



УТВЕРЖДАЮ
Директор
МОУ «СОШ с. Куриловка»
Л.М. Мальцева
2022 г.

ПЛАН ХАССП

ПХ-09-2022

Актуализация документа: « 01 » 09 2022 г.

с. Куриловка
2022 год

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ.....	2
1. Область применения.....	3
2. Нормативные ссылки	3
3. Термины, определения и сокращения	3
4. Общие положения.....	3
5. Ответственность и контроль.....	3
6. Актуализация и рассылка	3
ЛИСТЫ ХАССП	4

ПРЕДИСЛОВИЕ

1. Разработано группой ХАССП МОУ «СОШ с. Куриловка».
2. Введен впервые.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

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

1.3 Положения настоящего Плана обязательны для всех подразделений МОУ «СОШ с. Куриловка» (далее – Учреждение).

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

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

2.2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;

2.3. ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи».

3. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

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

Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.

Коррекция – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

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

Несоответствие – невыполнение установленного требования.

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

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И КОНТРОЛЬ

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

5.2 Руководитель Учреждения, а также все сотрудники, вовлечённые в процессы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, отвечают за выполнение мероприятий, описанных в настоящем Plane (контроль, ведение необходимых записей, выполнение корректирующих мероприятий).

6. АКТУАЛИЗАЦИЯ И РАССЫЛКА

6.1 План ХАССП анализируется на актуальность во время проведения анализа опасных факторов.

6.2 Оригинал Плана находится у Руководителя группы ХАССП, копии листов ККТ выдаются в подразделения, к которым относится данная критическая контрольная точка.

Листы ХАССП

«ККТ №1»

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

«ККТ №2»

Опасный фактор	Несоблюдение условий, сроков и режима хранения сырья и пищевых продуктов		
Процесс	Хранение сырья и пищевых продуктов		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр		Критические пределы
Сырьё и пищевые продукты	Условия хранения (температура, влажность)		+2...+6 ⁰ С -18 +/- 3 ⁰ С 70 – 75% Условия хранения, установленные предприятием-изготовителем
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП «Хранение»	Ежедневно	Белокопытова А.А.	Журнал контроля температуры и влажности складского помещения, Журнал контроля температуры холодильных и морозильных камер
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
Изъять сырьё и пищевые продукты и переместить в другое место		Белокопытова А.А.	Акт о списании, сигнальные ярлыки
Провести контроль условий хранения сырья и пищевых продуктов		Группа ХАССП	Журнал контроля температуры и влажности складского помещения, Журнал контроля температуры холодильных и морозильных камер
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
Провести анализ сбоя работы оборудования		Белокопытова А.А., Мальцева Л.М.	Заявка и запись в Журнале осмотра технического состояния оборудования
Провести ремонтные работы оборудования		Мальцева Л.М.	Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование

«ККТ №3»

Опасный фактор	Несоответствие готовой продукции органолептическим показателям (несоответствие потребительским свойствам)		
Процесс	Производство готовой продукции		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Готовая продукция	Органолептические показатели Условия хранения Аллергены Посторонние попадания Личная гигиена Санитарное состояние	В соответствии с Технологическими картами (ТК) Личная гигиена и санитарно – противоэпидемиологические мероприятия	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ТК	Постоянно при приготовлении	Белокопытова А.А., Алексеева Н.В., члены бракеражной комиссии	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Личная гигиена и санитарное состояние	Постоянно	Мальцева Л.М., Белокопытова А.А.	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	Белокопытова А.А., Алексеева Н.В. - повар	Инструкции по разведению дезинфицирующих средств
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
При несоответствии продукции органолептическим показателям (цвет, вкус, запах, внешний вид), продукция подвергается утилизации		Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
При не прохождении медицинского осмотра – сотрудник отстраняется от работы		Мальцева Л.М.	Журнал здоровья и осмотра сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний, Медицинские книжки
Организация и проведение генеральной уборки		Аленина О.М. –	Журнал генеральных

<p>Закуп разрешенных дезинфицирующих средств</p> <p>Вызов специалистов для контроля работы рабочего оборудования</p>	<p>мед.сестра, Белокопытова А.А., Алексеева Н.В. - повар</p> <p>Белокопытова А.А.</p> <p>Мальцева Л.М.</p>	<p>уборок Инструкции по разведению дезинфицирующих средств</p> <p>Акты о выполнении работ</p>
<p>Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)</p>	<p>Ответственный</p>	<p>Записи</p>
<p>Пересмотреть ТК</p> <p>Применять в работе защитные средства (одноразовые перчатки)</p> <p>Пересмотреть периодичность проведения генеральной уборки</p> <p>Замена / ремонт оборудования</p>	<p>Белокопытова А.А., бракеражная комиссия</p> <p>Белокопытова А.А., Алексеева Н.В. - повар</p> <p>Белокопытова А.А.</p> <p>Мальцева Л.М.</p>	<p>ТК, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции</p> <p>Журнал генеральных уборок Инструкции по разведению дезинфицирующих средств</p> <p>Акты о приобретении техники, акты о выполненных работах по обслуживанию и ремонту</p>

