

Частное образовательное учреждение средняя общеобразовательная школа «Перспектива»

(ЧОУ СОШ «Перспектива»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор  
ЧОУ СОШ «Перспектива»

\_\_\_\_\_ Е.А. Муравская

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

## **ПЛАН ХАССП**

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

г. Армавир  
2022 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 ЧОУ СОШ «Перспектива».
2. Введен впервые.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящий План разработан на основании принципов ХАССП и устанавливает Критические контрольные точки 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 ЧОУ СОШ «Перспектива» (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»

<b>Опасный фактор</b>	Отсутствие сопроводительной документации на поступающие сырье и пищевые продукты. Несоответствующее качество сырья и пищевых продуктов		
<b>Процесс</b>	Приёмка сырья и пищевых продуктов		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Сырьё и пищевые продукты	Сопроводительная документация	Наличие / Отсутствие, не полный пакет	
	Органолептические показатели	Соответствие / Не соответствие	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ДП «Входной контроль»	Постоянно при каждой приемке сырья и пищевых продуктов	Заведующий производством	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Пакет документов, подтверждающих качество и безопасность. ТТН
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
1. Возврат сырья и пищевых продуктов поставщику		Заведующий производством, Директор Учреждения	Акт возврата
2. Исключить возможность попадания сырья и пищевых продуктов в производство		Заведующий производством	Сигнальные ярлыки
<b>Корректирующие действия</b> (устранение причины отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
1. Провести работу с поставщиком		Директор Учреждения	Официальное письмо
2. Провести повторную оценку поставщика		Группа ХАССП	Реестр поставщиков
3. Рассмотреть возможность закупа сырья и пищевых продуктов у другого поставщика		Директор Учреждения	Реестр поставщиков

**«ККТ №2»**

<b>Опасный фактор</b>	Несоблюдение условий, сроков и режима хранения сырья и пищевых продуктов		
<b>Процесс</b>	Хранение сырья и пищевых продуктов		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>		<b>Критические пределы</b>
Сырьё 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
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ДП «Хранение»	Ежедневно	Заведующий производством	Журнал контроля температуры и влажности складского помещения, Журнал контроля температуры холодильных и морозильных камер
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Изъять сырьё и пищевые продукты и переместить в другое место		Заведующий производством	Акт о списании, сигнальные ярлыки
Провести контроль условий хранения сырья и пищевых продуктов		Группа ХАССП	Журнал контроля температуры и влажности складского помещения, Журнал контроля температуры холодильных и морозильных камер
<b>Корректирующие действия</b> (устранение причины отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Провести анализ сбоя работы оборудования		Заведующий хозяйством, 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»**

<b>Опасный фактор</b>	Несоответствие готовой продукции органолептическим показателям (несоответствие потребительским свойствам)		
<b>Процесс</b>	Производство готовой продукции		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
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	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ТК	Постоянно при приготовлении	Заведующий производством, Повар, Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Личная гигиена и санитарное состояние	Постоянно	Директор Учреждения, Заведующий производством, Заведующий хозяйством	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	Заведующий производством, Повар	Инструкции по разведению дезинфицирующих средств
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
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		Заведующий производством, Повар	Журнал генеральных уборок Инструкции по

Закуп разрешенных дезинфицирующих средств	Заведующий хозяйством	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	Заведующий производством, Бракеражная комиссия	ТК, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Применять в работе защитные средства (одноразовые перчатки)	Заведующий производством, Повар	
Пересмотреть периодичность проведения генеральной уборки	Заведующий производством	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





