



**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 «Корректирующие действия»  
ДП-18-2018

Редакция №1

стр. 1 из 11

УТВЕРЖДАЮ

Директор  
МБОУ Зубковская ООШ №20

\_\_\_\_\_ 3. П. Лошкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 г.

**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**

**«КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ»**

**ДП-18-2018**

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. Формы записей по процедуре «Корректирующие действия» .....	8
ПРИЛОЖЕНИЕ А .....	9

**ПРЕДИСЛОВИЕ**

1 Разработано группой ХАССП МБОУ Зубковская ООШ №20.

2 Введен впервые.

## 1. ЦЕЛЬ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Процедура разработана для выполнения требований ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001.

1.2. Процедура устанавливает порядок разработки, документального оформления, выполнения и контроля корректирующих действий, оценки их результативности по всем несоответствиям, с целью предотвращения повторного возникновения несоответствия требованиям ХАССП, ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001.

1.3. Распространяется на все процессы, связанные с производством и реализацией готовой продукции на пищеблоке МБОУ Зубковская ООШ №20 (далее – Учреждение), а также на все 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 документированной процедуре применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **ККТ критическая контрольная точка** (безопасность пищевых продуктов) – этап, на котором может быть применен контроль, являющийся важным для предотвращения или исключения опасности пищевых продуктов или ее снижения до приемлемого уровня.

3.2 **критический предел** – критерий, который отделяет приемлемость от неприемлемости.

ПРИМЕЧАНИЕ: критические пределы устанавливаются для того, чтобы определить, остается ли под контролем ККТ. Если критический предел превышает или нарушается, подвергшиеся воздействию продукты рассматриваются потенциально небезопасные.

3.3 **коррекция** – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

П р и м е ч а н и е 1. Коррекция означает обращение с потенциально опасной продукцией и поэтому может осуществляться совместно с корректирующим действием.

П р и м е ч а н и е 2. Коррекция может представлять собой, например, переработку, дальнейшую обработку и/или устранение неблагоприятных последствий несоответствия

(например, выбраковывание с целью иного использования или нанесения специальной маркировки).

**3.4 корректирующее действие** – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.

Примечание 1. Может быть более одной причины несоответствия.

Примечание 2. Корректирующее действие включает в себя причинный анализ. Оно предпринимается для того, чтобы предотвратить повторение несоответствия.

**3.5 несоответствие** – невыполнение требования.

**3.6 безопасность пищевой продукции** – концепция, согласно которой пищевая продукция не причинит вреда потребителю, если она приготовлена и/или употреблена в пищу согласно ее предусмотренному назначению.

**3.7 мероприятия по управлению** – любое действие или вид деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые могут быть выполнены с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

## **4. СОКРАЩЕНИЯ**

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

**КД** – корректирующие действия.

**НП** – несоответствующая продукция.

**ПКД** – план корректирующих действий.

## **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОЛНОМОЧИЯ**

Ответственность за управление и осуществление корректирующими действиями возлагается на **Руководителя группы ХАССП**.

## **6. ПРОЦЕДУРА. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА**

6.1 Действия по разработке, выполнению и оценке предпринятых корректирующих действий являются одним из основных условий результативного функционирования Системы ХАССП.

6.2 Корректирующие действия инициируются после обнаружения, возникновения несоответствия и направлены на устранение его причины.

6.3 Корректирующие действия осуществляются на постоянной основе по мере обнаружения отклонений параметров от установленных требований и при изменении самих требований.

## 6.4 Порядок проведения корректирующих действий



6.4.1 После получения информации о выявленном несоответствии проводится проверка информации о несоответствии и его идентификация по следующим признакам:

- содержание несоответствия;
- область распространения;
- степень значимости (зависит от степени влияния на безопасность продукции);
- форма проявления;
- степень сложности его устранения.

6.4.2 На основании полученной информации на совещании группы ХАССП оценивается степень значимости проблемы и принимается решение о необходимости комиссионного проведения анализа и установления причин несоответствия. Степень значимости проблемы

определяется группой ХАССП с позиции его фактического влияния на безопасность продукции, удовлетворенность потребителей.

6.4.3 Исследование причин несоответствия должно представлять анализ событий, обстоятельств, непосредственно обуславливающих возникновение несоответствия, основанный на объективных доказательствах и опытных данных, полученных посредством методов, в том числе включающих оценку предыдущих сведений.

6.4.4 Необходимость созыва группы ХАССП и ее состав должны быть адекватными значимости проблемы и должны определяться в каждом конкретном случае разработчиком корректирующего действия.

6.4.5 По результатам выявления и анализа причин несоответствия руководитель группы ХАССП составляет ПКД (Приложение А) с привлечением внутренних аудиторов при необходимости.

6.4.6 ПКД должен включать следующие обязательные разделы:

- описание несоответствия;
- установление причин несоответствия (или предполагаемых причин);
- необходимые корректирующие действия;
- лицо(а), на которое(ые) возлагается ответственность за осуществление необходимых КД;
- дата выполнения каждого КД;
- отметка о факте выполнения запланированных КД;
- лицо(а), на которое(ые) возлагается ответственность за проведение контроля выполнения и оценку эффективности КД.

6.4.7 ПКД должен быть согласован руководителем группы ХАССП. Оригинал ПКД передается Директору Учреждения, который контролирует выполнение корректирующих действий в определенные планом сроки. Выполнение и результативность корректирующих действий проверяются при проведении последующей проверки.

6.4.8 Критерием оценки эффективности КД является отсутствие повторения несоответствий при повторной проверке области, где было впервые выявлено несоответствие (в т.ч. и потенциальное). Показатели эффективности КД и действия по результатам оценки представлены в таблице:

Показатель эффективности КД	Результативность процесса	Действия по оценке результативности
Полное отсутствие повторяющихся несоответствий	100%	Корректировка не требуется
Два раза повторения несоответствия	80%	Процесс требует принятия корректирующих мероприятий
Более двух раз повторения несоответствия	50%	Процесс требует полного пересмотра

**7. ФОРМЫ ЗАПИСЕЙ ПО ПРОЦЕДУРЕ «КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ»**

<b>Наименование</b>	<b>Форма</b>	<b>Место хранения</b>	<b>Срок хранения</b>
План корректирующих действий	Приложение А	Кабинет Руководителя группы ХАССП	3 года



## Приложение А

## ПЛАН КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ

Дата, место обнаружения несоответствия	Описание несоответствия	Корректирующее действие	Ответственный за выполнение	Дата выполнения	Ответственный за контроль	Дата	Эффективность КД

Разработал: \_\_\_\_\_  
должность, ФИО, подпись

Дата: «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Согласовано: \_\_\_\_\_  
должность, ФИО, подпись

Дата: «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
должность, ФИО, подпись

Дата: «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Лист регистрации изменений

[illegible]

[illegible]