



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий  
МАДОУ – детский сад № 165  
Г.П. Кулакова

28.02.2024 г

### ПЛАН ХАССП с листами ХАССП

#### ПЛ-01-2024 (редакция №1)

ДОКУМЕНТ ВВЕДЁН ВЗАМЕН: ПХ-08-2019 «План ХАССП»

ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ с 28.02.2024 г.

Приказом № 12 от 28.02.2024 г.

Отметки об актуализации документа:

« ____ » _____ 2025 г.	_____ / _____	подпись	ФИО
« ____ » _____ 2026 г.	_____ / _____	подпись	ФИО
« ____ » _____ 2027 г.	_____ / _____	подпись	ФИО

## ПЕРЕЧЕНЬ ИЗМЕНЕНИЙ ДОКУМЕНТА ПЛ-01-2024 (РЕДАКЦИЯ №1)

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
1			

\_\_\_\_\_ / ФИО сотрудника, внёсшего изменение

\_\_\_\_\_ / Подпись

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
2			

\_\_\_\_\_ / ФИО сотрудника, внёсшего изменение

\_\_\_\_\_ / Подпись

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
3			

\_\_\_\_\_ / ФИО сотрудника, внёсшего изменение

\_\_\_\_\_ / Подпись

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Цель и область применения .....	4
2. Нормативные ссылки .....	4
3. Термины и определения .....	4
4. Общие положения .....	5
5. Ответственность и полномочия .....	5
6. Актуализация плана ХАССП .....	6
Листы ХАССП .....	7

## 1. Цель и область применения

1.1. Настоящий План ХАССП (далее – План) разработан с целью реализации требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590 по управлению критическими контрольными точками, выявленными в ходе анализа опасных факторов при приготовлении на пищеблоке и раздаче готовых блюд и пищевых продуктов в МАДОУ – детский сад № 165 (далее – Учреждение).

1.2. Цель управления ККТ – минимизация и устранение риска реализации значимых опасных факторов, которые могут оказать негативное воздействие на безопасность реализуемых готовых блюд и, как следствие, на здоровье воспитанников.

1.3. Положения настоящего Плана обязательны к применению всеми сотрудниками, задействованными в мониторинге и управлении ККТ.

## 2. Нормативные ссылки

- 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. Общие требования»;
- 2.3. М-01-2024 «Методика анализа опасных факторов и определения ККТ»;
- 2.4. ДП-01-2024 «Входной контроль пищевого сырья, продукции и ТМЦ»;
- 2.5. ДП-02-2024 «Хранение пищевого сырья и продукции»;
- 2.6. СБП-01-2024 «Сборник общесистемных процедур»;
- 2.7. ДП-06-2024 «Личная гигиена персонала»;
- 2.8. ДП-05-2024 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия».

## 3. Термины, определения и сокращения

3.1. В настоящем Plane применяются следующие термины с соответствующими определениями:

**ХАССП – (анализ рисков и критические контрольные точки)** — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

**Система ХАССП** – совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

**Опасный фактор (опасность)** – биологические, химические или физические вещества в пищевых продуктах, потенциально способные оказать неблагоприятное воздействие на здоровье.

**Критическая контрольная точка** – этап процесса, на котором применяется управляющее воздействие для предотвращения или снижения значительной опасности, относящейся к безопасности пищевой продукции, до приемлемого уровня, определены критические пределы и на котором измерение обеспечивает результативное применение коррекций.

**Критический предел** – критерий, который в критической контрольной точке разделяет допустимые и недопустимые значения контролируемых параметров.

*Примечание:* критические пределы устанавливаются для того, чтобы определить, остается ли под контролем ККТ. Если критический предел превышает или нарушается,

подвергшиеся воздействию пищевое сырье, продукты, готовая продукция рассматриваются как потенциально небезопасные.

**Мониторинг** – проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в ККТ с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для работы корректирующих и предупреждающих действий.

**Коррекция** – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

**Корректирующее действие** – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия с целью недопущения его повторного появления.

**Несоответствие** – невыполнение установленного требования.

**Соответствие** – выполнение установленного требования.

3.2. В настоящем Плане приняты следующие сокращения:

**ККТ** – критические контрольные точки.

**ВСД** – ветеринарные сопроводительные документы.

**ТТН** – товарно-транспортные накладные.

**НП** – несоответствующая продукция.

**ТК** – технологические карты.

#### **4. Общие положения**

4.1. План ХАССП разработан по результатам проведения анализа опасных факторов в соответствии с Методикой анализа опасных факторов и выявления ККТ (М-01) и содержит рабочие листы ХАССП с описанием методов контроля каждой ККТ.

4.2. Документирование обязательной информации о ККТ осуществляется согласно установленной в Методике (М-01) форме «Листа ХАССП».

4.3. Каждый Лист ХАССП включает в себя следующую информацию:

- значимые опасные факторы, которые могут повлиять на безопасность готовых блюд и контролируются в ККТ;
- критические пределы в ККТ;
- процедуры мониторинга;
- коррекции, предпринимаемые в случае несоблюдения критических пределов;
- корректирующие действия;
- распределение ответственности и полномочий;
- необходимые записи по мониторингу ККТ.

4.4. Окончательные корректирующие действия по каждой конкретной ситуации нарушения критических пределов разрабатываются после определения причины возникновения НП, в соответствии с алгоритмом, представленным в ДП-05.

#### **5. Ответственность и полномочия**

5.1. Группа ХАССП отвечает за достоверность информации, изложенной в настоящем Плане.

5.2. **Все сотрудники**, вовлечённые в процессы обеспечения безопасности пищевой продукции, отвечают за выполнение мероприятий, описанных в настоящем Плане (контроль, ведение необходимых записей, выполнение коррекции и корректирующих мероприятий).

5.3. **Координатор группы ХАССП** имеет право инициировать внеплановый аудит для актуализации или пересмотра Плана ХАССП, если существует риск выпуска

небезопасных блюд из-за обнаружения серьезных отклонений (примеры случаев проведения внеплановых аудитов в СБП-01).

## **6. Актуализация Плана ХАССП**

6.1. План ХАССП анализируется на актуальность во время проведения ежегодных внутренних аудитов системы ХАССП в соответствии с СБП-01 после проведения анализа опасных факторов или принятия решения об актуальности текущего перечня опасных факторов.

6.2. Оригинал Плана ХАССП находится у **Координатора группы ХАССП**. С Планом ХАССП знакомят весь персонал, на которого возложена ответственность за мониторинг и проведение коррекций / корректирующих действий.

6.3. Копии Листов ХАССП или всего Плана могут быть выданы на места проведения процессов, к которым относится та или иная ККТ.

6.4. Записи о дате ознакомления / выдачи копии Плана ХАССП и ответственного за сохранность копии вносятся в Лист ознакомления в конце Плана в соответствии с СБП-01.

**ЛИСТЫ ХАССП**  
**Лист ХАССП для ККТ №1**

<b>Опасный фактор</b>	Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные		
<b>Процесс</b>	Входной контроль пищевого сырья и продуктов		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Поступающее пищевое сырьё и продукты	- Полный пакет сопроводительной документации. - Органолептические показатели	- Наличие корректно оформленного полного пакета сопроводительной документации. - Соответствие органолептическим показателям.	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ДП-01 «Входной контроль пищевого сырья, продуктов и ТМЦ»	Каждое поступление пищевого сырья и продуктов на пищеблок	Кладовщик	- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, - Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, - ВСД в ФГИС «Меркурий», - информация в Честном знаке, - маркировочные ярлыки. - ТТН
<b>Коррекция и корректирующие действия</b>			
<b>Коррекция</b>		<b>Исполнитель</b>	<b>Записи</b>
Запрос недостающей документации		Кладовщик	Электронное письмо поставщику, отметка в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции
Исключить возможность попадания пищевого сырья и продуктов в производственные процессы (изолировать и промаркировать) до получения от поставщика необходимой документации		Кладовщик	Сигнальные ярлыки, иная визуальная идентификация
Возврат пищевого сырья и продуктов поставщику при непредставлении им необходимой документации или при несоответствии органолептических показателей		Кладовщик	- акт возврата, - отметки в системе Меркурий о возвратных ВСД, - отметки в бухгалтерских программных продуктах - отметки в журнале бракеража скоропортящейся продукции - отметки в журнале регистрации обнаруженной НП
<b>Корректирующие действия</b>		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Провести оценку поставщика		Заведующий, кладовщик	Акт оценки / переоценки поставщика с результатами оценки
Внесение дополнений в шаблон договора с поставщиком пищевого сырья и продуктов или заключение дополнительного соглашения		Заведующий	Шаблон договора или дополнительного соглашения
Рассмотреть возможность закупа пищевого сырья и продуктов у другого поставщика – провести оценку потенциальных поставщиков		Заведующий	- акт оценки поставщика с результатами оценки, - протокол заседания группы ХАССП

## Лист ХАССП для ККТ №2

<b>Опасный фактор</b>	Химический / Потенциально опасные химические вещества и соединения		
<b>Процесс</b>	Входной контроль пищевого сырья и продуктов		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Поступающее пищевое сырьё и продукты	Полный пакет сопроводительной документации	Наличие корректно оформленного полного пакета сопроводительной документации	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ДП-01 «Входной контроль пищевого сырья, продуктов и ТМЦ»	Каждое поступление пищевого сырья и продуктов на пищеблок	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции,</li> <li>- Журнал учёта поступающей пищевой продукции,</li> <li>- Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность,</li> <li>- ВСД в ФГИС «Меркурий»,</li> <li>- отметка в Честном знаке,</li> <li>- маркировочные ярлыки.</li> <li>- ТТН</li> <li>- отметка в программном продукте (Бухгалтерии)</li> </ul>
<b>Коррекция и корректирующие действия</b>			
<b>Коррекция</b>		<b>Исполнитель</b>	<b>Записи</b>
Запрос недостающей документации		Кладовщик	Электронное письмо поставщику, отметка в Журнале бракеража сырой продукции
Исключить возможность попадания пищевого сырья и продуктов в производственные процессы (изолировать и промаркировать) до получения от поставщика необходимой документации		Кладовщик	Сигнальные ярлыки, иная визуальная идентификация
Возврат пищевого сырья и продуктов поставщику при непредставлении им необходимой документации или при несоответствии органолептических показателей		Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> <li>- акт возврата,</li> <li>- отметки в системе Меркурий о возвратных ВСД,</li> <li>- отметки в журнале бракеража скоропортящейся продукции</li> <li>- отметки в журнале регистрации обнаруженной НП</li> </ul>
<b>Корректирующие действия</b>		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Внесение дополнений в шаблон договора с поставщиком пищевого сырья и продуктов или заключение дополнительного соглашения		Заведующий	Шаблон договора или дополнительного соглашения
Рассмотреть возможность закупа пищевого сырья и продуктов у другого поставщика – провести оценку потенциальных поставщиков		Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- акт оценки поставщика с результатами оценки,</li> <li>- протокол заседания группы ХАССП</li> </ul>
Провести оценку поставщика		Заведующий, кладовщик	Акт оценки поставщика с результатами оценки



## Лист ХАССП для ККТ №3

<b>Опасный фактор</b>	Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные		
<b>Процесс</b>	Хранение пищевого сырья и продуктов в холодильном оборудовании и на складах		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Пищевое сырьё и продукты, находящиеся на хранении	Условия хранения (температура, влажность)	В соответствии с пределами, установленными предприятием-изготовителем на маркировке и в сопроводительной документации	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ДП-02 «Хранение пищевого сырья и продукции»	Ежедневно	Кладовщик	- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b>	<b>Исполнитель</b>	<b>Записи</b>	
Изъять пищевое сырьё и продукты и изолировать в специально отведённом месте, промаркировать для исключения возможности попадания пищевого сырья и продуктов в производственные процессы	Кладовщик	- сигнальные ярлыки, - акт о списании, - отметка в журнале регистрации выявленной НП	
<b>Корректирующие действия</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>	
Проанализировать возможности складских помещений и мест хранения на пищеблоке Учреждения для соблюдения условий хранения закупаемого пищевого сырья и продуктов	Группа ХАССП	Протокол / акт группы ХАССП	
Провести анализ сбоя работы оборудования	Группа ХАССП	Журнал регистрации выявленной НП	
Провести ремонтные работы оборудования с привлечением сторонней организации	Заместитель заведующего по АХЧ	Договор, акт выполненных работ	

## Лист ХАССП для ККТ №4

<b>Опасный фактор</b>	Биологический / Микроорганизмы		
<b>Процесс</b>	Подготовка к выдаче		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Пищевые продукты промышленного выпуска	Органолептические показатели	В соответствии с органолептическими показателями, свойственными продукту	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Порядок снятия бракеража (положение о бракеражной комиссии), ТК	Постоянно перед допуском продуктов на раздачу	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b>		<b>Исполнитель</b>	<b>Записи</b>
Изъятие и снятие продукта с реализации, списание		Бракеражная комиссия	- журнал бракеража готовой пищевой продукции. - акт о списании, - журнал регистрации выявленной НП
<b>Корректирующие действия</b>		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Внесение дополнений в шаблон договора с поставщиком или заключение дополнительного соглашения		Заведующий	Шаблон договора или дополнительного соглашения
Рассмотреть возможность закупа продуктов у другого поставщика		Заведующий	- акт оценки поставщика с результатами оценки, - протокол заседания группы ХАССП
Провести оценку поставщика		Заведующий, кладовщик	Акт оценки поставщика с результатами оценки

## Лист ознакомления и выдачи копий

ФИО	Должность	Дата ознакомления	№ копии*	Дата выдачи бумажной или электронной копии*	Подпись

\* Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана.