



**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 «Прослеживаемость»
ДП-15-2018

Редакция №1

стр. 1 из 10

УТВЕРЖДАЮ

Директор
МБОУ Зубковская ООШ №20

_____ З. П. Лошкова

«__» _____ 2018 г.

**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА
«ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ»**

ДП-15-2018

Актуализация документа: «__» _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	3
1. Цель и область применения.	4
2. Нормативные ссылки.....	4
3. Определения.....	4
4. Обозначения и сокращения.....	4
5. Ответственность и полномочия.....	4
6. Процедура. Описание процесса.....	5
7. Формы записей по процедуре «Прослеживаемость»	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 и устанавливает порядок прослеживаемости и отзыва/изъятия пищевой продукции, не отвечающей нормам качества и безопасности МБОУ Зубковская ООШ №20 (далее – Учреждение).

1.2. Распространяется на пищеблок Учреждения, а также процессы, связанные с производством продукции.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

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

2.2. ГОСТ Р ИСО 22005-2009 «Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы».

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 термины с соответствующими определениями:

3.1. **продукция:** результат процесса производства Учреждения.

3.2. **прослеживаемость пищевой продукции:** возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

3.3. **идентификация:** процедура, предполагающая маркировку и этикетирование продукции, техническую и технологическую документацию на нее, обеспечивающую прослеживаемость или местонахождение данного объекта с целью выявления возможных причин брака.

4. ОБОЗНАЧЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

КД – корректирующие действия

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОЛНОМОЧИЯ

Ответственными за систему прослеживания являются:

- на стадии входного контроля – **Кладовщик**;
- на стадии изготовления блюд, полуфабрикатов и маркирования изготовления – **Шеф-повар**.

6. ПРОЦЕДУРА. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА

6.1 Идентификация и прослеживаемость продукции

Система идентификации продукции дает возможность проследить всю входящую, хранящуюся и отправленную потребителю продукцию, включая задержанный или уничтоженный продукт.

Идентификация и прослеживаемость продукции важны:

- для определения причин возникающих проблем и принятия соответствующих корректирующих действий;
- прослеживания входящего сырья, полуфабрикатов, пищевой продукции и готовой продукции;
- позволяет уменьшить количество жалоб и претензий от потребителей и продукции, подлежащей отзыву.

Для получения данных о происхождении готового продукта в Учреждении создана система прослеживаемости.

В систему входят следующие операции:

1. Идентификация – проведение внешнего осмотра, контроль наличия маркировки.
2. Контроль и хранение полного пакета товаросопроводительной документации: у Учреждения имеются в наличии документы, позволяющие определить организации, от которых они получили сырьё, полуфабрикаты, пищевые продукты и вспомогательные материалы.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции должна сохраняться в учреждении до окончания использования (реализации) данной продукции.

6.2. Сбор информации

Для обеспечения возможности 100% идентификации продукции прослеживаемость продукции в Учреждении осуществляется путём сбора информации на всех этапах обработки продукции:

- поступление сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в упаковочных материалах;
- все этапы производственного процесса;
- реализация готовой продукции потребителю.

Схема сбора информации по продукции, ответственные лица и место хранения документов приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Схема сбора информации по продукции

Этап сбора информации	Вид информации	Вид документа	Ответственный за сбор информации, место хранения документа
1 этап Приёмка сырья, полуфабрика-	Информация о количестве сырья, полуфабрикатов и пищевых	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; Накладные, счета-фактуры;	Кладовщик

Этап сбора информации	Вид информации	Вид документа	Ответственный за сбор информации, место хранения документа
тов и пищевых продуктов	продуктов, дате поставки, дате изготовления, сопроводительных документах	Декларации о соответствии, сертификаты соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы; Договоры на поставку; Заявки на поставку	
2 этап Производственный процесс	Информация о результатах контроля в процессе производства	Протоколы лабораторных испытаний	Руководитель группы ХАССП
	Информация о количестве готовой продукции, произведенной по заявкам	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Бракеражная комиссия
	Информация о результатах проверки параметров ККТ	Рабочие листы, Журналы контроля температур и влажности	Кладовщик
	Информация по проверкам системы ХАССП (позволяют определить возможные риски, оказывающие влияние на безопасность продукции)	Отчеты по внутренним аудитам, корректирующие действия, план КД	Группа ХАССП
	Информация о санитарной обработке помещений, результаты контроля вредителей, меры предотвращения перекрестных загрязнений, другие мероприятия	Записи по дератизации, дезинсекции, мойке, другие мероприятия, позволяющие выявить условия, в которых обрабатывалась продукция	Руководитель группы ХАССП

Информация по прослеживаемости собирается в виде копий документов, её подтверждающих.

Сбор информации проводится параллельно по всем подразделениям. Отмечается время начала и окончания сбора информации.

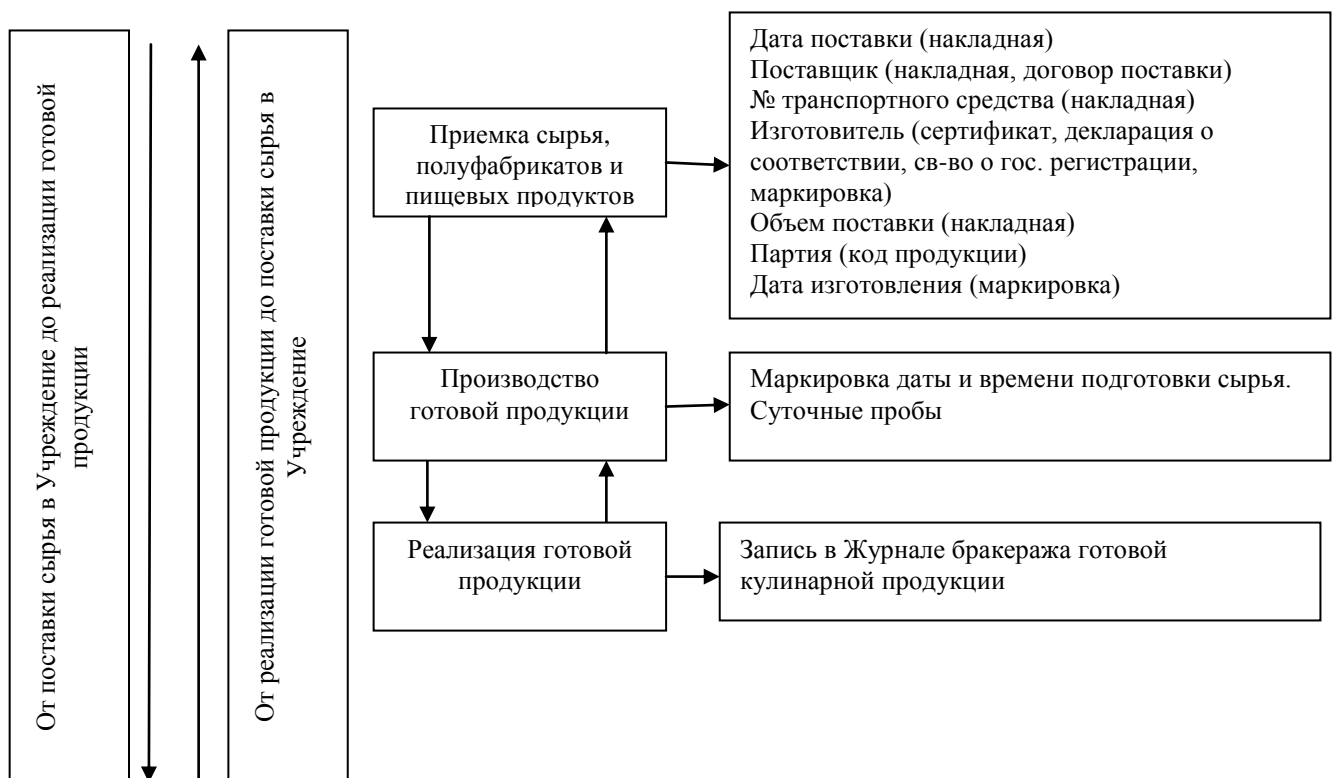
Ответственный персонал должен иметь свободный доступ к перечисленной выше информации и соответствующим документам. Документы должны храниться в условиях, обеспечивающих их сохранность.

Один раз в год система прослеживания проверяется. Для этого берётся готовая продукция, определяется и прослеживается местонахождение 100 % идентифицированных продуктов с момента поступления сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов на производство до реализации потребителю.

6.3 Управление несоответствующей продукцией

В случае обнаружения сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов несоответствующего качества во время производственного процесса осуществляются шаги, регламентированные ДП-17-2018 «Управление несоответствующей продукцией». Для идентификации проблемы реализуется обратная прослеживаемость в соответствии со схемой:

Прямая и обратная прослеживаемости



7.

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
Акт отзыва / изъятия продукции	Приложение А	Руководитель группы ХАССП	1 год

Форма «Акт отзыва / изъятия продукции по процедуре «Прослеживаемость»

1. <input type="checkbox"/> Причина для отзыва / <input type="checkbox"/> Сценарий пробного отзыва	
<hr/> <hr/> <hr/>	
- Наименование продукции: _____	
- Даты производства: _____	
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:	
4. Результаты расследования	
- Общий объем произведенной продукции:	
- Продукция на пищеблоке:	
5. Все заинтересованные стороны внутренние были уведомлены согласно процедуре: <input type="checkbox"/> Да, <input type="checkbox"/> Нет	
Контактная информация внешних сторон должна быть проверена на актуальность во время пробного отзыва уведомления.	
6. Время завершения:	Дата:
7. Эффективность (% отслеженной продукции):	
Затраченное время (в минутах):	

Лицо, ответственное за отзыв:

(Ф.И.О.)

Подпись лиц, осуществляющих отзыв:

(Ф.И.О.)

(Ф.И.О.)

(Ф.И.О.)

Лист регистрации изменений

[illegible]

Лист рассылки и ознакомления

[illegible]