - ягоды свежие и быстрозамороженные; - чай и др. 	Плесени – различные грибы, образующие ветвящиеся мицелии без крупных, легко заметных невооружённым глазом плодовых тел. Широко распространены в природе, развиваясь на пищевых продуктах, образуют пушистые налеты разного цвета. У людей могут развиваться грибковые заболевания различных органов – плесневые микозы. Хорошо развиваются при доступе воздуха, могут развиваться при влажности до 15%, температуре 15°C, pH 3-6; развиваются быстрее и лучше всего там, где затруднена циркуляция воздуха. Гибнут при пастеризации 60-90°C, стерилизации 100-120°C, сушке до влажности ниже 15%
7	<i>E. coli</i>	<ul style="list-style-type: none"> - персонал; - супы горячие; - салаты и винегреты из вареных овощей и др. 	Кишечная палочка <i>E. coli</i> – вид грамотрицательных палочковидных бактерий, широко распространённых в нижней части кишечника теплокровных животных. Большинство штаммов <i>E. coli</i> являются безвредными, однако серотип O157:H7 может вызывать тяжёлые пищевые отравления у людей. Данная инфекция иногда приводит к почечной недостаточности. Большинство случаев болезни связаны с недожаренной или неправильно приготовленной пищей
8	Бактерии рода <i>Proteus</i>	<ul style="list-style-type: none"> - персонал; - мясо охлажденное; - рыба и мясо отварные; - гарниры и др. 	<i>Proteus</i> – это род грамотрицательных протобактерий. Три вида из рода протей – <i>Proteus mirabilis</i> , <i>Proteus vulgaris</i> и <i>Proteus penneii</i> являются патогенными для человека. Протеи считаются санитарно-показательными бактериями, их наличие контролируют в смывах с объектов окружающей среды (со спецодежды и рук работников, с оборудования, инвентаря, посуды, столовых приборов). Наиболее часто острые кишечные инфекции, вызываемые протеем, встречаются у детей. Бактерии из рода <i>Proteus</i> выдерживают нагревание при 55°C в течение 30 минут, погибают при 60°C в течение 1 ч, при 80°C – за 5 минут

Химические опасные факторы (Х)

<p>Антибиотики:</p> <ul style="list-style-type: none"> - левомицетин, - тетрациклиновая группа, - стрептомицин, - пенициллин 	<ul style="list-style-type: none"> - молоко и продукты переработки молока; - мясо, мясная продукция, мясо птицы; - яйцо куриное. 	<p>Антибиотики – вещества, подавляющие рост живых клеток, чаще всего прокардиотических или простейших. Обладают высокой физиологической активностью по отношению к определенным группам микроорганизмов (вирусам, актиномицетам, грибам, бактериям, водорослям) или локальным опухолем, избирательно задерживая их рост или полностью подавляя их развитие.</p> <p>Загрязнение пищевых продуктов антибиотическими веществами может произойти в результате:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лечебно-ветеринарных мероприятий сельскохозяйственных животных; - использования антибиотиков в кормопроизводстве; - применения антибиотиков в качестве консервирующих веществ при производстве пищевых продуктов
<p>Радионуклиды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Цезий-137, - Стронций-90 	<ul style="list-style-type: none"> - мясо, мясная продукция и субпродукты; - молоко и продукты переработки молока (сыры, масло и др.); - хлеб и хлебобулочные изделия; - мука, крупы и др. 	<p>Цезий-137 интенсивно сорбируется почвой и донными отложениями; в воде находится преимущественно в виде ионов. Содержится в растениях, организме животных и человека</p> <p>Стронций-90. При попадании стронция внутрь его концентрация в крови уже через 15 минут достигает значительной величины, а в целом этот процесс завершается через 5 часов. Стронций избирательно накапливается в основном в костях и облучению подвергаются костная ткань, костный мозг, кроветворная система. Вследствие этого развивается анемия, называемая в народе «малокровием»</p>
<p>Пестициды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ДДТ и его метаболиты, - ГХЦГ (α, β, γ-изомер гексахлорциклопексана) 	<ul style="list-style-type: none"> - мясо, мясо птицы; - субпродукты; - яйцо куриное; - молоко и молочные продукты; - рыба; - сахар; - крупы; - овощи, картофель и др. 	<p>ДДТ – это широкая группа ядохимикатов, которая применяется в борьбе с поражениями и уничтожителями растений, в первую очередь, злаковых культур, а также для борьбы с насекомыми переносчиками заболеваний человека. Ныне отсутствует в списках пестицидов, разрешенных для применения. Он имеет способность передаваться по пищевой цепочке и проникать в живые организмы</p> <p>ГХЦГ (α, β, γ-изомер гексахлорциклопексана) – химическое действующее вещество пестицидов (хлорорганическое соединение). Используется при выращивании растительного сырья при борьбе с вредителями и болезнями растений</p>
<p>Токсичные элементы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ртуть, - Мышьяк, - Свинец, - Кадмий 	<ul style="list-style-type: none"> - загрязненная окружающая среда, почва, - оборудование, инструменты, вода, - химикаты, применяемые в сельском хозяйстве; - мясо, мясо птицы; 	<p>Токсичные элементы являются аллергенами и канцерогенами, могут вызывать интоксикации</p> <p>Природный мышьяк находится в элементном состоянии, в виде арсенидов и арсеносульфидов тяжелых металлов. Содержится во всех объектах биосферы: в морской воде – около 5 мкг/кг, в земной коре – 2 мг/кг, рыбах и ракообразных – в наибольших количествах. Разовая доза мышьяка в 30 мг смертельна для человека</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - субпродукты; - яйцо куриное; - молоко и молочные продукты; - сахар; - рыба и др. 	<p>Свинец относится к наиболее известным ядам и среди современных токсикантов играет весьма заметную роль. Свинец находится в микроколичествах почти повсеместно. В почвах обычно содержится от 2 до 200 мг/кг свинца. Свинец токсически действует на 4 вида системы человека: кроветворную, нервную, желудочно-кишечную и почечную, накапливаясь в органах. Свинец может влиять на умственные способности человека</p> <p>Ртуть – один из самых опасных и высокотоксичных элементов, обладающий способностью накапливаться в организме растений, животных и человека. Из растительных продуктов ртуть больше всего содержится в орехах, в какао-бобах и шоколаде (до 0,1 мг/кг). В большинстве остальных продуктов содержание ртути не превышает 0,01-0,03 мг/кг</p> <p>Кадмий представляет собой один из самых опасных токсикантов из внешней среды. В природной среде кадмий встречается в очень малых количествах, именно поэтому его отравляющее действие было выявлено лишь недавно. Больше всего кадмия мы получаем с растительной пищей</p>
<p>Микотоксинны:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Афлатоксин М1, - Диоксинны 	<ul style="list-style-type: none"> - молоко и молочные продукты; - крупы, мука; - мучные кондитерские изделия; - чай и др. 	<p>Микотоксинны – токсины, низкомолекулярные вторичные метаболиты, продуцируемые микроскопическими плесневыми грибами. Они могут образовываться при хранении во многих пищевых продуктах под действием развивающихся в них микроскопических грибов</p> <p>Афлатоксинны. В настоящее время к афлатоксинам относятся 20 соединений, из которых четыре (В1, В2, С1, С2) являются основными, а остальные их производными (М1, М2 и др.). Наибольшую опасность в отношении заражения пищевых продуктов, представляют афлатоксинны В1 и М1. Афлатоксинны термостабильны и практически не разрушаются при обычной технологической и кулинарной обработке. Афлатоксинны вызывают афлатоксикоз, при котором развиваются острые заболевания печени, гепатиты</p> <p>Диоксинны и диоксиноподобные соединения представляют собой соединения, которые являются высокотоксичными стойкими органическими загрязнителями окружающей среды. Диоксинны, подавляя иммунитет и интенсивно воздействуя на процессы деления и специализации клеток, провоцируют развитие онкологических заболеваний</p>

6	ГМО	Пищевой продукт, при производстве которого были использованы генетически модифицированные организмы – растения, животные или микроорганизмы	ГМО – организм, генотип которого был искусственно изменён при помощи методов генной инженерии. По мнению современных ученых, могут оказывать негативное воздействие.
7	Аллергены	- хлеб и хлебобулочные изделия; - цитрусовые фрукты; - мука и др.	Аллергены – пищевые продукты, вызывающие у чувствительных к ним людей аллергические реакции. Содержащиеся в некоторых продуктах химические вещества могут быть переносимы или не усваиваемы для организма человека. При попадании в употребление таких продуктов могут возникнуть аллергические реакции, вплоть до отёка Квинке и летального исхода
8	Остаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, применяемых на пищеблоке	Моющие и дезинфицирующие средства	Токсичны, отрицательно влияют на органолептические показатели продукции. Могут вызывать слабую интоксикацию и аллергические реакции. При попадании в организм человека, они, как правило, не выводятся, а накапливаются в нем, что приводит к образованию в организме раковых клеток. При попадании в организм человека также могут вызвать отравления
Физические опасные факторы (Ф)			
1	Посторонние материалы и предметы (запасные части от оборудования, ремонтный инструмент, частицы отделочных материалов) и т.д.	- технологическое оборудование; - отделочные материалы складских и производственных помещений	Небольшие детали от оборудования могут попадать в продукцию в процессе его эксплуатации, открываясь или отламываясь от основного оборудования. Запасные части и маленький инструмент чаще всего попадают при проведении ремонтных работ. Необходимо соблюдать правила при проведении ремонтных работ, а также своевременно проводить профилактические ремонты. Также при отсутствии проведения периодических ремонтов складских и производственных помещений, частички отделочных материалов могут попадать в сырьё, полуфабрикаты или готовые продукты на протяжении производственного процесса
2	Личные вещи сотрудников	Персонал	В процессе работы из карманов персонала могут попадать в продукцию различные личные вещи. Для исключения попадания данных предметов в готовую продукцию необходимо исключить наличие посторонних вещей в карманах персонала, обеспечить соблюдение персоналом правил личной гигиены. В зависимости от количества, размеров и формы попавших включений у человека возникают атрофия, воспаление слизистой оболочки и других слоёв стенок желудка, а также эстетическое неприятие
3	Посторонние примеси, включения, предметы	- персонал; - пищевое сырьё и продукты; - технологическое оборудование;	Посторонние примеси или включения – это песок, камешки, веточки, стекло, пыль, металлические включения и др. Также волосы, ногти или украшения сотрудников могут стать источниками загрязнений. При попадании мелких, острых предметов

	- складские и производственные помещения; - вентиляция	появляются неприятные ощущения, в случае попадания предметов большого размера или с острыми краями возможно физические повреждения зубов, ротовой полости, пищевода, желудка вплоть до кровотечения
--	---	---

Анализ опасных факторов проведён в соответствии с М-01 «Методика анализа опасных факторов и определения ККТ». В ходе проведения анализа опасных факторов были рассмотрены все разумно ожидаемые опасные факторы, которые могут возникнуть в ходе производства и раздачи готовых блюд и пищевых продуктов на пищеблоке ДОУ.

Результаты анализа по каждому опасному фактору представлены в таблице 2. Анализ проводился по процессам, обозначенным на блок-схеме производственных процессов (БС-01, БС-01.1) согласно Методике (М-01) «по вероятности появления» каждого опасного фактора и «тяжести его последствия» для здоровья воспитанников.

Для каждого опасного фактора разработаны мероприятия по управлению, которые позволяют снизить уровень риска реализации опасного фактора и его воздействие на безопасность готовых блюд. Мероприятия по управлению опасными факторами отражены в колонке №8 таблицы 2. При разработке мероприятий по управлению опасными факторами учтена планировка пищеблока. Баллы по тяжести последствий выставлены с учётом имеющихся методов ведения технологического процесса и применяемых мероприятий по управлению (колонка №8), позволяющих исключить воздействие конкретного опасного фактора на безопасность готовой продукции.

Опасные факторы, которые при анализе по «тяжести последствий» и «вероятности появления» определены как значимые, были приняты к дальнейшему рассмотрению на наличие потенциальной ККТ (в соответствии с Методикой (М-01)) и отмечены в колонке №7 таблицы 2.

Значимые опасные факторы проанализированы с применением метода «Дерево принятия решений», и сведены в таблицу 3. Для значимых опасных факторов, которые в результате анализа по «Дереву принятия решений» определены к управлению как критические контрольные точки, на процессах производства и реализации блюд, установлены критические пределы, процедуры мониторинга и пр. в Плане ХАССП (ПЛ-01).

Таблица 2 – Перечень опасных факторов (с результатами анализа)

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
1	2	3	4	5	6	7	8
Блок-схема процессов входного контроля и хранения пищевого сырья и продуктов (БС-01)							
Входной контроль пищевого сырья и продуктов	Физические	Посторонние включения	Автотранспорт	2	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по входному контролю (ДП-03); - визуальная проверка автотранспортного средства (отсутствие загрязнений, посторонних предметов); - проведение визуальной оценки органолептических показателей и целостности упаковки; - контроль наличия информации о санитарной обработке транспортного средства.
			Пищевое сырье и продукты	1	3	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по входному контролю (ДП-03); - проведение визуальной оценки органолептических показателей.
			Плесени	3	2	да	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по входному контролю (ДП-03); - возврат продукции с признаками микробиологической порчи; - проведение визуальной оценки органолептических показателей и целостности упаковки.
	Биологические		Пищевое сырье и продукты	1	4	да	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по входному контролю (ДП-03); - проведение визуальной оценки органолептических показателей; - контроль температуры продукта на входном контроле; - проверка наличия и содержания сопроводительной документации (декларации о соответствии / сертификаты соответствия, ветеринарные сопроводительные документы в системе Меркурий и др.)
			Персонал	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по личной гигиене персонала (ДП-09); - своевременное прохождение медицинских осмотров; - контроль состояния здоровья персонала перед началом работы.
			Автотранспорт	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по входному контролю (ДП-03); - проверка наличия документов о проведении санитарной обработки и дезинфекции автотранспортного средства; - проверка санитарных книжек и следодежды у водителей.

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
1	2	3	4	5	6	7	8
	Химические	Потенциально опасные химические вещества и соединения	Автотранспорт	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по входному контролю (ДП-03); - визуальная проверка автотранспортного средства (отсутствие загрязнений, посторонних предметов); - проведение визуальной оценки органолептических показателей и целостности упаковки.
			Пищевое сырье и продукты	1	3	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по входному контролю (ДП-03); - проверка наличия и содержания сопроводительной документации (декларации о соответствии / сертификаты соответствия, ветеринарные сопроводительные документы и др.)
			Пищевое сырье и продукты	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по входному контролю (ДП-03); - контроль условий транспортировки (соблюдение товарного соседства); - проверка состава продукта на наличие незаявленных по договору аллерген-содержащих продуктов / ингредиентов.
Размещение пищевого сырья и продуктов на хранение	-	-	-	-	-	-	<ul style="list-style-type: none"> Пищевое сырье и продукты перемешаются в таре поставщика в складские помещения и места хранения, которые находятся в непосредственной близости от места входного контроля.
Хранение пищевого сырья и продуктов в складском помещении	Физические	Посторонние предметы, частицы и включения	Места хранения	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по хранению (ДП-04); - проведение уборок и дезинфекции мест хранения (складское помещение, стеллажи, ёмкости); - своевременное проведение косметических и капитальных ремонтов мест хранения.
			Пищевое сырье и продукты	1	4	да	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по хранению (ДП-04); - создание необходимого температурно-влажностного режима - использование только годных и поверенных средств измерения для контроля условий хранения; - ежесменный мониторинг условий хранения; - проверка сроков годности перед выдачей в производство.
	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Персонал	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по личной гигиене персонала (ДП-09); - своевременное прохождение медицинских осмотров;

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
1	2	3	4	5	6	7	8
Хранение пищевого сырья и продуктов в холодильном / морозильном оборудовании	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Пищевое сырьё и продукты, хранение которых происходило с нарушением температурных режимов	1	4	да	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по хранению (ДП-04); - использование только годных и поверенных средств измерения для контроля условий хранения; - ежедневный мониторинг условий хранения; - проверка сроков годности продуктов перед выдачей в производство; - проведение технического обслуживания оборудования.
	Физичес						<ul style="list-style-type: none"> - контроль состояния здоровья персонала перед началом работы. - соблюдение процедуры по хранению (ДП-04); - создание необходимого температурно-влажностного режима (обеспечение, при необходимости, склада дополнительной вентилируемой, кондиционером) - использование только годных и поверенных средств измерения для контроля условий хранения; - ежедневный мониторинг условий хранения; - визуальная оценка органолептических показателей (отсутствие следов явной порчи).
	Химические	Аллергены	Пищевое сырьё и продукты	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по хранению (ДП-04); - соблюдение мест хранения и правил товарного соседства; - разграничение мест хранения аллергенных продуктов (целлюлозных фруктов, муки и т.д.);
							<ul style="list-style-type: none"> - Вся продукция, находящаяся на хранении в холодильном / морозильном оборудовании, упакована.

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
1	2	3	4	5	6	7	8
Перенос пищевого сырья и продуктов к местам обработки	Химические						<p>Вся продукция, находящаяся на хранении в холодильном / морозильном оборудовании, упакована. Мытье холодильных и морозильных камер осуществляется с установленной периодичностью с помощью разрешённых к применению в пищевой промышленности моющих и дезинфектантов, которые используются строго в соответствии с инструкциями.</p>
	Физические	Посторонние предметы, частицы и включения	Персонал	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по личной гигиене персонала (ДП-09); - перенос пищевого сырья и продуктов к местам обработки в закрытых ёмкостях, индивидуальных или вторичных упаковках.
	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Персонал	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по личной гигиене персонала (ДП-09); - своевременное прохождение медицинских осмотров; - контроль состояния здоровья персонала перед началом работы.
Блок-схема процессов производства и реализации готовых блюд (БС-01.1)							
Подготовка готовых продуктов в индивидуальных упаковках	Физические	Посторонние частицы, включения	Загрязнённая упаковка	1	3	нет	<ul style="list-style-type: none"> - обработка внешней упаковки.
	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Пищевой продукт	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - визуальный осмотр пищевого продукта после вскрытия упаковки; - выполнение процедуры по работе с несоответствующей продукцией

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
1	2	3	4	5	6	7	8
		Плесени	Пищевой продукт	1	2	нет	при обнаружении такой (ДП-07)
	Химические	Токсины, продуцируемые микроорганизмами	Пищевой продукт	2	2	нет	- проверка органолептических свойств (запах) до начала технологической обработки продукции; - выполнение процедуры по работе с несоответствующей продукцией при обнаружении такой (ДП-07).
	Физические	Посторонние частицы, включения	Пищевое сырьё	1	1	нет	- проверка органолептических свойств до начала технологической обработки продукции; - выполнение процедуры по работе с несоответствующей продукцией при обнаружении такой (ДП-07).
			Вода, используемая для обработки	1	2	нет	- соблюдение процедуры по предотвращению перекрестных загрязнений (ДП-05); - проведение контроля качества и безопасности воды в рамках ППК; - установка и обслуживание фильтров для воды.
Подготовка пищевого сырья		Плесени	Пищевое сырьё	1	1	нет	- соблюдение процедуры по предотвращению перекрестных загрязнений (ДП-03);
	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Пищевое сырьё	1	2	нет	- органолептическая оценка (запах, консистенция и т.д.) пищевого сырья и продуктов перед началом обработки; - соблюдение рабочих инструкций по обработке различного пищевого сырья и продуктов.
			Плохо обработанное яйцо	1	4	да	- соблюдение инструкции по обработке яиц; - соблюдение инструкции по работе с дезсредством и дезраствором; - использование дезсредств, разрешённых в пищевой промышленности для обработки пищевого сырья/яиц; - соблюдение персоналом правил личной гигиены (ДП-09).

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
1	2	3	4	5	6	7	8
Подготовка овощей	Химические	Аллергены	Пищевое сырьё различных видов	2	2	нет	- соблюдение маркировки рабочих поверхностей, раковин, посуды и инвентаря в процессе производства (ДП-05)
		Наличие посторонних включений, частиц земли и пр.	Овощи	2	2	нет	- списание НП (ДП-07); - соблюдение инструкций по обработке овощей; - соблюдение инструкций и концентраций дезрастворов для обработки листовых овощей.
	Физические	Наличие посторонних включений, примесей	Вода, используемая для обработки	1	2	нет	- проведение контроля качества и безопасности воды в рамках ППК. - установка и обслуживание фильтров для воды.
		Плесени	Овощи	1	3	нет	- визуальный контроль овощей в начале их технологической обработки; - выполнение процедуры по работе с несоответствующей продукцией при обнаружении такой (ДП-07).
	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Овощи	1	3	нет	- соблюдение инструкций по подготовке / обработке овощей, особенно листовых овощей и зелени, подготавливаемых для приготовления салатов без термической обработки; - использование бактерицидных ламп в холодном цехе. - закуп полупафбрикатов овощей высокой степени готовности.
			Вода, используемая для обработки	1	2	нет	- проведение контроля качества и безопасности воды в рамках ППК.

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
1	2	3	4	5	6	7	8
Подготовка сыпучих продуктов	Химические	Потенциально опасные химические вещества и соединения	Вода, используемая для обработки	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение персоналом правил по личной гигиене (ДП-09); - наличие необходимых средств (дезсредства для рук, мыло, полотенца) для выполнения персоналом правил личной гигиены; - выполнение процедуры по предупреждению перекрёстных загрязнений (ДП-05); - контроль состояния здоровья персонала в начале смены.
		Аллергены	Пищевое сырье и продукты	1	3	нет	<ul style="list-style-type: none"> - проведение контроля качества и безопасности воды в рамках программы производственного контроля; - установка и обслуживание фильтров для воды.
	Физические	Посторонние примеси или иные включения	Сыпучие продукты	2	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - переборка сыпучего сырья (крупы, сухофруктов); - визуальная оценка наличия посторонних включений; - использование сит.
			Вода, используемая для промывки или замачивания сыпучих продуктов (зависит от ТК)	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - проведение контроля качества и безопасности воды в рамках программы производственного контроля; - установка и обслуживание фильтров для воды.
	Биологические	Плесени	Сыпучие продукты	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - визуальный контроль сыпучих продуктов в начале их технологической обработки; - выполнение процедуры по работе с несоответствующей продукцией при обнаружении такой (ДП-07).

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
1	2	3	4	5	6	7	8
		Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Сыпучие продукты	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - визуальный контроль сыпучих продуктов в начале их технологической обработки; - выполнение процедуры по работе с несоответствующей продукцией при обнаружении такой (ДП-07).
			Персонал	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение персоналом правил по личной гигиене (ДП-09); - наличие необходимых средств (дез.средства для рук, мыло, полотенца) для выполнения персоналом правил личной гигиены (ДП-09).
	Химические	Потенциально опасные химические вещества и соединения	Вода, используемая для промывки или замачивания сыпучих продуктов (зависит от ТК)	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - проведение контроля качества и безопасности воды в рамках программы производственного контроля; - установка и обслуживание фильтров для воды.
	Физические	Подавание посторонних включений, частиц	Производственное оборудование и инвентарь	1	3	нет	<ul style="list-style-type: none"> - контроль и своевременная замена технологического инвентаря для исключения использования в производстве повреждённого инвентаря; - проведение технического обслуживания оборудования для предупреждения попадания его деталей и частей при использовании.
Очистка и измельчение / резка			Плохо обработанное оборудование или инвентарь	1	3	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение режимов очистки и мойки производственного оборудования и инвентаря; - соблюдение инструкции по использованию дезсредств.
	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Персонал	1	3	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение персоналом правил по личной гигиене (ДП-09); - наличие необходимых средств (дез.средства для рук, мыло, полотенца) для выполнения персоналом правил личной гигиены (ДП-09); - использование одноразовых перчаток при нарезке овощей для салатов.

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)	
1	2	3	4	5	6	7	8	
Соединение / смешивание ингредиентов и формирование изделий (по ТК)	Химические	Остатки дезинфицирующих средств	Пищевые продукты и сырьё	2	2	нет	- визуальный контроль органолептики пищевого сырья и продуктов в процессе нарезки; - соблюдение порядка обращения с несоответствующей продукцией (ДП-07)	
			Технологическое оборудование и инвентарь	1	3	нет	- соблюдение процедуры по предупредительно перекрестных загрязнений (ДП-05); - использование дезинфицирующих средств, разрешённых в пищевой промышленности / на пищевых организациях общественного питания; - соблюдение инструкций по притовлению дезинфицирующих растворов; - соблюдение инструкций по мытью кухонного инвентаря.	
	Физические	Аллергены	Технологическое оборудование и инвентарь	1	3	нет	- использование инвентаря в соответствии с нанесённой на него маркировкой; - соблюдение процедуры по управлению перекрестным загрязнением (ДП-05)	
			Производственное оборудование и инвентарь	1	3	нет	- контроль и своевременная замена технологического инвентаря для исключения использования в производстве повреждённого инвентаря; - проведение технического обслуживания оборудования для предупреждения попадания его деталей и частей при использовании.	
	Биологические	Посторонние примеси	Персонал	1	2	нет	- соблюдение персоналом правил по личной гигиене (ДП-09).	
			Вода (как компонент)	1	2	нет	- проведение контроля качества и безопасности воды в рамках программы производственного контроля; - установка и обслуживание фильтров для воды.	
			Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Прохо обработанное оборудование или инвентарь	1	3	нет	- соблюдение режимов очистки и мойки производственного оборудования и инвентаря; - соблюдение инструкции по использованию дезинфекции.

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
1	2	3	4	5	6	7	8
Раскатка теста / формовка изделий	Химические	Аллергены	Пищевые продукты, блюда	1	4	да	- соблюдение реглатуры, установленной технологической картой
		Потенциально опасные химические вещества и соединения	Технологическое оборудование и инвентарь	1	3	нет	- использование инвентаря в соответствии с нанесённой на него маркировкой; - соблюдение процедуры по управлению перекрёстным загрязнением (ДП-05)
	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Вода (как компонент)	1	3	нет	- проведение контроля качества и безопасности воды в рамках программы производственного контроля; - установка и обслуживание фильтров для воды.
		Плохо обработанное оборудование или инвентарь	Персонал	1	3	нет	- соблюдение режимов очистки и мойки производственного оборудования и инвентаря; - соблюдение инструкции по использованию дезинфектантов.
Физические	Попадание посторонних включений, частиц	Персонал	Персонал	1	2	нет	- соблюдение персоналом правил по личной гигиене (ДП-09); - наличие необходимых средств (дез.средства для рук, мыло, полотенца) для выполнения персоналом правил личной гигиены (ДП-09); - контроль состояния здоровья в начале смены.
		Производственное оборудование и инвентарь	Персонал	1	3	нет	- контроль и своевременная замена технологического инвентаря для исключения использования в производстве повреждённого инвентаря; - проведение технического обслуживания оборудования для предупреждения попадания его деталей и частей при использовании. - соблюдение персоналом правил по личной гигиене (ДП-09).

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
1	2	3	4	5	6	7	8
Термическая обработка	Химические	Остатки дезинфицирующих средств	Технологическое оборудование и инвентарь	1	3	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по предупреждению перекрестных загрязнений (ДП-05); - использование дезинфицирующих средств, разрешённых в пищевой промышленности / на пищеблоках организаций общественного питания; - соблюдение инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов; - соблюдение инструкций по мытью кухонного инвентаря.
	Физические			-	-	-	
Термическая обработка	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Кулинарные изделия	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение режимов термической обработки, установленной в ТК (температура, время); - обслуживание технологического оборудования для обеспечения необходимых режимов приготовления блюд.
	Химические			-	-	-	
Охлаждение напитков	Физические	Частицы из внешней среды	Производственное оборудование	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - проведение дезинвентарных и дезинсекционных работ в помещениях пищеблока специализированными организациями; - закрывание оконных и дверных проёмов (выходящих на улицу); - использование крышек для кастрюль.
			Персонал	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по личной гигиене персонала (ДП-09).
					-	-	<p>Готовые напитки реализуются в очень короткие сроки с соблюдением условий реализации, что не даёт возможности микроорганизмам ни условий, ни времени для размножения.</p>

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
1	2	3	4	5	6	7	8
	Химичес			-	-	-	
	Физические	Посторонние предметы, частицы и включения	Персонал	2	2	нет	- соблюдение процедуры по личной гигиене персонала (ДП-09)
			Производственное окружение	1	2	нет	- проведение дератизационных и дезинсекционных работ в помещениях пищеблока специализированными организациями; - застекление оконных и дверных проёмов (выходящих на улицу); - использование производственного инвентаря без повреждений.
			Готовые блюда	2	3	да	- проведение бракеража готовых кулинарных изделий
Подготовка к раздаче	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Персонал	1	3	нет	- соблюдение процедуры по личной гигиене персонала (ДП-09); - своевременное прохождение медицинских осмотров; - контроль состояния здоровья персонала перед началом работы; - создание условий для соблюдения личной гигиены (наличие дезинфицирующих средств, мыла и т.д.); - использование одноразовых перчаток при порционировании блюд.
				1	3	нет	- соблюдение условий и сроков реализации готовых блюд (ТК); - проведение лабораторных испытаний согласно ППК.
	Химиче			-	-	-	
Порционирование готовой продукции в ёмкости	Физиче	Посторонние предметы, частицы и включения	Персонал	2	2	нет	- соблюдение процедуры по личной гигиене персонала (ДП-09)

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
1	2	3	4	5	6	7	8
			Производственное окружение	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - проведение дератизационных и дезинсекционных работ в помещениях пищеблока специализированными организациями; - застегивание оконных и дверных проёмов (выходящих на улицу)
		Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Персонал	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по личной гигиене персонала (ДП-09); - своевременное прохождение медицинских осмотров; - контроль состояния здоровья персонала перед началом работы; - создание условий для соблюдения личной гигиены (наличие дезинфицирующих средств, мыла и т.д.); - использование одноразовых перчаток при порционировании блюд.
			Готовая продукция	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение условий и сроков реализации готовых блюд (ТК).
		Остатки дезинфицирующих средств	Кухонная посуда, в которую выливают готовые блюда	1	4	да	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по предупреждению перекрестных загрязнений (ДП-05); - использование дезинфицирующих средств, разрешённых в пищевой промышленности / на пищеблоках организаций общественного питания; - соблюдение инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов; - соблюдение инструкций по мытью ёмкостей на группах.
				-	-	-	
Мытьё кухонной посуды и инвентаря	Биологические			-	-	-	
	Химические			-	-	-	

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
1	2	3	4	5	6	7	8
Перенос готовой продукции в ёмкостях на грузины (в том числе на подъёмнике (лифт))	Физические	Посторонние частицы, загрязнения	Плохо обработанная кабина подъёмника (лицевого лифта)	1	4	да	- соблюдение периодичности и порядка мытья и санитарной обработки подъёмника.
	Биологические	Микроорганизмы	Персонал	2	2	нет	- соблюдение процедуры по личной гигиене персонала (ДП-09); - контроль состояния здоровья персонала перед началом работы; - создание условий для соблюдения личной гигиены (наличие дезинфицирующих средств, мыла и т.д.).
	Химические	Моющие и дезинфицирующие средства	Кухонная посуда с остатками / следами средств	1	3	нет	- использование дезинфицирующих средств, разрешённых в пищевой промышленности / на пищеблоках организаций общественного питания; - соблюдение инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов; - соблюдение инструкций по порядку обработки кухонной посуды, инвентаря; - проверка концентрации используемых растворов в рамках ППК.
Порционирование готовой продукции на группах	Физические	Посторонние предметы, частицы и включения	Персонал	2	2	нет	- соблюдение процедуры по личной гигиене персонала (ДП-09)
	Физические	Температура раздачи	Готовые блюда	1	2	нет	- соблюдение температуры раздачи блюд в соответствии с ТК.
	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Персонал	1	3	нет	- соблюдение процедуры по личной гигиене персонала (ДП-09); - своевременное прохождение медицинских осмотров; - контроль состояния здоровья персонала перед началом работы; - создание условий для соблюдения личной гигиены (наличие дезинфицирующих средств, мыла и т.д.); - использование одноразовых перчаток при порционировании блюд.

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению/исключению вероятности возникновения)
1	2	3	4	5	6	7	8
Мытьё столовой посуды	Химические	Аллергены	Готовые блюда и продукты	1	4	да	- соблюдение индивидуальных диет / рационов питания воспитанников при наличии индивидуальной непереносимости пищевых продуктов (ДП-06); - контроль медицинским работником или иным ответственным сотрудником наличия индивидуальных назначений врача.
		Моющие и дезинфектанты	Столовая посуда с остатками / следами средств	1	4	да	- использование дезинфицирующих средств, разрешённых в пищевой промышленности / на пищеблоках организаций общественного питания; - соблюдение инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов; - соблюдение инструкций по порядку обработки столовой посуды.
	Физические	-	-	-	-	-	-
Биологические	Чесные	-	-	-	-	-	-
	Химические	-	-	-	-	-	-

Таблица 3 – Анализ значимых опасных факторов и выявленные ККТ

Процесс	Тип опасного фактора	Источник	1	2	3	4	5	ККТ
Входной контроль пищевого сырья и продуктов	Биологический (плесени, микроорганизмы, в т.ч. патогенные)	Пищевое сырье и продукты	да	да	-	-	-	ККТ №1
Хранение пищевого сырья и продуктов	Биологический (плесени, микроорганизмы, в т.ч. патогенные)	Пищевое сырье и продукты	да	да	-	-	-	ККТ №2
Подготовка пищевого сырья	Биологический (микроорганизмы, в т.ч. патогенные)	Плохо обработанное яйцо	нет	нет	-	-	-	-
Соединение / смешивание ингредиентов и формирование изделий (по ТК)	Химический (аллергены)	Пищевая продукция, блюда	нет	нет	-	-	-	-
Подготовка к раздаче	Физический (посторонние предметы, частицы и включения)	Готовые блюда и продукция	да	да	-	-	-	ККТ №3
Порционирование готовой продукции в емкости	Химический (остатки моющих и дезинфицирующих средств)	Кухонная посуда с остатками / следами средств	нет	нет	-	-	-	-
Перенос готовой продукции в емкостях на группы (в том числе на подъёмнике (лифт))	Физический (посторонние предметы, частицы и включения)	Плохо обработанная кабина подъёмника (пищевого лифта)	нет	нет	-	-	-	-
Порционирование готовой продукции на группах	Химический (аллергены)	Готовые блюда	нет	нет	-	-	-	-
	Химический (остатки моющих и дезинфицирующих средств)	Столовая посуда с остатками / следами средств	нет	нет	-	-	-	-

8

Департамент образования Администрации г. Екатеринбурга
Управление образования Ленинского района
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 53**
620149, г. Екатеринбург, ул. Начдива Онуфриева, д.10а,
Тел.:(343) 223-21-22 (11,01,23), факс (343) 223-21-22, e-mail madou53ekb@mail.ru

Система ХАССП / ТР ТС 021/2011

Редакция №1 стр. 1 из 10

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ детский сад №53
Н.И. Гусева/
«01» февраля 2021 г.



**ПЛАН ХАССП
с листами ХАССП**

ПЛ-01-2021

ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ С «01» февраля 2021 г.

Приказом № 40 от «01» февраля 2021 г

Актуализация документа:

«___» _____ 20__ г. _____ / _____
подпись _____ ФИО

«___» _____ 20__ г. _____ / _____
подпись _____ ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и область применения.....	3
2. Нормативные ссылки.....	3
3. Термины и определения.....	3
4. Общие положения.....	4
5. Ответственность и полномочия.....	4
6. Актуализация плана ХАССП.....	5
Листы ХАССП.....	6

1. Цель и область применения

1.1. Настоящий План ХАССП (далее – План) разработан с целью реализации требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по управлению критическими контрольными точками, выявленными в ходе анализа опасных факторов при приготовлении на пищеблоке и раздаче готовых блюд и пищевых продуктов в МАДОУ детский сад №53 (далее – ДОУ).

1.2. Цель управления ККТ – минимизация и устранение риска реализации значимых опасных факторов, которые с большей вероятностью могут оказать негативное воздействие на безопасность реализуемых готовых блюд и, как следствие, на здоровье потребителя.

1.3. Положения настоящего Плана обязательны к применению всеми сотрудниками, задействованными в мониторинге и управлении ККТ.

2. Нормативные ссылки

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. Общие требования»;

2.3. М-01-2021 «Методика анализа опасных факторов и определения ККТ»;

2.4. ДП-03-2021 «Выбор поставщиков и входной контроль пищевого сырья и продукции»;

2.5. ДП-04-2021 «Хранение пищевого сырья и продукции»;

2.6. ДП-02-2021 «Проведение внутренних аудитов».

2.7. ДП-09-2021 «Личная гигиена персонала»;

2.8. ДП-07-2021 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия».

2.9. ДП-01-2021 «Управление документированной информацией системы ХАССП».

3. Термины, определения и сокращения

3.1. В настоящем Плане применяются следующие термины с соответствующими определениями:

ХАССП – (анализ рисков и критические контрольные точки) — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП – совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Опасный фактор (опасность) – биологические, химические или физические вещества в пищевых продуктах, потенциально способные оказать неблагоприятное воздействие на здоровье.

Критическая контрольная точка – этап процесса, на котором применяется управляющее воздействие для предотвращения или снижения значительной опасности, относящейся к безопасности пищевой продукции, до приемлемого уровня, определены критические пределы и на котором измерение обеспечивает результативное применение коррекций.

Критический предел – критерий, который в критической контрольной точке разделяет допустимые и недопустимые значения контролируемых параметров.

Примечание: критические пределы устанавливаются для того, чтобы определить, остается ли под контролем ККТ. Если критический предел превышаетя или нарушается, подвергшиеся воздействию пищевое сырье, продукты, готовая продукция рассматриваются как потенциально небезопасные.

Мониторинг – проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в ККТ с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для работы корректирующих и предупреждающих действий.

Коррекция – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия с целью недопущения его повторного появления.

Несоответствие – невыполнение установленного требования.

Соответствие – выполнение установленного требования.

3.2. В настоящем Плане приняты следующие сокращения:

ККТ – критические контрольные точки.

ВСД – ветеринарные сопроводительные документы.

ТТН – товарно-транспортные накладные.

ТК – технологические карты.

4. Общие положения

4.1. План ХАССП разработан по результатам проведения анализа опасных факторов в соответствии с Методикой анализа опасных факторов и выявления ККТ (М-01) и содержит рабочие листы ХАССП с описанием методов контроля каждой ККТ.

4.2. Документирование обязательной информации о ККТ осуществляется согласно установленной в Методике (М-01) форме «Листа ХАССП».

4.3. Каждый Лист ХАССП включает в себя следующую информацию:

- значимые опасные факторы, которые могут повлиять на безопасность готовых блюд и контролируются в ККТ;

- критические пределы в ККТ;

- процедуры мониторинга;

- коррекции, предпринимаемые в случае несоблюдения критических пределов;

- корректирующие действия;

- распределение ответственности и полномочий;

- необходимые записи по мониторингу ККТ.

4.4. Окончательные корректирующие действия по каждой конкретной ситуации нарушения критических пределов разрабатываются после определения причины возникновения отклонения, в соответствии с алгоритмом, представленным в ДП-07.

5. Ответственность и полномочия

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

5.2. **Координатор группы ХАССП, Заведующий ДОУ**, 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 коррекции и корректирующих мероприятий).

6. Актуализация плана ХАССП

6.1. План ХАССП анализируется на актуальность во время проведения ежегодных внутренних аудитов системы ХАССП в соответствии с ДП-02 после проведения анализа опасных факторов.

6.2. План ХАССП может быть пересмотрен в рамках внепланового внутреннего аудита по инициативе **Координатора группы ХАССП**. План анализируется на актуальность после проведения анализа опасных факторов.

6.3. Оригинал Плана ХАССП находится у **Заведующего ДОУ**. С Планом ХАССП знакомят весь персонал, на которого возложена ответственность за мониторинг и проведение коррекций / корректирующих действий.

6.4. Копии Листов ХАССП или всего Плана могут быть выданы непосредственно на места проведения процессов, к которым относится та или иная ККТ.

6.5. Записи о дате ознакомления / выдачи копии Плана ХАССП и ответственного за сохранность копии вносятся в Лист ознакомления в конце Плана в соответствии с ДП-01.

ЛИСТЫ ХАССП

Лист ХАССП для ККТ №1

Опасный фактор	Биологический / Плесени, Микроорганизмы, в т.ч. патогенные		
Процесс	Входной контроль пищевого сырья и продуктов		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Поступающее пищевое сырьё и продукты	<ul style="list-style-type: none"> - Полный пакет сопроводительной документации. - Органолептические показатели 	<ul style="list-style-type: none"> - Наличие корректно оформленного полного пакета сопроводительной документации. - Соответствие органолептическим показателям. 	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП-03 «Выбор поставщиков и входной контроль пищевого сырья и продукции»	Каждое поступление пищевого сырья и продуктов	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья, - Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, ВСД в ФГИС «Меркурий», - маркировочные ярлыки. - ТТН
Коррекция и корректирующие действия			
Коррекция	Исполнитель	Записи	
Запрос недостающей документации	Кладовщик	Электронное письмо поставщику	
Проверка наличия ВСД в личном кабинете в ФГИС «Меркурий» на момент приёмки и сверка с фактически привезённым пищевым сырьём и продуктами	Кладовщик	Отметка во ФГИС Меркурий и принятии продукции	
Исключить возможность попадания пищевого сырья и продуктов в производственные процессы (изолировать и промаркировать) до получения от поставщика необходимой документации	Кладовщик	Сигнальные ярлыки, иная визуальная идентификация	
Возврат пищевого сырья и продуктов поставщику при непредставлении им необходимой документации или при несоответствии органолептических показателей	Кладовщик	Акт возврата, возвратное ВСД в ФГИС «Меркурий»	
Корректирующие действия	Ответственный	Записи	
Провести повторную оценку поставщика	Группа ХАССП	Протокол заседания группы ХАССП с проведённой оценкой поставщика(-ов)	
Внесение дополнений в шаблон договора с поставщиком пищевого сырья и продуктов или заключение дополнительного соглашения	Заведующий ДОУ	Шаблон договора или дополнительного соглашения	
Рассмотреть возможность закупа пищевого сырья и продуктов у другого поставщика	Заведующий ДОУ	<ul style="list-style-type: none"> - Акт оценки поставщика - Договор, приложения к договору. - Реестр поставщиков 	

Лист ХАССП для ККТ №2

Опасный фактор	Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные		
Процесс	Хранение пищевого сырья и продуктов в холодильном оборудовании и в складских помещениях		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр		Критические пределы
Пищевое сырьё и продукты, находящиеся на хранении	Условия хранения (температура, влажность)		В соответствии с пределами, установленными предприятием-изготовителем на маркировке и в сопроводительной документации
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП-04 «Хранение пищевого сырья и продукции»	Ежедневно	Кладовщик	- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. - Журнал учета температуры и влажности складских помещений
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция	Исполнитель		Записи
Изъять пищевое сырьё и продукты и изолировать в специально отведённом месте, промаркировать для исключения возможности попадания пищевого сырья и продуктов в производственные процессы, списать	Кладовщик		- Сигнальные ярлыки. - Акт о списании.
Корректирующие действия	Ответственный		Записи
Проанализировать возможности складского помещения ДОУ для соблюдения условий хранения запасного пищевого сырья и продуктов	Группа ХАССП		Протокол группы ХАССП
Провести анализ сбоя работы оборудования	Группа ХАССП		Протокол группы ХАССП
Провести ремонтные работы оборудования с привлечением сторонней организации	Заместитель заведующего по АХЧ		Договор, акт выполненных работ
Пересмотреть периодичность необходимого планового ремонта оборудования	Заместитель заведующего по АХЧ		Договор с обслуживающей организацией с периодичностью обслуживания оборудования или внутренний график

Лист ХАССП для ККТ №3

Опасный фактор	Физический / посторонние предметы, частицы и включения		
Процесс	Подготовка к раздаче		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Готовые блюда и пищевые продукты	Органолептические показатели Температура раздачи	В соответствии с ТК	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ТК	Постоянно после приготовления блюд	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция		Исполнитель	Записи
Доготовка блюда при наличии такой возможности (доведение его до соответствия ТК)		Повар	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Изъятие и снятие блюда с реализации, списание		Бракеражная комиссия	- Журнал бракеража готовой пищевой продукции. - Акт о списании
Корректирующие действия		Ответственный	Записи
Пересмотреть ТК		Шеф-повар	- Приказ о пересмотре ТК. - Актуализированные ТК
Провести внутреннее обучение персонала по ДП-09 «Личная гигиена персонала» с проверкой знаний		Шеф-повар	- План по обучению персонала. - Внутренние тесты
Пересмотреть график и порядок проведения ежедневных или генеральных уборок		Шеф-повар	- Графики уборок. - Инструкции по проведению генеральных и ежедневных уборок.
Замена / ремонт оборудования		Заместитель заведующего по АХЧ	Договоры поставки, паспорта на оборудование / договор, акт выполненных работ по обслуживанию и ремонту

Лист регистрации изменений

№ Извещения*	Дата	Страницы с изменениями	Перечень измененных пунктов	Подпись ответственног о

* Извещение выпускается в соответствии с ДП-01

Лист ознакомления и выдачи копий

ФИО	Должность	Дата ознакомления	Дата выдачи бумажной копии*	№ копии*	Подпись
Светицкий А.С.	классиф.	01.02.21	01.02.21	1	<i>Светицкий</i>
Курапов А.П.	зам. зав. по ИИ	01.02.21	—	—	<i>Курапов</i>
Керева В.С.	инж-пов.	01.02.21	—	—	<i>Керева</i>
Колесникова Н.В.	повар	01.02.21	—	—	<i>Колесникова</i>
Мещеряков А.И.	повар	01.02.21	—	—	<i>Мещеряков</i>
Андреева М.П.	инж-пов.	01.02.21	—	—	<i>Андреева</i>

* Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ детский сад №53



Н.И. Гусева/

«01» февраля 2021 г.

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

«УПРАВЛЕНИЕ ДОКМЕНТИРОВАННОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ СИСТЕМЫ ХАССП»

ДП-01-2021

ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ С «01» февраля 2021 г.

Приказом № 40 от «01» февраля 2021 г

Актуализация документа:

« ___ » _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

« ___ » _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и область применения.....	3
2. Нормативные ссылки.....	3
3. Термины, определения и сокращения.....	3
4. Ответственность и полномочия.....	4
5. Описание порядка управления документированной информацией.....	4
6. Мониторинг, анализ и оценка деятельности по управлению документированной информацией.....	9
Приложение 1.....	10
Приложение 2.....	10
Приложение 3.....	11
Приложение 4.....	11
Приложение 5.....	12

1. Цель и область применения

1.1. Настоящая Документированная процедура (далее – Процедура), разработана в МБДОУ детский сад №53 (далее – ДОУ) с учётом ГОСТ Р 51705.1-2001 (п. 4.9.3) и определяет:

- виды документированной информации в системе пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП (далее – система ХАССП), подлежащие управлению со стороны ДОУ;
- порядок управления организационно-распорядительными документами,
- порядок обращения с документированной информацией.

1.2. Требования настоящей Процедуры обязательны к исполнению сотрудниками ДОУ, задействованными в управлении документированной информацией, относящейся к функционированию системы ХАССП.

2. Нормативные ссылки

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

2.2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.3. ДП-02-2021 «Проведение внутренних аудитов».

3. Термины, определения и сокращения

3.1. В настоящей процедуре применены следующие термины с соответствующими определениями:

Данные – фактические значения величин, характеризующих объект, получаемые в результате наблюдений, измерений, оценок.

Объект – то, что может быть индивидуально описано и рассмотрено (в том числе продукция всех видов, система, организация, лицо или комбинация из них).

Документированная информация – информация, которая должна управляться и поддерживаться организацией, и носитель, который ее содержит.

Документация внешнего происхождения – законы и подзаконные акты, международные, межгосударственные, национальные стандарты, технические регламенты и прочие документы (технические, правовые, официальные предписания и т.д.), разработанные государственными органами или другими организациями.

Документация внутреннего происхождения – нормативные, технические, руководящие, организационно-распорядительные документы или инструкции, устанавливающие порядок и объем действий при выполнении какого-либо процесса или деятельности (документированные процедуры и т.д.), разработанные и действующие в организации.

Организационно-распорядительные документы – вид письменного документа, в котором фиксируют решение административных и организационных вопросов, а также вопросов управления, взаимодействия, обеспечения и регулирования деятельности должностных лиц (например, постановления, распоряжения, приказы, акты и др.).

Руководящий документ – документ, устанавливающий обязательные требования к различным видам деятельности.

Примечание: руководящий документ может быть в виде документированной процедуры, нормативного документа, инструкции, методики и пр.

Документированная процедура – установленный способ осуществления деятельности или процесса.

Нормативный документ – документ, содержащий правила, принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов, в том числе нормы на продукцию, процессы, работы и пр.

Инструкция – документ, содержащий правила, указания или руководства, устанавливающие порядок и способ выполнения или осуществления чего-либо.

Распоряжение – правовой акт, который издается руководителем организации преимущественно по оперативным вопросам деятельности, в том числе по вопросам, связанным с организацией по исполнению приказов, инструкций и др. нормативно-правовых актов, доведения решений руководства до работников.

Приказ – правовой акт руководителя организации или его заместителей, содержащий обязательные поручения для подчиненных должностных лиц и рядовых работников.

Процесс – совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующая входы в выходы.

Соответствие – выполнение требований.

Требование – потребность или ожидание, которое установлено, обычно предполагается или является обязательным.

Образец-форма – шаблон документа или регистрации записей, используемый в организации. Формы могут быть как типовыми, так и разработанными организацией.

3.2. Принятые в настоящей процедуре сокращения:

ДП – Документированные процедуры.

ДИ – Должностные инструкции.

ТР ТС – Технический Регламент Таможенного Союза.

ГОСТ Р – Государственный стандарт.

СанПиН – Санитарные правила и нормативы.

ППК – Программа производственного контроля.

КД – корректирующие действия.

4. Ответственность и полномочия

4.1. Все сотрудники ДОУ, вовлечённые в процессы разработки и управления документированной информацией системы ХАССП, обязаны применять положения настоящей Процедуры.

4.2. **Координатор группы ХАССП** несёт ответственность за контроль в области управления документацией системы ХАССП внутреннего происхождения.

4.3. **Заведующий ДОУ** несёт ответственность за контроль в области управления документированной информацией внешнего происхождения.

5. Описание порядка управления документированной информацией

Под управлением документированной информацией системы ХАССП понимается комплекс действий, обеспечивающих её управляемость, актуальность, применимость и работоспособность, а также наличие записей по цепочке производства и раздачи готовых блюд и пищевой продукции, выпускаемой с пищеблока ДОУ, для обеспечения прослеживаемости пищевой продукции.

Процесс управления внутренней документированной информацией включает в себя следующее:

- определение состава документации;
- разработка / актуализация документации и ознакомление сотрудников;
- распределение документации в места применения;
- обеспечение актуальности документации;
- отмена и изъятие неактуальной документированной информации.

Вся внутренняя документация системы ХАССП базируется на законодательных и обязательных требованиях, относящихся к деятельности пищеблока ДОУ в части организации питания: ТР ТС 021/2011, СанПиНы, Законы Российской Федерации, Постановления и Распоряжения Правительства Российской Федерации, Приказы отраслевых министерств и др.

5.1. Виды документированной информации системы ХАССП:

Вся документированная информация системы ХАССП делится на две группы:

1. Документация и данные внешнего происхождения	<ul style="list-style-type: none"> - санитарные и санитарно-эпидемиологические правила и нормы; - государственные стандарты; - Технические регламенты; - предписания надзорных органов; - нормативно-правовые документы и законодательные требования и др.
2. Документация и данные внутреннего происхождения	<ul style="list-style-type: none"> - внутренняя документация системы ХАССП согласно Перечню документации системы ХАССП; - должностные инструкции; - технологические карты; - рабочие инструкции, инструкции по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием; - регистрируемые записи о функционировании системы ХАССП и подтверждающие выпуск безопасности пищевой продукции (отчёты по внутренним аудитам, акты, протоколы заседаний группы ХАССП, протоколы испытаний готовой продукции, записи в журналах и др.); - организационно-распорядительные документы (приказы, распоряжения и пр.)

Полный Перечень внутренней документации системы ХАССП отражён в виде отдельного документа по форме, представленной в Приложении 1.

Перечень внешней документации, на основании которой осуществляется деятельность ДОУ, содержится в ППК.

Ежегодно Координатор группы ХАССП при проведении плановых внутренних аудитов (ДП-02) проверяет и, при необходимости, актуализирует перечни внешней и внутренней документации.

5.2. Построение, оформление и кодирование внутренней документации системы ХАССП

При ссылке в документации на какой-либо нормативный или руководящий документ год утверждения такого документа не указывается. Полное обозначение и наименование нормативного или руководящего документа указывается в нормативных ссылках.

Кодирование внутренней документации системы ХАССП осуществляется следующим образом:



В ДОУ приняты следующие категории внутренних документов:

ДИ – должностная инструкция;

ППБ – политика системы пищевой безопасности;

ПФ – перечень опасных факторов;

ПХ – план ХАССП;

СП – схема поточности;

БС – блок-схема;

М – методика;

П – положение;

ДП – документированная процедура.

Номер документа (ХХ), состоящий из 2-х цифр, обозначает порядковый номер документа от 01 до 99. Нумерация присваивается порядковая в каждой категории внутренних документов.

Пример: ДП-01-2021, где:

ДП – документированная процедура;

01 – первая документированная процедура системы ХАССП;

2021 – год регистрации документированной процедуры.

5.3. Управление документацией внутреннего происхождения

Управление документацией внутреннего происхождения включает в себя следующие этапы:

Этап	Содержание этапа
1. Планирование разработки или актуализации действующих документов системы ХАССП	<p>1.1. Планирование разработки новых документов или актуализации действующих документов системы ХАССП осуществляется на основании:</p> <ul style="list-style-type: none"> - результатов внутренних аудитов (ДП-02), - изменений в законодательных требованиях, - заключений по проверкам со стороны надзорных органов, - поступивших претензий к безопасности пищевой продукции, изготовленной и реализованной в ДОУ, - сроков актуализации. <p>1.2. При необходимости разработки новых документов или актуализации действующих документов системы ХАССП Координатор группы ХАССП составляет соответствующий План разработки / актуализации документов системы ХАССП по форме, представленной в Приложении 2. План утверждает Заведующий ДОУ.</p>
2. Разработка, согласование, утверждение и введение в действие новых документов системы ХАССП	<p>2.1. В соответствии с Планом Координатор группы ХАССП подготавливает проект (-ы) документа (-ов) и направляет на согласование заинтересованным лицам (участникам группы ХАССП, а также, при необходимости, другим компетентным в рассматриваемом вопросе, сотрудникам ДОУ). Проект документа / проекты документов могут быть переданы на согласование в электронном виде.</p> <p>2.2. При отсутствии замечаний и предложений по тексту документа, согласующие лица ставят визы (подписи) на бумажном экземпляре документа или уведомляют Координатора группы ХАССП об отсутствии замечаний / предложений, по установленным каналам внутренней коммуникации в электронном виде.</p> <p>При наличии замечаний и предложений должностные лица делают запись по тексту (в бумажном или электронном экземпляре), ставят свою подпись и дату (в случае внесения дополнений в электронные варианты документа, изменения выделяются цветом, отличным от основного цвета шрифта). При необходимости, все предлагаемые дополнения в текст документа обсуждаются на заседании группы ХАССП.</p> <p>2.3. Координатор группы ХАССП вносит согласованные дополнения в документ, готовит окончательную редакцию проекта документа. Готовая</p>

	<p>окончательная редакция документа, вместе с приказом о введении его в действие, передаётся (в бумажном или электронном виде) на утверждение Заведующему ДОУ. Под утверждающей подписью на титульном листе документа проставляется дата утверждения. Дата введения документа в действие, сроки ознакомления заинтересованного персонала, устанавливается в Приказе о введении документа в действие.</p>
<p>3. Регистрация, ознакомление сотрудников, тиражирование и распределение документов в места их применения, хранение и применение документов, поддержание документов в рабочем состоянии</p>	<p>3.1. Координатор группы ХАССП вносит в Перечень документации системы ХАССП (Приложение 1) информацию об утверждённых документах. На оригиналах документов Координатор группы ХАССП делает отметку «Контрольный экземпляр». Оригиналы документации системы ХАССП хранятся в специально выделенной для них папке.</p> <p>3.2. Координатор группы ХАССП знакомит всех заинтересованных сотрудников с документами. В Листе ознакомления и выдачи копий контрольного экземпляра сотрудники ставят дату и подпись об ознакомлении с документом. Форма Листа ознакомления и выдачи копий приведена в Приложении 3.</p> <p>3.3. При необходимости передачи копии документа в место его применения, Координатор группы ХАССП на каждой копии документа проставляет отметку «Учётный экземпляр № ____». При выдаче копии документа Координатор группы ХАССП ставит дату выдачи копии в Листе ознакомления и выдачи копий, приложенному к оригиналу документа. Сотрудник, получивший копию документа, также ставит свою подпись в Листе.</p> <p>Лица, получившие копии документов, несут ответственность за сохранность полученного документа. При выдаче копии документа в электронном виде, в Листе ознакомления и выдачи копий проставляется примечание в виде буквы «Э» рядом с номером учётной копии.</p> <p>3.4. При предоставлении копий документов системы ХАССП сторонним организациям на них делается отметка «Для информации». Решение о предоставлении документов сторонним организациям принимает Заведующий ДОУ. Также документация предоставляется по требованию надзорных органов</p> <p>3.5. Для хранения контрольных экземпляров документов, а также других записей, подтверждающих безопасность пищевой продукции (например, протоколы испытаний готовой продукции, протоколы контроля качества воды, смывов с объектов производственного окружения и пр.), отводятся специальные места, обеспечивающие легкий доступ к ним, а также исключают их порчу в процессе хранения.</p> <p>Срок хранения документов системы ХАССП составляет не менее 3-х лет. По истечении трехлетнего периода проводится переиздание документа. Номер документа остаётся прежним, документу присваивается редакция №1 и меняется кодировка года его переиздания.</p>
<p>4. Внесение изменений в документы</p>	<p>4.1. Под внесением изменений в документ понимается любое исправление, исключение или добавление каких-либо данных без изменения всего текста документа. Любое изменение в документе, вызывающее какие-либо изменения в других документах системы ХАССП, должно одновременно сопровождаться внесением соответствующих изменений во все взаимосвязанные документы. Текст изменения должен быть кратким, четким и не допускать различных толкований.</p> <p>Изменения в документацию вносятся при:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изменении в ТР ТС, СанПиН, Законов Российской Федерации, Постановлений и Распоряжений Правительства Российской Федерации, Приказов отраслевых министерств и др., на которые имеется ссылка в документации системы ХАССП;

	<p>- изменениях в применяемом пищевом сырье, продуктах и технологическом оборудовании, в производственных процессах;</p> <p>- изменениях в планировке помещений пищеблока;</p> <p>- изменениях структуры управления ДОУ и обязанностей персонала;</p> <p>- расширении области распространения системы ХАССП.</p> <p>4.2. Внесение изменений в документы производится на основании издания Извещения об изменении по форме, приведенной в Приложении 4. Извещение имеет право выпускать только Координатор группы ХАССП. Если в документ необходимо внести несколько изменений, допускается выпускать одно извещение с перечислением всех изменений для данного документа. На разные документы выпускаются разные извещения об изменении. Извещение проверяется и согласуется теми же лицами, которые проверяли и согласовывали первоначальный документ. При наличии замечаний и предложений согласующие лица делают запись по тексту изменения, ставят подпись и дату. Все замечания и предложения по Извещению обсуждаются на заседании группы ХАССП. Обсуждение и внесение дополнений в текст извещения может проводиться и в электронном виде, аналогично с процессом согласования проектов документов, обозначенном в п.2.2 настоящей таблицы.</p> <p>4.3. Координатор группы ХАССП с учетом замечаний и предложений готовит окончательную редакцию Извещения и передает её на утверждение Заведующему ДОУ.</p> <p>Утвержденное извещение об изменении Координатор группы ХАССП прикладывает в конец оригинала документа, к которому оно было разработано. В самом оригинале документа Координатор группы ХАССП делает отметку в виде номера извещения рядом с абзацем / предложением в которое внесено изменение.</p> <p>Координатор группы ХАССП знакомит заинтересованный персонал с текстом внесённого изменения. Копии или скан-копии извещения об изменении передаются всем заинтересованным сотрудникам, которым были выданы копии документа, в которое внесено изменение. Сотрудники должны сделать аналогичные отметки о внесённом изменении в свой экземпляр документа и положить копию извещения / распечатанную скан-копию, в конец документа.</p> <p>Координатор группы ХАССП должен удостовериться в получении сотрудниками информации об изменении и внесении ими изменений.</p> <p>4.4. После внесения изменений на титульном листе оригинала документа Координатор группы ХАССП проставляет дату актуализации.</p> <p>При внесении более пяти изменений в документ в течение 3-х летнего периода, или же при объективной «не читабельности» документа из-за большого количества внесённых изменений, он переиздается. При этом за документом сохраняется текущий номер, год издания, однако номер редакции меняется. Например, если документ назывался «ДП-15-2020 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия» и имел редакцию №1, однако в период его 3-х летнего действия его потребовалось переиздать, то он получает следующее название «ДП-15-2020 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия», редакция №2.</p>
5. Отмена и изъятие документов, утративших силу	<p>5.1. Отмена и изъятие документов системы ХАССП производится:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при потере актуальности документа применительно к деятельности ДОУ; - при разработке взамен данного документа другого; - при переиздании документа по истечении 3-х летнего периода; - в других обоснованных случаях. <p>Отменяют и изымают утративший силу документ системы ХАССП приказом,</p>

	который готовит Координатор группы ХАССП . Приказ подписывает Заведующий ДОУ . Далее, Координатор группы ХАССП делает отметку в Перечне документации системы ХАССП об отмене документа, изымает оригинал документа и учтённые копии документа из всех пунктов рассылки.
	5.2. Изъятый контрольный экземпляр документа хранится у Координатора группы ХАССП отдельно от актуальных документов (в отдельной папке с надписью «Архив»). Срок хранения документов, изъятых из системы ХАССП не менее 3-х лет. Учтённые копии отмененного документа подлежат уничтожению.

5.4. Управление документами внешнего происхождения

Документация внешнего происхождения не подлежит разработке, согласованию и утверждению внутри ДОУ.

Хранение внешней документации может быть организовано на бумажных носителях, в электронном формате на защищённом сервере или через электронный доступ в специализированных электронных каталогах (Техэксперт, Гарант и пр.). В данных каталогах также виден статус внешнего документа (актуален, изменяется, отменён и пр.), что позволяет использовать в работе актуальные версии.

Хранение в бумажном виде документации внешнего происхождения осуществляется сотрудниками, использующими их в своей работе.

Предписания надзорных органов по результатам внешних проверок также являются документами внешнего происхождения. Поступившие предписания подшиваются в специальную папку, которая хранится у **Заведующего ДОУ**.

5.5. Управление выписками из документации внутреннего и внешнего происхождения

К выпискам относятся:

- порядок разведения и использования дезинфицирующих средств, выписанный из инструкций изготовителя моющего / дезинфицирующего средства;
- выдержки из внутренних документов системы ХАССП, размещённые на процессах;
- выдержки из методических рекомендаций, СанПиН, утверждённые Главным санитарным врачом РФ;
- рабочие инструкции по работе с технологическим оборудованием, выписанные из паспортов к оборудованию и пр.

Выписки из внутренних документов системы ХАССП или документов внешнего происхождения делает **Координатор группы ХАССП**. На выписке обязательно проставляется наименование и дата издания документа, из которого сделана выписка, дата оформления выписки, подпись и расшифровка подписи уполномоченного сотрудника за размещение данной выписки для пользования сотрудниками. Выписку размещают в месте, максимально близком к месту проведения процесса, который в ней описан.

При внесении изменений или переиздания документа, из которого сделана выписка, выписка актуализируется **Координатором группы ХАССП**.

6. Мониторинг, анализ и оценка деятельности по управлению документированной информацией

Проверка деятельности по управлению внутренней и внешней документацией системы ХАССП осуществляется во время внутренних аудитов (ДП-02).

Полученные сведения анализируются. При обнаружении несоответствий разрабатываются КД для их устранения. КД документируются в виде Плана корректирующих действий по форме, представленной в ДП-02.

Приложение 1

Форма-образец «Перечень документации системы ХАССП»

Заведующий МАДОУ детский сад №53
_____ /ФИО

«__» _____ 20__ г.

№ п/п	Идентификационный номер документа	Наименование документа	Дата введения в действие документа
1			
2			
3			
...			

Приложение 2

Форма-образец «План разработки / актуализации документов системы ХАССП»

Заведующий МАДОУ детский сад №53
_____ / Ф.И.О

«__» _____ 20__ г.

План разработки / актуализации документов системы ХАССП

№ п/п	Идентификационный номер документа	Наименование документа	Разработка / актуализации	Планиваемый срок разработки / актуализации	Ответственный	Отметка о выполнении

Составил:

Координатор группы ХАССП _____ /

подпись *

расшифровка подписи

«__» _____ 20__ г.

Приложение 3

Форма-образец «Лист ознакомления и выдачи копий»

Лист ознакомления и выдачи копий

ФИО	Должность	Дата ознакомления	Дата выдачи бумажной копии*	№ копии*	Подпись ³

* Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана.

Приложение 4

Форма-образец «Извещение об изменении»

Заведующий МАДОУ детский сад №53

_____ / Ф.И.О
«__» _____ 20__ г.

Извещение об изменении №__

_____ наименование и идентификационный номер измененного документа

№ страницы	№ раздела, пункта, подпункта	Старая редакция	Новая редакция

Составил:

Координатор группы ХАССП

_____ /
подпись

_____ /
расшифровка подписи

«__» _____ 20__ г.

Приложение 5

Форма-образец «Лист регистрации изменений»

Лист регистрации изменений

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

* Извещение выпускается в соответствии с ДП-01

Лист регистрации изменений

№ Извещения*	Дата	Страницы с изменениями	Перечень измененных пунктов	Подпись ответственного

* Извещение выпускается в соответствии с ДП-01

Лист ознакомления и выдачи копий

ФИО	Должность	Дата ознакомления	Дата выдачи бумажной копии*	№ копии*	Подпись
Светицкая Е.С.	мар.	01.08.21	01.08.21	1	Светицкая
Турфарова Ю.В.	зам. зав. по АХЧ	01.02.21	—	—	Турфарова
Киреева Е.С.	мар.-пов	01.01.21	—	—	Киреева
Космогорова Н.В.	повар	01.02.21	—	—	Космогорова
Моисеева А.И.	повар	01.02.21	—	—	Моисеева
Андреева М.П.	пов.-пов	01.02.21	—	—	Андреева

* Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ детский сад №53



И.И. Гусева/

«01» февраля 2021 г.

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

«ПРОВЕДЕНИЕ ВНУТРЕННИХ АУДИТОВ»

ДП-02-2021

ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ С «01» февраля 2021 г.

Приказом № 40 от «01» февраля 2021 г

Актуализация документа:

«___» _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

«___» _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и область применения	3
2. Нормативные ссылки	3
3. Термины, определения и сокращения.....	3
4. Общие положения, ответственность.....	4
5. Виды внутренних аудитов.....	6
6. Этапы проведения внутреннего аудита, описание действий.....	6
7. Управление записями	12
Приложение 1	13
Приложение 2	14
Приложение 3	15
Приложение 4	16

1. Цель и область применения

1.1. Настоящая Документированная процедура (далее – Процедура) разработана с учётом ГОСТ Р 51705.1, п.4.8 для выполнения требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и СанПиН 2.3/2.4.3590, по обеспечению внедрённости и поддержания функционирования системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП (далее – система ХАССП).

1.2. В Процедуре установлен порядок планирования, подготовки, проведения и оформления результатов внутренних аудитов системы ХАССП по области её распространения в МБДОУ детский сад «Березка» (далее – ДОУ).

1.3. Процедура предназначена для сотрудников – внутренних аудиторов, в чьи полномочия входит организация и проведение внутренних аудитов.

2. Нормативные ссылки

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. Общие требования».

2.3 БС-01-2021, БС-01.1-2021 Блок-схемы производственных процессов.

2.4 ДП-01-2021 «Управление документированной информацией системы ХАССП».

2.5 ДП-07-2021 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия».

2.6 ПЛ-01-2021 «План ХАССП»

3. Термины, определения и сокращения

В настоящей Процедуре применяют термины с соответствующими определениями:

Внутренний аудит – систематический, независимый и документированный процесс сбор свидетельств аудита, для их объективного оценивания для определения соответствия критериям аудита. Проводится персоналом организации, в которой осуществляется аудит.

Критерии аудита – совокупность политики, процедур или требований.

Свидетельство аудита – записи (журналы, сопроводительные документы, акты и пр.), изложение фактов или другой информации, связанной с критериями аудита, которая может быть перепроверена.

План аудита – описание мероприятий и порядка проведения аудита.

Область аудита – содержание и границы аудита.

Верификация – подтверждение, посредством объективных доказательств того, что указанные требования выполнены.

Процедура – установленный способ осуществления деятельности или процесса.

Несоответствие – невыполнение требования.

Коррекция – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия с целью недопущения его повторного появления.

Результативность – степень реализации запланированной деятельности и достижения запланированных результатов.

Заключения по результатам аудита – выходные данные аудита, предоставленные

внутренними аудиторами после рассмотрения целей аудита и всех наблюдений.

В настоящей процедуре приняты следующие сокращения:

КД – корректирующие действия,

ВА – внутренний аудит,

ККТ – критическая контрольная точка,

ППК – программа производственного контроля.

4. Общие положения, ответственность

4.1. ВА проводятся с целью оценки результативности системы ХАССП и подтверждения того, что внедрённая система ХАССП позволяет обеспечить выпуск с пищеблока ДООУ безопасных для здоровья воспитанников блюд и пищевых продуктов.

4.2. ВА позволяют подтвердить, что:

– готовые блюда и пищевые продукты для питания воспитанников изготавливаются в управляемых условиях;

– мониторинг ККТ по плану ХАССП обеспечивает полную информацию об управляемости ККТ и контроль выявленных значимых опасностей в процессе изготовления блюд;

– требования и запланированные мероприятия, установленные во внутренних документах системы ХАССП, выполняются в полном объёме и с установленной периодичностью;

– обязательства, закреплённые в договорах со сторонними организациями, выполняются сторонами в полном объёме, позволяющем обеспечить необходимые условия производства пищевой продукции.

4.3. ВА проводятся участниками группы ХАССП с достаточным уровнем квалификации, прошедшими обучение по внутренним аудитам системы ХАССП, которые в состоянии выявить недостатки системы ХАССП, а также разработать дальнейшие КД по улучшению функционирования системы.

4.4. ВА должны проводиться:

– после разработки и внедрения системы ХАССП;

– при любых значительных изменениях технологического процесса, технологического оборудования, планировки помещений;

– при изменениях в законодательных и нормативных требованиях, связанных с организацией питания в ДООУ;

– при возникновении отклонений в работе системы ХАССП;

– в случае выявления новых опасных факторов и их источников;

– при наличии предписаний надзорных органов, касающихся системы ХАССП;

– при поступлении претензий на показатели безопасности пищевой продукции от потребителей и их законных представителей;

– регулярно, с установленной периодичностью, но не реже 1 раза в год.

4.5. Для проверки того, функционирует ли система ХАССП согласно установленным требованиям, используются различные методы аудита, описанные в п.п. 6.1.3.5 настоящей Процедуры.

4.6. Деятельность, осуществляемая в рамках проведения ВА системы ХАССП, рекомендуемая частота и цели проведения ВА, приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Деятельность при проведении ВА системы ХАССП, частота и цели ВА.

Деятельность	Частота	Цель
Проверка внедрённости системы ХАССП после разработки	Однократно, после внедрения системы ХАССП	Подтверждение факта внедрения и выполнения сотрудниками требований внутренней документации системы ХАССП
Подтверждение актуальности и адекватности Плана ХАССП, Перечня опасных факторов, а также внутренней документации системы ХАССП	При изменении в области применения системы ХАССП, при изменении критических пределов на ККТ, при существенных изменениях в технологических процессах, в наборе технологического оборудования или в планировке помещений, при сбоях в системе ХАССП, при изменениях в законодательных и нормативных требованиях в сфере обеспечения безопасности пищевой продукции, применимых к деятельности пищеблока ДОУ. С запланированной периодичностью, но не реже 1 раза в год	Оценка результативности функционирования системы ХАССП и поиск путей её улучшения, оценка соответствия внутренней документации системы ХАССП фактической деятельности, подтверждение адекватности актуализированного или действующего Плана ХАССП, Перечня опасных факторов и внутренней документации системы ХАССП
Проверка мониторинга ККТ	Во время плановых ВА не реже 1 раза в год или во время внеплановых ВА при изменениях в технологических процессах, при изменении в критических пределах, поступлении претензий к безопасности готовых блюд	Проверка адекватности действующего Плана ХАССП, проверка соблюдения персоналом требований Плана ХАССП по мониторингу ККТ и анализ записей по мониторингу ККТ
Проверка выполнения условий договора сторонними организациями	Во время плановых ВА не реже 1 раза в год, а также при изменениях условий договора	Подтверждение факта выполнения сторонними организациями своих обязательств в рамках договорных отношений (дератизация, дезинсекция, лабораторный контроль и пр.)

4.7. Ответственность за планирование, подготовку, проведение, оформление отчётности и составление корректирующих мероприятий по результатам ВА несёт **Координатор группы ХАССП**, он же является руководителем группы внутренних аудиторов.

Координатор группы ХАССП организует постоянное взаимодействие между внутренними аудиторами, проводит совещания по результатам ВА, курирует вопросы по выявлению причин несоответствий и обсуждение возможных причин их возникновения.

Координатор группы ХАССП имеет право организовать внеплановый внутренний аудит в случаях, оговоренных в п. 5.2.

5. Виды внутренних аудитов

5.1. Плановые внутренние аудиты

Плановые ВА проводятся в соответствии с годовым Планом-графиком внутренних аудитов системы ХАССП. План-график составляется в первом квартале текущего календарного года и документируется по форме, представленной в Приложении 1.

Разрабатывает План-график **Координатор группы ХАССП**, а подписывает **Заведующий ДОУ**. За годовой цикл внутренних аудитов должны быть проверены все процессы изготовления и раздачи готовых блюд.

5.2. Внеплановые внутренние аудиты

Внеплановые аудиты системы ХАССП проводятся по распоряжению **Координатора группы ХАССП** на основании:

- необъяснённого отказа системы ХАССП;
- расширения области распространения системы ХАССП (появления новых пищеблоков или перехода на аутсорсинг питания);
- при обнаружении критических отклонений в системе ХАССП (угрозы безопасности выпускаемой с пищеблока пищевой продукции);
- претензий к безопасности пищевой продукции, изготовленной на пищеблоке ДОУ;
- существенных изменений в закупаемом пищевом сырье и продуктах, технологическом процессе, наборе технологического оборудования и планировке помещений;
- предписания надзорных органов по системе ХАССП (включая СанПиН, ТР ТС 021/2011);
- обнаружения новых опасных факторов и источников их возникновения.

При проведении внеплановых ВА, в первую очередь проверке подлежат процессы, на которых выявлена угроза или наибольший риск возникновения угрозы для безопасности пищевой продукции, далее, остальные процессы, которые могли быть затронуты возникшим несоответствием.

6. Этапы проведения внутреннего аудита, описание действий

6.1. Проведение внутреннего аудита включает в себя выполнение следующих последовательных шагов:

- планирование,
- подготовка,
- проведение,
- документирование результатов и составление отчетности,
- разработка Плана КД и проведение корректирующих действий.

6.1.1. Планирование внутренних аудитов системы ХАССП

6.1.1.1. Планирование ВА системы ХАССП заключается в разработке и подписании

годового Плана-графика (Приложение 1) и плана ВА по конкретному аудиту.

6.1.1.2. При годовом планировании ВА для определения объема аудита (-ов) необходимо учесть следующую информацию:

- количество зарегистрированных претензий и происшествий, связанных с нарушением требований к безопасности пищевой продукции;
- результативность корректирующих действий по результатам предыдущих аудитов;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек;
- полноту выполнения лабораторных исследований по ППК, результаты производственного контроля.

6.1.1.3. При приближении планового месяца ВА, установленного в Плана-графике, **Координатор группы ХАССП** согласовывает с **Заведующим ДОУ** конкретный день / период проведения ВА и состав группы внутренних аудиторов, соответствующих требованиям п.п.4.3.

6.1.1.4. Как минимум за 3 дня до планируемой даты проведения ВА **Координатор группы ХАССП** разрабатывает План проведения внутреннего аудита по форме, представленной в Приложении 2. План проведения разрабатывается в виде отдельного документа и подписывается **Заведующим ДОУ**.

6.1.1.5. Согласно Плану, каждый внутренний аудитор получает конкретные объекты аудита – например, процессы: входной контроль, хранение пищевого сырья и продуктов, приготовление блюд, раздача и пр.). Внутренний аудитор не должен проверять результаты собственной работы.

6.1.1.6. В Плана проведения ВА планируется время на проверку конкретного процесса / объекта, а также время на перерывы, обед, в случае проведения аудита в течение целого дня. План доводится до сведения сотрудников проверяемых процессов.

6.1.1.7. Для выполнения целей ВА допускается корректировка Плана, исходя из информации, полученной непосредственно в ходе проверки или до её начала. Перенос даты ВА в запланированный день проверки из-за форс-мажора проводится **Координатором группы ХАССП** с уведомлением **Заведующего ДОУ**.

6.1.2. Подготовка внутренних аудитов системы ХАССП

В зависимости от вида внутреннего аудита и его целей, подготовка к проведению внутреннего аудита может включать в себя:

- анализ и изучение актуальной нормативной и законодательной документации (ТР ТС 021/2011, СанПиНы и др.), регламентирующей деятельность пищеблока ДОУ;
- анализ внутренней документации системы ХАССП;
- составление чек-листа для удобства проведения внутреннего аудита;

Чек-лист может быть использован внутренним аудитором для удобства сбора информации и разрабатывается в свободной форме.

В случае использования чек-листа, он должен содержать, как минимум, следующую информацию:

- перечень процессов, подлежащих проверке, представленных в Блок-схемах производственных процессов (БС-01, БС-01.1);
- требования нормативных, законодательных документов и внутренней документации системы ХАССП, на соответствие которым проводится внутренний аудит

определенного процесса;

- вопросы, которые необходимо задать сотрудникам проверяемого процесса, чтобы оценить их понимание системы ХАССП и своей роли в ней;
- перечень записей (журналов, бланков, форм и др.), которые необходимо проверить на конкретном процессе.

Чек-лист не является обязательным отчетным документом по ВА. Он является инструментом при проведении ВА для сбора всей необходимой информации и оценки степени внедренности системы ХАССП в деятельность. Чек-лист, при его наличии, хранится у **Координатора группы ХАССП** вместе с остальными свидетельствами ВА и управляется в соответствии с ДП-01.

6.1.3. Проведение внутренних аудитов системы ХАССП

Проведение внутренних аудитов системы ХАССП заключается в:

- выполнении Плана ВА в полном объеме (рассмотрены все запланированные процессы и/или объекты аудита);
- проверке достаточности Плана ХАССП и внутренней документации системы ХАССП;
- проверке выполнения Плана ХАССП и внутренней документации системы ХАССП;
- проверке управления технологическим оборудованием и средствами измерения;
- дополнительном (кроме отбора образцов по ППК) отборе и лабораторных исследованиях образцов пищевого сырья, продуктов и готовой продукции, смывов с объектов производственного окружения (при необходимости);
- обследовании проверяемого процесса;
- проверке выполнения и результативности КД по устранению обнаруженных несоответствий по результатам предыдущих внутренних аудитов.

6.1.3.1. Проверка достаточности Плана ХАССП и внутренней документации системы ХАССП

Проверка достаточности – это процедура оценки того, насколько План ХАССП адекватно отражает все значимые опасные факторы или снижает уровень опасности до приемлемого уровня, а также насколько адекватной является внутренняя документация системы ХАССП по отношению к действующим производственным процессам и требованиям законодательства.

Проверка достаточности Плана ХАССП и внутренней документации системы ХАССП должна включать в себя:

- повторный анализ источников опасности (повторное проведение анализа опасных факторов);
- подтверждение / пересмотр и, при необходимости, актуализацию ККТ;
- подтверждение / пересмотр и, при необходимости, актуализацию установленных критических пределов, например, в соответствии с текущими нормативными и законодательными требованиями;
- определение того, насколько адекватными и достаточными являются мероприятия по мониторингу, коррекции или КД;
- проверку характеристик оборудования, связанного с мониторингом ККТ, на

предмет возможности обеспечивать безопасность процесса.

Проверка достаточности плана ХАССП и внутренней документации системы ХАССП проводится в рамках плановых или внеплановых внутренних аудитах (п. 5).

6.1.3.2. Проверка выполнения Плана ХАССП и внутренней документации системы ХАССП

Проверку выполнения Плана ХАССП и внутренней документации системы ХАССП необходимо проводить для того, чтобы сравнить насколько используемые методы, и ведущаяся деятельность соответствует требованиям, описанным в документации системы ХАССП.

Проверка выполнения Плана ХАССП и внутренней документации включает в себя наблюдения в реальном времени за ведущейся деятельностью, опросы персонала об их непосредственной деятельности и анализ документации в местах применения, для определения их фактического внедрения в систему ХАССП.

Наблюдения в реальном времени за фактически ведущейся деятельностью проводятся, чтобы удостовериться, что:

- требуемый Планом ХАССП мониторинг ККТ осуществляется правильно;
- все процессы функционируют в пределах предписанных критических пределов;
- записи, предусмотренные Планом ХАССП и внутренней документации системы ХАССП, заполняются достоверно и наблюдения осуществляются вовремя.

Проверку выполнения Плана ХАССП и внутренней документации системы ХАССП должны проводить с частотой, достаточной для гарантии того, что План ХАССП и внутренняя документация системы ХАССП соблюдаются непрерывно.

Координатор группы ХАССП оставляет за собой право увеличить частоту проверок выполнения Плана ХАССП и внутренней документации системы ХАССП в случаях, оговоренных в п. 5.2.

При проверке выполнения Плана ХАССП и внутренней документации системы ХАССП могут быть дополнительно взяты образцы пищевого сырья, продуктов или готовой продукции на лабораторные испытания для контроля результативности проводимых мероприятий Плана ХАССП и обеспечения требуемых показателей безопасности пищевой продукции.

6.1.3.3. Проверка управления технологическим оборудованием и средствами измерения

Данная операция подразумевает проверку фактической работоспособности технологического оборудования и средств измерения, используемых на процессах, где определены ККТ, а также проверку наличия актуальных записей по проверке работоспособности и обслуживания оборудования, записей по проведенным поверкам / калибровкам средств измерения для обеспечения достоверности их показаний.

К записям, подтверждающим проверку и обслуживание технологического оборудования и СИ, относятся:

- договор со специализированной организацией, включая график проверок и перечень работ (в приложениях к договорам);
- договор на проведение поверочных / калибровочных работ СИ специализированными организациями;
- акты выполненных работ, голограммы о поверке и др.

Если в ходе ВА:

- на ККТ обнаружено неработоспособное технологическое оборудование или СИ;
- выявлены повреждения оборудования или СИ, используемых на процессах, где определены ККТ.

Контроль над ККТ считается утраченным с момента последней документированной проверки критического предела и получении допустимого результата. В данном случае следует незамедлительно выполнить следующие действия:

- информировать **Координатора группы ХАССП**,
- осуществить действия с продукцией в соответствии с ДП-07 или ПЛ-01.

6.1.3.4. Направленный отбор и лабораторные исследования образцов пищевого сырья, продуктов и готовой продукции, смывов с объектов производственного окружения

ВА системы ХАССП может также включать направленный отбор и лабораторные исследования образцов пищевого сырья, продуктов, готовой продукции, смывов с объектов производственного окружения дополнительно к отборам проб, проводимым в рамках ППК, с привлечением специализированных организаций.

Направленный отбор и лабораторные исследования могут проводиться с целью:

- подтверждения правильного функционирования системы ХАССП по обеспечению безопасности пищевой продукции;
- проверки поставщиков пищевого сырья и продуктов, в случае, если входной контроль пищевого сырья и продуктов является ККТ, и зафиксированы несоответствия по безопасности поступающего пищевого сырья и продуктов в процессе работы с поставщиками.

Решение о необходимости включения и объём целенаправленного отбора и анализа образцов при проведении внутреннего аудита определяется **Координатором группы ХАССП** и согласовывается с **Заведующим ДОУ**.

6.1.3.5. Обследование проверяемого подразделения / процесса

Для подтверждения фактической внедрённости Плана ХАССП и целостности всей системы ХАССП во время проведения ВА проводится обследование всех процессов, входящих в область применения системы ХАССП. Обследование проверяемого процесса заключается в сборе объективных свидетельств соответствия фактической деятельности требованиям, установленным во внутренней документации системы ХАССП. Методы ВА, используемые при обследовании процесса/подразделения:

- наблюдение за ведущейся деятельностью на процессах / в подразделениях;
- изучение и анализ документов, находящихся в местах применения, проверка записей по процессам;
- интервьюирование сотрудников (проводится с выборочным персоналом, ответственным за тот или иной процесс), включая проверку знаний сотрудников по внутренним процедурам ХАССП.

Результаты наблюдений могут быть зафиксированы внутренними аудиторами в виде записей в чек-листе, на листах для записей, в фото- и/или видеоматериалах, при условии обеспечения безопасности производственных процессов при использовании технических средств для фиксации наблюдений.

Изучение и анализ документов в местах применения, проверка записей, включает установление их наличия, актуальность в месте применения, степени соответствия фактической деятельности и деятельности, описанной в документах системы ХАССП, правильного и своевременного ведения записей (журналов, графиков и т.п), определённых по конкретному процессу.

Интервьюирование проводится с персоналом проверяемого процесса / подразделения. При проведении интервью, внутренний аудитор должен:

- записать фамилию и должность собеседника;
- выяснить круг его задач, какими документами он пользуется при выполнении своих обязанностей, какие записи ведёт, какие опасные факторы для безопасности пищевой продукции на его процессе могут быть реализованы, какими способами в рабочем процессе он избегает реализации этих опасных факторов, к кому обращается при обнаружении опасных факторов, какие правила личной гигиены он соблюдает и пр.;
- внимательно выслушать и зафиксировать собранные свидетельства (ответы на вопросы о ведущейся деятельности, названия журналов и документов, используемых сотрудников при выполнении своей работы и пр.).

При этом внутренний аудитор не должен вступать в дискуссии, подсказывать ответ, критиковать, хвалить, делать поспешные выводы.

Также должны быть зафиксированы данные, указывающие на возможные несоответствия, для дальнейшего анализа и улучшения функционирования системы ХАССП.

6.1.3.6. Проверка выполнения и результативности КД по результатам предыдущих внутренних аудитов

В рамках проведения ВА должно быть проверено выполнение КД, задокументированных в Плане КД по результатам предыдущего ВА и их результативность.

При оценке результативности КД руководствуются положениями ДП-07.

В случае, если при проведении текущего внутреннего аудита были вновь обнаружены несоответствия, описанные в Плане КД за предыдущий период, то КД считаются нерезультативными и Координатором группы ХАССП должны быть предприняты действия по разработке новых КД по алгоритму, представленному в ДП-07.

6.1.4. Документирование результатов и составление отчетности

По результатам ВА обязательно подготавливается Отчет о проведении внутреннего аудита по форме, приведенной в Приложении 3. Отчёт формируется в виде отдельного документа.

Отчет подготавливает Координатор группы ХАССП в течение одной недели после завершения ВА и передаёт на подписание Заведующему ДОУ. К Отчету прилагаются: План проведения внутреннего аудита, План КД по выявленным несоответствиям.

Отчет должен быть оформлен на каждый План проведения ВА, если ВА всех процессов, входящих в область применения системы ХАССП, проводятся в разные даты с интервалом, превышающим 7 дней (срок для оформления Отчета о проведении ВА).

6.1.5. Разработка Плана КД и проведение корректирующих действий

После разработки КД по ДП-07, с целью контроля фактического устранения выявленных несоответствий по установленным причинам, информация по разработанным КД сводится группой ХАССП в План корректирующих действий, в котором прописываются

мероприятия для устранения обнаруженных нарушений.

План КД составляется после каждого ВА в течение одной недели после его завершения. Форма Плана КД приведена в Приложении 4. План КД подписывает **Заведующий ДОУ**.

В случае, если при ВА было обнаружено несоответствие, которое может серьезно повлиять на безопасность выпускаемой пищевой продукции, **Координатор группы ХАССП** инициирует немедленное совещание группы ХАССП для оперативной разработки КД и устранения выявленного несоответствия в соответствии с ДП-07.

Мероприятия по актуализации (пересмотру) Плана ХАССП и внутренней документации системы ХАССП также включаются в План КД.

Контроль выполнения КД осуществляет **Координатор группы ХАССП**. Результаты выполнения вносятся **Координатором группы ХАССП** в оригинал Плана КД.

Проверка результативности проведённых КД по устранению выявленных несоответствий проводится во время следующего внутреннего аудита системы ХАССП в соответствии с Планом-графиком внутренних аудитов системы ХАССП или в специально установленные в Плане КД **Координатором группы ХАССП** сроки, в случае обнаружения серьёзного несоответствия.

7. Управление записями

7.1. Все представленные в Приложениях настоящей Процедуры формы используются как образцы и оформляются в виде отдельных самостоятельных документов.

7.2. Все отчётные документы и записи, а также информация, полученная при проведении внутренних аудитов системы ХАССП, хранятся у **Заведующего ДОУ** и управляется в соответствии с ДП-01.

7.3. Срок хранения отчётных документов и записей по внутренним аудитам системы ХАССП не менее трёх лет, чтобы обеспечить анализ проводимых улучшений в функционировании системы ХАССП.

Форма «План-график внутренних аудитов системы ХАССП на 20__ г.»

Заведующий МАДОУ детский сад №53

_____ / ФИО

«__» _____ 20__ г.

План-график внутренних аудитов (ВА) системы ХАССП на 20__ г.

Критерии ВА: _____

Цель: _____

№ п/п	Объект ВА / Проверяемый процесс	Плановый месяц ВА	Фактическая дата проведения ВА*
1			
2			
...			

*ставится фактическая дата внутреннего аудита после его проведения

План-график разработал:

Координатор группы ХАССП _____ / _____ /
подпись / ФИО

Дата разработки Плана-графика: «__» _____ 20__ г.

Форма «План корректирующих действий»

Заведующий МАДОУ детский сад №53

«___» _____ / ФИО

«___» _____ 20__ г.:

ПЛАН КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ

Отчет № _____ о проведении внутреннего аудита системы ХАССП от «___» _____ 20__ г.

№ п/п	Место обнаружения несоответствия	Описание несоответствия	Причины несоответствия	Корректирующие действия	Срок выполнения КД	Ответственный сотрудник за выполнение КД	Ответственный за контроль выполнения КД	Фактическая дата выполнения КД	Показатель результативности КД
1									
...									

Ответственный за разработку Плана КД:

Координатор группы ХАССП _____ / _____
подпись _____ ФИО

Дата разработки Плана КД «___» _____ 20__ г.

Лист регистрации изменений

№ Извещения*	Дата	Страницы с изменениями	Перечень измененных пунктов	Подпись ответственного

* Извещение выпускается в соответствии с ДП-01

Лист ознакомления и выдачи копий

ФИО	Должность	Дата ознакомления	Дата выдачи бумажной копии*	№ копии*	Подпись
Австеев А.С.	ресурсы	01.02.21	01.02.21	1	<i>Австеев</i>
Андреев Т.П.	зам-зам на ДУЧ	01.02.21	-	-	<i>Андреев</i>
Аверина Е.С.	инспектор-нов	01.02.21	-	-	<i>Аверина</i>
Александрова Н.В.	новар	01.02.21	-	-	<i>Александрова</i>
Алексеева А.Н.	новар	01.02.21	-	-	<i>Алексеева</i>
Антонова М.П.	инспектор-нов	01.02.21	-	-	<i>Антонова</i>

* Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана.

Департамент образования Администрации г. Екатеринбурга
Управление образования Ленинского района
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 53**
620149, г. Екатеринбург, ул. Начдива Онуфриева, д.10а,
Тел.:(343) 223-21-22 (11,01,23), факс (343) 223-21-22, e-mail madou53ekb@mail.ru

«01» февраля 2021 г.

ПРИКАЗ

№ 40/1

«О назначении внутренних аудиторов системы ХАССП на 2021-2024 гг.»

В целях выполнения требований ТР ТС 021 / 2011 «О безопасности пищевой продукции» по обеспечению внедрённости и поддержания функционирования системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП (далее – система ХАССП) по области применения системы ХАССП

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Определить на 2021-2024 гг. группу внутренних аудиторов системы ХАССП в МАДОУ детский сад №53 в следующем составе:

№	ФИО	Должность
1.	Гусева Наталья Ивановна	Заведующий
2.	Фуфарова Татьяна Павловна	Заместитель заведующего по АХЧ
3.	Костина Наталья Сергеевна	Кладовщик

2. Заместителю заведующего по АХЧ на 2021 год запланировать и обеспечить обучение внутренних аудиторов по принципам ХАССП и методике планирования и проведения внутренних аудитов системы ХАССП.

3. Группе внутренних аудиторов проводить в установленном порядке ежегодные внутренние аудиты системы ХАССП с оформлением отчётных документов в соответствии с утверждаемым ежегодно Планом-графиком внутренних аудитов.

4. Контроль исполнения настоящего приказа оставлено за собой.

Заведующий МАДОУ детский сад №53



/Н.И. Гусева/

С приказом ознакомлены:

«01» 02 2021 г.  Н.С. Костина
дата ознакомления подпись расшифровка подписи

«01» 02 2021 г.  Т.П. Фуфарова
дата ознакомления подпись расшифровка подписи

Заведующий
МАДОУ детский сад №53



Н.И. Гусева

01 февраля 2021 г.

План-график внутренних аудитов (ВА) системы ХАССП в МАДОУ детский сад №53

Критерии ВА: внутренняя документация системы ХАССП: ДП-01, ДП-03, ДП-04, ДП-05, ДП-06, ДП-07, ДП-08, ДП-09, ПЛ-01

Цель: первичный внутренний аудит для определения степени внедрённости и понимания персоналом ДОУ процедур системы ХАССП и их требований

№ п/п	Объект ВА / Проверяемый процесс	Планиваемый месяц ВА	Фактическая дата проведения ВА *
1.	<p>Работа с поставщиками и входной контроль пищевого сырья и продуктов на пищеблоке:</p> <ul style="list-style-type: none">- проверка выполнения требований ДП-03, ДП-07;- проверка выполнения требований по мониторингу критической контрольной точки №1 – ПЛ-01 и наличия;- проверка соблюдения правил личной гигиены по ДП-09;- проверка наличия возвратов продукции (ДП-03, ДП-07) и сбор информации для проведения оценки поставщиков. <p>Наблюдение в реальном времени процессов входного контроля.</p>	Декабрь	
2.	<p>Хранение пищевого сырья и продуктов на складе, хранение подготовленных полуфабрикатов на пищеблоке, суточных проб на пищеблоке:</p> <ul style="list-style-type: none">- соблюдение санитарных требований к местам хранения;- наличие и соответствие журналов и документированной информации по процессу (выполнение ПЛ-01);- соблюдение условий хранения для каждого вида пищевого продукта и пищевого сырья (ДП-04, ДП-06);- факты и наличие записей об обнаружении несоответствующей продукции на процессе- используемые средства измерения (термометры и гигрометры) сроки их годности, отсутствие повреждений в процессе эксплуатации.	Декабрь	

3.	<p>Производство и раздача готовой продукции с пищеблока и на группах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение требований в ДП-09 по личной гигиене; - соблюдение требований ДП-05 по предупреждению перекрёстных загрязнений; - выполнение точности процессов на пищеблоке; - проверка ведения журналов, регламентированных при приготовлении и раздаче готовых блюд и пищевых продуктов (ДП-08); <p>Наблюдение за приготовлением и раздачей блюд на пищеблоке и на группах.</p>	Декабрь	
4.	<p>Документация системы ХАССП в соответствии с перечнем документов</p>	Декабрь	

** ставится фактическая дата внутреннего аудита после его проведения*

План-график разработал: Жушкова Н.С. Костина /
 Координатор группы ХАССП

Дата разработки Плана-графика: «01» февраля 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ детский сад №53



/Н.И. Гусева/

«01» февраля 2021 г.

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

«ВЫБОР ПОСТАВЩИКОВ И ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКЦИИ»

ДП-03-2021

ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ С «01» февраля 2021 г.

Приказом № 40 от «01» февраля 2021 г.

Актуализация документа:

«__» _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

«__» _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и область применения	3
2. Нормативные ссылки.....	3
3. Термины, определения и сокращения	4
4. Ответственность и полномочия.....	4
5. Описание процедуры.....	5
6. Формы записей по процедуре.....	13
Приложение 1	14
Приложение 2	16
Приложение 3	17

1. Цель и область применения

1.1. Настоящая документированная процедура (далее – Процедура) разработана с целью:

- определения критериев для выбора поставщиков пищевого сырья и продуктов для нужд пищеблока МАДОУ детский сад №53 (далее – ДОУ);

- определения порядка входного контроля закупленного пищевого сырья, продукции и иных ТМЦ для нужд пищеблока, а также определения их соответствия критериям входного контроля;

- выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по документальной прослеживаемости пищевых продуктов и пищевого сырья, принимаемого на пищеблок ДОУ, а также требований СанПиН 2.3/2.4.3590 по наличию документального подтверждения у ДОУ от производителей пищевой продукции и сырья по соответствию продукции требованиям применимых ТР ТС.

1.2. Процедура применяется ответственными сотрудниками ДОУ при проведении оценки поставщиков пищевого сырья и продуктов, а также при входном контроле поступающего пищевого сырья, продуктов и других товарно-материальных ценностей в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП (далее – система ХАССП).

1.3. Выполнение требований настоящей процедуры позволяет снизить и минимизировать риски получения ДОУ пищевого сырья и продукции, несоответствующих требованиям Технических Регламентов (снизить риски реализации биологических, физических и химических опасных факторов).

2. Нормативные ссылки

2.1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.2. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

2.3. Приказ Министерства сельского хозяйства России от 27 декабря 2016 года №589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях».

2.4. Решение Комиссии Таможенного Союза от 18 июня 2010 года №317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в таможенном союзе».

2.5. Решение от 25 декабря 2012 года №293 Коллегии Евразийской экономической комиссии «О единых формах сертификата соответствия и декларации о соответствии техническим регламентам Таможенного союза и правилах их оформления».

2.6. Приказ Министерства сельского хозяйства России от 18 декабря 2015 года №648 «Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами».

2.7. Приказ №251 от 27 июня 2018 г. Министерства сельского хозяйства Российской Федерации «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утверждённый приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. №648».

2.8. Приказ №193 от 15 апреля 2019 г. «О внесении изменений в перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утверждённый приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. №648».

2.9. Приказ Минсельхоза России №177 от 02 апреля 2020 г. «О внесении изменений в приказ Минсельхоза России от 27 декабря 2016 г. №589».

2.10. Федеральный закон №206-ФЗ от 21.07.2014 г. «О карантине растений».

2.11. Приказ Минсельхоза России от 23 января 2017 года №20 «Об утверждении формы акта государственного карантинного фитосанитарного контроля (надзора)».

2.12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

2.13. ДП-02-2021 «Проведение внутренних аудитов».

2.14. ДП-07-2021 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия».

2.15. ДП-01-2021 «Управление документированной информацией системы ХАССП».

2.16. ДП-04-2021 «Хранение пищевого сырья и продукции».

3. Термины, определения и сокращения

В настоящей процедуре применяют следующие термины с соответствующими определениями:

Качество – степень соответствия присущих характеристик требованиям.

Контроль – процедура оценивания соответствия путем наблюдения и суждений, сопровождаемых соответствующими измерениями или калибровкой.

Соответствие – выполнение установленного требования.

Несоответствие – невыполнение установленного требования.

Поставщик – организация или лицо, поставляющее продукцию.

Оценка поставщика – процедура оценки деятельности поставщика за отчетный период по установленным критериям с целью определения дальнейшей работы с ним или отказа от работы.

Одобренный поставщик – выбранный в результате оценки поставщика.

Пищевое сырьё – продукт животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции.

Пищевая продукция – продукты животного, растительного происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу.

Партия пищевой продукции – определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

ТМЦ – товарно-материальные ценности.

ТТН – товарно-транспортная накладная.

ВСД – ветеринарные сопроводительные документы.

КП – коммерческое предложение.

4. Ответственность и полномочия

Ответственность и полномочия по данным процессам распределяются следующим образом:

Ответственное лицо	Выполняемые действия
Заведующий ДОУ	- принятие окончательного решения о заключении договоров по результатам оценки поставщиков пищевых продуктов и сырья;
Кладовщик	- входной контроль партий пищевого сырья и продуктов по установленным в таблице п. 5.2. критериям; - контроль температуры транспортировки в момент проведения входного контроля; - контроль наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей количество, качество и безопасность пищевого сырья и продуктов (см. таблицу 5.2); - возврат пищевого сырья и продуктов в случае обнаружения

	<p>несоответствий по какому-либо критерию, представленному в таблице п. 5.2;</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранение сопроводительной документации по качеству и безопасности на пищевой сырьё и продукты; - ведение Журнала Бракеража скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья (Приложение 2); - отметка о гашении ВСД в личном кабинете ФГИС «Меркурий» на принятое пищевое сырьё и продукты животного происхождения; - оформление возвратных ВСД в случае получения от поставщика пищевого сырья и продуктов животного происхождения, несоответствующего установленным в таблице п. 5.2. критериям.
Заместитель заведующего по АХЧ	<ul style="list-style-type: none"> - поиск и проведение оценки поставщиков пищевого сырья и продуктов; - составление реестра поставщиков; - подбор поставщиков ТМЦ (в том числе средств измерения), инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств для нужд пищеблока; - входной контроль ТМЦ, моющих и дезинфицирующих средств для нужд пищеблока (см. критерии в таблице 5.4); - контроль наличия необходимой сопроводительной документации на ТМЦ для нужд пищеблока; - хранение сопроводительной документации на ТМЦ, моющие и дезинфицирующие средства (в том числе паспорта на весовое и измерительное оборудование); - возврат ТМЦ в случае обнаружения несоответствий по какому-либо критерию.
Координатор группы ХАССП	Доведение положений настоящей Процедуры до ответственных сотрудников ДОУ и контроль соблюдения ими установленных требований

5. Описание процедуры

5.1. Принципы работы с поставщиками

5.1.1. ДОУ закупает следующие виды пищевой продукции и ТМЦ:

- пищевое сырьё и продукты;
- технологическое оборудование, средства измерения, инвентарь, посуда;
- моющие, дезинфицирующие средства и уборочный инвентарь;
- спецодежда, перчатки и т.д.

Вывоз ТБО, дератизация и дезинсекция, СОУТ, обучение персонала и другие услуги, осуществляются на основании заключенных договоров со специализированными организациями. Акты выполнения работ и услуг фиксируют факты выполнения запланированных мероприятий.

5.1.2. ДОУ закупает продукцию и ТМЦ, соответствующую требованиям, установленным на неё соответствующими законодательными нормами и правилами (ТР ТС 021/2011, специализированные Технические регламенты на конкретные виды пищевой продукции (молоко, масло, мясо и др.)). Данное требование отражается в договорах с поставщиками при формировании требований к качеству закупаемой продукции.

5.1.3. Порядок работы с поставщиками включает в себя следующие этапы:

Этап	Мероприятия, реализуемые при работе с поставщиками на этапе
Поиск поставщиков*	<p>Поиск поставщиков осуществляется следующими методами, включая, но не ограничиваясь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - открытые источники: изучение рекламных материалов (фирменных каталогов, объявлений в средствах массовой информации, в Интернете и т.п.), - информация из Договоров и актов оценки поставщиков за предыдущие периоды,

	<ul style="list-style-type: none"> - проведение конкурсов (тендеров, аукционов), - личные контакты с возможными поставщиками по входящим предложениям (переписка, телефонные переговоры), - входящая корреспонденция, электронные письма с предложениями.
Оценка поставщиков (переоценка)	В соответствии с п. 5.1.4, п. 5.1.5, п. 5.1.6 настоящей Процедуры
Выбор поставщиков, внесение в Реестр поставщиков	
Запрос КП и заключение договора на поставку	<p>1. Перед заключением договоров может быть запрошено КП для рассмотрения условий поставок продукции, установленных изготовителем условий хранения, наличия обязательно документации по качеству и безопасности и пр.</p> <p>2. Заключение договора осуществляется с новым поставщиком или при изменении условий работы с текущим поставщиком, при окончании срока действия текущего договора или в любых других случаях, определённых ДОУ.</p> <p>В договоре оговариваются следующие обязательные условия, включая, но не ограничиваясь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предмет договора, - требования к качеству и безопасности поставляемого пищевого сырья и продуктов, - порядок оплаты, - срок и порядок поставки пищевого сырья и продуктов, - обязанности и ответственность сторон, - разрешение споров, - срок действия договора и прочие условия, определённые ДОУ как необходимые

*При проведении аукционов / закупок через торги, ДОУ руководствуется критериями, установленными федеральными законодательными нормами.

5.1.4. Первичная оценка и выбор поставщиков пищевого сырья и продуктов

5.1.4.1. Оценке подвергаются поставщики пищевого сырья и продуктов. Оценка проводится по следующим критериям:

Показатель	Балл	Критерии оценки
1. Ассортиментная линейка	4	Поставщик способен поставить всю номенклатуру товаров, запрошенную ДОУ
	2	Поставщик не способен поставить всю номенклатуру товаров, запрошенную ДОУ, но способен обеспечить поставку по позициям, определённым ДОУ в качестве ключевых
2. Сопроводительная документация, подтверждающая качество и безопасность продукции и условия её перевозки	4	Имеется обязательная документация в полном объёме и дополнительные документы, подтверждающие качество и безопасность (например, протоколы лабораторных испытаний, проведена добровольная сертификация продукции (если она не является обязательной), а также информация о санитарной обработке автотранспорта
	2	Есть только вся обязательная документация (декларации, ТГН, ВСД), информация о санитарной обработке автомобиля представляется не регулярно
	0	Нет обязательной документации

Показатель	Балл	Критерии оценки
3. Цена	4	Приемлемая
	2	Не приемлемая, но других альтернатив нет
	0	Не приемлемая
4. Предыдущий опыт сотрудничества (при наличии)	4	свыше 5 лет
	3	от 3 до 5 лет
	2	от 1 до 3 лет
	1	до 1 года
5. Регистрация поставщика в ФГИС «Меркурий»*	2	Наличие у поставщика действующей регистрации во ФГИС «Меркурий»
	0	Отсутствие у поставщика регистрации в ФГИС «Меркурий»
6. Наличие сертифицированной системы ХАССП (для поставщиков пищевого сырья и продуктов)	4	Представлен сертификат соответствия на систему ХАССП или систему менеджмента безопасности пищевых продуктов (ГОСТ Р 51705.1 или ГОСТ Р ИСО 22000)
	2	Есть документы системы ХАССП (например, План ХАССП)
	0	Нет документов системы ХАССП
7. Удобство поставки – периодичность и время	4	Согласованы все требования ДОУ по срокам и времени поставок
	2	Периодичность подходит, время не в полной мере
	0	Не соответствует требованиям к периодичности и времени, заявленным ДОУ

* только для поставщиков пищевого сырья и продуктов животного происхождения.

При проведении аукционов / закупок через торги и пр., ДОУ руководствуется критериями, установленными федеральными законодательными нормами.

5.1.4.2. Оценку поставщиков проводит **Заместитель заведующего по АХЧ**, с привлечением, при необходимости других компетентных сотрудников ДОУ:

Оценка по перечисленным в таблице п.п. 5.1.4.1. критериям проводится:

- при необходимости заключения договоров с новыми поставщиками,
- при проведении оценки поставщиков в первый раз после введения в действие данной процедуры оценки поставщиков пищевых продуктов и сырья.

По каждому критерию проставляется то количество баллов, которое соответствует полученной о поставщике информации. Баллы суммируются, и получается итоговая сумма баллов по каждому рассматриваемому поставщику.

5.1.4.3. Проведённая оценка с суммой баллов по каждому поставщику фиксируется в виде Акта оценки поставщика по форме, представленной в Приложении 1.

Решение о возможности начала сотрудничества с потенциальным поставщиком принимается в случае, если суммарная балльная оценка поставщиков пищевого сырья и продуктов от 8 баллов и выше.

При наборе всеми поставщиками меньшего количества баллов, к рассмотрению для дальнейшего сотрудничества выбираются первые три, набравшие наибольшее количество баллов и окончательное решение о выборе поставщика принимает **Заведующий ДОУ**.

5.1.4.4. Поставщикам, с которыми принято решение о возможности к заключению договора, попадают в категорию «Одобрённые к заключению договора», информация об этом отражается в акте оценки поставщиков (Приложение 1).

Поставщики, набравшие меньше 8 баллов, фиксируются в акте оценки поставщиков с присвоением категории «Не прошедший оценку».

5.1.5. Повторная оценка (переоценка) поставщиков

5.1.5.1. Ежегодно проводится повторная оценка поставщиков – переоценка поставщиков:

- с которыми были заключены договоры;
- поставщиков, ранее включённых в категорию «Одобрённые к заключению договора».

Повторная оценка проводится по установленным в таблице п.п. 5.1.4.1. критериям и дополнительным критериям, обозначенным ниже:

Показатель	Балл	Критерии оценки
1. Возвраты продукции при наличии несоответствий по качеству или безопасности поставляемой продукции (для поставщиков пищевого сырья и продуктов, в случае предыдущего опыта сотрудничества)	4	Не больше 5% от общего количества поставок
	2	Не больше 15% от общего количества поставок
	0	15% и более от общего количества поставок
2. Выполнение условий по графику поставки (в случае предыдущего опыта сотрудничества)	4	Были единичные случаи отклонения от условий поставок, закреплённых договором (1,2 раза в год)
	2	Были несколько случаев отклонения от условий поставок, закреплённых договором (1,2 раза в квартал)
	0	Были повторяющиеся случаи отклонения от условий поставок, закреплённых договором (3 и более раз в квартал, а также чаще)

Поставщики, имеющие в предыдущем периоде статус «Не прошедшие оценку» также могут быть оценены повторно, если существует необходимость обновить данные об их статусе, для понимания возможности сотрудничества в текущем периоде.

5.1.5.2. Проведённая переоценка с суммой баллов по каждому поставщику фиксируется в Акте оценки поставщика (Приложение 1).

5.1.5.3. Если при повторной оценке поставщик пищевого сырья и продуктов набрал 9 или больше количество баллов – он остаётся в статусе «Одобрённый к заключению договора» и эта информация документируется в Акте оценки поставщиков.

5.1.5.4. В случае, если поставщик пищевого сырья и продуктов набрал меньше 9 баллов, то окончательное решение, учитывая результаты проведённой переоценки, о работе с каждым поставщиком принимает **Заведующий ДОУ**. В таком случае поставщику присваивается статус «Одобрён по решению Заведующего». Поставщики, полностью не соответствующие установленным в таблице п.п. 5.1.4.1. и дополнительным критериям раздела 5.1.5.1, снова относятся к категории «Не прошедший оценку».

5.1.5.5. Информация о поставщиках, с которыми были заключены договоры, сохраняется в бухгалтерии ДОУ, а также в отдельно оформленном документе – Реестр поставщиков. Реестр оформляется в свободной форме, но должен, как минимум, содержать следующую информацию: период, на который сформирован реестр, наименование поставщика и поставляемая им продукция. Реестр подписывает **Заведующий ДОУ**.

5.1.6. Внеплановые оценки поставщиков

5.1.6.1. Внеплановые оценки поставщиков проводятся в соответствии с п. 5.1.5 в следующих случаях, но не ограничиваясь:

- поставщик, с которым был заключён договор прекратил свою деятельность и в перечне поставщиков со статусом «Одобрённые к заключению договора» нет альтернативных поставщиков по данному направлению (новые поставщики, с которыми ранее не было никаких взаимоотношений, оцениваются в соответствии с п. 5.1.4 и 5.1.5.1);

- в процессе работы с поставщиком обнаружены критические нарушения условий, закреплённых договором, представляющим угрозу безопасности пищевой продукции;

- в процессе работы с поставщиком выявлены неоднократно повторяющиеся несоответствия, которые затрудняют производственные процессы и угрожают безопасности выпускаемых готовых блюд;

- в иных случаях, если условия, закреплённые в договоре с поставщиком, уже не удовлетворяют или не соответствуют требованиям ДОУ.

5.1.6.2. Результаты внеплановой оценки оформляются в виде Акта (Приложение 1). Окончательное решение по статусу поставщика и дальнейшей работе с ним принимает **Заведующий ДОУ**.

Данные по повторным и внеплановым оценкам поставщиков могут быть использованы при проведении ежегодных внутренних аудитов (ДП-02) для оценки результатов работы с поставщиками за период и оценки результативности системы ХАССП в данном направлении.

5.2. Порядок проведения приемки и входного контроля пищевого сырья и продуктов

Контролируемый параметр при приемке	Норма	Не допускается
<p>1. Сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость и подтверждающие безопасность входящей продукции</p> <p>2. Состояние автотранспортного средства</p>	<p>1. Товарно-транспортная накладная с информацией о количестве и наименовании продуктов, поступающих в ДОУ.</p> <p>2. Счет-фактура (при необходимости).</p> <p>3. Декларация о соответствии, оформленная в соответствии с Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии.</p> <p>4. Удостоверения качества (при наличии в них всей необходимой информации).</p> <p>5. Свидетельство о государственной регистрации (для продукции, которая должна идти с данными документами).</p> <p>6. Маркировочный ярлык.</p> <p>7. Копия фитосанитарного заключения (акт карантинного фитосанитарного контроля (надзора) / фитосанитарный сертификат) для продукции растительного происхождения, поступающей из-за рубежа, в соответствии с Федеральным законом и Приказом Минсельхоза.</p> <p>8. Ветеринарные сопроводительные документы (ветеринарное свидетельство / ветеринарная справка / ветеринарный сертификат для продукции, поступающей из-за рубежа):</p> <ul style="list-style-type: none"> - на не переработанное пищевое сырье животного происхождения (например, яйцо, мясо, рыба и др.); - на пищевые продукты и ингредиенты из пищевого сырья животного происхождения (например, масло, сыр и др.) в соответствии с Приказами Минсельхоза о перечне продукции, подлежащей сопровождению ВСД. <p>9. Наличие протоколов лабораторных испытаний продуктов (по предварительной договоренности с поставщиком).</p>	<p>1. Отсутствие ВСД в личном кабинете ФГИС «Меркурий» на момент приёмки пищевого сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p>2. Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение и безопасность.</p> <p>3. Не читабельная документация (не читабельная ксерокопия, очень мелкий масштаб, повреждённая документация и пр.).</p> <p>4. Видимые следы исправлений в официально установленных бланках документов.</p> <p>5. Документы, оформленные не по установленным законодательствам нормам.</p> <p>6. Несоответствие информации по продукции в документах и фактически привезённой продукции.</p> <p>7. Отсутствие маркировочного ярлыка.</p> <p>8. Отсутствие полной информации в маркировочном ярлыке согласно ТР ТС 022/2011</p>
	<p>1. Специально предназначенное и оборудованное для перевозки пищевого сырья и продуктов, исправное.</p> <p>2. Чистое, без посторонних и резких запахов.</p> <p>3. Имеет покрытие внутренней поверхности кузова, легко поддающееся мойке и дезинфекции. Наличие актуального акта о проведенной санитарной обработке и дезинфекции.</p> <p>4. Водитель имеет личную машинистскую книжку, спецодежду</p>	<p>1. Нарушение товарного соседства (например, транспортировка пищевого сырья и продуктов в контакте с непищевыми или химическими веществами, с животными и пр.).</p> <p>2. Наличие резко пахнущих веществ, загрязнённая внутренняя поверхность кузова.</p> <p>3. Нарушение температурного режима транспортировки.</p> <p>4. Отсутствие личной медицинской книжки водителя и/или спецодежды.</p> <p>5. Загрязнённая спецодежда водителя.</p>

Контролируемый параметр при приемке	Норма	Не допускается
3. Сохранность и исправность транспортной тары (при наличии), индивидуальной упаковки	1. Не поврежденная, сухая, чистая. 2. Имеет маркировочный ярлык	6. Отсутствие актуальных актов о проведенной мойки и дезинфекции кузова
4. Маркировка	Наличие полной информации в соответствии с ТР ТС 022/2011	1. Отсутствие необходимой информации в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011. 2. Отсутствие информации о сроках годности или сроки годности истекли. 3. Не соответствие представленной информации к данной продукции, и в отношении которой имеются подозрения об ее фальсификации. 4. Наличие сведений на маркировке или в сопроводительной документации о содержании ГМО (если иное не оговаривалось в требованиях к закупаемой продукции). 5. Наличие сведений на маркировке или в сопроводительной документации о проведенной радиационной обработке (облучении) (если иное не оговаривалось в требованиях к закупаемой продукции)
5. Температура продукции (в момент открытия дверей, в центре кузова, в конце выгрузки) для продукции, требующей специальных условий хранения	1. Минус 18°С для замороженной продукции. 2. +0...+6°С для охлажденной продукции. 3. В соответствии с условиями, установленными изготовителем	1. Наличие следов подмораживания для охлажденной продукции, оттайки – для замороженной продукции, повторное замораживание продукции. 2. Отклонение температуры от необходимых условий хранения / транспортировки при проведении входного контроля
6. Количество мест, масса продукции, наименование	1. При взвешивании на чистых исправных весах, имеющих государственную поверку, соответствие массы привезенной продукции данным, представленным в ТТН и в сопроводительных документах. 2. Соответствие количества мест привезенной продукции данным, представленным в ТТН и в сопроводительных документах	Отклонения по заказанному и привезённому наименованию, по количеству мест в массе (кг, шт., л)
7. Внешний вид продукции	1. Соответствие органолептических показателей требованиям, установленным в нормативной и технической документации по данному виду пищевого сырья и продуктов. 2. Отсутствие каких-либо видимых дефектов	1. Наличие признаков недоброкачественности, порчи и несоответствия органолептических показателей для данной продукции (например, посторонние запахи, запах порчи, окисления, затхлый, плесневелый и т.д.). 2. Сыпучее пищевое сырье и продукты, зараженные амбарными вредителями. 3. Овоши, продукты их переработки с наличием плесени и признаками гнили. 4. Нарушение герметичности упаковок

5.2.1. По результатам входного контроля скоропортящейся пищевой продукции **Кладовщик** делает записи в Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья, по форме, представленной в Приложении 2. Журнал ведётся в бумажном виде.

5.2.2. Сопроводительная документация, подтверждающая качество и безопасность остальной пищевой продукции, сохраняется **Кладовщиком**.

5.2.3. Сопроводительная документация на пищевую продукцию и сырьё сохраняется, как минимум, 1 год.

5.2.4. Ветеринарная сопроводительная документация в электронном виде хранится в личном кабинете ДОУ в системе ФГИС «Меркурий» в период, установленный информационной системой. На входном контроле **Кладовщик** должен убедиться в наличии электронного ВСД в личном кабинете и сверить соответствие привезённой продукции данным, отражённым в электронном ВСД. Также допускается проверка ВСД в бумажном виде, если поставщик привозит бумажный вариант / выписку из системы Меркурий.

5.2.5. При обнаружении несоответствующей продукции на входном контроле **Кладовщик** руководствуется ДП-07.

5.2.6. На любом из этапов входного контроля пищевого сырья и продуктов допускается фотографировать обнаруженную несоответствующую продукцию и использовать фотоматериалы в качестве доказательной базы при необходимости ведения претензионных работ с поставщиками или при оформлении Актов возврата.

5.2.7. Акты возврата, при наличии, сохраняются у **Заместителя заведующего по АХЧ**. При необходимости, могут быть переданы в бухгалтерию. Информация из актов возврата используется **Координатором группы ХАССП** при проведении внутренних аудитов (ДП-02). Акты возврата могут быть оформлены через другие бухгалтерские программные продукты, а также по формам, предусмотренным в договорах с поставщиками (при наличии таких форм).

5.3. Выгрузка пищевого сырья и продуктов на склад

5.3.1. При осуществлении выгрузки продукции, требующей специальных условий хранения (охлажденная и замороженная продукция), необходимо руководствоваться требованием: **продукция должна быть максимально быстро перенесена на хранение в требуемые условия, для предотвращения нагревания такой продукции.**

5.3.2. Прощедшая входной контроль продукция размещается на хранение в соответствии с отведёнными ей местами хранения и в соответствии с ДП-04.

5.4. Порядок проведения входного контроля ТМЦ

Контролируемый параметр на входном контроле	Норма	Не допускается
1. Сопроводительные документы	1. Приёмо-передаточные документы на ТМЦ. 2. Документы, подтверждающие безопасность и применение в пищевой промышленности / на пищеблоке (декларации о соответствии / сертификаты соответствия, свидетельства о государственной регистрации). 3. Технический паспорт и инструкции по эксплуатации для технологического оборудования и средств измерения	1. Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих их безопасность и применимость в пищевой промышленности / на пищеблоке. 2. Не читабельная документация. 3. Видимые следы исправлений в документах. 4. Несоответствие информации по ТМЦ в документах и фактически привезённых ТМЦ. 5. Отсутствие технического паспорта и инструкций по эксплуатации для технологического оборудования и средств измерения
2. Сохранность ТМЦ. Исправность для	1. Отсутствие следов повреждения, деформации, загрязнений, коррозии и	1. Повреждения, деформации, загрязнение.

технологического оборудования и средств измерения	пр. 2. Наличие полного комплекта закупаемого технологического оборудования и средств измерения, а также их работоспособность	2. Отсутствие полного комплекта закупаемого оборудования и средств измерения, их неисправность
3. Количество, марка, тип и другие данные, представленные в ТТН	Соответствие количеству, марке, типу и другим данным и параметрам, указанным в приёмо-передаточных документах	Отклонения по количеству, марке, типу и другим данным и параметрам, указанным в ТТН

5.4.1. В случае обнаружения в процессе приемки и входного контроля ТМЦ несоответствий по сопроводительным документам, **необходимо** выполнить следующие действия:

- приостановить процесс приёмки;
- оперативно запросить у поставщика отсутствующие документы;
- поставить в известность **Заведующего ДОУ** о получении несоответствующих ТМЦ;
- оформить документы на возврат, предусмотренные договором с поставщиком.

По согласованию с **Заведующим ДОУ**:

- несоответствующие ТМЦ могут быть приняты на временное хранение до момента получения документации от Поставщика;
- маркированы таким образом, чтобы исключить их непреднамеренное использование на пищеблоке (надпись, сигнальный ярлык и пр. доступные варианты однозначной идентификации);
- размещены в специально выделенной зоне кладовой для хранения ТМЦ.

После получения документов от поставщика **необходимо**:

- снять сигнальную маркировку,
- передать ТМЦ на хранение / в использование;
- поставить в известность **Заведующего ДОУ** о разрешении ситуации.

В случае не предоставления поставщиком документов, а также при обнаружении несоответствий по другим установленным критериям (таблица п. 5.4), предпринимаются действия по возврату/обмену, предусмотренные договором с конкретным поставщиком.

5.4.2. Для оформления возврата несоответствующих ТМЦ, может быть использована форма Акта возврата, представленную в Приложении 3, если иная форма не предусмотрена договором с поставщиком.

5.4.3. На любом из этапов входного контроля ТМЦ допускается фотографировать обнаруженное несоответствие и использовать фотоматериал в качестве доказательной базы при ведении претензионной работы или при оформлении Актов возврата.

5.4.4. Хранение ТМЦ осуществляется отдельно от пищевого сырья и продуктов.

6. Формы записей по процедуре

Наименование	Форма	Ответственный за хранение	Срок хранения
Акт оценки поставщика	Приложение 1	Координатор группы ХАССП	3 года
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Приложение 2	Кладовщик	Не менее 1 года
Акт возврата	Приложение 3	Заместитель заведующего по АХЧ	Не менее 1 года

Форма-образец «Акт оценки поставщиков»

№ ____ от « ____ » _____ 20__ г.

Показатель	Баллы Поставщика «XXX»	Баллы Поставщика «XXX»	Баллы Поставщика «XXX»	Баллы Поставщика «XXX»
1. Ассортиментная линейка				
2. Сопроводительная документация, подтверждающая качество и безопасность продукции и условия её перевозки				
3. Цена				
4. Предыдущий опыт сотрудничества (при наличии)				
5. Регистрация поставщика во ГИС «Меркурий»*				
6. Наличие сертифицированной системы ХАССП или СМБПП (для поставщиков пищевого сырья, продуктов и оборудования)				
7. Удобство поставки – периодичность и время				
Дополнительные критерии при повторной оценке				
8. Возвраты продукции при наличии несоответствий по качеству или безопасности поставляемой продукции (для поставщиков пищевого сырья и продуктов, в случае предыдущего опыта сотрудничества)				
9. Выполнение условий по графику поставки (в случае предыдущего опыта сотрудничества)				

* только для поставщиков пищевого сырья и продуктов животного происхождения.

Оценку провел

_____/_____/_____

должность

подпись

ФИО

Решение:

1. Перечень поставщиков в статусе «Одобренный к заключению договора»:

- _____
наименование организации поставщика
- _____
наименование организации поставщика
- _____
наименование организации поставщика
...

2. Перечень поставщиков в статусе «Не прошедший оценку»:

- _____
наименование организации поставщика
- _____
наименование организации поставщика
- ...

9. Перечень поставщиков в статусе «Одобренный по решению Заведующего»:

Заведующий
МАДОУ детский сад №53

_____/_____
подпись / ФИО

«__» _____ 20__ г.
дата

Форма-образец «Акт возврата»

№ _____ от «___» _____ 20__ г.

Пример заполнения:

Наименование юридического лица поставщика	Дата поставки, № ТТН / № счёт-фактуры	Наименование и количество возвращенной продукции	Причина возврата продукции	Требования ДОУ в отношении возвращенной продукции (осуществить замену на продукцию надлежащего качества и безопасности / вернуть денежные средства, уплаченные за продукцию)
ООО «Дружба»	01.06.2020 № _____	Мука пшеничная в/с, 5 кг	Загрязненная упаковка	Осуществить замену на продукцию надлежащего качества и безопасности
	01.06.2020 № _____	Сахар-песок, 10 кг	Не была предоставлена декларация о соответствии	Осуществить замену на продукцию надлежащего качества и безопасности

Настоящий акт составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

От МАДОУ детский сад №53

От Поставщика

_____ / _____

_____ / _____

Лист регистрации изменений

№ Извещения*	Дата	Страницы с изменениями	Перечень измененных пунктов	Подпись ответственного

* Извещение выпускается в соответствии с ДП-01

Лист ознакомления и выдачи копий

ФНО	Должность	Дата ознакомления	Дата выдачи бумажной копии*	№ копии*	Подпись
Соснина А.С.	миссер	01.02.21	01.02.21	1	[Подпись]
Фурерова Т.П.	зам. зав. по АХЧ	01.02.21	—	—	[Подпись]
Зарева Е.С.	мисс-пов	01.02.21	—	—	[Подпись]
Кашкарова Н.В.	повар	01.02.21	—	—	[Подпись]
Михонова А.М.	повар	01.02.21	—	—	[Подпись]
Антропова М.П.	зам-пов	07.02.21	—	—	[Подпись]

* Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана.

Система ХАССП / ТР ТС 021/2011

Редакция №1 стр. 1 из 12

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ детский сад №53



/Н.И. Гусева/

«01» февраля 2021 г.

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

«ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКЦИИ»

ДП-04-2021

ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ С «01» февраля 2021 г.

Приказом № 40 от «01» февраля 2021 г

Актуализация документа:

«___» _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

«___» _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и область применения	3
2. Нормативные ссылки	3
3. Термины, определения и сокращения	3
4. Ответственность и полномочия	4
5. Требования к организации процесса хранения.....	5
6. Формы записей по процедуре.....	9
Приложение 1.....	10
Приложение 2.....	10

1. Цель и область применения

1.1. Настоящая документированная процедура (далее – Процедура) разработана и используется в МАДОУ детский сад №53 (далее – ДОУ) в целях реализации требований гл.3, ст.10, ст.13, ст.16 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590, и устанавливает порядок:

- хранения пищевого сырья и продукции для соблюдения всех требуемых условий хранения, установленных изготовителем такой продукции;
- хранения полуфабрикатов в процессе производства кулинарных изделий;
- обеспечения документированного контроля для прослеживаемости условий хранения пищевой продукции на протяжении всей цепочки приготовления и раздачи готовых блюд и пищевых продуктов в ДОУ.

1.2. Процедура обязательна к применению всеми сотрудниками, задействованными в организации и контроле условий хранения пищевого сырья, продукции, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий, входящих в область распространения системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП (далее – система ХАССП).

1.3. Выполнение требований настоящей процедуры позволяет снизить и исключить риски проявления биологического, химического опасных факторов в пищевой продукции и сырье, снизить и исключить риски попадания физических загрязнений.

2. Нормативные ссылки

2.1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».

2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».

2.5. ДП-07-2021 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия».

2.6. ДП-09-2021 «Личная гигиена персонала».

2.7. ДП-05-2021 «Предупреждение перекрёстных загрязнений».

2.8. ПЛ-01-2021 «План ХАССП с листами ХАССП».

2.9. ДП-03-2021 «Выбор поставщиков и входной контроль пищевого сырья и продукции».

2.10. ДП-01-2021 «Управление документированной информацией системы ХАССП».

2.11. ДП-06-2021 «Управление аллергенами».

3. Термины, определения и сокращения

В настоящей процедуре применяют следующие термины с соответствующими определениями:

Складирование – деятельность по размещению поступившей пищевой продукции в специальных помещениях в соответствии с нормативными требованиями.

Срок годности пищевой продукции – период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным ТР ТС 021/2011 и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечению которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению.

Хранение – обеспечение условий, гарантирующих сохранение свойств продукции в период до её использования по назначению.

Транспортировка – логистическая операция, заключающаяся в перемещении продукции в заданном направлении с применением транспортных средств, начинающаяся с погрузки в месте отправления и заканчивающаяся разгрузкой в месте назначения.

Пищевое сырьё – продукт животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции.

Пищевая продукция – продукты животного, растительного происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу.

Нескорпортящееся пищевое сырьё и продукты – пищевое сырьё и продукты, которые при соблюдении установленных правил хранения не нуждаются в специальных температурных режимах хранения.

Скорпортящееся или особо скорпортящееся пищевое сырьё и продукты – пищевое сырьё и продукты, требующие для обеспечения безопасности специальных температурных или влажностных условий, без обеспечения которых они могут принести вред здоровью потребителей.

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

СИ – средства измерения.

КД – корректирующие действия.

4. Ответственность и полномочия

Ответственность и полномочия на данном процессе распределяются следующим образом:

Ответственное лицо	Выполняемые действия
Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль условий хранения при транспортировке в момент проведения входного контроля в соответствии с ДП-03. - Перемещение принятого пищевого сырья и продуктов из зоны разгрузки в места хранения (склад, холодильные / морозильные камеры), складирование с соблюдением товарного соседства, выделенных мест хранения. - Соблюдение мест хранения продуктов-потенциальных аллергенов (ДП-06) - Контроль на каждом тарном месте наличия и сохранности в местах хранения информации о требуемых условиях хранения, установленных изготовителем, на маркировочных ярлыках / листах-вкладышах / этикетках вплоть до момента использования пищевого сырья и продуктов в производстве. - Контроль сроков годности и фиксация результатов контроля условий хранения пищевого сырья и продуктов, находящихся на хранении на складах и в холодильном оборудовании (СанПиН 2.3/2.4.3590, СП 2.4.3648). - Идентификация, изоляция и списание пищевого сырья и продуктов в случае обнаружения несоответствующей продукции (ДП-07).

Повар	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль допустимых СанПиН 2.3.2.1324-03 сроков и условий хранения готовой продукции до момента раздачи. - запись результатов контроля температуры хранения в журнал. - Идентификация, изоляция и списание несоответствующего подготовленного пищевого сырья и продуктов (полуфабрикатов) (ДП-07).
Заместитель заведующего по АХЧ	<ul style="list-style-type: none"> - Организация технического обслуживания и обеспечения работоспособности холодильных / морозильных камер. - Организация замены / поверки / калибровки средств измерения, используемых при контроле условий хранения
Координатор группы ХАССП	<ul style="list-style-type: none"> - Инициирование списания продукции в случае обнаружения несоответствующей продукции на любом из этапов процесса. - Обучение сотрудников по настоящей процедуре. - Контроль соблюдения ответственными сотрудниками ДОУ требований настоящей Процедуры. - Периодическая проверка знаний сотрудников по настоящей процедуре.

При наличии продукции на хранении в выходные дни, а также в случае отсутствия ответственного за ведение журналов сотрудника, контроль условий хранения и ведение записей мониторинга условий хранения выполняет сотрудник, наделённый соответствующими полномочиями.

5. Требования к организации процесса хранения

5.1. Необходимые условия и сроки хранения пищевого сырья и продуктов должны быть обеспечены на следующих этапах производства:

- транспортировка пищевых продуктов в ДОУ (ответственность на поставщике). Контроль температуры продукта на входном контроле проводит ДОУ;
- перемещение пищевого сырья и продуктов на хранение;
- хранение пищевого сырья и продуктов в складских помещениях и в холодильном/морозильном оборудовании;
- хранение подготовленных полуфабрикатов во время производственного процесса;
- соблюдение сроков реализации готовых блюд и пищевых продуктов.

5.1.1. Перемещение пищевого сырья и продуктов на хранение

5.1.1.1. При размещении на хранение **должны быть** приняты все меры для скорейшего перемещения пищевого сырья и продуктов в места хранения (на склад и в холодильные / морозильные камеры) для исключения нахождения продукции, требующей специальных условий хранения, в неконтролируемых условиях.

Перемещение осуществляется в следующем порядке:

1	Пищевое сырье и продукты, требующие специальных условий хранения (температура, ограничение по влажности)
2	Пищевое сырье и продукты, не требующие особых условий хранения (хранящиеся при комнатной температуре или без жёстких ограничений по влажности и т.д.)

5.1.1.2. Размещение пищевого сырья и продуктов, требующих специальных условий хранения, вне контролируемых условиях, может привести к микробиологической порче и сделать такую продукцию потенциально небезопасной для дальнейшей переработки.

5.1.1.3. Складирование пищевого сырья и продуктов

При складировании и хранении пищевого сырья и продуктов необходимо соблюдать следующие правила:

1	Размещать пищевое сырьё и продукты маркировочным ярлыком / листом-вкладышем / этикеткой вперед для контроля срока годности, условий хранения и соблюдения принципа ротации (FEFO: первым истекает срок годности, первым отдаётся в производство)
2	Следить за правильностью складирования в соответствии с маркировками мест хранения
3	Следить за сохранением целостности тары, не допускать повреждений тары в процессе складирования, проверять упаковку продукции на появление следов грызунов и других вредителей, следов намокания и появления посторонних запахов в местах хранения
4	Не допускать складирование пищевого сырья и продуктов на полу и перегрузку холодильных / морозильных камер / стеллажей / подтоварников / поддонов
5	Соблюдать место хранения аллерген-содержащих продуктов (на отдалении от остальных продуктов) с целью исключения перекрёстного загрязнения аллергенами другого пищевого сырья и продуктов (ДП-06)
6	Пищевое сырьё и продукты необходимо размещать на стеллажах и/или подтоварниках / поддонах на расстоянии от пола не менее 15 см, а крупы, ещё и от внешней стены на расстоянии не менее 20 см
7	Следить за санитарным состоянием складских помещений, холодильных / морозильных камер, проводить уборку в складских помещениях согласно графику уборок
8	Соблюдать товарное соседство: складировать отдельно пищевое сырьё и продукты, имеющие специфический запах (рыба и т.д.), от пищевого сырья и продуктов, воспринимающие посторонние запахи (масло сливочное, сыр, сахар и т.д.)
9	Сохранять маркировочный ярлык / лист-вкладыш / этикетку каждого тарного места и следить за их сохранением до полного использования пищевого сырья и продукта
10	Незамедлительно уведомлять о повреждённых стеллажах и/или подтоварниках / поддонах, которые могут стать источником физического загрязнения пищевого сырья и продуктов

5.1.2. Хранение пищевого сырья и продуктов в складских помещениях и в холодильном/морозильном оборудовании

5.1.2.1. Хранение пищевого сырья и продуктов осуществляется в зависимости от требуемых температурных / влажностных режимов, указанных изготовителем конкретного пищевого сырья и продукта на маркировочном ярлыке / листе-вкладыше / этикетке.

5.1.2.2. Наиболее распространённые режимы хранения для пищевого сырья и продуктов, требующих специальных условий хранения:

Термическое состояние пищевого сырья и продукта	Требуемая температура / влажность хранения	Неприемлемая температура / влажность хранения	Метод оценки состояния пищевого сырья и продукта
Охлажденное пищевое сырьё и продукты	от +2°C до +6°C	0°C и ниже +7°C и выше	Мониторинг условий хранения и ведение записей результатов Внешний вид пищевого сырья и продукта
Замороженное пищевое сырьё и продукты	-18°C и ниже	-17°C и выше	Мониторинг условий хранения и ведение записей результатов Визуальная проверка признаков оттаивания пищевого сырья и продукта

5.1.2.2. **Кладовщик** проводит ежедневный контроль условий хранения и сроков годности пищевого сырья и продуктов, находящихся на хранении на складе пищеблока / холодильных, морозильных камерах с помощью СИ (СанПиН 2.3/2.4.3590 и СП 2.4.3648).

Результаты контроля температуры и влажности в складских помещениях регистрируются в Журнале учёта температуры и влажности в складских помещениях по форме, представленной в Приложении 1. Журнал ведётся в бумажном виде.

Результаты контроля температурного режима в холодильных / морозильных камерах регистрируются в Журнале учёта температурного режима холодильного оборудования по форме, представленной в Приложении 2. Журнал ведётся в бумажном виде.

5.1.2.3. Аллерген-содержащие продукты, например, цитрусовые фрукты, должны размещаться в отдельных ящиках / коробках, не храниться совместно в одном ящике / коробке с яблоками/грушами или прочими пищевыми продуктами, не являющимися распространёнными аллергенами.

5.1.3. Хранение пищевых продуктов во время производственного процесса

5.1.3.1. Растваривание пищевого сырья и продуктов – удаление тары поставщика / изготовителя (коробок, сеток, мешков и др.) осуществляется непосредственно перед их выдачей на пищеблок.

Пищевое сырьё и продукты переносятся из склада на пищеблок во вторичной упаковке, индивидуальной упаковке или в промаркированных ёмкостях / контейнерах с крышками.

Занесение обратно растаренного пищевого сырья и продуктов на склад не допускается для исключения перекрёстных загрязнений и занесения загрязнений в дальнейшие процессы (ДП-05).

5.1.3.2. Мясо, рыба и другие замороженные продукты не подлежат вторичному замораживанию, и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания после очистки и подготовки допускается хранить в холодной воде не более 2 часов в холодильной камере производственного цеха (с соблюдением ДП-05).

Отваренные для салатов овощи допускается хранить в холодильной камере чистой зоны (горячий цех) в промаркированной ёмкости «овощи варёные» при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ в сроки, установленные в СанПиН 2.3.2.1324.

С целью контроля допустимых сроков хранения обработанного пищевого сырья и продуктов (полуфабрикатов), подготовленного к дальнейшему производству, а также вскрытых продуктов, хранение после вскрытия которых, допускается изготовителем, **Повар** осуществляет их маркировку с указанием даты, времени обработки (для всех продуктов) и допустимым временем хранения (для скоропортящихся продуктов).

5.1.3.3. Во избежание риска перекрёстного загрязнения (ДП-05) не допускается хранить обработанное и подготовленное пищевое сырьё и продукты (полуфабрикаты) в складских холодильных / морозильных камерах, предназначенных для хранения необработанного пищевого сырья и продуктов. Обработанное яйцо хранению не подлежит.

5.1.4. Реализация готовых блюд и пищевых продуктов

5.1.4.1. Реализация готовой продукции воспитанникам осуществляется согласно графику приёма пищи, утверждённому **Заведующим ДОУ**. Реализация готовых блюд осуществляется путём переноса в закрытых ёмкостях, промаркированных для каждой группы блюд, в буфетные групповых ячеек для раздачи **Младшими воспитателями**.

5.1.4.2. Порционирование готовой продукции при раздаче пищи в группах осуществляется с соблюдением требований, обозначенных в ДП-09.

5.1.4.3. С целью отслеживания допустимых сроков хранения готовых блюд **Повар** ориентируется на Журнал бракеража готовой продукции, в которой указывается время приготовления блюда. Срок хранения готового блюда устанавливается в ТК (не более 2 часов – СанПиН 2.3/2.4.3590).

5.2. Требования к средствам измерения на пищеблоке

5.2.1. Для контроля условий хранения в складские помещения размещают приборы для измерения относительной влажности воздуха и температуры, в холодильные / морозильные камеры – контрольные термометры (СП 2.4.3648). Использование ртутных термометров не допускается.

Холодильные / морозильные камеры могут быть оснащены производителем датчиками контроля температуры. Такие датчики необходимо своевременно калибровать в соответствии с периодом калибровки, указанным в паспортах к конкретной камере. Для проведения калибровки датчиков может быть привлечена по договору специализированная организация, имеющая право на проведение данных работ. Либо, в альтернативном случае, могут быть размещены внутри контрольные термометры с соблюдением сроков их годности / эксплуатации и своевременной замены. Могут быть использованы бесконтактные инфракрасные термометры.

5.2.2. Используемые средства измерения должны быть работоспособны, иметь действующие сроки поверок / калибровок / сроки годности / эксплуатации. Сроки годности СИ могут быть нанесены на корпус прибора для возможности ежедневного контроля персоналом за его статусом в процессе проведения измерений.

Своевременная замена / поверка средств измерения, порядок технического обслуживания холодильных, морозильных камер, используемых для создания требуемых режимов хранения пищевого сырья, продуктов и полуфабрикатов осуществляется в соответствии с паспортами на СИ и оборудование. Для проведения поверки СИ по договору привлекается специализированная организация, имеющая право на проведение данных работ.

5.2.3. В качестве прослеживаемости статуса СИ (весы), ориентируются на голограмму с датой, наносимую специализированной организацией при очередной поверке или акту проведения работ.

Свидетельства о поверке / сертификаты о калибровке СИ, договоры и акты выполненных работ по поверкам СИ хранятся у **Заместителя заведующего по АХЧ**.

СИ (термометры, гигрометры), поверка которых стоит дороже, чем приобретение аналогичного нового СИ, не поверяются, а списываются и на их место приобретается аналогичное СИ с годным статусом.

5.2.4. В процессе эксплуатации могут быть выявлены несоответствующие СИ, среди признаков несоответствия которых могут быть:

- не чёткое отображение показаний (в том числе расслоение шкал, нечёткость цифр на дисплее);
- видимые повреждения;
- отсутствие показаний;
- не характерные показания для процесса, на котором они фиксируются;
- пропущенная дата поверки / калибровки.

При обнаружении признаков несоответствия СИ, сотрудник, обнаруживший данное отклонение, должен немедленно поставить в известность **Заместителя заведующего по АХЧ**, а также провести действия с НП в соответствии с ДП-07.

5.3. Управление несоответствующей продукцией

В случае обнаружения при контроле условий хранения:

- неисправности холодильного / морозильного оборудования;
- нарушений условий хранения продукции;
- окончание сроков годности продукции или сроков годности, не позволяющих гарантировать безопасную переработку продукции (риск порчи продукции во время технологического процесса);
- свидетельств того, что продукция при хранении подверглась внешнему воздействию, повлекшему за собой угрозу её показателям безопасности;
- признаков органолептической порчи продукции и другие несоответствия **необходимо:**

1	внести информацию в соответствующие журналы
2	немедленно идентифицировать и изолировать продукцию в отдельную зону с сигнальной маркировкой
3	оперативно уведомить Координатора группы ХАССП
4	инициировать деятельность по реализации коррекции и разработки КД с оформлением записей по инциденту, предусмотренные Планом ХАССП (ПЛ-01) или ДП-07 в зависимости от того, определена ли ККТ на данном процессе

6. Формы записей по процедуре

Наименование	Форма	Ответственный за хранение	Срок хранения
Журнал учёта температуры и влажности складских помещений	Приложение 1	Кладовщик	Не менее 1 года
Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	Приложение 2	Кладовщик, повар	Не менее 1 года

Лист регистрации изменений

№ Извещения*	Дата	Страницы с изменениями	Перечень измененных пунктов	Подпись ответственного

* Извещение выпускается в соответствии с ДП-01

Лист ознакомления и выдачи копий

ФИО	Должность	Дата ознакомления	Дата выдачи бумажной копии*	№ копии*	Подпись
Светицкая Э.С.	квар.	01.01.21	01.01.21	1	Светицкая Э.С.
Федорова А.И.	зам. зав. по ТМЧ	01.01.21	—	—	Федорова А.И.
Нерева Е.С.	шеф-пов	01.01.21	—	—	Нерева Е.С.
Косенко Н.В.	повар	01.02.21	—	—	Косенко Н.В.
Мамкина А.И.	повар	01.02.21	—	—	Мамкина А.И.
Антропова М.П.	пом-пов	01.02.21	—	—	Антропова М.П.

* Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана.

Система ХАССП / ТР ТС 021/2011

Редакция №1 стр. 1 из 15

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ детский сад №53



/Н.И. Гусева/

«01» февраля 2021 г.

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

«ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПЕРЕКРЁСТНЫХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ»

ДП-05-2021

ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ С «01» февраля 2021 г.

Приказом № 40 от «01» февраля 2021 г.

Актуализация документа:

«__» _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

«__» _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и область применения.....	3
2. Нормативные ссылки	3
3. Термины, определения и сокращения.....	3
4. Общие положения и ответственность	4
5. Управление перекрестными загрязнениями.....	5
6. Формы записей по процедуре	12
Приложение 1	13

1. Цель и область применения

1.1. Настоящая документированная процедура разработана с целью выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по предупреждению и исключению попадания (контаминации) в готовые блюда, изготавливаемые на пищеблоке МАДОУ детский сад №53» (далее – ДОУ) физических, химических (в том числе аллергенных) и микробиологических загрязнений.

1.2. Процедура обязательная для выполнения всеми сотрудниками ДОУ, задействованными на всех этапах производства на пищеблоке и раздачи готовых блюд в группах.

1.3. Выполнение сотрудниками положений настоящей процедуры позволяет снизить и исключить риски возникновения физических, химических и биологических опасностей для пищевого сырья и продуктов на всех этапах изготовления (входного контроля, хранения, процессов технологической обработки) и реализации пищевой продукции и готовых блюд.

2. Нормативные ссылки

2.1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. СП-01-2021 Схема поточности на пищеблоке.

2.4. ДП-09-2021 «Личная гигиена персонала».

2.5. ДП-02-2021 «Проведение внутренних аудитов».

2.6. ДП-03-2021 «Выбор поставщиков и входной контроль пищевого сырья и продукции».

2.7. ДП-04-2021 «Хранение пищевого сырья и продукции».

2.8. ДП-07-2021 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия».

2.9. ДП-01-2021 «Управление документированной информационной системы ХАССП».

2.10. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. 02.03.2021 г.)

3. Термины, определения и сокращения

В настоящей процедуре применяются следующие термины с соответствующими определениями:

Риск – влияние неопределённости. Риск безопасности пищевых продуктов зависит от вероятности неблагоприятного воздействия на здоровье и серьёзности этого воздействия, что связано с опасностью (-ями) в пищевых продуктах.

Загрязнение – введение или попадание загрязнителя в пищевую продукцию или пищевую среду.

Загрязнитель – любое биологическое средство или химическое вещество, примеси или иные включения, непреднамеренно добавляемые в пищевую продукцию, которые могут поставить под угрозу безопасность или пригодность пищевой продукции.

Очистка – удаление грязи, остатков пищевых компонентов с поверхностей стен, полов, инвентаря и оборудования.

Поверхности, контактирующие с продукцией – все поверхности, контактирующие с пищевой продукцией при нормальном ведении процесса.

Дезинфекция – уменьшение с помощью химических реагентов и (или) физических методов количества микроорганизмов в окружающей среде до уровня, не ставящего под угрозу безопасность или пригодность пищевой продукции.

Санитарная обработка – процесс очистки с последующей дезинфекцией.

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

ППК – программа производственного контроля.

4. Общие положения и ответственность

Ответственность за соблюдение мероприятий по предотвращению перекрёстных загрязнений распределяется в зависимости от этапа производственного процесса, на котором оно может возникнуть:

Этап производственного процесса	Ответственный за соблюдение порядка ведения процесса
Приемка и входной контроль пищевого сырья и продуктов	Кладовщик
Хранение пищевого сырья и продуктов в складских помещениях	Кладовщик
Перемещение пищевого сырья и продуктов из складского помещения на обработку	Кладовщик
Подготовка и обработка пищевого сырья и продуктов, приготовление готовой продукции	Повар
Хранение подготовленного пищевого сырья, полуфабрикатов в процессе производства	Повар
Контроль готовой продукции перед раздачей	Бракеражная комиссия
Выдача готовой продукции	Повар
Перемещение готовой продукции на группы	Младший воспитатель
Раздача готовой продукции в группах	Младший воспитатель

На **Координатора группы ХАССП** возлагается ответственность:

- за контроль соблюдения сотрудниками ДОУ требований настоящей Процедуры, в том числе визуальный контроль соблюдения персоналом поточности процессов;
- за оценку эффективности проводимых мероприятий по управлению перекрёстными загрязнениями, в том числе при проведении плановых или внеплановых внутренних аудитов в соответствии с ДП-02.

Все сотрудники ДОУ несут ответственность:

- за оперативное информирование **Координатора группы ХАССП** об обнаружении перекрёстных загрязнений и несоответствующей продукции на процессе, на котором они ведут деятельность;
- за соблюдение правил личной гигиены, поддержание чистоты рабочего пространства;
- за выполнение пунктов настоящей Процедуры.

5. Управление перекрестными загрязнениями

5.1. Виды перекрёстных загрязнений, источниками которых может стать производственное окружение пищеблока, пищевое сырьё и продукты, а также нарушение условий параметров процессов:

- микробиологическое;
- химическое;
- аллергенное (отдельно выделенная группа химического загрязнения);
- физическое.

5.2. Для определения наличия потенциальных перекрёстных загрязнений, группа ХАССП должны учитывать имеющуюся планировку пищеблока.

5.3. Результаты анализа потенциальных перекрёстных загрязнений отражаются в виде схемы поточности (СП-01). На схеме представлены пути движения основных потоков на пищеблоке (персонал в уличной и санитарной одежде, сырьё, полуфабрикаты, и готовая продукция).

5.4. Для исключения возникновения перекрёстных загрязнений, связанных с особенностями планировки помещений пищеблока, и с целью соблюдения поточности процессов, группа ХАССП определяет последовательность технологических процессов по времени и соблюдению их поточности. При необходимости, **Координатор группы ХАССП** разрабатывает Порядок последовательности процессов – разведения по времени процессов в виде отдельного документа (форма представлена в Приложении 1).

5.5. Порядок последовательности процессов (исключения возникновения встречных потоков) по времени подписывает **Координатором группы ХАССП** и, при необходимости, после ознакомления персонала, размещается в зоне, максимально близкой к месту вероятного появления пересечения потоков.

5.6. Процессы, на которых возможно перекрёстное загрязнение, возникающее не только из-за особенностей планировки, но и внутри самих процессов, а также мероприятия, позволяющие минимизировать риски таких загрязнений и воздействия опасных факторов на безопасность готовых блюд и пищевых продуктов, отражены в таблице 1.

5.7. Результативность мероприятий, предпринимаемых для исключения перекрёстных загрязнений при приготовлении и раздаче готовых блюд и пищевых продуктов, оценивается по результатам протоколов смывов с производственного окружения и лабораторных исследований готовой продукции, определённых в ППК. Отсутствие в протоколах нарушений по показателям безопасности подтверждают результативность проводимых мероприятий.

5.8. При получении неудовлетворительных результатов исследований готовой продукции, смывов с объектов производственного окружения, **Координатор группы ХАССП** незамедлительно инициирует внеплановый внутренний аудит того процесса или этапа, на котором обнаружено данное отклонение (ДП-02) для выяснения причин появления отклонения и разработки корректирующих действий (ДП-07) для недопущения повторения выявленного отклонения.

Таблица 1 – Мероприятия для минимизации рисков перекрестных загрязнений

Процесс	Реализуемые мероприятия
<p>Входной контроль пищевого сырья и продуктов</p>	- соблюдение положений, установленных ДП-03 (в том числе визуальный контроль чистоты автотранспортного средства)
	- эффективная и быстрая разгрузка автотранспорта с последующим оперативным перемещением пищевого сырья и продуктов в места хранения
	- контроль целостности, чистоты тары и упаковки поступающего сырья и пищевых продуктов
	- контроль маркировки на каждом тарном месте поступающего пищевого сырья и продуктов
	- проведение уборки зоны приемки пищевого сырья и продуктов только с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответствующим образом
	- проведение санитарной обработки наружной тары и упаковки
	- соблюдение правил личной гигиены, установленные в ДП-09
	- соблюдение положений, установленных ДП-04
	- поддержание чистоты складского помещения - проведение уборок только с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответствующим образом
	- недопущение занесения на склад посторонних предметов, в том числе бытовых;
- при обнаружении разбитого стекла следует остановить работу и предпринять следующие меры:	
1) предотвратить контакт битого стекла с пищевым сырьем и продуктами,	
2) организовать уборку битого стекла отдельным уборочным инвентарём,	
3) организовать работы по идентификации и помещению пищевого сырья и продуктов с возможным попаданием стекла в зону несоответствующей продукции (ДП-07),	
4) уведомить Координатора группы ХАССП для оценки несоответствующей продукции, подвергшейся загрязнению, и принятия корректирующих действий в соответствии с ДП-07	
- ежедневный осмотр, в процессе эксплуатации, целостности стеллажей / поддонов / подтоварников, холодильного и морозильного оборудования, бытовых предметов (термометры, гигрометры и т.д.);	
- поддержание чистоты стеллажей / поддонов / подтоварников / холодильных и морозильных камер, их санитарная обработка	
- при обнаружении в процессе хранения пищевого сырья и продуктов с вышедшими сроками годности или очевидными признаками порчи, отклонений при контроле условий хранения от предельных значений – немедленное изолирование	

	<p>такого пищевого сырья и продуктов в специально выделенную зону несоответствующей продукции и проведение мероприятий в соответствии с ДП-07</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены, установленные в ДП-06
<p>Перемещение пищевого сырья и продуктов из складского помещения в производственные цеха</p>	<ul style="list-style-type: none"> - контроль недопущения попадания внешней тары поставщика в производственные помещения; - перенос пищевого сырья и продуктов на пищевые блоки исключительно в промаркированных ёмкостях с плотно закрываемыми крышками или во вторичной упаковке (в индивидуальных упаковках для молочной, соевой продукции, консервации и пр.) - осуществление выдачи и перемещения пищевого сырья и продуктов в производственные цеха так, чтобы не нарушить поточность процессов (п. 5.3.5) - соблюдение персоналом правил личной гигиены, установленных в ДП-06, в том числе использование отдельных промаркированных фартуков для обработки разного вида пищевого сырья и продуктов - осуществление подготовки и обработки пищевого сырья и продуктов так, чтобы не нарушить поточность процессов (п. 5.3.5) - соблюдение персоналом всех рабочих инструкций, размещённых по производственному процессу (инструкций по порядку обработки мяса, рыбы, куры, овощей, яиц, мытью кухонной посуды и инвентаря и др.), инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов и фиксации фактов приготовления дез.растворов, инструкций по мытью рук, инструкций по технике безопасности на рабочем месте и при обращении с технологическим оборудованием - использование персоналом одноразовых перчаток при работе с салатами, холодными закусками - обработка упаковки перед вскрытием, после вскрытия перед началом обработки пищевого сырья и продуктов – осмотр на наличие следов загрязнений, порчи
<p>Производство и выдача готовых блюд с пищеблока</p>	<ul style="list-style-type: none"> - недопущение занесения в производственные помещения посторонних бытовых предметов - обязательная санитарная обработка технологического оборудования, посуды и инвентаря, производственных поверхностей, входящими в контакт с пищевым сырьем и продуктами при обработке и подготовке (особенно при контакте с продуктами-аллергенами), периодическая дезинфекция; - использование щётки без загрязнений, запрет на использование губчатого материала и металлических мочалок, из-за невозможности их качественной санитарной обработки - уборка во всех производственных цехах должна осуществляться с помощью уборочного инвентаря, промаркированного для каждого цеха или вида продукции отдельно; - недопущение к использованию венков, качественная обработка которых невозможна; - хранение уборочного инвентаря в специально отведенном месте; - периодическая визуальная проверка наличия (и/или читаемости) маркировки на уборочном инвентаре и своевременное обновление;

	<ul style="list-style-type: none"> - нанесение на оборочный инвентарь для санузлов сигнальной маркировки (например, красного цвета); - отдельное хранение оборочного инвентаря для санузлов от остального оборочного инвентаря пищеблока - соблюдение инструкций по уборке рабочих мест и производственного окружения - использование только моющих и дезинфицирующих средств, разрешённых к применению в пищевой промышленности / на пищеблоках, в соответствии с инструкциями по их применению; - использование и хранение в производственных цехах только рабочих растворов дезинфицирующих средств, необходимых для текущей мойки и уборки - сбор пищевых и других отходов в промаркированные соответствующим образом ёмкости с крышками, очистка которых и удаление из производственных помещений проводится по мере заполнения емкостей не более чем на 2/3 объема; - снабжение емкостей крышками с механизмом для исключения дополнительного загрязнения рук персонала. - закрепление посуды и инвентаря за каждым производственным цехом, а также по конкретному виду обрабатываемого пищевого сырья, продуктов; - периодический визуальный контроль наличия (и/или читаемости) маркировок на производственной посуде, инвентаре, технологическом оборудовании, производственных поверхностях, своевременное обновление; - маркировка может быть нанесена следующим образом: «СМ» - сырое мясо, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Гастрономия», «Сельдь», «Зелень», «Х» - хлеб и др. - использование отдельного технологического оборудования для сырой и готовой продукции; - соблюдение точности технологических процессов – последовательная работа от сырья к готовым блюдам; - недопущение использования поврежденной, загрязненной посуды, инвентаря и технологического оборудования; - недопущение хранения подготовленного и обработанного пищевого сырья и продуктов на складе или в холодильнике с сырьём - использование технологического оборудования, посуды и инвентаря, изготовленного из материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией - использование бактерицидных установок для дополнительного обеззараживания воздуха в холодном цехе и на раздаче - использование для подготовленного пищевого сырья и продуктов, готовой продукции производственных емкостей с плотно закрываемыми крышками для защиты продукции от насекомых, пыли, грязи и других источников загрязнения - порционирование готовых блюд и выдача пищевых продуктов с пищеблока в одноразовых перчатках; - соблюдение персоналом требований процедуры по личной гигиене ДП-06
--	--

<p>Хранение подготовленного пищевого сырья, полуфабрикатов в процессе производства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - хранение в чистых зонах варёных полуфабрикатов, готовой продукции в специально маркированных ёмкостях и отдельно от сырой продукции; - нанесение маркировки дата/времени подготовки полуфабрикатов для соблюдения допустимых сроков их хранения: очищенные корнелюды – в холодной воде не более 2 часов (в холодильной камере) и пр. по МР 2.3.6.0233.
<p>Перемещение готовой продукции в группы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - перемещение готовой продукции в закрытых промаркированных ёмкостях для предупреждения попадания различных загрязнений.
<p>Раздача готовой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение порядка санитарной обработки инвентаря и посуды, периодическая дезинфекция - сбор пищевых и других отходов в промаркированные соответствующим образом ёмкости с крышками, очистка которых и удаление из помещений проводится по мере заполнения емкостей не более чем на 2/3 объема; - снабжение емкостей крышками с механизмом для исключения дополнительного загрязнения рук персонала - соблюдение персоналом правил личной гигиены, установленных в ДП-06, в том числе использовании одноразовых перчаток
<p>.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использование бактерицидных установок на группах для дополнительного обеззараживания воздуха

Факты проведения ежедневных и генеральных уборок фиксируются в журналах **Шеф-поваром**. Факты приготовления рабочих растворов для уборок фиксируются в журнале по разведению дезинфицирующих средств **Шеф-поваром**.

К процессам приготовления, порционирования и раздачи готовых блюд и пищевой продукции привлекается только тот персонал, в чьи должностные обязанности входят указанные виды деятельности, и кто проходит соответствующую подготовку и исследования (ДП-06).

5.3. Требования к производственному окружению и инфраструктуре

С целью обеспечения безопасности ведения производственных процессов и выпуска пищевой продукции с установленными показателями безопасности в ДООУ определены требования:

- к производственным и складским помещениям;
- к производственному оборудованию;
- к вентиляционной системе;
- к системам водоснабжения и канализации;
- к бактерицидным установкам;
- к соблюдению поточности на пищеблоке.

В случае введения карантинных мероприятий или дополнительных требований к поддержанию санитарного состояния помещений пищеблока, установленных уполномоченными вышестоящими органами власти, мероприятия определяются дополнительными приказами Заведующего ДООУ.

5.3.1. Требования к производственным и складским помещениям

5.3.1.1. Производственные помещения, в которых осуществляется производство пищевой продукции, должны содержаться в состоянии, исключающем загрязнение полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе из-за имеющихся пересечений потоков (СП-01).

5.3.1.2. Общие требования к производственным помещениям установлены в ТР ТС 021/2011, среди которых:

- поверхности полов и стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, нетоксичных материалов, доступных для мойки и дезинфекции;
- потолки должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и способствовать уменьшению конденсации влаги;
- открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;
- двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.

5.3.1.3. К мероприятиям, поддерживающим производственные и складские помещения в требуемом санитарном состоянии, относятся:

- проведение плановых косметических и капитальных ремонтов;
- выбор безопасных материалов, моющихся и нетоксичных, для отделки помещений;
- проведение уборок и санитарных обработок помещений;
- аккуратное отношение персонала в процессе проведения производственных процессов к технологическому оборудованию, производственным помещениям, исключение намеренного повреждения отделочных материалов стен, полов;
- соблюдение поточности процессов и использование производственных помещений в соответствии с их назначением.

5.3.2. Требования к вентиляционной системе

5.3.2.1. Все производственные и складские помещения пищеблока оборудуются средствами естественной и механической вентиляции, согласно требованиям ТР ТС 021/2011 количество, и/или мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции и обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям вентиляционных систем, требующих чистки или замены.

5.3.2.2. Технологическое оборудование, моечные ванны, являющееся источником повышенного выделения влаги, тепла оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

5.3.2.3. Во избежание попадания посторонних предметов и загрязнений из внешней среды отверстия вентиляционных систем закрывают мелкоячеистой полимерной сеткой.

5.3.2.4. Ревизия, очистка и контроль эффективности работы вентиляционных систем осуществляется не реже 1 раза в год с привлечением специализированной организации. Факт выполнения работ фиксируется в виде актов. Акты хранятся в бухгалтерии.

5.3.3. Требования к системам водоснабжения и канализации

5.3.3.1. Обеспечение питьевой водой для приготовления блюд и обработке пищевых продуктов осуществляется на основании договора со специализированным поставщиком данного ресурса. Ответственность за исходное качество и безопасность, а также соответствие законодательным требованиям поставляемой питьевой воды несёт поставщик данного ресурса.

5.3.3.2. В рамках ППК осуществляется периодический контроль используемой питьевой воды на соответствие законодательным требованиям, установленным в РФ.

Отсутствие нарушений установленных показателей качества и безопасности при получении результатов проведенного анализа питьевой воды подтверждает эффективность проводимых в ДОУ мероприятий.

5.3.3.3. Ответственность за контроль выполнения условий по обеспечению питьевой водой пищеблока ДОУ, по проведению лабораторных исследований питьевой воды со стороны привлеченных организаций несёт **Заведующий ДОУ**.

5.3.3.4. Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Канализационные отверстия должны иметь защитные решётки и подвергаться тщательной санитарной обработке и дезинфекции в соответствии с порядком уборки.

5.3.4. Требования к бактерицидным установкам

5.3.4.1. С целью снижения рисков биологического перекрёстного загрязнения при приготовлении, выдаче готовых блюд с пищеблока и раздаче готовых блюд в группах, используются бактерицидные лампы.

5.3.4.2. Включение лампы осуществляется согласно графику включения бактерицидной лампы/облучателя с учётом допустимых производителем условий эксплуатации (во время работы людей или в их отсутствие). График утверждает **Заведующий ДОУ**. Подсчёт фактически отработанных часов фиксируется **Шеф-поваром** или **младшим воспитателем** в Журналах учёта времени работы бактерицидных ламп. Для каждой лампы предусмотрено ведение отдельного журнала.

5.3.4.3. Ответственность за своевременную замену ламп по истечении времени их наработки несёт **Заместитель заведующего по АХЧ**.

5.3.5. Соблюдение поточности на пищеблоке

5.3.5.1. Для соблюдения поточности на пищеблоке ДООУ, определены мероприятия по разведению потоков по времени и соблюдению последовательности реализации процессов / ведения деятельности, позволяющие снизить риск появления перекрестных загрязнений.

5.3.5.2. Порядок ведения процессов, при необходимости его документирования, оформляется отдельным документом по форме, представленной в Приложении 1.

5.3.5.3. Потенциальные перекрёстные загрязнения отражены на Схеме поточности пищеблока (СП-01), оформленных отдельными документами.

Схема поточности представляет собой поэтажные планы здания ДООУ с выделенными потоками персонала, пищевого сырья и продуктов, обработанных полуфабрикатов и готовой продукции.

5.3.5.5. Отсутствие нарушений установленных показателей безопасности при получении результатов проведенного анализа смывов с производственного окружения пищеблока и лабораторных исследований готовой продукции, определённых в ППК, подтверждают выполнение персоналом установленного порядка, а также эффективность проводимых мероприятий по предупреждению перекрёстных загрязнений.

5.3.6. Требования к производственному оборудованию

5.3.6.1. Всё производственное оборудование, входящее в контакт с пищевыми продуктами на этапах производственного процесса, должно быть изготовлено из материалов, разрешённых к контакту с пищевыми продуктами (ТР ТС 021, СанПиН 2.3/2.4.3590, СП 2.4.3648).

5.3.6.2. Конструктивные и эксплуатационные характеристики оборудования, используемого при производстве пищевых продуктов, должны обеспечивать его мойку и дезинфекцию.

5.3.6.3. Производственное оборудование должно поддерживаться в работоспособном состоянии, исключая риск дополнительного загрязнения пищевого продукта (попадание частей оборудования, смазочных материалов и пр. в пищевую продукцию).

5.3.6.4. Ответственность за планирование деятельности по предупредительным ремонтам и оперативному ремонту производственного оборудования возлагается на **Завхоз**.

5.3.6.5. Периодичность планового ремонта осуществляется в соответствии с инструкцией или паспортом на конкретный вид оборудования.

5.3.6.6. Персонал пищеблока несёт ответственность за соблюдение порядка работы с оборудованием (в соответствии с инструкциями по эксплуатации) и бережное отношение ко всему производственному оборудованию.

5.3.6.7. Персонал пищеблока несёт ответственность за проведение качественной санитарной обработки оборудования.

6. Формы записей по процедуре

Наименование	Форма	Ответственный за хранение	Срок хранения
Порядок разведения потоков по времени	Приложение 1	Координатор группы ХАССП	Не регламентирован

Приложение 1

Форма «Порядок разведения потоков по времени»

Координатор группы ХАССП
МАДОУ детский сад №53

_____/_____/_____
Подпись / ФИО

«__» _____ 20__ г.

Порядок разведения потоков по времени

Последовательность реализации процессов	Время выполнения	Ограничения в момент проведения процесса

С порядком ознакомлены:

«__» _____ 20__ г. _____/_____/_____
дата ознакомления / подпись / расшифровка подписи

«__» _____ 20__ г. _____/_____/_____
дата ознакомления / подпись / расшифровка подписи

...

Лист регистрации изменений

№ Извещения*	Дата	Страницы с изменениями	Перечень измененных пунктов	Подпись ответственного

* Извещение выпускается в соответствии с ДП-01

Лист ознакомления и выдачи копий

ФИО	Должность	Дата ознакомления	Дата выдачи бумажной копии*	№ копии*	Подпись
Батимов А.А.	мл. оф.	01.02.21	01.02.21	1	Батимов
Дурарова Т.Т.	зам. зав. по бух.	01.02.21	—	—	Дурарова
Зверева Е.С.	инсп-нов	01.02.21	—	—	Зверева
Шошкова Н.В.	новар	01.02.21	—	—	Шошкова
Кашкарва Н.В.	новар	01.02.21	—	—	Кашкарва
Амброва М.П.	рам-нов	01.02.21	—	—	Амброва

* Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ детский сад №53



/Н.И. Гусева/

«01» февраля 2021 г.

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

«УПРАВЛЕНИЕ АЛЛЕРГЕНАМИ»

ДП-06-2021

ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ С «01» февраля 2021 г.

Приказом № 40 от «01» февраля 2021 г

Актуализация документа:

«___» _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

«___» _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цель и область применения.....	3
2.	Нормативные ссылки.....	3
3.	Термины, определения и сокращения.....	3
4.	Ответственность и полномочия.....	4
5.	Мероприятия по управлению аллергенами.....	4
6.	Мониторинг, анализ и оценка мероприятий по управлению аллергенами.....	7

1. Цель и область применения

1.1. Настоящая Документированная процедура (далее – Процедура) разработана с учетом требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по контролю над аллергенами (специфический вид химических опасностей) с целью:

– определения требований к информированию родителей и законных представителей воспитанников о составе выпускаемых готовых блюд и пищевой продукции при организации питания в МАДОУ детский сад №53 (далее – ДОУ);

– определения мероприятий, исключающих случайное попадание аллерген-содержащих продуктов и компонентов в готовые блюда, в которых они не заявлены, чтобы исключить аллергические реакции у людей, имеющих особые пищевые ограничения в питании.

1.2. Процедура обязательна к применению всем персоналом, вовлечённым в процессы изготовления и раздачи готовых блюд и пищевой продукции воспитанникам ДОУ.

1.3. Выполнение сотрудниками положений настоящей процедуры позволяет снизить и исключить риски возникновения химической опасности (аллергенного загрязнения) в готовых блюдах и пищевой продукции.

2. Нормативные ссылки

2.1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.2. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».

2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.4. ДП-02-2021 «Проведение внутренних аудитов».

2.5. ДП-07-2021 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия».

2.6. ДП-03-2021 «Выбор поставщиков и входной контроль пищевого сырья и продукции».

2.7. ДП-04-2021 «Хранение пищевого сырья и продукции».

2.8. ДП-05-2021 «Предупреждение перекрёстных загрязнений».

2.9. ДП-09-2021 «Личная гигиена персонала».

2.10. ДП-01-2021 «Управление документированной информацией системы ХАССП».

3. Термины, определения и сокращения

В настоящей процедуре применяют следующие термины с соответствующими определениями:

Аллергия – это чрезмерная чувствительность (так называемая истинная аллергия), или неправильная реакция организма (называется псевдоаллергия), на вещества, которые в норме безопасны для большинства людей, проявляющаяся в виде симптомов: резь в глазах, отеки, насморк, крапивница, кашель, чихание и другие.

Пищевые аллергены – пищевые продукты, вызывающие у чувствительных к ним людей аллергические реакции.

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

ТК – технологические карты.

НП – несоответствующая продукция.

4. Ответственность и полномочия

Ответственность и полномочия за мероприятия по управлению аллергенами устанавливаются в зависимости от этапа производственного процесса:

Ответственное лицо	Выполняемые действия
Заведующий ДОУ	- определение требований к закупаемому пищевому сырью и продуктам - контроль соблюдения ограничений по употреблению пищевой продукции (при наличии индивидуальной непереносимости к конкретному продукту у воспитанников – по медицинскому заключению)
Кладовщик	- проверка на входном контроле пищевого сырья и продуктов на соответствие установленным требованиям по составу, задержание НП (ДП-03, ДП-07) - возврат НП - хранение пищевого сырья и продуктов с соблюдением установленного порядка по хранению аллерген-содержащего сырья (ДП-04).
Повар	- производство готовой продукции, включая подготовку пищевого сырья и продуктов в соответствии с ТК - использование производственного инвентаря только в соответствии с его маркировкой (ДП-05) - изоляция и списание НП (ДП-07)
Младший воспитатель	Соблюдение индивидуальных диет при раздаче готовых блюд и пищевых продуктов на группах (при наличии официальных документов от лечащего врача)
В соответствии с ДП-05	Соблюдение мероприятий по предупреждению перекрёстных загрязнений аллергенами
Координатор группы ХАССП	Доведение положений настоящей Процедуры до ответственных сотрудников и контроль соблюдения ими требований

5. Мероприятия по управлению аллергенами

5.1. Перечень наиболее распространенных продуктов-аллергенов, используемых при производстве готовых блюд на пищеблоке ДОУ, содержание которых в готовой продукции может способствовать возникновению аллергических реакций у воспитанников при индивидуальной непереносимости:

- мука как продукт переработки хлебных злаков, содержащая глютен;
- молоко и продукты его переработки, содержащие лактозу;
- рыба и продукты ее переработки;
- цитрусовые фрукты;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска;
- яйца.

5.2. Этапы производственного процесса и мероприятия по управлению аллергенами

5.2.1. Определение требований к закупаемому пищевому сырью и продуктам

Работа с поставщиками пищевого сырья и продуктов осуществляется в соответствии с ДП-03.

При заключении договоров с поставщиками ДОУ подробно указывает наименование закупаемого пищевого сырья, продукта, описывает те нормативные требования к качеству и безопасности продукции, которые должны быть обязательно соблюдены, в том числе требования по соответствию состава продукции её маркировке по ТР ТС 022/2011.

5.2.2. Проверка на входном контроле пищевого сырья и продуктов на соответствие установленным требованиям

При приёмке пищевого сырья и продуктов с целью контроля получения ДОУ продукции с характеристиками, заявленными в договоре с поставщиком, Кладовщику необходимо:

1	проводить входной контроль пищевого сырья и продуктов в соответствии с ДП-03
2	<p>при проведении входного контроля с целью обеспечения дальнейшего исключения аллергенного загрязнения необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверить маркировку, на которой должны быть указаны в составе упакованной продукции вещества или продукты (независимо от их количества), которые могут способствовать возникновению аллергических реакций, используемые изготовителем такой продукции в качестве ингредиентов. На маркировке должны быть также сигнальные записи, свидетельствующие о наличии продуктов-аллергенов (например, «Может содержать следы кунжута», «Может содержать следы арахиса и других орехов» и др.) - проверять товарно-транспортные накладные на наличие пищевого сырья и продуктов, которые не предусмотрены предметом / спецификацией / приложением к договору с поставщиком - проверять целостность упаковки. Тщательно осмотреть транспортную или потребительскую упаковку аллерген-содержащего пищевого сырья или продукта. В случае обнаружения нарушения целостности упаковки необходимо предпринять действия, предусмотренные ДП-07 - правильно складировать на хранение в соответствии ДП-04. Проследить за размещением аллерген-содержащего пищевого сырья и продуктов в установленных для них зонах, исключив прямой контакт с пищевым сырьём и продуктами, не являющимися потенциальными аллергенами

5.2.3. Хранение пищевого сырья и продуктов с соблюдением установленного порядка

При хранении аллерген-содержащего пищевого сырья и продуктов необходимо обеспечить их раздельное хранение и отсутствие прямого контакта с пищевым сырьём и продуктами, не являющимися аллергенами.

Аллерген-содержащие продукты, например, цитрусовые фрукты, должны размещаться в отдельных ящиках / коробках, не храниться совместно в одном ящике /

коробке с яблоками/грушами или прочими пищевыми продуктами, не являющимися распространёнными аллергенами.

5.2.4. Производство готовой продукции, включая подготовку пищевого сырья и продуктов

Основными принципами для исключения загрязнения аллерген-содержащими продуктами другого пищевого сырья и продуктов при производстве готовой продукции на пищеблоке являются:

Принцип	Мероприятия, позволяющие реализовать установленный принцип
1. Соблюдение маркировки	<p>Технологическое оборудование, производственные поверхности, посуда и инвентарь закрепляется за каждым производственным цехом/участком, а также по конкретному виду / типу обрабатываемого пищевого сырья и продуктов.</p> <p>Каждый сотрудник пищеблока обязан:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать технологическое оборудование, производственные поверхности, инвентарь и посуду только в соответствии с нанесенной на них маркировкой; - осуществлять периодический визуальный контроль наличия и читаемости маркировок и своевременно обновлять затёртые маркировки
2. Соблюдение технологических карт при приготовлении готовой продукции	<p>Готовые блюда производятся на пищеблоке ДООУ в соответствии с утверждёнными технологическими картами.</p> <p>Повар обязан точно соблюдать рецептуру и используемые ингредиенты, их количество, представленные в ТК к конкретному блюду.</p> <p>Не допускается внесение в блюда ингредиентов, не установленных ТК, без официального внесения уполномоченным сотрудником изменений в ТК. Наличие в готовом блюде незаявленного рецептурой продукта, может спровоцировать аллергическую реакцию если попадёт к человеку с аллергией на данный продукт.</p> <p>С целью обеспечения соблюдения сотрудниками технологии приготовления блюда и его рецептуры технологические карты выдаются на рабочие места.</p>
3. Соблюдение персоналом пищеблока правил приема пищи	<p>При приготовлении готовой продукции на пищеблоке для предупреждения случайного попадания пищевых продуктов, принесенных сотрудниками для личного употребления, приём пищи непосредственно в производственных помещениях запрещён.</p>

5.2.5. Контроль перекрёстных загрязнений аллергенами

С целью снижения рисков перекрёстных загрязнений, в том числе аллергенами, в ДООУ установлена процедура ДП-05. Ответственность за контроль соблюдения мероприятий

по управлению перекрёстными загрязнениями распределяется в соответствии с используемой процедурой.

5.2.6. Раздача готовой продукции

Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей с пищеблока на группы и в соответствии с прилагаемым к ним инструкциям предприятия-изготовителя.

При раздаче готовых блюд и пищевых продуктов на группах необходимо соблюдать персональную диету при наличии официальных назначений лечащего врача.

Для информирования родителей и законных представителей в ДОУ вывешивается в открытом доступе меню текущего дня с названиями блюд.

6. Мониторинг, анализ и оценка мероприятий по управлению аллергенами

6.1. При обнаружении нарушений по процессам, ответственный сотрудник, в соответствии с разделом 4, должен незамедлительно оповестить **Координатора группы ХАССП**, в его отсутствие – вышестоящего руководителя.

6.2. Управление продукцией, подвергнувшейся воздействию аллергенного загрязнения осуществляется в соответствии с ДП-07.

6.3. Ежегодно, в рамках подготовки к внутреннему аудиту в соответствии с ДП-02, группа **ХАССП** предоставляет **Координатору группы ХАССП** сведения о наличии/отсутствии зафиксированных нарушений в области управления аллергенами, выявленных на процессах производства продукции, с целью оценки результативности предпринятых для устранения нарушений корректирующих действий при работе с аллергенами.

Лист регистрации изменений

№ Извещения*	Дата	Страницы с изменениями	Перечень измененных пунктов	Подпись ответственного

* Извещение выпускается в соответствии с ДП-01

Лист ознакомления и выдачи копий

ФИО	Должность	Дата ознакомления	Дата выдачи бумажной копии*	№ копии*	Подпись
Жестина Т.С.	менедж.	01.02.21	01.02.21	1	Жестина
Гурарова А.А.	зам. зав. по ВЭД	01.02.21	—	—	Гурарова
Зверев	менедж.-пов.	01.02.21	—	—	Зверев
Кашкарова Н.В.	повар	01.02.21	—	—	Кашкар
Мамонков А.Н.	повар	01.02.21	—	—	Мамонков
Андреева М.Т.	пов.-пов.	01.02.21	—	—	Андреева

* Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана.

Система ХАССП / ТР ТС 021/2011

Редакция №1 стр. 1 из 13

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ детский сад №53

/Н.И. Гусева/

«01» февраля 2021 г.



ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

«УПРАВЛЕНИЕ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ПРОДУКЦИЕЙ И КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ»

ДП-07-2021

ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ С «01» февраля 2021 г.

Приказом № 40 от «01» февраля 2021 г

Актуализация документа:

« ___ » _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

« ___ » _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и область применения.....	3
2. Нормативные ссылки	3
3. Термины, определения и сокращения	3
4. Ответственность и полномочия	4
5. Алгоритм управления несоответствующей продукцией	5
6. Формы записей по процедуре.....	10
Приложение 1	11

1. Цель и область применения

1.1 Настоящая документированная процедура (далее – Процедура) разработана с целью:

- идентификации, оценки и управления несоответствующей продукцией, выявленной на любом из этапов производственного процесса, входящих в область распространения системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП (далее – система ХАССП);

- определения дальнейших действий с несоответствующей продукцией, разработки и проведения корректирующих мероприятий для исключения повторного обнаружения несоответствующей продукции на пищеблоке МАДОУ детский сад №53 (далее – ДОУ).

1.2 Положения настоящей Процедуры обязательны к применению всеми сотрудниками, задействованными в системе ХАССП.

1.3 Выполнение положений настоящей процедуры позволяют исключить риски выдачи с пищеблока ДОУ готовых блюд и пищевых продуктов, не соответствующих критериям ДОУ, в том числе по показателям безопасности.

2. Нормативные ссылки

2.1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.2 ПЛ-01-2021 «План ХАССП с листами ХАССП».

2.3 ДП-01-2021 «Управление документированной информацией системы ХАССП».

2.4 ДП-02-2021 «Проведение внутренних аудитов».

2.5 ДП-03-2021 «Выбор поставщиков и входной контроль пищевого сырья и продукции».

2.6 ДП-04-2021 «Хранение пищевого сырья и продукции».

2.7 ДП-09-2021 «Личная гигиена персонала».

3. Термины, определения и сокращения

В настоящей процедуре применяют следующие термины с соответствующими определениями:

Несоответствующая продукция – продукция, несоответствующая требованиям нормативной документации по качественным показателям или показателям безопасности.

Безопасность пищевой продукции – обеспечение того, что пищевой продукт, при его приготовлении и/или потреблении в соответствии с запланированным использованием, не окажет неблагоприятного воздействия на здоровье потребителя;

Примечание: безопасность пищевых продуктов связывают с возникновением опасностей, относящихся к безопасности пищевых продуктов в конечном продукте, и она не включает прочие аспекты здоровья человека, связанные, к примеру, с недоеданием.

Опасность пищевых продуктов – биологические, химические или физические компоненты в пищевых продуктах или состояния пищевых продуктов, которые потенциально могут отрицательно воздействовать на здоровье.

Критическая контрольная точка – этап процесса, на котором применяется управляющее воздействие для предотвращения или снижения значительной опасности, относящейся к безопасности пищевой продукции, до приемлемого уровня, определены

критические пределы и на котором измерение обеспечивает результативное применение коррекций.

Критический предел – критерий, который в критической контрольной точке разделяет допустимые и недопустимые значения контролируемых параметров.

Примечание: критические пределы устанавливаются для того, чтобы определить, остается ли под контролем ККТ. Если критический предел превышает или нарушается, подвергшиеся воздействию пищевое сырье, продукты, готовая продукция рассматриваются как потенциально небезопасные.

Коррекция – действие по устранению обнаруженного несоответствия.

Примечание: коррекция включает в себя обращение с потенциально небезопасной продукции и, поэтому, может производиться совместно с корректирующим действием.

Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия с целью недопущения его повторного появления.

Примечание: может существовать более одной причины несоответствия. Корректирующее действие включает в себя анализ причин. Оно предпринимается для того, чтобы предотвратить повторение несоответствия.

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

ККТ – критическая контрольная точка;

НП – несоответствующая продукция;

ПКД – план корректирующих действий;

КД – корректирующие действия;

ППК – программа производственного контроля.

4. Ответственность и полномочия

Ответственность за выявление, идентификацию и изоляцию НП, а также полномочия по управлению НП, распределяются в зависимости от этапа производственного процесса, на котором обнаружена НП:

Ответственное лицо	Этап производственного процесса	Выполняемые действия
Кладовщик	Входной контроль и хранение	<ul style="list-style-type: none"> – Оценка соответствия пищевого сырья и продукции установленным требованиям на входном контроле (ДП-03) и при хранении (ДП-04) – Идентификация, изоляция НП, выявленной на входном контроле, при хранении пищевого сырья и продукции – Документирование факта обнаружения НП в журналах, предусмотренных ДП-04, ПЛ-01
Повар	Подготовка пищевого сырья и продуктов к производству, производство	<ul style="list-style-type: none"> – Оценка соответствия пищевого сырья и продукции в начале производственных процессов (при подготовке сырья к производству: вскрытию упаковки, обработке

		и пр.). – Идентификация, изоляция НП, выявленной в процессе подготовки пищевого сырья и продукции к производству, при хранении подготовленных полуфабрикатов и производстве блюд. – Уведомление вышестоящего руководителя об обнаруженной НП.
Бракеражная комиссия	Подготовка к раздаче	– Контроль готовой продукции перед выдачей с пищеблока и задержание НП, обнаруженной при бракераже готовой пищевой продукции. – Документирование факта обнаружения НП в Бракеражном журнале.
Координатор группы ХАССП		– Доведение положений настоящей Процедуры до ответственных сотрудников и контроль соблюдения ими требований. – Инициирование действий по изоляции и изъятию НП на любом из этапов производства и раздачи готовых блюд. – Разработка КД, контроль реализации КД и анализ результативности КД.

5. Алгоритм управления несоответствующей продукцией

5.1 Управление НП включает следующие этапы:

№ п/п	Этап	Содержание этапа
1	Выявление	НП может быть выявлена в результате: - приемки и входного контроля пищевого сырья и продуктов (ДП-03); - хранения пищевого сырья и продуктов в складском помещении пищеблока, в холодильном, морозильном оборудовании (ДП-04); - подготовки и обработки пищевого сырья и продуктов (полуфабрикатов); - производства готовой продукции. При выявлении НП, необходимо приостановить процесс, если существует риск попадания НП в дальнейшую цепь производства
2	Идентификация	При обнаружении НП она изымается из процесса / деятельности, маркируется сигнальными надписями, например, «Не использовать», «Удержана», любым доступным и понятным средством визуализации, чтобы исключить её непреднамеренное попадание в дальнейшую переработку.
3	Изоляция	Чтобы исключить контакт НП с продукцией, признанной годной к дальнейшему использованию, необходимо максимально быстро изолировать НП в специально отведенном месте / выделенной зоне
4	Регистрация	Занесение информации об НП в формы, установленные на

	выявленной НП	процессе.
5	Разработка и реализация КД	Если в Плане ХАССП (ПЛ-01) уже есть разработанное КД, то необходимо провести его реализацию. Если КД не было заранее разработано, или же КД, разработанное заранее в ПЛ-01, не позволило устранить причину появления НП, то необходимо разработать и реализовать КД в соответствии с п. 5.5 настоящей Процедуры
6	Оценка результативности КД	После реализации КД Координатор группы ХАССП должен оценить его результативность, чтобы определить, позволило ли КД исключить повторное появления НП в том же самом месте процесса и при тех же условиях или необходимо пересматривать КД, так как оно не было результативно

5.2 Управление НП, выявленной на входном контроле пищевого сырья и продуктов

5.2.1. Порядок входного контроля и критерии продукции, относимой в ДОУ к несоответствующей на данном процессе, установлены в ДП-03.

5.2.2. При выявлении НП на данном процессе, основная задача – не допустить попадание такой продукции на хранение.

5.2.3. При обнаружении НП на входном контроле необходимо:

- приостановить процесс входного контроля;
- оперативно запросить у поставщика необходимые документы (если выявлено отсутствие или несоответствие по документам);
- сделать запись об обнаруженном отклонении (в соответствии с журналами, предусмотренными ДП-03 или в системе Меркурий);
- оформить акт возврата (ДП-03) или документ по форме, предусмотренной договором с поставщиком или в системе Меркурий.

При отсутствии или несоответствии сопроводительной документации, по согласованию с **Координатором группы ХАССП**, продукция может быть принята на временное хранение, при этом необходимо выполнить следующие условия:

- продукция должна быть размещена в специально выделенной зоне холодильной / морозильной камеры или складского помещения с созданием необходимых температурно-влажностных условий, указанных на ярлыке;
- должна быть обеспечена сигнальная маркировка такой продукции, исключающая непреднамеренное использование данной продукции в производственных процессах;
- данная продукция не должна входить в контакт с продукцией, принятой в ДОУ (прошедшей входной контроль).

После предоставления поставщиком документов следует:

- снять сигнальную маркировку,
- разместить продукцию на хранение,
- внести запись о приёмке продукции (в соответствии с журналами, предусмотренными ДП-03);
- сохранить сопроводительную документацию.

В случае не предоставления поставщиком сопроводительных документов, а также при обнаружении несоответствующей продукции по другим критериям (таблица п. 5.2) продукция признаётся несоответствующей и не принимается.

Оформленные на входном контроле Акты возврата с информацией об НП и записи по входному контролю используются при ежегодной переоценке поставщиков в соответствии с ДП-03.

5.3 Управление НП, выявленной в процессе хранения пищевого сырья и продуктов

5.3.1. Хранение пищевого сырья и продуктов проводится в соответствии с ДП-04.

5.3.2. На данном процессе к НП может быть отнесена продукция, со следующими характеристиками:

- наличие видимых признаков порчи;
- наличие следов загрязнения пищевого сырья и продукции;
- нарушение органолептических показателей;
- срок годности, близкий к окончанию или вышедшие за допустимые пределы сроки годности;
- продукция, хранение которой осуществлялось в несоответствующих для неё условиях;
- следы повреждения, намокания упаковки продукции и пр.;
- пищевое сырьё и продукция, условия хранения которой контролировались СИ, с вышедшими сроками поверки / калибровки, а также повреждёнными СИ;

НП может быть выявлена как в ходе ежедневного мониторинга условий хранения, так и при проведении планового / внепланового внутреннего аудита (ДП-02).

5.3.3. При обнаружении НП в ходе ежедневного мониторинга необходимо:

- нанести на НП сигнальную маркировку «На списание», «Несоответствующая продукция»;
- изолировать НП в специально выделенном месте складского помещения / камеры, чтобы обеспечить разграничение места её изоляции от продукции надлежащего качества и предупредить непреднамеренное использование НП в дальнейшем производстве;
- информировать ответственного сотрудника о необходимости списания НП.

5.3.4. Все записи по процессу ведутся в соответствии с ДП-04. Акт о списании продукции, признанной НП на данном процессе, оформляется по форме, представленной в Приложении 1 настоящей Процедуры, или по форме, установленной бухгалтерским учётом в ДОУ.

5.3.5. При обнаружении НП в ходе планового / внепланового внутреннего аудита документирование осуществляется в соответствии с ДП-02.

5.4 Управление НП, выявленной в процессе производства

5.4.1. Подготовка и обработка пищевого сырья и продуктов (полуфабрикатов), производство готовой продукции на каждом пищеблоке осуществляется в соответствии с технологическими картами, утверждёнными **Заведующим ДОУ**.

5.4.2. На данном процессе, к НП могут быть отнесены полуфабрикаты или готовая продукция со следующими характеристиками:

- обнаружены скрытые признаки порчи, которые невозможно было увидеть до момента начала подготовки и обработки пищевого сырья и продуктов (например, после вскрытия упаковки или нарушения целостности пищевого сырья и продуктов);

- продукция со следами загрязнения или посторонних включений, которые не могут быть устранены без сохранения угрозы безопасности продукции и отсутствии технологических процессов, которые исключат данную опасность;
- присутствие на пищеблоке персонала с признаками заболеваний, которые ограничивают допуск персонала для контакта с пищевой продукцией (ДП-09);
- нарушения органолептических показателей;
- нарушение условий и допустимых сроков хранения полуфабрикатов или готовой продукции;
- полуфабрикаты или готовая продукция, условия хранения которой контролировались СИ, с вышедшими сроками поверки / калибровки, а также повреждёнными СИ;
- санитарный брак (упавшая на пол продукция).

5.4.3. Так как готовая продукция перед выдачей с пищеблока проходит обязательную оценку органолептических показателей с занесением результатов оценки в Журнал бракеража готовой пищевой продукции, то, в случае обнаружения НП на этапе подготовки к выдаче с пищеблока, отметка об её обнаружении заносится в Журнал в графу «Примечание».

5.4.4. Всю потенциальную НП, выявленную в производственных процессах, необходимо незамедлительно идентифицировать и изолировать, чтобы не допустить её попадания на раздачу.

5.4.5. После изоляции НП на производственных процессах, **уполномоченный сотрудник** принимает решение о дальнейших действиях с такой продукцией:

- списание продукции с оформлением соответствующего Акта (Приложение 1) и последующим удалением НП из зоны изоляции (в случае, если подтверждена небезопасность продукции для потребителей);
- возврат в производственный процесс на доработку (в случае, если установлено, что продукция не соответствует качественным характеристикам, и её можно использовать после доработки, например, добавлению необходимого количества сахара / соли в готовом блюде).

5.4.6. В ДОУ в рамках ППК проводится периодический лабораторный контроль показателей безопасности готовой продукции по договору со специализированной организацией. По результатам исследования готовой продукции ДОУ получает протоколы лабораторных испытаний. При выявлении НП в результате испытаний готовой продукции по показателям безопасности, незамедлительно проводится внеплановый внутренний аудит (ДП-02).

5.5 Разработка и реализация КД

5.5.1. В случае, если НП была выявлена на процессах, где определены ККТ, то корректирующие действия проводятся ответственными лицами в соответствии с Планом ХАССП (ПЛ-01).

5.5.2. В случае, если НП была обнаружена на процессах, где не выявлены ККТ или же заранее разработанные КД не позволили устранить причину появления НП, то необходимо предпринять следующие шаги по разработке и реализации КД:

№ п/п	Шаги	Описание шага
1.	Получение информации об обнаруженной НП	После получения информации о выявленной НП, Координатор группы ХАССП проводит проверку полученной информации на достоверность. Продукция, при этом, подвергается изъятию в соответствии с п.5.2 – 5.4.
2.	Принятие решения о созыве и составе группы ХАССП	Необходимость созыва группы ХАССП и её состав должны быть адекватными значимости проблемы и должны определяться в каждом конкретном случае Координатором группы ХАССП
3.	Оценка серьёзности последствий	На основании полученной информации на заседании группы ХАССП Координатором группы ХАССП и группой ХАССП оценивается степень значимости проблемы и её возможные последствия для здоровья потребителя
4.	Проведение анализа и установление причин появления НП	Исследование причин появления НП представляет собой анализ событий, обстоятельств, фактов и объективных данных появления НП
5.	Определение потребности в ресурсах	Координатор группы ХАССП определяет все необходимые ресурсы, которые могут потребоваться для устранения причины появления НП. Среди ресурсов может быть персонал, сторонние специалисты с необходимым уровнем компетенций, технологическое оборудование или запчасти для оборудования, услуги организаций и пр.
6.	Разработка и определение сроков реализации КД	Сроки реализации КД должны быть адекватными реальным срокам для выполнения запланированного мероприятия и учитывать, при необходимости, сроки поставки/закупки необходимых ресурсов. По результатам заседания группы ХАССП формируется ПКД по форме, представленной в ДП-02. Оригинал ПКД хранится у Координатора группы ХАССП . Координатор группы ХАССП уведомляет сотрудников, ответственных за реализацию КД о сроках и мероприятиях, которые необходимо провести
7.	Выделение ресурсов для реализации мероприятий	Для реализации КД необходимо выделить требуемые ресурсы. Все решения о выделении необходимых ресурсов для реализации КД, если они требуют материальных вложений, принимает Заведующий ДОУ .
8.	Проведение КД	КД проводится ответственными лицами в соответствии с ранее согласованным ПКД. После реализации КД ответственные сотрудники уведомляют Координатора группы ХАССП о реализации мероприятия. Координатор группы ХАССП ставит дату фактического выполнения КД в оригинале ПКД
9.	Контроль выполнения КД	Координатор группы ХАССП по оригиналу ПКД осуществляет мониторинг выполнения запланированных КД в установленные сроки

5.6 Оценка результативности КД

5.6.1. Результативность работы с НП определяется посредством оценки результативности реализованных КД в соответствии с таблицей показателей результативности КД. Плановую оценку результативности реализованных КД проводят

ежегодно в рамках проведения внутренних аудитов (ДП-02). Данные о проведенной проверке результативности с присвоенным показателем, документируются в форме ПКД (ДП-02).

5.6.2. Если в процессе оценки обнаружена тенденция увеличения или сохранения на прежнем уровне количества НП, выявленной в том же самом месте процесса, то **Координатор группы ХАССП** инициирует внеплановую проверку результативности КД с целью разработки новых КД, которые позволят не допустить систематического появления на одном и том же процессе НП.

5.6.3. Все новые КД разрабатывается в соответствии с алгоритмом в п.5.5.2. Результативность предпринятого КД оценивается в следующий отчётный период, если иные сроки не установлены **Координатором группы ХАССП**.

5.6.4. В процессе совершенствования системы ХАССП и КД, периодичность оценки работы с НП может быть изменена по решению **Координатора группы ХАССП**, при условии, что результативность КД повышается в течение 6 последних месяцев.

Показатель результативности КД	Описание показателя	Действия по оценке результативности КД
1	Полное отсутствие НП на аналогичном процессе в течение анализируемого периода	Корректировка не требуется
2	Снижение появления НП на аналогичном процессе или сохранение его на прежнем уровне в течение анализируемого периода	Процесс требует доработки корректирующих мероприятий
3	Увеличение появления НП на аналогичном процессе в течение анализируемого периода	Процесс требует разработки новых корректирующих мероприятий

6. Формы записей по процедуре

Наименование	Форма	Ответственный за хранение	Срок хранения
Акт о списании	Приложение 1	Координатор группы ХАССП	Не менее 1 года

Форма «Акт о списании»

Акт о списании № _____ от « _____ » _____ 20__ г.

Наименование пищевого сырья / пищевого продукта / полуфабриката / готовой продукции	
Количество списываемого пищевого сырья / пищевого продукта / полуфабриката / готовой продукции (кг, л, шт.)	
Производитель списываемого пищевого сырья / пищевого продукта / полуфабриката / готовой продукции	
Дата изготовления списываемого пищевого сырья / пищевого продукта / полуфабриката / готовой продукции	
Причина списания пищевого сырья / пищевого продукта / полуфабриката / готовой продукции	

Координатор группы ХАССП _____ / _____
подпись / ФИО

При составлении Акта присутствовали:

_____ / _____ / _____
должность / подпись / ФИО

_____ / _____ / _____
должность / подпись / ФИО

_____ / _____ / _____
должность / подпись / ФИО

Лист регистрации изменений

№ Извещения*	Дата	Страницы с изменениями	Перечень измененных пунктов	Подпись ответственного

* Извещение выпускается в соответствии с ДП-01

Лист ознакомления и выдачи копий

ФИО	Должность	Дата ознакомления	Дата выдачи бумажной копии*	№ копии*	Подпись
Зюстилова Т.С.	клар.	01.02.21	01.02.21	1	Зюстилова
Пуртова Т.Т.	зам. зав по АЧ	01.02.21	—	—	Пуртова
Кореева Е.С.	инв-нов	01.02.21	—	—	Кореева
Кослярова Н.В.	новар	01.02.21	—	—	Кослярова
Мамонтова Л.Н.	новар	01.02.21	—	—	Мамонтова
Ступникова М.П.	инв-нов	01.02.21	—	—	Ступникова

* Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ детский сад №53



/Н.И. Гусева/

«01» февраля 2021 г.

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

«ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ»

ДП-08-2021

ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ С «01» февраля 2021 г.

Приказом № 40 от «01» февраля 2021 г

Актуализация документа:

« ___ » _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

« ___ » _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и область применения.....	3
2. Нормативные ссылки	3
3. Термины, определения и сокращения	3
5. Описание системы прослеживаемости: этапность и оценка результативности	4
6. Формы записей по процедуре	8
Приложение 1.....	9
Приложение 2.....	10

1. Цель и область применения

1.1. Настоящая документированная процедура разработана с целью выполнения требований п.3, ст.10, гл.3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по обеспечению прослеживаемости готовых блюд и пищевой продукции, изготавливаемых на пищеблоке и реализуемой в группах МАДОУ детский сад №53 (далее – ДОУ).

1.2. Процедура применяется в ДОУ для определения порядка сбора и сохранения документированной информации по процессам, входящим в область распространения системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП (далее – система ХАССП).

2. Нормативные ссылки

- 1.1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 1.2. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;
- 1.3. ДП-02-2021 «Проведение внутренних аудитов»;
- 1.4. ДП-03-2021 «Выбор поставщиков и входной контроль пищевого сырья и продукции»;
- 1.5. ДП-07-2021 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия».

3. Термины, определения и сокращения

В настоящей процедуре применяют следующие термины с соответствующими определениями:

Пищевое сырьё – продукт животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции.

Пищевая продукция – продукты животного, растительного происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу.

Прослеживаемость пищевой продукции – возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

Идентификация – процедура, предполагающая маркировку и этикетирование продукции, техническую и технологическую документацию на нее, обеспечивающую прослеживаемость или местонахождение данного объекта с целью выявления возможных причин несоответствия.

Документированная информация – информация, которая должна управляться и поддерживаться организацией, и носитель, который её содержит.

Примечание: документированная информация может быть любого формата и на любом носителе и может быть получена из любого источника.

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

ТМЦ – товарно-материальные ценности.

ТТН – товарно-транспортные накладные.

КД – корректирующие действия.

НП – несоответствующая продукция.

4. Ответственность и полномочия

Ответственность и полномочия по настоящей процедуре распределяется следующим образом:

Ответственное лицо	Выполняемые действия
Заведующий ДОУ	- выделение ресурсов для обеспечения результативности системы прослеживаемости - сохранение результатов медицинских осмотров сотрудников ДОУ
Кладовщик	- сохранение документированной информации по результатам входного контроля пищевого сырья и продукции, а также при хранении (ДП-03, ДП-04) - сохранение документированной информации по фактам обнаружения НП (ДП-03, ДП-04, ДП-07)
Медицинская сестра	- сохранение документированной информации по результатам ежедневного осмотра сотрудников
Заместитель заведующего по АХЧ	Сохранение документированной информации о: - результатах поверки / калибровки СИ - результатах лабораторных испытаний воды и продукции в рамках ППК - фактах проведения ремонтных работ оборудования пищеблока и обслуживании вентиляции - сохранение документированной информации по результатам входного контроля тары, инвентаря, оборудования, СИ, входящими в контакт с пищевой продукцией или используемых на ККТ (ДП-03)
Члены бракеражной комиссии	Сохранение документированной информации по выпущенной или снятой с реализации продукции (бракераж готовой пищевой продукции)
Координатор группы ХАССП	- доведение положений настоящей Процедуры до ответственных сотрудников и контроль соблюдения ими установленных требований. - проведение ежегодной проверки результативности системы прослеживаемости и сохранение документированной информации о проверке (ДП-02)

5. Описание системы прослеживаемости: этапность и оценка результативности

5.1. Идентификация и прослеживаемость пищевой продукции

5.1.1. Для обеспечения прослеживаемости пищевой продукции в ДОУ установлены требования к:

– порядку идентификации пищевой продукции по всему производственному процессу: от сырья до готовых блюд;

– виду записей, способу их ведения по процессам и сохранению полученной документированной информации;

– порядку проверки результативности системы прослеживаемости.

5.1.2. Идентификация и прослеживаемость продукции важны:

– для определения причин появления НП и разработки соответствующих корректирующих действий;

– прослеживания входящего пищевого сырья, продуктов и готовой продукции, а также оборудования и инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, используемых на пищеблоке.

5.1.3. В систему прослеживаемости входят следующие операции:

– ведение записей по внутренним процедурам и инструкциям системы ХАССП;

– контроль ведения записей по производственным процессам и ККТ;

– контроль обращения с НП и наличие документированной информации по работе с НП;

– обеспечения документального подтверждения выпуска с пищеблока ДОУ безопасной пищевой продукции;

– проверка результативности системы прослеживаемости.

5.1.4. Объектами прослеживаемости могут выступать:

– пищевое сырьё и продукция;

– готовые блюда, включая условия их производства;

– услуги, закупаемые ДОУ для нужд пищеблока;

– производственное оборудование;

– лицо, принявшее решение о выпуске готовых блюд и пищевой продукции;

– средства мониторинга и измерения и пр.

5.1.4. Прослеживаемость может быть прямой и обратной.

Вид прослеживаемости	Порядок прослеживаемости	Случай применения
Прямая прослеживаемость	От поставки пищевого сырья и продуктов для нужд пищеблока до реализации готовой продукции на группах	Может быть использована при проведении внутренних аудитов для оценки внедрённости системы ХАССП, проверки наличия полноты документированной информации по прослеживаемости пищевого сырья и продуктов для идентификации в какие готовые блюда было использовано конкретное пищевое сырьё и продукция
Обратная прослеживаемость	От реализации готовых блюд и пищевых продуктов на группах до поставки пищевого сырья, продуктов и ТМЦ для нужд пищеблока ДОУ	Может быть использована при проведении внутренних аудитов, а также при поступлении претензий к безопасности готовых блюд и пищевой продукции

5.2. Сбор информации в системе прослеживаемости

5.2.1. Этапы производственного процесса, вид документированной информации, форма её документирования, а также внутренний документ системы ХАССП, регулирующий порядок обращения с документированной информацией на процессе, представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Виды документированной информации по этапам производственного процесса.

Этап производственного процесса	Получаемая информация	Форма документирования	Наименование документа системы ХАССП
Входной контроль	Информация о наименовании, количестве пищевого сырья, продуктов, ингредиентов и ТМЦ, поставщике и производителе, дате поставки, дате изготовления. Сопроводительные документы о качестве и безопасности (в том числе ВСД в системе «Меркурий»), паспорта и инструкции эксплуатации на технологическое оборудование, документы о поверке для СИ. Информация об условиях транспортировки пищевых продуктов и сырья. Информация об НП	<ul style="list-style-type: none"> - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья; - договоры с поставщиками; - ТТН; - счета-фактуры; - декларации соответствия; - свидетельства о государственной регистрации; - маркировочные ярлыки и/или листы-вкладыши, - акты возврата, списания; - отметки о гашении, возвратных ВСД в системе «Меркурий» 	<p>ДП-03 «Выбор поставщиков и входной контроль пищевого сырья и продукции»</p> <p>ДП-07 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия»</p>
Хранение пищевого сырья и продукции	Информация об условиях хранения пищевого сырья и продукции на складе пищеблока, в холодильном и морозильном оборудовании, информация об обнаруженной НП	<ul style="list-style-type: none"> - Журналы учёта температурного режима холодильного оборудования; - Журнал учёта температуры и влажности складских помещений; - акты списания продукции 	<p>ДП-04 «Хранение пищевого сырья и продукции»</p> <p>ДП-07 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия»</p>
Производство	Информация о подготовке и обработке пищевого сырья и продуктов, информация об НП	Маркировка даты и времени подготовки и обработки пищевого сырья и продуктов	<p>Технологическая карта, ДП-07 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия»</p> <p>ДП-04 «Хранение пищевого сырья и продукции»</p>
	Информация о количестве, оценке соответствия по	- журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 1);	ППК, ДП-07 «Управление несоответствующей

Этап производственного процесса	Получаемая информация	Форма документирования	Наименование документа системы ХАССП
	<p>органолептическим показателям и показателях безопасности готовой продукции. Информация об обнаруженной НП</p> <p>Информация о санитарной обработке складского и производственных помещений пищеблока, технологического оборудования, вентиляционных систем. Информация об обслуживании технологического оборудования, фильтров. Информация о результатах мероприятий по борьбе с вредителями. Информация о мерах предотвращения перекрестных загрязнений. Информация о здоровье персонала, принимавшего участие в приготовлении и блюд и пищевых продуктов</p>	<p>- протоколы лабораторных испытаний готовых блюд; - акты об изъятии, списании</p> <p>- журналы проведения ежедневной и генеральных уборок пищеблока; - журнал разведения дезинфицирующих средств; - записи по дератизации и дезинсекции; - записи о дезинфекции и очистке вентиляционной системы, - протоколы исследований воды и смывов с объектов производственного окружения; - договоры со сторонними организациями, акты выполненных работ по ремонту технологического оборудования; - журнал учёта времени работы бактерицидных ламп; - гигиенический журнал (сотрудники); - записи по другим мероприятиям, позволяющим выявить условия, в которых производилась пищевая продукция</p>	<p>продукцией и корректирующие действия»</p> <p>ППК, ДП-09 «Личная гигиена персонала» ДП-05 «Предупреждение перекрестных загрязнений», СП-01 «Схема поточности пищеблока»</p>
Раздача на группах	Информация о здоровье персонала, принимавшего участие в раздаче блюд и пищевых продуктов Информация о	- журналы учёта времени работы бактерицидных ламп; - гигиенический журнал (сотрудники).	ДП-09 «Личная гигиена персонала», ДП-05 «Предупреждение перекрестных загрязнений»

5.2.3. Информация по прослеживаемости собирается в виде копий документов и записей, её подтверждающих (в бумажном или электронном виде). Отмечается время начала и окончания сбора информации для определения дальнейшей результативности системы прослеживаемости и направлений для улучшения деятельности по управлению документированной информацией.

5.2.4. Ответственный персонал должен предоставить информацию **Координатору группы ХАССП**.

5.2.5. Ответственный персонал должен иметь свободный доступ и полномочия к перечисленной выше информации и соответствующим документам. Документированная информация должна храниться в условиях, обеспечивающих её сохранность и достоверность.

5.3. Проверка прослеживаемости

5.3.1. Проверка прослеживаемости проводится не реже 1 раза в год. Проверка прослеживаемости может проводиться в рамках проведения ежегодного внутреннего аудита (ДП-02). Для этого берётся любое готовое блюдо, определяются и прослеживаются все ингредиенты, входящие в его состав и условия производства: с момента проведения входного контроля (от наименования поставщика пищевого сырья или продукции) до реализации продукции воспитанникам (запись в бракеражном журнале). При проверке может быть использована прямая или обратная прослеживаемость.

5.3.2. Результаты прослеживаемости документируются **Координатором группы ХАССП** в Акте по прослеживаемости. Форма акта по прослеживаемости представлена в Приложении 2.

5.3.3. В случае обнаружения НП во время проверки прослеживаемости на любом этапе производства, хранения или раздачи готовых блюд и пищевых продуктов, осуществляются шаги, регламентированные ДП-07.

5.4. Оценка результативности прослеживаемости

5.4.1. Процедура прослеживаемости считается результативной, когда удалось полностью или в необходимой мере обеспечить полноту документированной информации в соответствии с таблицей п.п. 5.2.1, и достичь целей, поставленных на начальном этапе проверки прослеживаемости.

5.4.2. В случае, если документированная информация полностью отсутствовала по одному из процессов, была предоставлена не в полном объёме, не позволившем достичь конечной цели прослеживаемости, то прослеживаемость считается нерезультативной и **Координатором группы ХАССП** должны быть определены КД в соответствии с ДП-07.

6. Формы записей по процедуре

Наименование	Форма	Ответственный за хранение	Срок хранения
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Приложение 1	Бракеражная комиссия	Не менее 1 года
Акт по прослеживаемости	Приложение 2	Координатор группы ХАССП	3 года

Приложение 1

Форма «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд*	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание**

Примечание:

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции (обнаруженной несоответствующей продукции)

Приложение 2

Форма «Акт по процедуре «Прослеживаемость»

1. Цель проверки прослеживаемости:	

- Наименование готового блюда, продукта*:	
- Наименование пищевого сырья/продукта*:	
- Наименование производителя пищевого сырья, продукта*:	
- Номера партий пищевого сырья, продукта (при наличии)*:	
2. Время начала сбора информации:	Дата: «___» _____ 20__ г.
3.1. Отчет по прослеживаемости пищевого сырья, продукта*	
1) Дата получения пищевого сырья, продукта: «___» _____ 20__ г.	
2) Наличие обязательной сопроводительной документации о качестве и безопасности** : да / нет*	
3) Количество полученного пищевого сырья, продукта (кг, л, шт.):	
4) Номера партий (при наличии):	
5) Использовано всего в производстве готовой продукции (кг, л, шт.):	
6) Использовано для производства готовой продукции (наименования или даты производства):	
7) Осталось на складе (кг, л, шт.):	
8) Поставщики идентифицированы? ** Да / нет*	
9) Все подтверждающие записи/документы по приёмке/хранению/передаче в производство собраны? ** Да / нет*	
3.2. Отчет по прослеживаемости готовых блюд и продуктов*	
1) Дата производства:	
2) Наименование готовой продукции:	
3) Количество произведённой готовой продукции (кг, л, шт.):	
4) Количество реализованной готовой продукции (кг, л, шт.):	
5) Все подтверждающие записи/документы по производству собраны? ** Да / нет*	
6) Поставщики пищевого сырья и продуктов, пошедшего на производство, идентифицированы? ** Да / нет*	
7) Информация о ККТ ведётся в установленном порядке? ** Да / нет*	
4. Время завершения:	Дата: «___» _____ 20__ г.
5. Результативность прослеживаемости:	
Процедура прослеживаемости результативна / нерезультативна*	

*ненужное зачеркнуть

**приложить копии (электронные версии) всей документированной информации, подтверждающей прослеживаемость.

Координатор группы ХАССП _____ / _____
 подпись _____ расшифровка подписи _____

Подпись лиц, участвующих в прослеживаемости:

_____ / _____
 подпись _____ расшифровка подписи _____

_____ / _____
 подпись _____ расшифровка подписи _____

Лист регистрации изменений

№ Извещения*	Дата	Страницы с изменениями	Перечень измененных пунктов	Подпись ответственного

* Извещение выпускается в соответствии с ДП-01

Лист ознакомления и выдачи копий

ФИО	Должность	Дата ознакомления	Дата выдачи бумажной копии*	№ копии*	Подпись
Жошима Я.С.	мл.ад.	01.02.21	01.02.21	1	Жошима
Фурманова И.И.	зам. зав. по МЧ	01.02.21	-	-	Фурманова
Зерова Е.С.	мл.ад.	01.02.21	-	-	Зерова
Филиппов К.В.	мл.ад.	01.02.21	-	-	Филиппов
Мамонтов А.И.	мл.ад.	01.02.21	-	-	Мамонтов
Александрова М.П.	мл.ад.	01.02.21	-	-	Александрова

* Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ детский сад №53



Н.И. Гусева/

«01» февраля 2021 г.

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

«ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА ПЕРСОНАЛА»

ДП-09-2021

ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ С «01» февраля 2021 г.

Приказом № 40 от «01» февраля 2021 г

Актуализация документа:

« ___ » _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

« ___ » _____ 20__ г. _____ / _____
подпись ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1 Цель и область применения	3
2 Нормативные ссылки.....	3
3 Термины, определения и сокращения.....	3
4 Ответственность и полномочия.....	4
5 Правила личной гигиены.....	5
6 Обучение.....	10
7 Формы записей по процедуре.....	10
Приложение 1	11

1 Цель и область применения

1.1. Настоящая Документированная процедура (далее – Процедура) разработана с целью выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по предотвращению заражения пищевой продукции через лиц, являющихся носителями болезней или болеющих, при хранении пищевого сырья и продуктов, производстве и раздаче кулинарных изделий и пищевой продукции в МАДОУ детский сад №53 (далее – ДОУ).

1.2. Настоящая Процедура обязательна к применению всем персоналом ДОУ, контактирующим с пищевой продукцией.

1.3. Выполнение сотрудниками положений настоящей процедуры позволяет снизить и исключить риски попадания в готовые блюда и пищевую продукцию физических, химических и биологических загрязнений (опасностей).

2 Нормативные ссылки

2.1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.2. Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2.3. Федеральный закон от 17.09.1998 г. №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».

2.4. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.03.2014 г. №125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» (с изменениями).

2.5. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

2.6. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России) от 05.03.2011 г. №169н «Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптек для оказания первой помощи работникам».

2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

2.8. ДП-03-2021 «Выбор поставщиков и входной контроль пищевого сырья и продукции».

2.9. ДП-01-2021 «Управление документированной информацией системы ХАССП».

3 Термины, определения и сокращения

В настоящей Procedure применяют следующие термины с соответствующими определениями:

Санитарно-гигиенические правила – комплекс требований применительно к сотрудникам организации и производственной среде, направленных на обеспечение выпуска продукции в соответствии с требованиями внешних и внутренних нормативных документов.

Правила личной гигиены – это правила из раздела гигиены, направленные на сохранение и укрепление здоровья человека путем соблюдения санитарно-гигиенического режима в его личной жизни и деятельности. Личная гигиена охватывает вопросы гигиенического содержания тела, обуви и одежды.

Медицинский осмотр – контрольные медицинские обследования состояния здоровья сотрудников, один из важнейших компонентов первичной профилактики профессиональных и профессионально обусловленных заболеваний.

Санитарно-гигиенический минимум – это комплекс мероприятий, в том числе обязательные обучение и аттестация, при трудоустройстве на некоторые виды работ.

Санитарная одежда – одежда персонала, предохраняющая пищевую продукцию от загрязнения микрофлорой.

Спецодежда – специальная одежда, защищающая персонал от воздействия вредных производственных факторов на производстве.

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

ППК – программа производственного контроля.

4 Ответственность и полномочия

Ответственность за наличие и доступность для сотрудников средств для соблюдения правил личной гигиены (для соблюдения ФЗ №52, требований санитарного законодательства), а также за выполнение дополнительных мероприятий при установлении уполномоченными органами повышенных требований (в том числе выполнение требований специальных санитарно-эпидемиологических требований и правил, введенных в действие Главным санитарным Врачом РФ) к правилам личной гигиены из-за эпидемиологической обстановки несёт **Заведующий ДОУ**.

Ответственность по настоящей процедуре и полномочия распределены следующим образом:

Ответственный	Выполняемые действия
Каждый сотрудник	- Соблюдение правил личной гигиены во время работы
Заведующий ДОУ	- Отстранение сотрудника от манипуляций с пищевыми продуктами при наличии заболеваний, запрещающих контакт с пищевыми продуктами
	- Обеспечение сотрудников средствами личной гигиены и создание условий для выполнения персоналом правил личной гигиены - Отстранение сотрудника от работы при нарушении им положений настоящей Процедуры - Контроль изменений в законодательстве РФ в части кратности проведения медицинских осмотров и необходимого объема исследований и профилактики
Заместитель заведующего по АХЧ	- Организация медицинских осмотров и взаимодействие с медицинской организацией по договору - Оповещение сотрудников о предстоящем медицинском осмотре - Ознакомление принятых на работу сотрудников с настоящей Процедурой под подпись в Листе ознакомления.
Медицинская сестра	- Проведение ежедневного осмотра сотрудников, приступающих к работе - Контроль выполнения персоналом положений настоящей Процедуры

5 Правила личной гигиены

5.1. Организация медицинских осмотров

5.1.1. Все сотрудники ДОУ, контактирующие с пищевой продукцией в процессе её хранения, производства на пищеблоке и раздаче в группах, должны проходить медицинские осмотры и иметь личные медицинские книжки.

5.1.2. Медицинский осмотр проводится при приёме на работу и далее, ежегодно.

5.1.3. При приёме на работу сотрудник должен пройти санитарно-гигиенический минимум. Факт аттестации по санитарно-гигиеническому минимуму фиксируется специальной отметкой в личной медицинской книжке.

5.1.4. Проведение периодических медицинских осмотров состоит из следующих этапов:

1	Составление и утверждение поименного списка лиц, подлежащих медицинскому осмотру
2	Заключение договора на проведение медицинского осмотра с организацией, имеющей право на их проведение
3	Составление и утверждение графика прохождения медицинского осмотра
4	Уведомление сотрудников о предстоящем медицинском осмотре
5	Контроль представления сотрудником результатов медосмотра

5.1.5. Медицинский осмотр считается завершённым в случае получения медицинского заключения.

5.1.6. Лица, не прошедшие медицинский осмотр, не получившие аттестацию по санитарно-гигиеническому минимуму или не имеющие необходимые профилактические прививки, к работе не допускаются.

5.1.7. Необходимый объём исследований и их кратность при проведении предварительных и периодических медицинских осмотров определяется в соответствии с ППК и в соответствии с Приказом №29н.

5.1.8. Сотрудники, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям в соответствии с ФЗ №157-ФЗ и Приказом №125н.

5.1.9. Решение о принятии сотрудника на работу принимает **Заведующий ДОУ** в соответствии с медицинским заключением.

5.2. Требования к здоровью персонала

5.2.1. Для предотвращения заражения готовой продукции, а также пищевого сырья и продуктов, используемых для её производства через лиц, являющихся носителями болезней или болеющих, сотрудники ДОУ должны соблюдать следующие требования:

- в начале работы информировать Диетсестру о состоянии своего здоровья;
- делать отметку в виде подписи в Гигиеническом журнале (сотрудники) (Приложение 1);
- при любом недомогании сотрудники должны известить об этом **медицинского работника, закреплённого за ДОУ или Заведующего ДОУ** и, далее, обратиться в медицинское учреждение для получения соответствующего лечения.

Сотрудникам следует сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье. Лица, имеющие в семье или квартире, в которой они проживают, инфекционных больных, к работе не допускаются до проведения специальных противозoonиологических мероприятий и представления специальной справки от надзорных органов.

5.2.2. Перечень заболеваний и бактерионосительств, которые запрещают работнику контактировать или присутствовать в местах проведения процессов с пищевыми продуктами, определён Приказом №29н.

5.2.3. **Медицинская сестра** в начале смены проводит осмотр открытых поверхностей тела сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний, а также проводит опрос о состоянии здоровья, включая опрос сотрудников на наличие инфекционных заболеваний с последующей фиксацией данных в Гигиеническом журнале по форме, представленной в Приложении 1.

5.2.4. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также катарам верхних дыхательных путей не допускаются к работе с пищевой продукцией.

5.2.5. При наличии заболеваний или симптомов заболевания **необходимо:**

1	немедленно отстранить сотрудника от работы, связанной с манипуляцией пищевой продукцией
2	решить вопрос о необходимости квалифицированной медицинской помощи
3	при необходимости организовать оказание первой медицинской помощи (порезы, ожоги, повреждения и любые другие раны на предплечьях и / или кистях рук покрываются специальными водостойкими повязками)*
4	сделать соответствующую отметку в Гигиеническом журнале (Приложение 1)

*Средства для оказания первой доврачебной помощи и другие необходимые медикаменты хранятся в аптечке. Аптечки не допускается хранить непосредственно в производственных помещениях. Они размещаются в гардеробных, тамбурах и коридорах производственных цехов. В аптечках не рекомендуется держать сильнопахнущие и красящие лекарства (например, вместо йода иметь перекись водорода). Содержание аптечки должно соответствовать требованиям Приказа №169н.

5.3. Требования по обращению с личными вещами, одеждой, обувью и санитарной одеждой:

– верхнюю одежду (одежду второго и третьего слоя), обувь, головной убор и личные вещи (сумки, пакеты, косметику, ювелирные украшения, часы, телефоны и т.д.) необходимо оставлять в специально выделенных шкафах в гардеробных;

– приступать к работе в чистой санитарной одежде;

– после завершения рабочей смены сдавать загрязнённую санитарную одежду;

– для проведения санитарных обработок освобождать личные шкафчики;

– смена санитарной одежды должна производиться по мере загрязнения;

– не допускается размещение санитарной одежды в шкафчиках с верхней одеждой, обувью и личными вещами работников. Чистая санитарная одежда размещается отдельно;

– при посещении туалета сотрудник должен надевать поверх санитарной одежды специальный халат (в случае, если используются санитарные костюмы), после посещения туалета и выходом на производство снимать его. В случае использования в

качестве санитарной одежды халата, надеваемого на личную одежду, сотрудник перед посещением туалета снимает санитарный халат, при входе в туалет надевает специальный халат, после посещения туалета – снимает специальный халат и надевает санитарный халат обратно при входе на пищеблок;

– получить в прачечной ДООУ в начале работы чистый комплект санитарной одежды.

Во избежание попадания посторонних предметов, загрязнений из внешней среды в сырьё, продукты и готовые блюда запрещается:

- вносить и хранить на складе и в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме металлических инструментов и технологического инвентаря);
- носить пирсинг на незакрытых частях тела (в носу, языке и бровях);
- застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах санитарной одежды предметы личного обихода (телефоны, зеркала, расчески, кольца, сигареты и т.п.);
- входить в производственные помещения без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице;
- выходить на улицу в санитарной одежде;
- надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду;
- входить в производственные помещения не в полном комплекте санитарной одежды.

При входе в производственные цеха, с целью предупреждения перекрёстных загрязнений, сотрудникам необходимо использовать дезинфицирующие коврики или другие дезинфицирующие средства для обработки обуви, чтобы не допустить внесение перекрёстных загрязнений (физических, биологических опасных факторов).

Специалисты, занятые ремонтными работами в помещениях пищеблока, обязаны выполнять правила личной гигиены:

- работать в спецодежде;
- ремонтные работы должны проводиться в отсутствие на пищеблоке процессов приготовления или раздачи продукции;
- инструменты, запасные части оборудования хранить в специально выделенном месте вне производственных помещений пищеблока. Инструменты необходимо переносить в специальных закрытых ящиках с ручками;
- принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию: например, перед пуском в действие технологического оборудования после ремонта необходимо проверить удаление всех ремонтных материалов и инструментов (гайки, болты, крюки, гвозди и т.д.).

Не допускается присутствие посторонних лиц в производственных и складском помещениях пищеблока во время ведения производственных процессов без согласования присутствия с Заведующим ДООУ. Исключение составляют плановые и внеплановые проверки надзорных органов, выполняющих все внешние и внутренние нормативные требования при нахождении на пищеблоке ДООУ.

5.4. Требования к поддержанию чистоты рук:

Для исключения внесения микробиологических или физических загрязнений через контактирование персонала с пищевой продукцией, всем сотрудникам, контактирующим с пищевыми продуктами, необходимо выполнять следующие требования:

- тщательно следить за чистотой рук;
- ногти на руках должны быть коротко подстрижены. Сотрудники с накладными ногтями или с лаковым покрытием к работе не допускаются;
- необходимо мыть руки перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами;
- после посещения туалета мыть руки нужно дважды: после посещения туалета до попадания на производство и на рабочем месте, непосредственно перед тем, как приступить к работе;
- соблюдать режим обработки рук дезинфицирующим средством, особенно после обработки яиц. После обработки яиц, работнику следует снять фартук, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства (антисептиком) перед переходом к следующей производственной операции;
- соблюдать дополнительные меры к обработке рук при введении режима повышенной готовности из-за эпидемиологической ситуации (по указаниям уполномоченных ведомств).

Контроль чистоты рук проводится визуально перед началом работы, периодически берутся смывы с рук персонала в рамках ППК.

5.5. Требования к использованию перчаток:

Для защиты рук персонала во время работы и для дополнительной защиты самого пищевого продукта / готового блюда, необходимо выполнять следующие требования:

- для защиты рук от повреждений / холода в процессе обращения с замороженной продукцией должны использоваться тканевые перчатки;
- при наличии порезов, ожогов, после обработки и допуска к дальнейшей работе, руки должны быть в перчатках;
- перчатки должны быть в целом состоянии и чистыми, в противном случае их следует заменять, чтобы избежать загрязнения объектов, с которыми производятся работы;
- перед тем, как надевать перчатки, руки следует полностью высушить;
- приготовление холодных закусок, салатов, а также порционирование готовых блюд при раздаче, в том числе на группах, осуществляется только в перчатках;
- одноразовые перчатки запрещаются к многократному использованию и подлежат замене на новые при нарушении их целостности или после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Перчатки должны быть всегда в достаточном количестве и доступны для персонала.

5.6. Правила обращения с санитарной, специальной одеждой и обувью

5.6.1. Обеспечение санитарной, специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты в ДОУ осуществляется согласно утвержденным нормам.

Каждый сотрудник пищеблока должен иметь не менее трех комплектов санитарной одежды. Младшие воспитатели должны иметь не менее двух комплектов санитарной одежды, а также фартук и косынку для раздачи готовых блюд.

Санитарная и спецодежда сотрудников представляет собой комплекты установленного образца в зависимости от выполняемых должностных обязанностей и в соответствии с определенными требованиями:

Вид деятельности	Рекомендуемый состав комплекта санитарной или спецодежды	Рекомендации по материалам и виду санитарной или спецодежды
Производство, выдача, перемещение пищевой продукции с пищеблока для раздачи на группах	<ul style="list-style-type: none"> - Санитарный костюм (куртка с брюками) или специальный халат. - Головной убор (косынка или шапочка). - Специальная обувь. - Защитная санитарная одежда (маски, перчатки и пр.) 	<ul style="list-style-type: none"> - Санитарная и спецодежда должна быть изготовлена из нелиняющего, стойкого к усаживанию в процессе стирки и глажки, влагопроницаемого, не создающего дискомфорта при ношении, хлопчатобумажного материала. - Длина рукава санитарной и спецодежды должна закрывать руки до кисти, брюки должны закрывать ноги до стопы. - Специальная обувь должна быть изготовлена из нематерчатого материала, должна быть нескользящей, легкоочищаемой, закрывающей пальцы и с закрытым задником.
Приемка и складирование пищевого сырья и продуктов	<ul style="list-style-type: none"> Рукавицы или тканевые перчатки, санитарная одежда (халат) для разгрузки, складирования. - Головной убор. - Специальная обувь 	
Уборка помещений, мойка технологического оборудования, инвентаря, посуды, рабочих поверхностей, приготовление дезинфицирующих растворов	<p>Средства индивидуальной защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защитный фартук, специальный костюм или халат, - резиновые перчатки, - специальная обувь, - головной убор 	

5.6.2. Сотрудник в течение всего дня должен содержать санитарную одежду в чистоте и опрятности. Грязная санитарная одежда не используется.

5.6.3. Стирка, обработка, глажение санитарной одежды осуществляется в прачечной ДОУ.

5.7 Правила приема пищи:

- принимать пищу следует только в специально выделенном месте для приема пищи за пределами производственных помещений.
- запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробных.
- запрещается хранить личные продукты в производственных холодильных камерах.
- не выбрасывать в мусорные контейнеры, расположенные в производственных помещениях, остатки пищевых продуктов / напитков, упаковку / одноразовую посуду от пищевых продуктов / напитков личного употребления.

5.8 Подготовка к началу работ

5.8.1. Перед тем, как приступить работе, каждый сотрудник должен:

1	оставить в шкафчике гардеробной свои личные вещи, одежду, уличную обувь
---	---

2	снять ювелирные украшения (серьги, кольца, браслеты и т.д.), часы
3	надеть санитарную одежду и специальную обувь, спрятать волосы под головной убор
4	в начале производственных процессов, выполнить все необходимые и предусмотренные санитарные мероприятия: при наличии дезинфицирующего коврика – обработать подошвы обуви на нём, тщательно вымыть руки с мылом и продезинфицировать специальным средством

5.8.2. В непосредственной близости от раковин для мытья рук должно быть размещено мыло, желательнее жидкое с дозатором, дезинфицирующее средство или кожный антисептик, полотенца, ведро для мусора с педальным устройством (при использовании одноразовых бумажных полотенец) и инструкция по мытью рук.

Предпочтение следует отдавать бесконтактным дозаторам, например, с локтевым способом дозировки средства.

Кожные антисептики для обработки рук должны быть легко доступны на всех этапах рабочего процесса. Дозаторы с ними должны размещаться в удобных для применения персоналом местах.

6 Обучение

6.1. Обучение санитарно-гигиеническим правилам осуществляется посредством:

- аттестации по санитарно-гигиеническому минимуму при поступлении сотрудника на работу и далее, в соответствии с отметкой в штампе по аттестации;
- периодический внутренний инструктаж / обучение по правилам безопасного ведения процессов, а также принципам ХАССП проводится с установленной периодичностью в соответствии с Планами по обучению персонала.

6.2. Потребность во внутреннем или внешнем обучении сотрудников по специфике системы ХАССП и связанным тематикам определяет **Заведующий ДОУ**.

Когда потребность определена, формируется в свободной форме План по обучению персонала, с указанием типа обучения. План подписывает **Заведующий ДОУ**.

6.3. При обнаружении недостаточности знаний сотрудников, **Координатор группы ХАССП** имеет право проводить внеплановое внутреннее обучение по порядку ведения производственных процессов (например, организация безопасного хранения пищевого сырья и продуктов, обработка пищевого сырья) или по процедурам системы ХАССП (например, обучение персонала настоящей Процедуры) с последующей проверкой знаний.

Проверка знаний может осуществляться в виде тестов, разрабатываемых **Координатором группы ХАССП**, а также путём проведения опросов и наблюдения за деятельностью сотрудников на рабочих местах.

7 Формы записей по процедуре

Наименование	Форма	Ответственный за ведение	Срок хранения
Гигиенический журнал	Приложение 1	Медицинская сестра	Не менее 1 года

Форма «Гигиенический журнал (сотрудники)»

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)*	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранён)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)	Примечание

* Список работников, отмененных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лист регистрации изменений

№ Извещения*	Дата	Страницы с изменениями	Перечень измененных пунктов	Подпись ответственного

* Извещение выпускается в соответствии с ДП-01

Лист ознакомления и выдачи копий

ФИО	Должность	Дата ознакомления	Дата выдачи бумажной копии*	№ копии*	Подпись
Костинская Т.С.	к.с.ед.	01.02.21	01.02.21	1	Костинская
Дурарова А.А.	зам. зав. по АХЧ	01.02.21	—	—	Дурарова
Зверева Э.С.	инср. повар	01.02.21	—	—	Зверева
Кожкарова Н.В.	повар	01.02.21	—	—	Кожкарова
Мамонтова Н.И.	повар	01.02.21	—	—	Мамонтова
Андреева И.П.	пом-пов	01.02.21	—	—	Андреева

* Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана.