

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение -
детский сад № 148**

Юридический адрес: 620103, Свердловская область, г.Екатеринбург, ул.Латышская, 90
Тел.(34)256-94-04, E-mail: mdou148@eduekb.ru, сайт: <https://148.tvoysadik.ru/>

**ДОКУМЕНТАЦИЯ
СИСТЕМЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ,
ОСНОВАННОЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП
(ПРОГРАММА ХАССП)**

МБДОУ № 148

Система ХАССП функционирует в МБДОУ с 2017 года для выполнения требований по внедрению принципов ХАССП при организации питания детей.

г. Екатеринбург
2023 год



ПОЛИТИКА СИСТЕМЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ПРИНЦИПАМ ХАССП ППБ-01-2023

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение - детский сад №148 ведёт свою историю с 1974 года. Детство – важнейший период развития человека, в котором закладываются основы его физического и психического здоровья. Поддержание здоровья во многом зависит от питания ребёнка в период интенсивного роста. Для обеспечения наших воспитанников полноценным, качественным и безопасным питанием на пищеблоках МБДОУ – детский сад №148 с 2017 года внедрена и функционирует система управления пищевой безопасностью, основанная на принципах ХАССП (система ХАССП).

В настоящем документе сформулированы ключевые направления развития системы ХАССП на следующий пятилетний период с 2023 по 2028 гг. К ним относятся:

- соблюдение требований российского законодательства к организации безопасного питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590);
- поддержание надлежащего санитарного состояния помещений пищеблоков и технической оснащённости производственных процессов;
- соблюдение точности приготовления блюд;
- поддержание функционирования системы ХАССП через проведение ежегодных внутренних аудитов;
- регулярный мониторинг критических контрольных точек в соответствии с Планом ХАССП;
- поиск надёжных и ответственных поставщиков продуктов питания.

Руководство МБДОУ – детский сад № 148 берёт на себя ответственность за реализацию обозначенных направлений, содействие постоянному развитию системы ХАССП и персонала Учреждения.

Заведующий
МБДОУ – детский сад № 148



О.А. Ковалева

«01» марта 2023 г.



Отчёт о проведении внутренней проверки


<p align="center">МБДОУ детский сад № 148</p>	<p align="center">ОТЧЁТ №1 о результатах внутренней проверки системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов</p>	<p align="right">Заведующий МБДОУ детский сад № 148 О.А. Ковалева 22.09.2022 г.</p> 
<p>Объект проверки: пищеблок по адресу: ул. Латышская, 90; буфетные на группах</p>		<p>Дата проверки: 19.09.2022 г.</p>
<p><u>Процессы системы ХАССП, подлежащие проверке:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Приёмка сырья - Хранение сырья - Обработка сырья - Производство готового продукта/ выбор технологии - Технологическая обработка - Смешивание ингредиентов - Термическая обработка - Добавление ингредиентов, не требующих обработки - Подготовка готового продукта к раздаче на пищеблоке и на группах - Мойка кухонной посуды, столовой посуды и приборов 		
<p><u>Документы системы ХАССП, подлежащие проверке:</u></p> <p>ДП «Внутренние проверки» ДП «Управление несоответствующей продукцией» Положение о группе ХАССП Положение о руководителе группы ХАССП Программа производственного контроля Блок-схема технологических процессов ДП «Прослеживаемость» ДП «Перекрёстные загрязнения» ДП «Входной контроль» ДП «Корректирующие действия» ДП «Личная гигиена персонала» ДП «Хранение» Схема потоков сырья, персонала и готовой продукции ДП «Управление аллергенами» План ХАССП Перечень опасных факторов</p>		
<p><u>Результаты проверки (выявленные несоответствия):</u></p> <p>1 – в графике проведения влажной уборки помещений не прописаны ФИО ответственного за уборку, хотя формой графика это предусмотрено</p>		
<p><u>Рекомендации по улучшению:</u></p> <p>- проверить все рабочие инструкции, оформленные по инструкциям изготовителя моющих / дезинфицирующих средств, на предмет наличия на каждой рабочей инструкции ссылки на наименование источника, откуда выписка для рабочей инструкции сделана (указать название инструкции производителя, наименование предприятия-изготовителя средства)</p>		

Ответственный за проверку

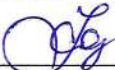


(Ковалева О.А.)

Отчёт о проведении внутренней проверки

<p align="center">МБДОУ детский сад № 148</p>	<p align="center">ОТЧЁТ №2 о результатах внутренней проверки системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов</p>	<p align="right">Заведующий МБДОУ детский сад № 148 О.А. Ковалева 22.09.2022 г.</p> 
<p>Объект проверки: пищеблок по адресу: ул. Палисадная, 14; буфетные на группах</p>		<p>Дата проверки: 20.09.2022 г.</p>
<p><u>Процессы системы ХАССП, подлежащие проверке:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Приёмка сырья - Хранение сырья - Обработка сырья - Производство готового продукта/ выбор технологии - Технологическая обработка - Смешивание ингредиентов - Термическая обработка - Добавление ингредиентов, не требующих обработки - Подготовка готового продукта к раздаче на пищеблоке и на группах - Мойка кухонной посуды, столовой посуды и приборов 		
<p><u>Документы системы ХАССП, подлежащие проверке:</u></p> <p>ДП «Внутренние проверки» ДП «Управление несоответствующей продукцией» Положение о группе ХАССП Положение о руководителе группы ХАССП Программа производственного контроля Блок-схема технологических процессов ДП «Прослеживаемость» ДП «Перекрёстные загрязнения» ДП «Входной контроль» ДП «Корректирующие действия» ДП «Личная гигиена персонала» ДП «Хранение» ДП «Управление аллергенами» План ХАССП Перечень опасных факторов</p>		
<p><u>Результаты проверки (выявленные несоответствия):</u></p> <p>1 – в графике проведения влажной уборки помещений не прописаны ФИО ответственного за уборку, хотя формой графика это предусмотрено</p>		
<p><u>Рекомендации по улучшению:</u></p> <p>- проверить все рабочие инструкции, оформленные по инструкциям изготовителя моющих / дезсредств, на предмет наличия на каждой рабочей инструкции ссылки на наименование источника, откуда выписка для рабочей инструкции сделана (указать название инструкции производителя, наименование предприятия-изготовителя средства)</p>		

Ответственный за проверку


 (Ковалева О.А.)



ПЛАН КОРРЕКТИРУЮЩИХ И ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ
по устранению несоответствий, выявленных при проведении внутренних проверок от 19-20.09.2022 года

№ п/п	Описание несоответствия	Корректирующие и (или) предупреждающие действия	Срок выполнения	Ответственный за выполнение	Отметка о выполнении
1.	В графике проведения влажной уборки помещений не прописаны ФИО ответственного за уборку, хотя формой графика это предусмотрено (ул. Латышская, 90)	Корректирующие действия: провести повторное разъяснение по заполнению формы с сотрудниками, ответственными за заполнение графика	До 26.09.2022 г.	Руководитель группы ХАССП	<i>введено</i>
2.	В графике проведения влажной уборки помещений не прописаны ФИО ответственного за уборку, хотя формой графика это предусмотрено (ул. Палисадная, 14)	Корректирующие действия: провести повторное разъяснение по заполнению формы с сотрудниками, ответственными за заполнение графика	До 26.09.2022 г.	Руководитель группы ХАССП	<i>введено</i>

Руководитель группы ХАССП

 (О.А. Ковалева)

Отчёт о проведении внутренней проверки

<p align="center">МБДОУ детский сад № 148</p>	<p align="center">ОТЧЁТ №3 о результатах внутренней проверки системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов</p>	<p align="right">Заведующий МБДОУ детский сад № 148 О.А. Ковалева 21.12.2022 г.</p> 
<p>Объект проверки: документация системы ХАССП</p>		<p>Дата проверки: 21.12.2022 г.</p>
<p><u>Процессы системы ХАССП, подлежащие проверке:</u> -</p>		
<p><u>Документы системы ХАССП, подлежащие проверке:</u> ДП «Внутренние проверки» ДП «Управление несоответствующей продукцией» Положение о группе ХАССП Положение о руководителе группы ХАССП Программа производственного контроля Блок-схема технологических процессов ДП «Прослеживаемость» ДП «Перекрёстные загрязнения» ДП «Входной контроль» ДП «Корректирующие действия» ДП «Личная гигиена персонала» ДП «Хранение» ДП «Управление аллергенами» План ХАССП Перечень опасных факторов Схема потоков сырья, персонала и готовой продукции Технологические карты</p>		
<p>Результаты проверки (выявленные несоответствия): 1 – недостаточная информация в ДП-10 по порядку входного контроля пищевого сырья животного происхождения, хотя по факту деятельность ведётся в соответствии с требованиями системы Меркурий</p>		
<p>Рекомендации по улучшению: - просмотреть все документы на актуальность</p>		

Ответственный за проверку



(Попова Е.Ю.)



ПЛАН КОРРЕКТИРУЮЩИХ И ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ

по устранению несоответствий, выявленных при проведении внутренней проверки от 21.12.2022 г.

№ п/п	Описание несоответствия	Корректирующие и (или) предупреждающие действия	Срок выполнения	Ответственный за выполнение	Отметка о выполнении
1.	Недостаточная информация в ДП-10 по порядку входного контроля пищевого сырья животного происхождения, хотя по факту деятельность ведётся в соответствии с требованиями системы Меркурий	Корректирующие действия: пересмотреть периодичность мониторинга внешней нормативной базы, на которой базируется документация системы ХАССП в сторону увеличения частоты мониторинга и внести изменения в документацию в соответствии с актуальной внешней нормативной документацией	До 20.03.2023 г.	Руководитель группы ХАССП	

Руководитель группы ХАССП _____ (О.А. Ковалева)



Заведующий
МБДОУ детский сад № 148

О.А. Ковалева
«26» декабря 2022 г

План актуализации документации системы ХАССП на 2023 г.

№ п/п	Наименование	Код документа	Срок	Отметка о выполнении
1.	Политика в области качества и безопасности продуктов	-	Март 2023	выполнено
2.	Положение о рабочей группе ХАССП	П-03-2017	Март 2023	выполнено
3.	Положение о руководителе группы ХАССП	П-04-2017	Март 2023	выполнено
4.	Блок-схема технологического процесса	-	Март 2023	выполнено
5.	Схема поточности персонала, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-	Март 2023	выполнено
6.	Методика анализа опасностей и определения ККТ	М-07-2017	Март 2023	выполнено
7.	Перечень опасных факторов	ПФ-08-2017	Март 2023	выполнено
8.	План ХАССП	ПХ-09-2017	Март 2023	выполнено
9.	Документированная процедура «Входной контроль»	ДП-10-2017	Март 2023	выполнено
10.	Документированная процедура «Хранение»	ДП-11-2017	Март 2023	выполнено
11.	Документированная процедура «Перекрёстные загрязнения»	ДП-12-2017	Март 2023	выполнено
12.	Документированная процедура «Управление аллергенами»	ДП-13-2017	Март 2023	выполнено
13.	Документированная процедура «Внутренние проверки»	ДП-14-2017	Март 2023	выполнено
14.	Документированная процедура «Прослеживаемость»	ДП-15-2017	Март 2023	выполнено
15.	Документированная процедура «Личная гигиена»	ДП-16-2017	Март 2023	выполнено
16.	Документированная процедура «Управление несоответствующей продукцией»	ДП-17-2017	Март 2023	выполнено
17.	Документированная процедура «Корректирующие действия»	ДП-18-2017	Март 2023	выполнено
18.	Документированная процедура «Управление документацией»	ДП-19-2017	Март 2023	выполнено

Составил:

Руководитель группы ХАССП

Подпись, дата

Расшифровка

Ковалева О.А.

**СИСТЕМА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ПРИНЦИПАМ ХАССП
ТР ТС 021/2011 «О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

ПРИКАЗ

«01» февраля 2023г.

№ 25

Об актуализации документации системы ХАССП и группы ХАССП

В целях выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в части поддержания в актуальном состоянии системы управления пищевой безопасностью на основе принципов ХАССП (далее – система ХАССП) для обеспечения безопасности блюда кулинарных изделий, изготавливаемых согласно основного (организованного) меню на пищеблоках и реализуемых на группах МБДОУ – детский сад № 148

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести актуализацию документации системы ХАССП в МБДОУ – детский сад № 148 применительно к области её распространения: приготовление на пищеблоках и раздача пищевых продуктов и блюд для питания воспитанников Учреждения по адресам: г. Екатеринбург, ул. Латышская, 90 и ул. Палисадная, 14.

2. Определить следующий состав группы ХАССП:

№	ФИО	Должность	Выполняемый функционал в группе ХАССП
1	Ковалева О.А.	Заведующий	Участник
2	Попова Е.Ю.	Заведующий хозяйством	Координатор группы
3	Добруцкая М.А.	Заведующий хозяйством	Технический секретарь, ответственный за поддержание принципов ХАССП (на пищеблоке по адресу: ул. Палисадная, 14)
4	Сарман С.Ф.	Повар	Участник
5	Месилова И.В.	Повар	Участник

3. Координатору группы ХАССП:

- организовать работу по актуализации документов системы ХАССП в срок до **14.03.2023 г.** с формированием итогового перечня новых документов;
- определить перечень документов, признающихся архивными по результатам актуализации и подлежащих изъятию из использования с **14.03.2023 г.**

4. Контроль исполнения настоящего Приказа оставляю за собой.

Заведующий
МБДОУ – детский сад № 148



О.А. Ковалева

С Приказом ознакомлены:

«01» 02 2023 г.
«01» 02 2023 г.
«01» 02 2023 г.
«01» 02 2023 г.

/ Попова Е.Ю.
 / Добруцкая М.А.
 / Сарман С.Ф.
 / Месилова И.В.

**СИСТЕМА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ПРИНЦИПАМ ХАССП
ТР ТС 021/2011 «О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

ПРИКАЗ

«10» марта 2023 г.

№ 38

О введении в действие актуализированных документов системы ХАССП

Во исполнение Приказа № 25 от «01» февраля 2023 г. «Об актуализации документации системы ХАССП и группы ХАССП»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. С «10» марта 2023 г. ввести в действие следующие актуализированные и разработанные документы системы ХАССП:

№ п/п	Наименование документа	Идентификационный номер документа
1.	Положение о группе ХАССП	П-01-2023
2.	Инструкция «Порядок внутреннего обучения сотрудников в системе ХАССП»	И-01-2023
3.	Блок-схема процессов входного контроля и хранения пищевого сырья и продуктов в МБДОУ – детский сад № 148	БС-01-2023
4.	Блок-схема производства и реализации готовых блюд в МБДОУ – детский сад №148	БС-01.1-2023
5.	Схема поточности на пищеблоке МБДОУ – детский сад № 148 (ул. Латышская, 90)	СП-01-2023
6.	Схема поточности на пищеблоке МБДОУ – детский сад № 148 (ул. Палисадная, 14)	СП-02-2023
7.	Методика анализа опасных факторов и определения ККТ	М-01-2023
8.	Перечень опасных факторов с результатами анализа опасных факторов	ПФ-01-2023
9.	План ХАССП с листами ХАССП	ПЛ-01-2023
10.	Документированная процедура «Управление документированной информацией системы ХАССП»	ДП-01-2023
11.	Документированная процедура «Проведение внутренних аудитов системы ХАССП»	ДП-02-2023
12.	Документированная процедура «Входной контроль пищевого сырья, продуктов и ТМЦ»	ДП-03-2023
13.	Документированная процедура «Хранение пищевого сырья и продукции»	ДП-04-2023
14.	Документированная процедура «Предупреждение перекрёстных загрязнений»	ДП-05-2023
15.	Документированная процедура «Управление аллергенами»	ДП-06-2023
16.	Документированная процедура «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия»	ДП-07-2023
17.	Документированная процедура «Система прослеживаемости»	ДП-08-2023
18.	Документированная процедура «Личная гигиена персонала»	ДП-09-2023
19.	Документированная процедура «Выбор поставщиков пищевого сырья, продуктов и ТМЦ»	ДП-10-2023

2. Ознакомить персонал актуализированными документами (со сбором подписей в Листах ознакомления) в срок до «15» марта 2023 г.

3. С целью дальнейшей оценки соответствия системы ХАССП актуализированным требованиям определить группу внутренних аудиторов системы ХАССП в составе: Ковалева О.А., Попова Е.Ю., Добруцкая М.А. Внутренних аудиторов ознакомить с обновлённой процедурой ДП-02.

4. Контроль исполнения настоящего Приказа оставляю за собой.

Заведующий
МБДОУ – детский сад №148

О.А. Ковалева



С Приказом ознакомлены:

«10» 03 2023 г.

Е.Ю. Попова / Попова Е.Ю.

«10» 03 2023 г.

М.А. Добруцкая Добруцкая М.А.

ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТАЦИИ СИСТЕМЫ ХАССП

№ п/п	Наименование документа	Идентификационный номер документа	Дата введения в действие документа
1.	Политика системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП	ППБ-01-2023	10.03.2023 г.
2.	Положение о группе ХАССП	П-01-2023	10.03.2023 г.
3.	Блок-схема процессов входного контроля и хранения пищевого сырья и продуктов в МБДОУ – детский сад №148	БС-01-2023	10.03.2023 г.
4.	Блок-схема производства и реализации готовых блюд в МБДОУ – детский сад №148	БС-01.1-2023	10.03.2023 г.
5.	Схема поточности на пищеблоке МБДОУ – детский сад №148 (ул. Латышская, 90)	СП-01-2023	10.03.2023 г.
6.	Схема поточности на пищеблоке МБДОУ – детский сад №148 (ул. Палисадная, 14)	СП-02-2023	10.03.2023 г.
7.	Методика анализа опасных факторов и определения ККТ	М-01-2023	10.03.2023 г.
8.	Перечень опасных факторов с результатами анализа опасных факторов	ПФ-01-2023	10.03.2023 г.
9.	План ХАССП с листами ХАССП	ПЛ-01-2023	10.03.2023 г.
10.	Документированная процедура «Управление документированной информацией системы ХАССП»	ДП-01-2023	10.03.2023 г.
11.	Документированная процедура «Проведение внутренних аудитов системы ХАССП»	ДП-02-2023	10.03.2023 г.
12.	Документированная процедура «Входной контроль пищевого сырья, продуктов и ТМЦ»	ДП-03-2023	10.03.2023 г.
13.	Документированная процедура «Хранение пищевого сырья и продукции»	ДП-04-2023	10.03.2023 г.
14.	Документированная процедура «Предупреждение перекрёстных загрязнений»	ДП-05-2023	10.03.2023 г.
15.	Документированная процедура «Управление аллергенами»	ДП-06-2023	10.03.2023 г.
16.	Документированная процедура «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия»	ДП-07-2023	10.03.2023 г.
17.	Документированная процедура «Система прослеживаемости»	ДП-08-2023	10.03.2023 г.
18.	Документированная процедура «Личная гигиена персонала»	ДП-09-2023	10.03.2023 г.
19.	Документированная процедура «Выбор поставщиков пищевого сырья, продуктов и ТМЦ»	ДП-10-2023	10.03.2023 г.

Составлено: 10.03.2023 г.

Координатор группы ХАССП _____ Ковалева





Заведующий

МБДОУ - детский сад № 148

детский сад № 148

О.А. Ковалева

«13» марта 2023 г.

План-график внутренних проверок системы ХАССП на 2023 год

Критерии ВА: Технический регламент Таможенного союза 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590, СП 2.4.3648-20, внутренние документы системы ХАССП

Цель: проверка соответствия системы ХАССП пищеблоков установленным требованиям после актуализации

№ п/п	Объект ВА / Проверяемый процесс	Плановый месяц ВА	Фактическая дата проведения ВА*
1.	<u>Пищеблок по адресу: ул. Латышская, 90:</u> - процесс входного контроля продуктов и их хранения в складских помещениях - процесс приготовления блюд и пищевых продуктов, выдача с пищеблока - процесс раздачи блюд на группах - мытьё кухонной, столовой посуды и приборов	Август	
2.	<u>Пищеблок по адресу: ул. Палисадная, 14:</u> - процесс входного контроля продуктов и их хранения в складских помещениях - процесс приготовления блюд и пищевых продуктов, выдача с пищеблока - процесс раздачи блюд на группах - мытьё кухонной, столовой посуды и приборов	Август	
3.	<u>Поставщики пищевого сырья и продуктов:</u> - оценка выполнения поставщиками условий договоров - проведение оценки поставщиков для дальнейшего сотрудничества	Ноябрь	

*ставится фактическая дата внутреннего аудита после его проведения

План-график разработал:

Координатор группы ХАССП Иван /Попова Е.Ю./

подпись

ФИО

Дата разработки Плана-графика: «10» марта 2023 г.