



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №545 «Рябинка»

620135, г. Екатеринбург, ул. Фрезеровщиков, дом 30а

Редакция №1

стр. 1 из 15

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МБДОУ детский сад №545 «Рябинка»

Е.В. Макушина

«08» августа 2025 г.

ПЛАН УПРАВЛЕНИЯ ОПАСНОСТЯМИ ПХ-08-2025

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

ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ с «08» августа 2025 г.

Приказом №___ от «08» августа 2025 г.

Актуализация документа:

| | | | |
|--------------------|---------------|---------|-----|
| «___»_____ 2026 г. | _____ / _____ | Подпись | ФИО |
| «___»_____ 2027 г. | _____ / _____ | Подпись | ФИО |
| «___»_____ 2028 г. | _____ / _____ | Подпись | ФИО |
| «___»_____ 2029 г. | _____ / _____ | Подпись | ФИО |

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|----|---|----|
| 1. | Цель и область применения | 3 |
| 2. | Нормативные ссылки | 3 |
| 3. | Термины, определения и сокращения | 3 |
| 4. | Общие положения | 4 |
| 5. | Ответственность и полномочия | 5 |
| 6. | Актуализация Плана управления опасностями | 5 |
| | Лист ППОПМ №1 | 6 |
| | Лист ППОПМ №2 | 7 |
| | Лист ППОПМ №3 | 8 |
| | Лист ППОПМ №4 | 9 |
| | Лист ППОПМ №5 | 10 |
| | Лист ККТ №1 | 11 |
| | Лист ККТ №2 | 12 |
| | Лист ККТ №3 | 13 |

1. Цель и область применения

1.1. Настоящий План управления опасностями (далее – План) разработан с целью реализации требований ГОСТ Р 51705.1 и 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 и точками применения ППОПМ при приготовлении на пищеблоке и раздаче готовых блюд и пищевых продуктов в МБДОУ детский сад №545 «Рябинка» (далее – Учреждение).

1.2. Цель управления значимыми опасностями, определившимися к управлению, в ходе анализа по М-06, как ККТ и ППОПМ – исключение 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 и ППОПМ.

2. Нормативные ссылки

В настоящем Плане приведены ссылки на следующие нормативные документы, в т.ч. на внешние НД, действие и статус которых, при пользовании настоящим Планом, рекомендуется проверять в информационных системах общего пользования, а также ежегодно в рамках анализа Системы ХАССП (ДП-19):

2.1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №880;

2.2. ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», утв. и введён в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 апреля 2024 г. №564-ст.;

2.3. М-06-2025 «Методика анализа опасных факторов, определения ККТ и точек применения ППОПМ»;

2.4. ДП-09-2019 «Входной контроль»;

2.5. ДП-10-2019 «Хранение»;

2.6. ДП-17-2019 «Корректирующие действия»;

2.7. ДП-13-2019 «Внутренние проверки»;

2.8. ДП-18-2019 «Управление документацией»;

2.9. ДП-19-2025 «Анализ Системы ХАССП».

3. Термины, определения и сокращения

3.1. В настоящем Плане применяются следующие термины с соответствующими определениями, приведёнными в ГОСТ Р 51705.1:

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

Коррекция – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

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.

Несоответствие – невыполнение установленного требования.

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

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий: мера контроля или комбинация мер контроля, применяемая для предотвращения или снижения существенной опасности пищевых продуктов до приемлемого уровня, и где критерий действия и измерение или наблюдение обеспечивают эффективное управление (регулирование) процесса и/или продукта.

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

Соответствие – выполнение установленного требования.

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

3.2. В настоящем Плана приняты следующие сокращения:

ВСД – ветеринарные сопроводительные документы.

ККТ – критические контрольные точки.

НД – нормативный документ.

НП – несоответствующая продукция.

ППОПМ – производственная программа обязательных предварительных мероприятий

ТК – технологические карты.

ТР ТС – технический регламент Таможенного союза.

ТТН – товарно-транспортные накладные.

Учреждение – МБДОУ детский сад №545 «Рябинка».

4. Общие положения

4.1. План разработан по результатам проведения анализа опасных факторов в соответствии с Методикой анализа опасных факторов (М-06) и содержит рабочие листы с описанием методов контроля каждой ККТ и ППОПМ.

4.2. Документирование обязательной информации о ККТ и ППОПМ осуществляется согласно установленной в Методике (М-06) форме «Листа ККТ / ППОПМ».

4.3. Каждый Лист ККТ / ППОПМ включает в себя следующую информацию:

- значимый опасный фактор, которым необходимо управлять;
- критический предел (-ы) в ККТ или критерии действия в ППОПМ;
- процедура (-ы) мониторинга;
- коррекция (-и), которые должны быть сделаны, если критические пределы или критерии действия не выполняются;
- ответственность и полномочия по проведению мониторинга, оценке результатов мониторинга;
- ответственность и полномочия по выполнению коррекции;
- записи мониторинга, коррекции.

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-17.

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 серьёзных отклонений (примеры случаев проведения внеплановых аудитов по ДП-13).

6. Актуализация Плана управления опасностями

6.1. Настоящий План анализируется на актуальность во время проведения ежегодного анализа Системы ХАССП в соответствии с ДП-19, после проведения анализа опасных факторов или принятия решения об актуализации текущего перечня опасных факторов.

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

6.3. Копии Плана должны быть в доступе для сотрудников, вовлечённых в выполнение Плана, в бумажном или в электронном (сканированном утверждённом) виде с установлением прав доступа на просмотр.

6.4. Копии Листов ККТ / ППОПМ могут быть выданы на места проведения процессов, к которым относится та или иная ККТ / ППОПМ.

6.5. Записи о дате ознакомления / выдачи копии Плана и ответственного за сохранность копии вносятся в Лист ознакомления в конце Плана в соответствии с ДП-18.

Лист ППОПМ №1

| | | | |
|---|---|---|--|
| Опасный фактор | Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные | | |
| Процесс | Входной контроль пищевого сырья и продуктов | | |
| Контроль | | | |
| Объект контроля | Контролируемый параметр | Критерий действия* | |
| Поступающее пищевое сырьё и продукты | Органолептические показатели (внешний вид: наличие видимых следов порчи, загрязнений) | <ul style="list-style-type: none"> - соответствие органолептическим показателям, свойственным данному виду продукции. - без видимых следов порчи | |
| Мониторинг | | | |
| Процедура | Периодичность | Ответственный | Записи |
| ДП-09 «Входной контроль» | Каждое поступление пищевого сырья и продуктов | Кладовщик | <ul style="list-style-type: none"> - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, - ВСД в ФГИС «Меркурий» - отметки в Честном знаке (согласно продуктовой номенклатуре, определённой к цифровой маркировке для контроля детским садом) |
| Коррекция и корректирующие действия | | | |
| Коррекция | Исполнитель | Записи | |
| 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 несоответствии органолептических показателей | Кладовщик | <ul style="list-style-type: none"> - акт возврата, - отметки в системе Меркурий о возвратных ВСД, - отметки в журнале бракеража скоропортящейся продукции - отметки в журнале регистрации обнаруженной НП | |
| Корректирующие действия | Ответственный | Записи | |
| Провести повторную оценку поставщика | Координатор группы ХАССП | Акт 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 | <ul style="list-style-type: none"> - акт оценки поставщика с результатами оценки, - протокол заседания группы ХАССП | |

*несоответствие критерию означает, что ППОПМ не функционирует, как было намечено – необходимо предпринять коррекцию / корректирующие действия

Лист ППОПМ №2

| | | | |
|---|--|---|---|
| Опасный фактор | Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные | | |
| Процесс | Входной контроль пищевого сырья и продуктов | | |
| Контроль | | | |
| Объект контроля | Контролируемый параметр | Критерий действия* | |
| Поступающее пищевое сырьё и продукты | Сопроводительная документация о качестве и безопасности сырья / продукта | Корректно оформленного и полный пакет сопроводительной документации | |
| Мониторинг | | | |
| Процедура | Периодичность | Ответственный | Записи |
| ДП-09 «Входной контроль» | Каждое поступление пищевого сырья и продуктов | Кладовщик | <ul style="list-style-type: none"> - Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок - Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, - ВСД в ФГИС «Меркурий» - отметки в Честном знаке (согласно продуктовой номенклатуре, определённой к цифровой маркировке для контроля детским садом) - маркировочные ярлыки. - ТТН |
| Коррекция и корректирующие действия | | | |
| Коррекция | | Исполнитель | Записи |
| Запрос недостающей документации | | Кладовщик | Электронное письмо поставщику, отметка в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции |
| Проверка наличия ВСД в личном кабинете в ФГИС «Меркурий» на момент приёма и сверка с фактически привезённым пищевым сырьём и продуктами | | Кладовщик | Электронный ВСД в личном кабинете в ФГИС «Меркурий» |
| 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"> - акт возврата, - отметки в системе Меркурий о возвратных ВСД, - отметки в журнале бракеража скоропортящейся продукции - отметки в журнале регистрации обнаруженной НП |
| Корректирующие действия | | Ответственный | Записи |
| Провести повторную оценку поставщика | | Координатор группы ХАССП | Акт переоценки поставщика с результатами оценки (согласно процедуре по оценке поставщиков) |
| 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 | Согласно процедуре по оценке поставщиков |

*несоответствие критерию означает, что ППОПМ не функционирует, как было намечено – необходимо предпринять коррекцию / корректирующие действия

Лист ППОПМ №3

| | | |
|---|---|--|
| Опасный фактор | Химический (Радионуклиды, Пестициды, Токсичные элементы, Микотоксины) - Потенциально опасные химические вещества и соединения | |
| Процесс | Входной контроль пищевого сырья и продуктов | |
| Контроль | | |
| Объект контроля | Контролируемый параметр | Критерий действия* |
| Поступающее пищевое сырьё и продукты | Полный пакет сопроводительной документации | Корректно оформленного, полный пакет сопроводительной документации |
| Мониторинг | | |
| Процедура | Периодичность | Ответственный |
| ДП-09 «Входной контроль» | Каждое поступление пищевого сырья и продуктов | Кладовщик |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок - Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, - ВСД в ФГИС «Меркурий», - отметки в Честном знаке (согласно продуктовой номенклатуре, определённой к цифровой маркировке для контроля детским садом) - маркировочные ярлыки. - ТТН |
| Коррекция и корректирующие действия | | |
| Коррекция | Исполнитель | Записи |
| Запрос недостающей документации | Кладовщик | Электронное письмо поставщику, отметка в Журнале бракеража сырой продукции |
| Проверка наличия ВСД в личном кабинете в ФГИС «Меркурий» на момент приёмки и сверка с фактически привезённым пищевым сырьём и продуктами | Кладовщик | Погашенный электронный ВСД в личном кабинете в ФГИС «Меркурий» |
| 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"> - акт возврата, - отметки в системе Меркурий о возвратных ВСД, - отметки в журнале бракеража скоропортящейся продукции - отметки в журнале регистрации обнаруженной НП |
| Корректирующие действия | Ответственный | Записи |
| Внесение дополнений в шаблон договора с поставщиком пищевого сырья и продуктов или заключение дополнительного соглашения | Заведующий | Шаблон договора или дополнительного соглашения |
| Рассмотреть возможность закула пищевого сырья и продуктов у другого поставщика – провести оценку потенциальных поставщиков | Заведующий | Согласно процедуре по оценке поставщиков |
| Провести повторную оценку поставщика | Координатор группы ХАССП | Акт переоценки поставщика с результатами оценки (согласно процедуре по оценке поставщиков) |

*несоответствие критерию означает, что ППОПМ не функционирует, как было намечено – необходимо предпринять коррекцию / корректирующие действия

Лист ППОПМ №4

| | | | |
|---|---|--|--|
| Опасный фактор | Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные | | |
| Процесс | Термическая обработка | | |
| Контроль | | | |
| Объект контроля | Контролируемый параметр | Критерий действия* | |
| Кулинарные изделия, находящиеся на термообработке | Режимы термической обработки – температура, время | Соответствие режимов, установленным в технологической карте | |
| Мониторинг | | | |
| Процедура | Периодичность | Ответственный | Записи |
| Технологическая карта | При наличии проведении термообработки продуктов | Повар | Журнал бракеража готовой пищевой продукции |
| Коррекция и корректирующие мероприятия | | | |
| Коррекция | Исполнитель | Записи | |
| Доготовка (при наличии возможности) | Повар | - Журнал бракеража готовой пищевой продукции - Журнал регистрации выявленной НП | |
| Списание несоответствующей продукции | Заведующий | - Журнал регистрации выявленной НП - Акт о списании | |
| Корректирующие действия | Ответственный | Записи | |
| Провести внутреннее обучение персонала по технологическим картам | Координатор группы ХАССП | Отметки о внутреннем обучении | |
| Поиск и замена персонала (поваров) на персонал с надлежащей квалификацией | Заведующий | Резюме кандидатов | |
| Пересмотр технологической карты (сборника) | Кладовщик | Утвержденная тех.карта | |
| Провести оценку технологического состояния оборудования | Заведующий | Договор, акты выполненных работ со специализированной организацией | |
| Ремонт / замена оборудования | Заведующий | - Договор, акты выполненных работ со специализированной организацией - Паспорт на оборудование / инструкция по эксплуатации | |

*несоответствие критерию означает, что ППОПМ не функционирует, как было намечено – необходимо предпринять коррекцию / корректирующие действия

Лист ППОПМ №5

| | | | |
|---|---|---|--|
| Опасный фактор | Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные | | |
| Процесс | Подготовка к выдаче | | |
| Контроль | | | |
| Объект контроля | Контролируемый параметр | Критерий действия* | |
| Готовые блюда и пищевые продукты промышленного выпуска | Органолептические показатели | Соответствие органолептическим показателям, установленным в Техкарте и свойственным данному виду продукта | |
| Мониторинг | | | |
| Процедура | Периодичность | Ответственный | Записи |
| Порядок снятия бракеража (положение о бракеражной комиссии), ТК | Постоянно перед допуском продуктов на раздачу | Бракеражная комиссия | Журнал бракеража готовой пищевой продукции |
| Коррекция и корректирующие мероприятия | | | |
| Коррекция | | Исполнитель | Записи |
| Изъятие и снятие продукта с реализации, списание | | Бракеражная комиссия | - журнал бракеража готовой пищевой продукции. - акт о списании, - журнал регистрации выявленной НП |
| Корректирующие действия | | Ответственный | Записи |
| Внесение дополнений в шаблон договора с поставщиком или заключение дополнительного соглашения (для продуктов промышленного выпуска) | | Заведующий | Шаблон договора или дополнительного соглашения |
| Рассмотреть возможность закупа продуктов у другого поставщика | | Заведующий | Согласно процедуре по оценке поставщиков |
| Провести повторную оценку поставщика | | Координатор группы ХАССП | Акт переоценки поставщика с результатами оценки (согласно процедуре по оценке поставщиков) |
| Провести внутреннее обучение персонала по техкартам | | Координатор группы ХАССП | Отметки о внутреннем обучении |
| Поиск и замена персонала (поваров) на персонал с надлежащей квалификацией | | Заведующий | Резюме кандидатов |

*несоответствие критерию означает, что ППОПМ не функционирует, как было намечено – необходимо предпринять коррекцию / корректирующие действия

Лист ККТ №1

| | | | |
|--|---|--------------------------|--|
| Опасный фактор | Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные | | |
| Процесс | Входной контроль пищевого сырья и продуктов | | |
| Контроль | | | |
| Объект контроля | Контролируемый параметр | | Критические пределы |
| Пищевое сырье и продукты, поступающие на пищеблок | Условия транспортировки (температура) | | В соответствии с пределами, установленными предприятием-изготовителем на маркировке и в сопроводительной документации |
| Мониторинг | | | |
| Процедура | Периодичность | Ответственный | Записи |
| ДП-09 «Входной контроль» | В момент приёмки (входного контроля) | Кладовщик | - Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок |
| Коррекция и корректирующие мероприятия | | | |
| Коррекция | | Исполнитель | Записи |
| Отказ в приёвке пищевой продукции / сырья | | Кладовщик | - Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок - возвратный ВСД в ФГИС Меркурий - Журнал регистрации НП |
| Корректирующие действия | | Ответственный | Записи |
| 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 | Согласно процедуре по оценке поставщиков |
| Провести повторную оценку поставщика | | Координатор группы ХАССП | Акт переоценки поставщика с результатами оценки (согласно процедуре по оценке поставщиков) |

Лист ККТ №2

| | | | |
|---|---|--|--|
| Опасный фактор | Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные | | |
| Процесс | Хранение пищевых продуктов в складских помещениях | | |
| Контроль | | | |
| Объект контроля | Контролируемый параметр | Критические пределы | |
| Пищевые продукты, находящиеся на хранении | Условия хранения (температура, влажность) | В соответствии с пределами, установленными предприятием-изготовителем на маркировке и в сопроводительной документации | |
| Мониторинг | | | |
| Процедура | Периодичность | Ответственный | Записи |
| ДП-10 «Хранение» | Ежедневно | Кладовщик | Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях. |
| Коррекция и корректирующие мероприятия | | | |
| Коррекция | Исполнитель | Записи | |
| Изъять пищевое сырье и продукты и изолировать в специально отведённом месте, промаркировать для исключения возможности попадания пищевого сырья и продуктов в производственные процессы | Кладовщик | <ul style="list-style-type: none"> - сигнальные ярлыки, - акт о списании, - отметка в журнале регистрации выявленной НП | |
| Корректирующие действия | Ответственный | Записи | |
| Проанализировать возможности складских помещений и мест хранения для соблюдения условий хранения закупаемого пищевого сырья и продуктов | Группа ХАССП | Протокол / акт группы ХАССП | |
| Провести анализ сбоя работы средств измерения | Заведующий | <ul style="list-style-type: none"> - Журнал регистрации выявленной НП - Договор / акт выполненных работ со специализированной организацией | |
| Провести ремонтные работы кондиционера для поддержания заданных параметров микроклимата | Заведующий | <ul style="list-style-type: none"> - Договор, бухгалтерские документы - Паспорт на оборудование / инструкция по эксплуатации | |
| Закупка новых термометров / гигрометров (средств измерения) | Заведующий | <ul style="list-style-type: none"> - Договор, акт выполненных работ - Паспорта на средства измерения с отметками о сроках поверки / годности | |

Лист ККТ №3

| | | | |
|---|--|--|--|
| Опасный фактор | Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные | | |
| Процесс | Хранение пищевого сырья и продуктов в холодильном / морозильном оборудовании | | |
| Контроль | | | |
| Объект контроля | Контролируемый параметр | Критические пределы | |
| Пищевое сырьё и продукты, находящиеся на хранении | Условия хранения (температура) | В соответствии с пределами, установленными предприятием-изготовителем на маркировке и в сопроводительной документации | |
| Мониторинг | | | |
| Процедура | Периодичность | Ответственный | Записи |
| ДП-10 «Хранение» | Ежедневно | Кладовщик, повар | Журнал учёта температурного режима в холодильном, морозильном оборудовании |
| Коррекция и корректирующие мероприятия | | | |
| Коррекция | Исполнитель | Записи | |
| Изъять пищевое сырьё и продукты и изолировать в специально отведённом месте, промаркировать для исключения возможности попадания пищевого сырья и продуктов в производственные процессы | Кладовщик, повар | <ul style="list-style-type: none"> - сигнальные ярлыки, - акт о списании, - отметка в журнале регистрации выявленной НП | |
| Корректирующие действия | Ответственный | Записи | |
| Провести анализ сбоя работы оборудования | Заведующий | <ul style="list-style-type: none"> - Журнал регистрации выявленной НП - Договор / акт выполненных работ со специализированной организацией | |
| Провести ремонтные работы холодильного оборудования с привлечением специализированной организации | Заведующий | Договор, акт выполненных работ | |
| Закупка новых термометров | Заведующий | <ul style="list-style-type: none"> - Договор, акт выполненных работ - Паспорта на средства измерения с отметками о сроках поверки / годности | |
| Закуп новых единиц холодильного оборудования | Заведующий | <ul style="list-style-type: none"> - Договор, бухгалтерские документы - Паспорт на оборудование / инструкция по эксплуатации | |

