



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

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

План ХАССП  
ПХ-09-2018

**Редакция №1 стр. 1 из 10**

УТВЕРЖДАЮ

Директор  
МБОУ Зубковская ООШ №20

\_\_\_\_\_ З. П. Лошкова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

**ПЛАН ХАССП**

**ПХ-09-2018**

Актуализация документа: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

с. Зубково  
2018 год

**СОДЕРЖАНИЕ**

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

## **ПРЕДИСЛОВИЕ**

1. Разработано группой ХАССП МБОУ Зубковская ООШ №20.
2. Введен впервые.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящий План разработан на основании принципов ХАССП и устанавливает критические контрольные точки (далее – ККТ) 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 МБОУ Зубковская ООШ №20 (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 Плане.

5.2 Руководитель Учреждения, а также все сотрудники, вовлечённые в процессы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, отвечают за выполнение мероприятий, описанных в настоящем Плане (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 сырьё, полуфабрикаты и пищевые продукты. Несоответствующее качество сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов		
Процесс	Приёмка сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Сырьё, полуфабрикаты 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, полуфабрикатов и пищевых продуктов	Кладовщик	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, полуфабрикатов и пищевых продуктов поставщику		Кладовщик, Директор Учреждения	Акт возврата
2. Исключить возможность попадания сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в производство		Кладовщик	Сигнальные ярлыки
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
1. Провести работу с поставщиком		Директор Учреждения	Официальное письмо
2. Провести повторную оценку поставщика		Группа ХАССП	Реестр поставщиков
3. Рассмотреть возможность закупа сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов у другого поставщика		Директор Учреждения	Реестр поставщиков

## «ККТ №2»

Опасный фактор	Несоблюдение условий, сроков и режима хранения сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов		
Процесс	Хранение сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр		Критические пределы
Сырьё, полуфабрикаты и пищевые продукты	Условия хранения (температура, влажность)		+2...+6 <sup>0</sup> С -18 +/- 3 <sup>0</sup> С 70 – 75% Условия хранения, установленные предприятием-изготовителем
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП «Хранение»	Ежедневно	Кладовщик	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, полуфабрикаты и пищевые продукты и переместить в другое место		Кладовщик	Акт о списании, сигнальные ярлыки
Провести контроль условий хранения сырья, полуфабрикатов 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		Кладовщик, Директор Учреждения	Заявка и запись в Журнале осмотра технического состояния оборудования
Провести ремонтные работы оборудования		Директор Учреждения	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	Шеф-повар, Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Личная гигиена и санитарное состояние	Постоянно	Директор Учреждения, Кладовщик	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	Шеф-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		Директор Учреждения	Журнал здоровья и осмотра сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний, Медицинские книжки
Организация и проведение генеральной уборки		Шеф-повар	Журнал генеральных

Закуп разрешенных дезинфицирующих средств	Директор Учреждения	уборок Инструкции по разведению дезинфицирующих средств
Вызов специалистов для контроля работы рабочего оборудования	Директор Учреждения	Акты о выполнении работ
<b>Корректирующие действия</b> (устранение причины отклонения от пределов)	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Пересмотреть ТК	Шеф-повар, Бракеражная комиссия	ТК, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Применять в работе защитные средства (одноразовые перчатки)	Шеф-повар	
Пересмотреть периодичность проведения генеральной уборки	Шеф-повар	Журнал генеральных уборок Инструкции по разведению дезинфицирующих средств
Замена / ремонт оборудования	Директор Учреждения	Акты о приобретении техники, акты о выполненных работах по обслуживанию и ремонту



[illegible]

[illegible]