

МБДОУ ЦРР ДС №58	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ	ВЕРСИЯ 1
	<i>ПЛАН ХАССП</i>	СТР. 1 ИЗ 8

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к приказу №103 от 09.08.2019

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
И.А. Алексеева



«*09*» *08* 2019 г.

ПЛАН НАССР

процессов входного контроля, хранения, производства и
реализации готовых блюд

Регулируется СанПиН 2.4.1.3049-13, СП 2.3.6.1079-01, ГОСТ 33688-2015

МБДОУ ЦРР ДС №58	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ	ВЕРСИЯ 1
	<i>ПЛАН ХАССП</i>	

Критическикие контрольные точки

ККТ №1 – ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ ТРАНСПОРТИРОВКИ СЫРЬЯ

Опасный фактор:	Температура скоропортящегося сырья При несоответствующей температуре транспортировки, количество микроорганизмов увеличивается в разы создавая биологическую опасность.
Критический предел (КП):	ККТ1.1 Температура замороженного мясного и рыбного сырья (t минус 18°C в центре куска) ККТ1.2 Температура охлажденного сырья из мяса птицы в центре тушки(t 0°C +2°C) ККТ1.3 Температура транспортировки овощей быстрозамороженных(t минус 18°C) ККТ1.4 Температура транспортировки молока(t +4±2°C) в машине
Средство управления:	Измерение температуры внутри сырья с помощью средств измерения (электронный термометр).

Мониторинг:

Этап процесса / место мониторинга	Периодичность	Ответственный	Что делает
Входной контроль	Каждая партия, каждая поставка	Кладовщик	Измерение температуры сырья Занесение данных в Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Коррекция

Этап процесса	Описание несоответствия	Ответственный	Что делает
---------------	-------------------------	---------------	------------

МБДОУ ЦРР ДС №58	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ	ВЕРСИЯ 1
	<i>ПЛАН ХАССП</i>	

Входной контроль	Температура сырья не соответствует температуре транспортировки	Заведующий производством	Запрещает приемку сырья на производство. Иницирует возврат партии сырья поставщику
------------------	--	--------------------------	---

Корректирующее действие:

Ответственный	Что делает
Руководитель группы ХАССП	Пересмотр перечня признанных поставщиков и условий транспортировки сырья

Верификация процесса:

Периодичность	Ответственный	Что делает
2 раза в год согласно ППК	Заведующий производством	Выполняет отбор проб сырья и направляет на исследования согласно Программе производственного контроля (по микробиологическим, химическим, паразитологическим показателям) в аккредитованную испытательную лабораторию
Согласно графику внутренних аудитов	Внутренний аудитор	Проверяет записи по процессу

Записи:

Кто создает / передает	Описание записи	Ответственный за хранение / место хранения
Поставщик	Декларация о соответствии на полуфабрикаты, ветеринарные справки	Кладовщик
Технолог	Перечень признанных поставщиков	Заведующий производством
Аккредитованная испытательная лаборатория	Протоколы испытаний сырья	Заведующий производством
Внутренний аудитор	Отчет о внутреннем аудите	Руководитель группы ХАССП
Кладовщик	Регистрационный листок ККТ1	Кладовщик
Кладовщик	Журнал бракеража скоропортящейся продукции	Кладовщик
Кладовщик	Журнал контроля сроков годности сырья	Кладовщик

МБДОУ ЦРР ДС №58	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ	ВЕРСИЯ 1
	<i>ПЛАН ХАССП</i>	

ККТ №2 – ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ И ЗАГОТОВОК ДЛЯ САЛАТОВ

Опасный фактор:	Микроорганизмы, развитие патогенной микрофлоры при несоблюдении режима хранения сырья и заготовок для салатов – биологическая опасность
Критический предел (КП):	<p><i>СЫРЬЕ: согласно требованиям к условиям хранения сырья, установленным изготовителем.</i></p> <p>Для охлажденного сырья, гастрономического сырья – температура не более +6°C Для замороженного сырья – температура не более минус 18°C Для сухого сырья, напитков – температура не более плюс 25°C, относительная влажность воздуха не более 75%</p> <p>ККТ2.1 Мясо и мясопродукты: замороженные Рыба и рыбопродукты замороженные Срок годности (3-6 месяцев, в зависимости от вида сырья) Условия хранения t минус 18°C ККТ2.2. Мясо птицы охлажденное Срок годности 5 дней Условия хранения t 0°C +2°C ККТ 2.3. Овощные заготовки для салатов (Холодный цех) 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °C. ККТ 2.4. Фрукты свежие. Зелень Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при t не выше +12 °C. ККТ 2.5. Молоко пастеризованное. Срок годности 72 часа При t +4±2°C ККТ 2.6 Масло сливочное (в пергаменте) Срок годности 10 суток при t +4±2°C ККТ 2.7. Яйца куриные Срок годности 25 дней При t +4±2°C, 7 дней при комнатной t, ККТ 2.8 Хлеб из пшеничной муки хранят 24 ч., из ржаной и пшенично-ржаной 36 ч, мелкоштучный 16ч при t +25 °C. ККТ 2.9. Масло растительное после вскрытия упаковки. Срок годности 30 суток при t +4±2°C</p>
Средство управления:	Контроль условий хранения (температура, влажность)

Мониторинг:

Этап процесса / место мониторинга	Периодичность	Ответственный	Что делает
Каждый участок хранения сырья и заготовок, каждая единица оборудования для хранения сырья и заготовок	2 раза в смену	Заведующая производством	Проверяет показания измерительного оборудования, отражающего значения параметров хранения сырья (температура, влажность).. Вносит запись в «Журнал учета температурного режима в холодильниках» (для оборудования хранения охлажденного, гастрономического, замороженного сырья и заготовок) или «Журнал контроля температуры и влажности» (для участков хранения сухого сырья и продукции с ограничениями по влажности воздуха при хранении)

Коррекция

Этап процесса	Описание несоответствия	Ответственный	Что делает
Хранение сырья	Значения показаний	Кладовщик	Информирует Заведующую производством
		Повар	Задерживает всю продукцию, размещенную на участке

МБДОУ ЦРР ДС №58	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ	ВЕРСИЯ 1
	<i>ПЛАН ХАССП</i>	

	параметров хранения сырья выше КП		хранения (камере хранения), где выявлено несоответствие, как потенциально небезопасную согласно процедуре обращения с потенциально опасной продукцией. Проводит органолептическую оценку задержанной продукции на доброкачественность (путем составления комиссии по оценке или путем отправки образцов на лабораторные исследования) Организует утилизацию недоброкачественной продукции. Информирует о несоответствии Заведующую производством
		Заведующий ДС	Организует осмотр и ремонт неисправного холодильного (кондиционирующего) оборудования. Консервирует участок хранения для предотвращения размещения новых партий сырья на участке до восстановления необходимых параметров хранения

Корректирующее действие:

Ответственный	Что делает
Руководитель группы ХАССП	Организует проведение внепланового техобслуживания оборудования (камеры хранения или вентиляционной установки склада), в работе которого выявлено несоответствие

Верификация процесса:

Периодичность	Ответственный	Что делает
Согласно графику внутренних аудитов	Аудитор	Проверяет записи по процессу Проверяет условия хранения сырья

Записи:

Кто создает / передает	Описание записи	Ответственный за хранение / место хранения
Кладовщик	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Заведующий производством
Повар	Журнал контроля температуры и влажности на пищеблоке	Заведующий производством
Специализированная организация по ремонту оборудования	Акт проведения ремонта и обслуживания оборудования	Инженер по ремонту
Аудитор	Отчет о внутреннем аудите	Руководитель группы ХАССП

ККТ №3 – ПРИЕМОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРОДУКЦИИ

Опасный фактор:	Микроорганизмы, развитие патогенной микрофлоры при несоблюдении технологических процессов производства, рецептуры – биологическая опасность
Критический предел (КП):	Достижение изделием степени готовности, установленной в ТТК на изделие

МБДОУ ЦРР ДС №58	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ	ВЕРСИЯ 1
	<i>ПЛАН ХАССП</i>	

Средство управления:	Органолептический контроль степени готовности изделия (бракераж готовой продукции)
-----------------------------	--

Мониторинг:

Этап процесса / место мониторинга	Периодичность	Ответственный	Что делает
Приемочный контроль готовой продукции	Каждая партия	Повар	Органолептически оценивает степень готовности кулинарных изделий и напитков

Коррекция

Этап процесса	Описание несоответствия	Ответственный	Что делает
Приемочный контроль готовой продукции	Изделие не достигло нужной степени готовности	Заведующий производством	Бракует изделие, запрещает его к реализации и направляет на дополнительную тепловую обработку или утилизирует изделие

Корректирующее действие:

Ответственный	Что делает
Заведующая производством	Проводит пересмотр технологических режимов изготовления блюда (изделия) и актуализацию технико-технологических карт
Заведующая производством	Проводит обучение персонала требованиям к готовым блюдам (изделиям) и правилам их изготовления

Верификация процесса:

Периодичность	Ответственный	Что делает
2 раза в год согласно ППК	Заведующий производством	Выполняет отбор образцов готовых блюд и направляет на исследования согласно Программе производственного контроля (по микробиологическим показателям) в аккредитованную испытательную лабораторию
Согласно графику внутренних аудитов	Руководитель группы ХАССП	Проверяет записи процесса

Записи:

Кто создает / передает	Описание записи	Ответственный за хранение / место хранения
Повар	Бракеражный журнал готовой продукции	Заведующий производством
Аудитор	Отчет о внутреннем аудите	Руководитель группы ХАССП
Аккредитованная испытательная лаборатория	Протоколы испытаний готовой продукции	Заведующий производством

МБДОУ ЦРР ДС №58	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ	ВЕРСИЯ 1
	<i>ПЛАН ХАССП</i>	
		СТР. 7 ИЗ 8

ККТ №4 – КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ ПОСЛЕ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ

Опасный фактор:	Микроорганизмы, развитие патогенной микрофлоры при в случае если бактерии были полностью уничтожены в результате термической обработки – биологическая опасность
Критический предел (КП):	ККТ 4.1 Температура в центре куска готовых изделий мяса , мяса птицы t 85°C ККТ 4.2 Температура в центре изделий из котлетной массы t 90°C
Средство управления:	Заполнение контрольного листка по контролю температуры

Мониторинг:

Этап процесса / место мониторинга	Периодичность	Ответственный	Что делает
Термическая обработка изделий из мяса и птицы	Каждая партия продукции	Повар	Ведет измерение температуры Заносит данные в контрольный листок

Коррекция

Этап процесса	Описание несоответствия	Ответственный	Что делает
Контроль температуры после термической обработки	Температура не соответствует требуемым данным	Повар	Проводит дополнительную тепловую обработку с целью довести до требуемых показателей
		Заведующий производством	В случае, если температура так и остается прежней, проводят дополнительную обработку на другом оборудовании и подают заявку на ремонт оборудования Информирует о несоответствии Заведующую ДС

Корректирующее действие:

Ответственный	Что делает
Руководитель группы ХАССП	Организует проведение внепланового аудита сроков годности готовой продукции после выявления несоответствия.

Верификация процесса:

Периодичность	Ответственный	Что делает
Согласно графику внутренних аудитов	Аудитор	Проверяет записи по процессу Проверяет сроки годности готовой продукции.

Записи:

Кто создает / передает	Описание записи	Ответственный за хранение / место хранения
Контрольный листок ККТ №2	Запись контроля температуры изделия из мяса и птицы после термической обработки	Заведующий производством

МБДОУ ЦРР ДС №58	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ	ВЕРСИЯ 1
	<i>ПЛАН ХАССП</i>	СТР. 8 ИЗ 8

Аудитор	Отчет о внутреннем аудите	Руководитель группы ХАССП
---------	---------------------------	------------------------------

ПОЛИТИКА

в области безопасности пищевой продукции

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка – детский сад №58 «Жемчужинка»

« 09 » 08 2019

Постоянное совершенствование системы безопасности пищевой продукции, предоставляемой детям дошкольного учреждения МБДОУ ЦРР ДС 58, мы рассматриваем, как главное условие обеспечения конкурентоспособности предприятия на рынке и основу успеха в бизнесе.

НАШИ ЦЕЛИ:

- Внедрение на предприятии принципов HACCP;
- Ориентацию на потребителя;
- Контроль технологической дисциплины;
- Ведение доказательной базы о безопасности и качестве выпускаемой продукции;
- Повышение личной ответственности и заинтересованности руководителей и производственного персонала за выпуск безопасной продукции;
- Повышение знаний и профессионального уровня своих специалистов;
- Использование на производстве новых технологий;
- Совершенствование организационной структуры предприятия;

Исходя из общественной значимости и необходимости выпуска продукции высокого качества, безопасной для человека, руководство и коллектив МБДОУ ЦРР ДС №58 принимают на себя обязательства обеспечить стабильность показателей безопасности и качества, поддерживать и совершенствовать достигнутый высокий уровень выпускаемой продукции.

Заведующий _____



Н.А.Алексеева