



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Зубковская основная общеобразовательная школа №20**

Свердловская область, Тугулымский р-н, с. Зубково, ул. Школьная, дом 57
ИНН 6655003412 / КПП 663301001

Документированная процедура «Управление несоответствующей продукцией»
ДП-17-2018

Редакция №1

стр. 1 из 10

УТВЕРЖДАЮ

Директор
МБОУ Зубковская ООШ №20

_____ З. П. Лошкова

« ____ » _____ 2018 г.

**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА
«УПРАВЛЕНИЕ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ПРОДУКЦИЕЙ»**

ДП-17-2018

Актуализация документа: « ____ » _____ 20__ г.

с. Зубково
2018 год

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	3
1. Цель и область применения	4
2. Нормативные ссылки	4
3. Определения	4
4. Сокращения	5
5. Ответственность и полномочия	5
6. Процедура. Описание процесса	5
7. Записи	7
ПРИЛОЖЕНИЕ А	8

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 Разработано группой ХАССП МБОУ Зубковская ООШ №20.

2 Введен впервые.

1. ЦЕЛЬ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Процедура разработана в целях реализации требований ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001.

1.2. Процедура разработана с целью реализации требований Системы ХАССП к устранению несоответствий, выявленных при входном контроле и хранении сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов, производстве и реализации готовой продукции, управлению несоответствующей продукцией, выявленной у потребителя, и регламентирует порядок действий с продукцией, признанной несоответствующей требованиям, установленным нормативной документацией.

1.3. Распространяется на пищеблок МБОУ Зубковская ООШ №20 (далее – Учреждение), а также подразделения, задействованные в Системе 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. ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи».

2.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

2.6. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящей процедуре применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 безопасность пищевых продуктов: понятие, говорящее о том, что пищевой продукт не повредит потребителю, если он приготовлен и/или съеден в соответствии с его целевым назначением.

3.2 опасность пищевых продуктов: биологические, химические или физические компоненты в пищевых продуктах или состояния пищевых продуктов, которые потенциально могут отрицательно воздействовать на здоровье.

3.3 коррекция: действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

3.4 корректирующее действие: действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или иной нежелательной ситуации.

3.5 мера контроля: действие или операция, которые могут использоваться для предотвращения или исключения опасности пищевого продукта или её снижения до приемлемого уровня.

3.6 утилизация несоответствующей продукции: действие в отношении несоответствующей продукции, предпринятое для предотвращения ее первоначального предполагаемого использования.

4. СОКРАЩЕНИЯ

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

НП – несоответствующая продукция.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОЛНОМОЧИЯ

Ответственными за выявление, регистрацию и идентификацию, изоляцию НП являются **Кладовщик и Шеф-повар совместно с Руководителем группы ХАССП.**

6. ПРОЦЕДУРА. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА

Общие положения

Несоответствия продукции классифицируют:

- несущественные несоответствия;
- существенные несоответствия.

Несущественные несоответствия возможно устранить на месте путем коррекции:

- исправление с полным восстановлением характеристик.

После проведения коррекции продукция должна быть подвергнута повторной проверке для подтверждения соответствия установленным требованиям.

Существенные несоответствия – продукция не отвечает требованиям нормативной и документации, бракуется, возвращается обратно, списывается.

6.1. Управление несоответствующей продукцией

Управление несоответствующей продукцией включает следующие этапы:

- выявление НП;
- идентификация несоответствующей продукции;
- изоляция несоответствующей продукции;
- регистрация выявленного несоответствия;
- принятие решения о дальнейшем использовании продукции;
- анализ и устранение причин появления несоответствий;
- исполнение решения и его регистрация.

6.2. Этапы управления НП

6.2.1. Выявление несоответствующей продукции

Несоответствующая продукция может быть выявлена в результате:

- входного контроля сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов;
- контроля в процессе хранения сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов;
- контроля в процессе производства готовой продукции.

6.2.1.1 Поступающая в Учреждение продукция проходит входной контроль в соответствии с внутренней документацией Учреждения (ДП-10-2018 «Входной контроль»). Решение о несоответствии или соответствии на данном этапе принимает **Кладовщик с привлечением Руководителя группы ХАССП при необходимости.**

6.2.1.2. Хранения сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в складском помещении проводится в соответствии с ДП-11-2018 «Хранение». При выявлении НП на данном этапе, решение о дальнейших действиях принимает **Кладовщик.**

НП может быть выявлена при проведении инвентаризации и при проверке условий и сроков хранения на складе.

6.2.1.3 На этапах технологического процесса **Шеф-повар** контролирует:

- соответствие рецептур, технологического процесса требованиям нормативных правовых актов, технической, технологической документации;
- соблюдение поточности технологического процесса и отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции;
- соблюдение режимов технологического процесса.

Если НП выявлена в начале производственных процессов (например, испорченное сырьё, которое можно обнаружить только после вскрытия упаковки), решение о несоответствии такого сырья принимает **Шеф-повар.**

Выявление несоответствий готовой продукции производится путём органолептической оценки каждого готового блюда, лабораторного контроля по микробиологическим, физико-химическим и показателям безопасности продукции в соответствии с ППК.

6.2.2. Идентификация несоответствующей продукции

Вся продукция, признанная несоответствующей, должна быть идентифицирована. Ответственными за идентификацию несоответствующей продукции и за обозначение НП являются **Кладовщик или Шеф-повар в зависимости от этапа производственного процесса, на котором выявлена НП, или другое ответственное лицо, назначенное Руководителем группы ХАССП.**

Продукция, которая признана браком, подлежит утилизации или списанию – размещается ярлык с надписью «Не использовать» или «На списание», «С истекшими сроками годности» или другим способом. Ярлыки с надписями готовят и прикрепляют Кладовщик или Шеф-повар в зависимости от этапа производственного процесса, на котором выявлена НП, или другое ответственное лицо, назначенное Руководителем группы ХАССП.

6.2.3. Изоляция несоответствующей продукции

Продукция, признанная несоответствующей, должна быть изолирована в специально отведенном месте (выделенная для несоответствующей продукции зона) от соответствующей для исключения возможности непреднамеренного ее использования и смешивания её с продукцией, соответствующей требованиям нормативных правовых актов.

Ответственным лицом за изоляцию и временное хранение несоответствующей продукции является **Кладовщик**.

6.2.4. Регистрация выявленного несоответствия

Все установленные случаи несоответствия продукции должны быть зарегистрированы.

Регистрации подлежат несоответствия продукции, выявленные при входном контроле, контроле при хранении сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, контроле при производстве готовой продукции, у потребителя после поставки или начала использования.

6.2.5. Принятие решения о дальнейшем использовании продукции

Действия с несоответствующей продукцией:

- доведение до соответствия ТК;
- маркировка ярлыками НП (сырьё) для принятия решения о дальнейших действиях;
- решение о списании с баланса Учреждения и об утилизации. Составляются соответствующие акты (Приложение А).

Предлагаемые сроки выполнения коррекции и корректирующих действий согласовываются и утверждаются **Руководителем группы ХАССП**.

6.2.6. Исполнение решения и его регистрация

После выполнения коррекции с несоответствующей продукцией, продукция проходит повторный контроль с целью установления ее соответствия требованиям.

Результаты повторного контроля регистрируются.

Контроль реализации коррекции осуществляет **Руководитель группы ХАССП**.

После проведения коррекции или корректирующего действия анализируется его результативность, о чем делается соответствующая запись в План корректирующих действий.

7. ЗАПИСИ

7.1. Список форм

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
Акт о списании несоответствующей продукции	Приложение А	Кабинет Руководителя группы ХАССП	1 год

Форма «Акт о списании несоответствующей продукции»

1. <input type="checkbox"/> Причина несоответствия	
- Наименование продукции: _____	
- Даты производства: _____	
- Номера партий: _____	
2. Время начала:	Дата:
3. Отчет по расследованию	
1) Дата получения сырья / упаковочных материалов:	
2) Количество полученного сырья / упаковочных материалов:	
3) Номера партий:	
4) Использовано в производстве:	
5) Осталось в зоне хранения:	
6) Наименования и номера партий всей несоответствующей продукции:	
4. Результаты расследования	
- Общий объем несоответствующей продукции:	
- Продукция в зоне хранения:	
- Продукция, переданная в производство:	
5. Все заинтересованные стороны внутренние были уведомлены согласно процедуре: <input type="checkbox"/> Да, <input type="checkbox"/> Нет	
6. Время завершения:	Дата:
7. Эффективность (% отслеженной продукции):	
Затраченное время (в минутах):	

Ответственное лицо от Учреждения:

(Ф.И.О.)

Подпись лиц, осуществляющих отзыв:

(Ф.И.О.)

(Ф.И.О.)

(Φ.Π.Ο.)

[illegible]

[illegible]