

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –
ДЕТСКИЙ САД №161**

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ детский сад №161
Карамова Р. А.
от 14.02.2022 г.



**ПРОГРАММА ТРЕБОВАНИЙ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
(Анализ рисков и контрольных критических точек)**

Екатеринбург
2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование	Страница
1	Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции	3
2	Приказ о создании рабочей группы	5
3	Общие положения	7
4	Информация о производстве	12
5	Характеристика выпускаемой продукции	15
6	Технологические блок-схемы	27
7	Требования безопасности выпускаемой продукции	55
8	Идентификация потенциальных рисков (опасных факторов)	66
9	Анализ рисков	72
10	Перечень ККТ (контрольных критических точек)	84
11	Рабочий лист №1	85
12	Рабочий лист №2	86
13	Рабочий лист №3	87
14	Рабочий лист №4	88
15	Рабочий лист №5	89
16	Внутренние проверки	90
17	Программа проверки	91
18	Перечень регистрационно-учетной документации	92

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ детский сад №161
_____ Карамова Р. А.
от 14.02.2022 г.

Политика МАДОУ детский сад № 161 в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции: предоставлять соответствующим Российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей)).

Задачи МАДОУ детский сад № 161 (далее - Предприятие) в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсами,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю, контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,

3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство Предприятия несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах учреждения и потребителей.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 161
ПРИКАЗ № 119А от 10.02.2022.

«О создании рабочей группы в МАДОУ по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждения программы ХАССП»

С соответствия с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МАДОУ детский сад № 161 по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор: заведующий Карамова Р.А.

Технический секретарь: заместитель заведующего по ВМР Валишина Л.А.

Члены рабочей группы: Прокофьева Т. Л.- кладовщик, Мамедова Ш.Н.; Ахмедова Х.А., Гимаева Э. Р., Ставинская О. С. - повара, Мухортикова О.А. – воспитатель.

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МАДОУ детский сад № 161.

4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.

5. Координатору Карамовой Р.А.

- утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

6. Рабочей группе ХАССП: Прокофьева Т. Л., Мамедовой Ш.Н.; Ахмедовой Х.А.; Мухортиковой О.А., Гимаева Э. Р., Ставинской О. С. проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

7. Вменить в обязанности координатору Карамовой Р.А., рабочей группы ХАССП:

- формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координация работы группы;
- обеспечение выполнения согласованного плана;
- распределение работы и обязанностей;

- обеспечение охвата всей области разработки.

8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП Валишиной Л.А.

- доведение до исполнителей решения группы.

9. Техническому секретарю рабочей группы ХАССП Валишиной Л.А., организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля.

10. Дополнительно включать в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП.

12. Данный приказ довести до сведения работников.

Заведующий МАДОУ детский сад № 161



Р. А. Карамова

3. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) на предприятии МАДОУ детский сад №161 (г. Екатеринбург, ул. Баумана, 29, ул. Старых Большевиков, 24а) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Принципы разработки системы ХАССП:

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- 1 - идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;
- 2 - выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;
- 3 - в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;

- 4 - разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;
- 5 - разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;
- 6 - разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;
- 7 - документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

В соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

- 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- 5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

- 7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- 8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;
- 9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- 10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 12) прослеживаемость пищевой продукции

В соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001 в Программе используются следующие определения:

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.

группа ХАССП: Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

опасность: Потенциальный источник вреда здоровью человека.

опасный фактор: Вид опасности с конкретными признаками.

риск: Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

допустимый риск: Риск, приемлемый для потребителя.

недопустимый риск: Риск, превышающий уровень допустимого риска.

безопасность: Отсутствие недопустимого риска.

анализ риска: Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

предупреждающее действие: Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

корректирующее действие: Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

критическая контрольная точка: Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

применение по назначению: Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

применение не по назначению: Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

предельное значение: Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

мониторинг: Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

система мониторинга: Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

проверка (аудит): Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), не зависящих в принятии решений.

внутренняя проверка: Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководство организации.

Руководство Учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP - Good Manufacturing Practice — Надлежащая производственная практика)

- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- Документация

- Мониторинг требований
- Обучение персонала

Правильные технологии гигиены (GHP - Good Hygienic Practice – Надлежащая гигиеническая практика)

- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение гигиене

Руководство и сотрудники Предприятия с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции и её безопасности исполняют требования ТР ТС 021/2011, а именно:

- Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации.
- Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)
- Требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) пищевой продукции
- Требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов
- Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции
- Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции
- Требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции
- Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции
- Требования к процессам утилизации пищевой продукции
- Требования к процессам получения переработанной пищевой продукции животного происхождения
- Обеспечение соответствия пищевой продукции требованиям безопасности

4. Информация о производстве.

Пищеблок предприятия размещен на первом этаже административного здания по адресу: г. Екатеринбург, ул. Баумана, 29, г. Екатеринбург ул. Старых Большевиков, 24а

Сотрудники Предприятия: повара (4 чел), кладовщик.

Организационно-правовая форма: муниципальное автономное учреждение.

Отопление – централизованное.

Водоснабжение и водоотведение централизованное.

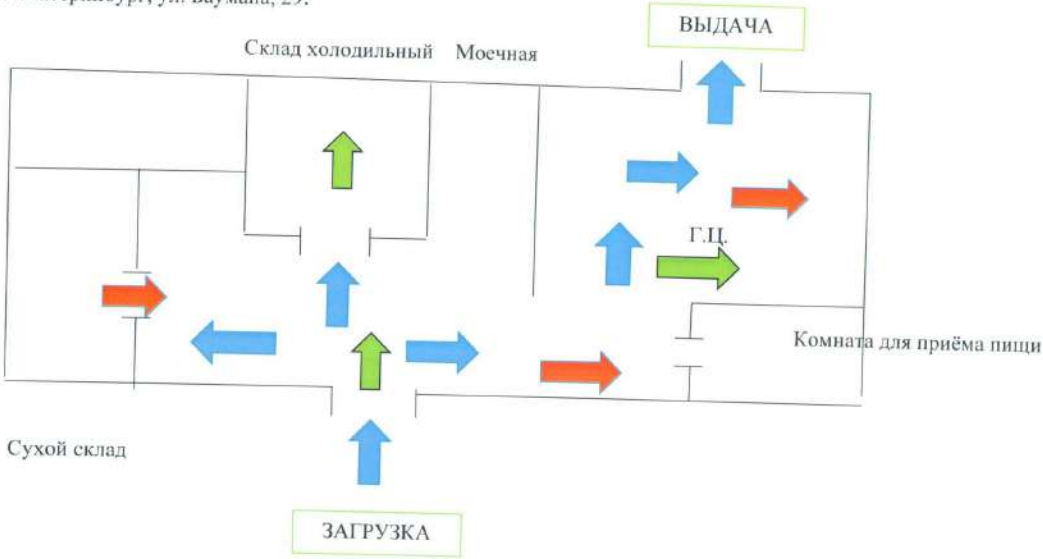
Все помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

Для уборки помещений и туалетов имеется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах. Инвентарь для мытья туалета имеет сигнальную окраску и промаркирован.

Состав помещений пищеблока, г. Екатеринбург, ул. Баумана, 29: горячий цех, мясной цех, сухой склад, моечная кухонной посуды, склад холодильный, комната для приёма пищи, туалет для персонала.

г. Екатеринбург ул. Старых Большевиков, 24а: горячий цех, моечная кухонной посуды, холодный цех, склад, туалет для персонала.

Пищеблок, г. Екатеринбург, ул. Баумана, 29:



г. Екатеринбург ул. Старых Большевиков, 24а:

