

СИСТЕМА ХАССП  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 107

620057 г. Екатеринбург, ул. Таганская, 85, телефон (343) 334-30-22 (23)

УТВЕРЖДАЮ



Заведующий  
МАДОУ детский сад № 107

*Т.И. Мантурова*  
Т.И. Мантурова

13.11.2023 г.

**ПЛАН ХАССП с листами ХАССП**

**ПЛ-01-2023 (редакция №1)**

ДОКУМЕНТ ВВЕДЁН ВЗАМЕН: ПХ-08-2019 «План ХАССП»

ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ с 13.11.2023 г.

Приказом №\_96-О от 13.11.2023 г.

Отметки об актуализации документа:

«12» ноября 2024 г. *Мантурова Т.И.* / *Мантурова Т.И.*  
подпись / ФИО

«  »                    2025 г.                    /                     
подпись / ФИО

## ПЕРЕЧЕНЬ ИЗМЕНЕНИЙ ДОКУМЕНТА ПЛ-01-2023 (РЕДАКЦИЯ №1)

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
1			

\_\_\_\_\_ / ФИО сотрудника, внёсшего изменение

\_\_\_\_\_ / Подпись

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
2			

\_\_\_\_\_ / ФИО сотрудника, внёсшего изменение

\_\_\_\_\_ / Подпись

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
3			

\_\_\_\_\_ / ФИО сотрудника, внёсшего изменение

\_\_\_\_\_ / Подпись

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Цель и область применения .....	4
2. Нормативные ссылки.....	4
3. Термины и определения .....	4
4. Общие положения.....	5
5. Ответственность и полномочия .....	5
6. Актуализация плана ХАССП .....	6
Листы ХАССП.....	7

## 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», СанПиН 2.3/2.4.3590 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 № 107 (далее – Учреждение).

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

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-01-2023 «Методика анализа опасных факторов и определения ККТ»;

2.4. ДП-03-2023 «Входной контроль пищевого сырья, продукции и ТМЦ»;

2.5. ДП-04-2023 «Хранение пищевого сырья и продукции»;

2.6. ДП-02-2023 «Проведение внутренних аудитов системы ХАССП».

2.7. ДП-09-2023 «Личная гигиена персонала»;

2.8. ДП-07-2023 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия».

2.9. ДП-01-2023 «Управление документированной информацией системы ХАССП».

## 3. Термины, определения и сокращения

3.1. В настоящем Plane 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 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.

**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.

**НП** – несоответствующая продукция.

**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 НП, 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. **Все сотрудники**, вовлечённые в процессы обеспечения безопасности пищевой продукции, отвечают за выполнение мероприятий, описанных в настоящем Плане (контроль, ведение необходимых записей, выполнение коррекции и корректирующих мероприятий).

5.3. **Координатор группы ХАССП** имеет право инициировать внеплановый аудит для актуализации или пересмотра Плана ХАССП, если существует риск выпуска небезопасных блюд из-за обнаружения серьезных отклонений (примеры случаев проведения внеплановых аудитов п ДП-02).

## **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 или принятия решения об актуальности текущего перечня опасных факторов.

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

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

6.4. 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**

<b>Опасный фактор</b>	Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные		
<b>Процесс</b>	Входной контроль пищевого сырья и продуктов		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Поступающее пищевое сырьё и продукты	- Полный пакет сопроводительной документации. - Органолептические показатели	- Наличие корректно оформленного полного пакета сопроводительной документации. - Соответствие органолептическим показателям.	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ДП-03 «Входной контроль пищевого сырья, продуктов и ТМЦ»	Каждое поступление пищевого сырья и продуктов на пищеблок	Кладовщик	- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, - Книга учёта прихода и расхода продуктов - Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, - ВСД в ФГИС «Меркурий», Честный знак - маркировочные ярлыки. - ТТН - отметка в программном продукте (Бухгалтерии)
<b>Коррекция и корректирующие действия</b>			
<b>Коррекция</b>		<b>Исполнитель</b>	<b>Записи</b>
Запрос недостающей документации		Кладовщик	Электронное письмо поставщику, отметка в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой 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, - отметки в системе Меркурий о возвратных ВСД, отметки в Честном знаке - отметки в бухгалтерских программных продуктах - отметки в журнале бракеража скоропортящейся продукции, в книге учёта - отметки в журнале регистрации обнаруженной НП
<b>Корректирующие действия</b>		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Провести повторную оценку поставщика		Группа ХАССП	Акт оценки / переоценки поставщика с результатами оценки
Внесение дополнений в шаблон договора с поставщиком пищевого сырья и продуктов или заключение дополнительного соглашения		Заведующий	Шаблон договора или дополнительного соглашения
Рассмотреть возможность закупа пищевого сырья и продуктов у другого поставщика – провести оценку потенциальных поставщиков		Заведующий	- акт оценки поставщика с результатами оценки, - протокол заседания группы ХАССП, - реестр поставщиков

## Лист ХАССП для ККТ №2

<b>Опасный фактор</b>	Химический / Потенциально опасные химические вещества и соединения		
<b>Процесс</b>	Входной контроль пищевого сырья и продуктов		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Поступающее пищевое сырьё и продукты	Полный пакет сопроводительной документации	Наличие корректно оформленного полного пакета сопроводительной документации	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ДП-03 «Входной контроль пищевого сырья, продуктов и ТМЦ»	Каждое поступление пищевого сырья и продуктов на пищеблок	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции,</li> <li>- Книга учёта прихода и расхода продуктов</li> <li>- Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность,</li> <li>- ВСД в ФГИС «Меркурий», отметки в Честном знаке</li> <li>- маркировочные ярлыки.</li> <li>- ТТН</li> <li>- отметка в программном продукте (Бухгалтерии)</li> </ul>
<b>Коррекция и корректирующие действия</b>			
<b>Коррекция</b>		<b>Исполнитель</b>	<b>Записи</b>
Запрос недостающей документации		Кладовщик	Электронное письмо поставщику, отметка в Журнале бракеража скоропортящейся 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- акт возврата,</li> <li>- отметки в системе Меркурий о возвратных ВСД,</li> <li>- отметки в журнале бракеража скоропортящейся продукции, в книге учёта</li> <li>- отметки в журнале регистрации обнаруженной НП</li> </ul>
<b>Корректирующие действия</b>		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Внесение дополнений в шаблон договора с поставщиком пищевого сырья и продуктов или заключение дополнительного соглашения		Заведующий	Шаблон договора или дополнительного соглашения
Рассмотреть возможность закупа пищевого сырья и продуктов у другого поставщика – провести оценку потенциальных поставщиков		Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- акт оценки поставщика с результатами оценки,</li> <li>- протокол заседания группы ХАССП</li> </ul>
Провести повторную оценку поставщика		Группа ХАССП	Акт оценки / переоценки поставщика с результатами оценки

## Лист ХАССП для ККТ №3

<b>Опасный фактор</b>	Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные		
<b>Процесс</b>	Хранение пищевого сырья и продуктов в холодильном оборудовании и на складах		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Пищевое сырьё и продукты, находящиеся на хранении	Условия хранения (температура, влажность)	В соответствии с пределами, установленными предприятием-изготовителем на маркировке и в сопроводительной документации	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ДП-04 «Хранение пищевого сырья и продукции»	Ежедневно	Кладовщик, Повар	- Журналы учета температурного режима на пищеблоке. - Журналы учета температуры и влажности в складском помещении
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b>	<b>Исполнитель</b>	<b>Записи</b>	
Изъять пищевое сырьё и продукты и изолировать в специально отведённом месте, промаркировать для исключения возможности попадания пищевого сырья и продуктов в производственные процессы	Кладовщик, Повар	- сигнальные ярлыки, - акт о списании, - отметка в журнале регистрации выявленной НП	
<b>Корректирующие действия</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>	
Проанализировать возможности складских помещений и мест хранения на пищеблоке Учреждения для соблюдения условий хранения закупаемого пищевого сырья и продуктов	Группа ХАССП	Протокол / акт группы ХАССП	
Провести анализ сбоя работы оборудования	Заведующий хозяйством	Акты с подрядной организацией	
Провести ремонтные работы оборудования с привлечением сторонней организации	Заведующий хозяйством	Договор, акт выполненных работ	
Пересмотреть периодичность проведения обслуживания оборудования	Заведующий хозяйством	Договор с обслуживающей организацией с установлением сроков обслуживания оборудования	

## Лист ХАССП для ККТ №4

<b>Опасный фактор</b>	Биологический / Микроорганизмы		
<b>Процесс</b>	Хранение очищенных овощей		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Подготовленные овощи	Время хранения, температура хранения	Время хранения, обозначенное на маркировке полуфабриката  +4±2°C	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ДП-04 «Хранение пищевого сырья и продукции»	При наличии подготовленных полуфабрикатов	Повар	Журнал учёта температурного режима на пищеблоке
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b>		<b>Исполнитель</b>	<b>Записи</b>
Изъятие и списание		Повар	- акт списания - журнал регистрации выявленной НП
<b>Корректирующие действия</b>		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Провести внутреннее обучение персонала по ДП-04		Координатор группы ХАССП	- план по обучению персонала. - внутренние тесты
Проверка знаний сотрудников по процедуре ДП-04 и / или технологическим картам		Координатор группы ХАССП	Протокол / акт проверки знаний
Замена / ремонт оборудования		Заведующий хозяйством	Договоры поставки, паспорта на оборудование, / договор, акт выполненных работ по обслуживанию и ремонту

## Лист ХАССП для ККТ №5

<b>Опасный фактор</b>	Биологический / Микроорганизмы		
<b>Процесс</b>	Подготовка к выдаче		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Пищевые продукты промышленного выпуска	Органолептические показатели	В соответствии с органолептическими показателями, свойственными продукту	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Порядок снятия бракеража (положение о бракеражной комиссии), ТК	Постоянно перед допуском продуктов на раздачу	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b>		<b>Исполнитель</b>	<b>Записи</b>
Изъятие и снятие продукта с реализации, списание		Бракеражная комиссия	- журнал бракеража готовой пищевой продукции. - журнал регистрации выявленной НП
<b>Корректирующие действия</b>		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Внесение дополнений в шаблон договора с поставщиком или заключение дополнительного соглашения		Заведующий	Шаблон договора или дополнительного соглашения
Рассмотреть возможность закупа продуктов у другого поставщика		Заведующий	- акт оценки поставщика с результатами оценки, - протокол заседания группы ХАССП
Провести повторную оценку поставщика		Группа ХАССП	Акт оценки / переоценки поставщика с результатами оценки



