

ГБОУ НАО «СШ№2»	Система качества ГОСТ Р 51705.1-2001 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Код документа	ПЛАН ХАССП
		Владелец:	ГБОУ НАО «СШ№2»
ПЛАН утвержден в настоящей редакции		Страница № 1	
ПЛАН И РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП			

1. ПЛАН ХАССП

План ХАССП (НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points)) – это разработанная программа обеспечения безопасности пищевых продуктов, которая фокусируется на предотвращении опасностей путем применения контроля от сырья до готовой продукции.

План ХАССП представлен в таблицах 1,2,3,4

**Таблица 1. План ХАССП
ОППИ Входной контроль (приемка сырья)**

Потенциальная опасность		Отсутствии сопроводительной документации. Несоответствующее качество продукции.	
Процесс		Приемка сырья	
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Сопроводительная документация. Органолептические показатели продукции.	Наличие/отсутствие	Наличие документации согласно перечню на сыре. Отсутствие недопустимых показателей качества	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП ВК 09-01-2021 Входной контроль	Постоянно при каждой приемке сырья	Кладовщик	Журнал входного контроля сырья Пакет документов подтверждающих качество
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)	Ответственный	Записи	
Возврат поставщику продукции	Заведующий производством, руководитель группы ХАССП	Акт возврата	
Исключить возможность попадания сырья в производство	Заведующий производством	Акт возврата	
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)	Ответственный	Записи	
Провести повторную оценку поставщика	Руководитель группы ХАССП	Реестр поставщиков	
Рассмотреть возможность закупа сырья другого поставщика	Руководитель группы ХАССП, заведующая столовой	Реестр поставщиков	

ГБОУ НАО «СШ№2»	Система качества ГОСТ Р 51705.1-2001 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Код документа	ПЛАН ХАССП
		Владелец:	ГБОУ НАО «СШ№2»
ПЛАН утвержден в настоящей редакции		Страница № 2	
ПЛАН И РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП			

**Таблица 2. План ХАССП
ОПП2, ОПП 3, ОПП4 - Хранение сырья**

Потенциальная опасность		Несоблюдение условий, сроков и режима хранения	
Процесс		Хранение сырья	
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Условия хранения (склады, холодильники)	Температура, влажность	+2 +6 -18 +/-3 70 – 75 %	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП ПР 08-01-2021, ДП ОТО 05-01-2021, ДП ПЗ 03-01-2021	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	Повар	Акт о списании	
Провести контроль условий хранения продукции	Заведующий производством	Журнал контроля температуры и влажности	
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)	Ответственный	Записи	
Провести анализ сбоя работы оборудования	Заведующий производством	Заявка и запись в Журнале осмотра технического состояния оборудования	
Провести ремонтные работы оборудования	Заведующий производством	Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование	

**Таблица 3. План ХАССП
ККТ1 Производство готового продукта**

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	

ГБОУ НАО «СШ№2»	Система качества ГОСТ Р 51705.1-2001 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Код документа	ПЛАН ХАССП
		Владелец:	ГБОУ НАО «СШ№2»
ПЛАН утвержден в настоящей редакции		Страница № 3	
ПЛАН И РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП			

	Дезинфицирующие растворы Условия хранения Аллергены Посторонние попадания Личная гигиена Санитарное состояние	картами (ТК) Личная гигиена и санитарно – противоэпидемиологические мероприятия
--	--	---

Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ТК	Постоянно при приготовлении	Повар	Бракеражный журнал
Личная гигиена и санитарное состояние	Постоянно	Заведующая столовой	Журнал здоровья Медицинские книжки
Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд	Постоянно при приготовлении	Заведующая столовой	Журнал генеральных уборок Инструкции по разведению дез. средств

Коррекция и корректирующие мероприятия		
Коррекция (устранение отклонения от пределов)	Ответственный	Записи
При недостаточной температуре или времени откорректировать режимы приготовления	Повар	Бракеражный журнал
Своевременное прохождение медицинских осмотров	Заведующий производством	Журнал здоровья Медицинские книжки
Проведение генеральных уборок в соответствии графиками	Заведующий производством	Журнал генеральных уборок
Применение дезинфицирующих средств разрешенных для применения в пищевых предприятиях	Заведующий производством	Инструкции по разведению дез. средств
Контроль работы рабочего оборудования	Заведующий производством	Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах
При несоответствии продукции органолептическим показателям (цвет, вкус, запах, внешний вид), продукция подвергается утилизации	Повар	Бракеражный журнал

ГБОУ НАО «СШ№2»	Система качества ГОСТ Р 51705.1-2001 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Код документа	ПЛАН ХАССП
		Владелец:	ГБОУ НАО «СШ№2»
ПЛАН утвержден в настоящей редакции		Страница № 4	
ПЛАН И РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП			

При не прохождении медицинского осмотра - сотрудник отстраняется от работы	Заведующий производством	Журнал здоровья Медицинские книжки
Организация генеральных уборок	Заведующий производством	Журнал генеральных уборок
Закуп разрешенных дезинфицирующих средств	Заведующий производством	Инструкции по разведению дез. средств.
Вызов специалистов для контроля работы рабочего оборудования	Заведующий производством	Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах Журнал осмотра технического состояния оборудования
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)	Ответственный	Записи
Пересмотреть ТК	Заведующий производством	ТК Бракеражный журнал
Изыскать варианты замены персонала на время прохождения медкомиссии	Заведующий производством Ведущий документовед	Журнал здоровья Медицинские книжки
Применять в работе защитные средства (одноразовые перчатки)		
Организовать генеральную уборку	Заведующий производством	Журнал генеральных уборок Инструкции по разведению дез. средств.
Замена / ремонт оборудования	Заведующий производством	Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах

**Таблица 4. План ХАССП
Реализация готовых блюд**

Потенциальная опасность	Несоблюдение условий, сроков и режима реализации готовых блюд, посторонние попадания.	
Процесс	Реализация готовых блюд	
Контроль		
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы
Условия и время хранения (оборудование при раздаче) готовых блюд	Температура, время	+ 75- 85°C горячие блюда, + 14 салаты Скорпорт - 1 час

ГБОУ НАО «СШ№2»	Система качества ГОСТ Р 51705.1-2001 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Код документа	ПЛАН ХАССП
		Владелец:	ГБОУ НАО «СШ№2»
ПЛАН утвержден в настоящей редакции		Страница № 5	
ПЛАН И РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП			

Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
Требования к подаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий	Постоянно	Повар	Журнал контроля температуры и влажности Журнал бракеража готовой продукции
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)	Ответственный	Записи	
Изъять продукцию и переместить в другое место	Бракеражная комиссия, Заведующий производством	Акт о списании	
Провести контроль условий и времени хранения продукции	Бракеражная комиссия, Заведующий производством	Журнал контроля температуры и влажности Журнал бракеража готовой продукции	
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)	Ответственный	Записи	
Провести анализ сбоя работы оборудования Объективная оценка проб продукции	Бракеражная комиссия, Заведующий производством	Заявка и запись в Журнале осмотра технического Состояния оборудования	
Провести ремонтные работы оборудования Доведение блюд до соответствия ТК	Бракеражная комиссия, Заведующий производством	Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование	