

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

С 2019 года в МБДОУ детский сад №545 «Рябинка» разработана, внедрена и поддерживается Система управления качеством и безопасностью пищевой продукции, основанная на принципах ХАССП (Система ХАССП). В 2025 году подход к управлению пищевой безопасностью актуализирован согласно требованиям ГОСТ Р 51705.1-2024 «Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». По актуализированной Методике анализа опасных факторов, определения ККТ и точек применения ППОПМ (М-06-2025), разработанной для выполнения требований к анализу опасностей по ГОСТ Р 51705.1-2024, проведён новый анализ опасных факторов, ход и результаты которого (выявленные ККТ и точки применения ППОПМ) отражены в следующих документах:

- ПФ-07-2025 «Перечень опасных факторов с результатами анализа»
- ПХ-08-2025 «План управления опасностями»

Для выполнения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 по проведению производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, при разработке / актуализации ППК группой ХАССП МБДОУ детский сад №545 «Рябинка» учитываются процедуры Системы ХАССП, а также результаты анализа рисков (опасных факторов для безопасности готовых блюд и продуктов), ежегодного анализа Системы ХАССП (ДП-19-2025) и, при необходимости, определяются изменения в ППК по:

- номенклатуре лабораторных исследований
- кратности их проведения в уполномоченной лаборатории (согласно законодательству РФ).

Результаты исследований в рамках ППК также являются источником информации о результативности мероприятий и процедур Системы ХАССП и, при неудовлетворительных результатах лабораторных исследований в Учреждении проводится:

- пересмотр кратности лабораторных исследований объектов в ППК;
- актуализация процедур Системы ХАССП и валидация обновлённых мероприятий по управлению согласно М-01 (объём изменений в процедурах Системы ХАССП зависит от характера отклонений по пищевой безопасности, зафиксированных в протоколах).

Перечень процедур Системы ХАССП, позволяющих обеспечивать управляемые условия производства (приготовления) и раздачи готовых блюд и продуктов по области распространения Системы ХАССП (приготовление на пищеблоке и раздача на группах готовых блюд и пищевых продуктов согласно утверждённому основному (организованному) меню (первые и вторые блюда (в т.ч. с содержанием мясных, овощных компонентов и продуктов, круп), каши молочные, салаты из свежих и варёных овощей, напитки, блюда из яиц, запеканки творожные, бутерброды с маслом, сыром и пищевые продукты промышленного выпуска) в целях организации питания детей (возрастные группы: 1-3 года; 3-7 лет) представлен отдельным файлом в документации Системы ХАССП - «Перечень документации Системы ХАССП».