



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения	3
2. Нормативные ссылки	3
3. Термины и определения	3
4. Общие положения	3
5. Ответственность и контроль	4
6. Актуализация и рассылка	4
7. Рабочие листы ХАССП	5

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- 1.1. Настоящий План разработан на основании принципов ХАССП и устанавливает Критические Контрольные Точки (ККТ) и мероприятия по управлению ККТ.
- 1.2. Цель деятельности управления критическими контрольными точками – минимизация или устранения опасных факторов.
- 1.3. Данный план ХАССП разработан рабочей группой ХАССП ГБОУ школой № 165 Приморского района Санкт-Петербурга.
- 1.4. План ХААС введен впервые.

## 2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи».

## 3. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

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

**Корректирующее действие (КД)** – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.

**Коррекция** – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

**Мониторинг** – специально организованное систематическое наблюдение за состоянием объектов, явлений, процессов с целью их оценки, контроля и прогноза.

**Несоответствие** – невыполнение установленного требования.

## 4. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 4.1. Деятельность по определению опасных факторов описана в Методике анализа опасных факторов и определения критических контрольных точек (М-07-2018).
- 4.2. Форма рабочего листа ККТ приведена в Методике анализа опасных факторов и определения ККТ (М-07-2018).

## **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И КОНТРОЛЬ**

- 5.1. Рабочая группа ХАССП ГБОУ школы № 165 Приморского района Санкт-Петербурга отвечает за достоверность информации, изложенной в настоящем Плане.
- 5.2. Руководитель образовательного учреждения, а также все сотрудники, вовлечённые в процессы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, отвечают за выполнение мероприятий, описанных в настоящем Плане (контроль, ведение необходимых записей, выполнение корректирующих мероприятий).

## **6. АКТУАЛИЗАЦИЯ И РАССЫЛКА**

- 6.1. План ХАССП анализируется на актуальность во время проведения анализа опасных факторов.
- 6.2. Оригинал Плана находится у Координатора рабочей группы ХАССП, копии рабочих листов ККТ выдаются в школьную столовую заведующей производством.

## «ККТ №1»

<b>Опасный фактор</b>	Отсутствие сопроводительной документации на поступающие сырье и пищевые продукты. Несоответствующее качество сырья и пищевых продуктов.		
<b>Процесс</b>	Приёмка сырья и пищевых продуктов		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Сырьё и пищевые продукты	Сопроводительная документация	Наличие / Отсутствие, не полный пакет	
	Органолептические показатели	Соответствие / Не соответствие	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ДП «Входной контроль»	Постоянно при каждой приемке сырья и пищевых продуктов	Заведующий производством	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Пакет документов, подтверждающих качество и безопасность. ТГН
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
1. Возврат сырья и пищевых продуктов поставщику		Заведующий производством, Координатор РГ	Акт возврата
2. Исключить возможность попадания сырья и пищевых продуктов в производство		Заведующий производством	Сигнальные ярлыки
<b>Корректирующие действия</b> (устранение причины отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
1. Провести работу с поставщиком		Директор организатора поставок	Официальное письмо

2. Провести повторную оценку поставщика	Группа ХАССП	Реестр поставщиков
3. Рассмотреть возможность закупа сырья и пищевых продуктов у другого поставщика	Директор организатора поставок	Реестр поставщиков

**«ККТ №2»**

<b>Опасный фактор</b>	Несоблюдение условий, сроков и режима хранения сырья и пищевых продуктов		
<b>Процесс</b>	Хранение сырья и пищевых продуктов		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>		<b>Критические пределы</b>
Сырьё и пищевые продукты	Условия хранения (температура, влажность)		+2...+6 <sup>0</sup> С -18 +/- 3 <sup>0</sup> С 70 – 75% Условия хранения, установленные предприятием-изготовителем
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ДП «Хранение»	Ежедневно	Заведующий производством	Журнал контроля температуры и влажности складского помещения, Журнал контроля температуры холодильных и морозильных камер
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Изъять сырьё и пищевые продукты и переместить в другое место		Заведующий производством	Акт о списании, сигнальные ярлыки
Провести контроль условий хранения сырья и пищевых продуктов		Группа ХАССП	Журнал контроля температуры и влажности складского помещения, Журнал контроля температуры холодильных и морозильных камер

<b>Корректирующие действия</b> (устранение причины отклонения от пределов)	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Провести анализ сбоя работы оборудования	Заместитель директора по АХЧ, Заведующая производством	Заявка и запись в Журнале осмотра технического состояния оборудования
Провести ремонтные работы оборудования	Заместитель директора по АХЧ, Заведующая производством	Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование



**«ККТ №3»**

<b>Опасный фактор</b>	Несоответствие готовой продукции органолептическим показателям (несоответствие потребительским свойствам)		
<b>Процесс</b>	Производство готовой продукции		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Готовая продукция	Органолептические показатели Условия хранения Аллергены Посторонние попадания Личная гигиена Санитарное состояние	В соответствии с Технологическими картами (ТК) Личная гигиена и санитарно – противоэпидемиологические мероприятия	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Технологические карты	Постоянно при приготовлении	Заведующий производством, Повар, Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Личная гигиена и санитарное состояние	Постоянно	Заведующий производством, Мединский персонал образовательной организации	Журнал здоровья и осмотра сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний, Медицинские книжки
Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд	Постоянно при приготовлении	Заведующий производством, Повар	Инструкции по разведению дезинфицирующих средств
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>

При несоответствии продукции органолептическим показателям (цвет, вкус, запах, внешний вид), продукция подвергается утилизации	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
При не прохождении медицинского осмотра – сотрудник отстраняется от работы	Заведующая производством	Журнал здоровья и осмотра сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний, Медицинские книжки
Организация и проведение генеральной уборки	Заведующая производством	Журнал генеральных уборок Инструкции по разведению дезинфицирующих средств
Закуп разрешенных дезинфицирующих средств	Заведующий хозяйством	Акты о выполнении работ
Вызов специалистов для контроля работы рабочего оборудования	Заместитель директора по АХЧ	
<b>Корректирующие действия</b> (устранение причины отклонения от пределов)	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Пересмотреть технологические карты  Применять в работе защитные средства (одноразовые перчатки)	Заведующий производством, Бракеражная комиссия	ТК, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Пересмотреть периодичность проведения генеральной уборки	Заведующая производством	Журнал генеральных уборок Инструкции по разведению дезинфицирующих средств
Замена / ремонт оборудования	Заместитель директора по АХЧ	Акты о приобретении техники, акты о выполненных работах по обслуживанию и ремонту



Лист рассылки и ознакомления

Ф. И. О.	Должность	№ копии	Дата выдачи бумажной копии	Подпись

