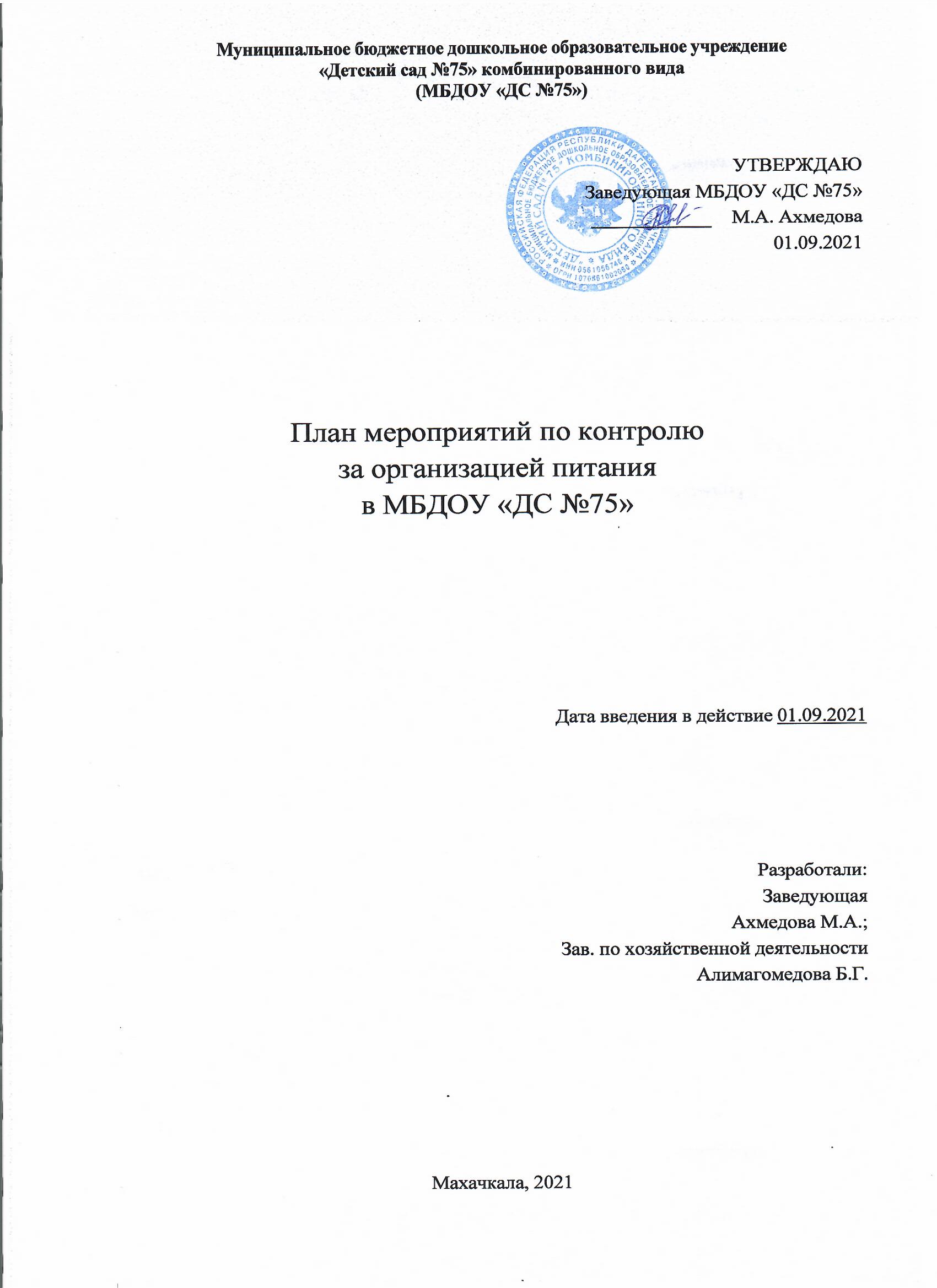
****

ПРЕДИСЛОВИЕ

РАЗРАБОТАНА МБДОУ «ДС №75» в соответствии с требованиями стандарта ГОСТ Р 51705.1

ПРИНЯТА И ВВЕДЕНА В ДЕЙСТВИЕ Приказом № 67-п от 01.09.2021 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Область применения
2. Нормативные ссылки
3. Термины, определения и сокращения
4. Общие положения
5. Ответственность и контроль
6. Актуализация и рассылка
7. Листы контроля
   1. **Область применения**
      1. Настоящий План разработан на основании принципов XACCП и устанавливает Критические контрольные точки (ККТ) и мероприятия управления точками.
      2. Цель деятельности управления критическими контрольными точками — минимизация или устранения опасных факторов.
      3. Положения настоящего Плана обязательны для всех сотрудников, участвующих в организации питания МБДОУ «ДС №75» в которых определены опасные факторы и критические контрольные точки.
   2. **Нормативные ссылки**

В настоящем плане использованы ссылки на следующие нормативные документы:

* 1. TP TC 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
  2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов XACCП»
  3. ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи».
  4. **Термины, определения и сокращения**

В настоящем плане применены следующие термины с соответствующими определениями:

**План *XACCП*** *—* (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

**Сокращения**

План — План XACCП

Учреждение МБДОУ «ДС №75»

KKT — критические контрольные точки

* 1. **Общие положения**
     1. Деятельность по определению опасных факторов описана в Методике анализа опасных факторов и определения KKT.
     2. Форма Листа KKT приведена в Методике анализа опасных факторов и определения KKT.
  2. **Ответственность и контроль**
     1. Ответственные за организацию питания в учреждении отвечают за выполнение мероприятий, описанных в настоящем Плане (контроль, выполнение корректирующих мероприятий).
  3. **Актуализация и рассылка**
     1. План мероприятий по контролю за организацией питания в МБДОУ «ДС №75» анализируется на актуальность во время проведения анализа опасных факторов.
     2. Оригинал Плана находится у Руководителя группы XACCП, копии листов KKT выдаются в ответственным лицам, к которым относится данная критическая контрольная точка.

***«KKT № 1»***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Потенциальная опасность** | Отсутствие сопроводительной документации | | | | |
| **Процесс** | Приемка сырья | | | | |
| **Контроль** | | | | | |
| **Объект контроля** | | **Контролируемый параметр** | | **Критические пределы** | |
| Сопроводительная документация | | Наличие/отсутствие | | Наличие документации согласно перечню на сырье | |
| **Мониторинг** | | | | | |
| **Процедура** | **Периодичность** | | **Ответственный** | | **Записи** |
| ДП Проведение контроля за продовольственным сырьём | Постоянно при приемке сырья | | Кладовщик | | Журнал приемки сырья |
| **Коррекция и корректирующие мероприятия** | | | | | |
| **Коррекция**  (устранение отклонения от пределов) | | | **Ответственный** | | **Записи** |
| 1. Возврат продукции поставщику | | |  | | Таблица возвращенные продукты |
| 2. Исключить возможность попадания сырья  в производство | | | Кладовщик | | Таблица возвращенные ПРОДУКТЫ |
| **Корректирующие действия**  (устранение причины отклонения от пределов) | | | **Ответственный** | | **Записи** |
| 1. Провести повторную оценку поставщика | | |  | | Реестр поставщиков |
| 2. Рассмотреть возможность закупа сырья  другого поставщика | | |  | | Реестр поставщиков |

***«KKT № 2»***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Потенциальная опасность** | Несоблюдение режимов хранения сырья и готовой продукции | | | | |
| **Процесс** | Хранение сырья, полуфабрикатов и готового продукта | | | | |
| **Контроль** | | | | | |
| **Объект контроля** | | **Контролируемый параметр** | | **Критические пределы** | |
| Условия хранения | | Температура влажность | | +2 +6  -18 +/-3 | |
| **Мониторинг** | | | | | |
| **Процедура** | **Периодичность** | | **Ответственный** | | **Записи** |
| Хранение сырья и ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ | 2 раза в день | | Кладовщик | | Журнал контроля температуры и влажности |
| **Коррекция и корректирующие мероприятия** | | | | | |
| **Коррекция**  (устранение отклонения от пределов) | | | **Ответственный** | | **Записи** |
| Изъять продукцию и переместить в другое место | | | Кладовщик | | Акт о списании |
| Провести контроль условий хранения продукции | | | Кладовщик | | Журнал контроля температуры и влажности |
| **Корректирующие** действия (устранение причины отклонения от пределов) | | | Ответственный | | Записи |
| Провести анализ сбоя работы оборудования | | | Кладовщик | | Акт выполненных работ от организации обслуживающей оборудование |
| Провести ремонтные работы оборудования | | | Кладовщик | | Акт выполненных работ от организации обслуживающей оборудование |



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Потенциальная**  **опасность** | Несоответствие продукции органолептическим показателям  (несоответствие потребительским свойствам) | | | | |
| **Процесс** | Производство готового продукта | | | | |
| **Контроль** | | | | | |
| **Объект контроля** | | **Контролируемый параметр** | | **Критические пределы** | |
| Готовая продукция | | Органолептические показатели | | В соответствии с Технологическими картами (TK) | |
| **Мониторинг** | | | | | |
| **Процедура** | **Периодичность** | | **Ответственный** | | **Записи** |
| TK | Постоянно при приготовлении | | Председатель бракеражной КОМИССИИ | | Бракеражный Журнал |
| **Коррекция и корректирующие мероприятия** | | | | | |
| **Коррекция**  (устранение отклонения от пределов) | | | **Ответственный** | | **Записи** |
| При недостаточной температуре или времени откорректировать режимы приготовления | | | Повар | | Бракеражный журнал |
| При несоответствии продукции органолептическим показателям (цвет, вкус, запах, внешний вид), продукция подвергается утилизации | | | Повар | | Бракеражный журнал |
| Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов) | | | Ответственный | | Записи |
| Пересмотреть TK | | | Повар | | ТК |