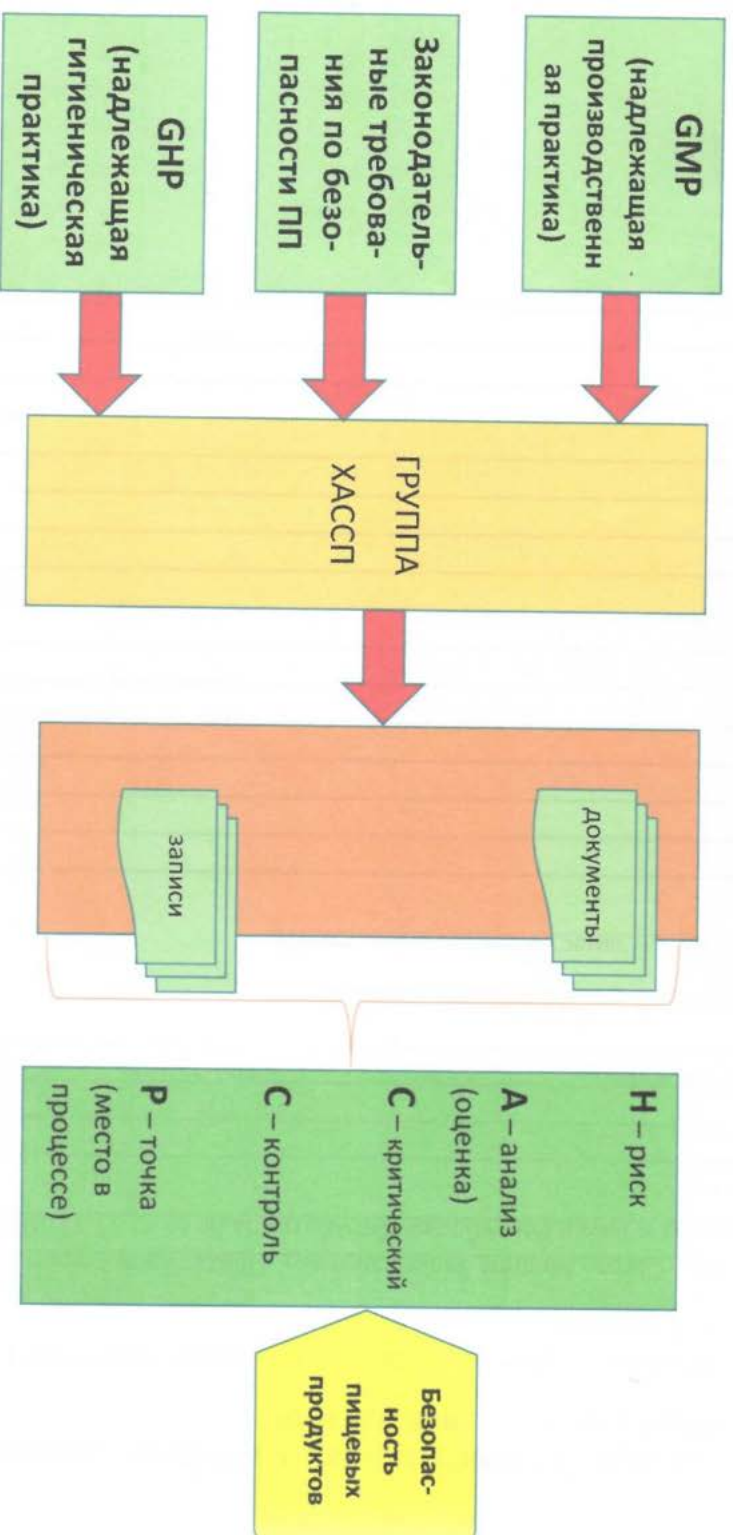


ХАССП

ГБОУ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
№ 9 Г.НАЗРАНЬ»

2020г.

СХЕМА НАССР



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение (ГБОУ)
«СОШ № 9 г.Назрань».

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение (ГБОУ)
«СОШ № 9 г.Назрань».

Директор – Сагова Мадина Залимхановна - Приказ министерства
образования и науки Республики Ингушетия за № 65 от 17.11.1999г

Ответственная за организацию питания:

Оздоева О.Р. – заместитель директора по ВР

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1. Пищеблок изолирован от других помещений, расположен на первом этаже здания.

2. Количество учащихся – 507

1-4 класс – 229

5-11 классы – 278

3. Предоставляемое питание: завтрак и обед

4. Водоснабжение холодное – централизованное, горячее – водонагреватели.

5. Канализация – автономная.

6. Отопление – централизованное.

7. Вентиляция – приточно-вытяжная.

8. Освещение – городские электросети.

9. Основная нормативно-правовая документация:

1) Федеральный закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ».

2) Федеральный закон от 30.09.99г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

3) Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Организация детского питания». СанПиН 2.3.2.1940-05.

4) СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.»

5) Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденное Постановлением Правительства РФ от 24.07.00 №554.

6) Рекомендации Минздрава России от 09.05.99г. №1100/964-99-15. «Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа....)».

2. ФУНКЦИИ ПИЩЕБЛОКА.

Изготовление и выпуск готовой кулинарной продукции из пищевого сырья – первые блюда, вторые блюда, третьи блюда, закуски, выпечка.

3. ПЕРСОНАЛ ПИЩЕБЛОКА.

Штат: 1 шеф-повар, 1 повар, 1 кухонный работник.

Обеспечены спецодеждой, приборами для приема пищи, прихватками, полотенцами, моющими средствами. Установлена раковина для мытья рук, имеется хозяйственный шкаф для хранения хозяйственного инвентаря. Выделено место для переодевания.

4. СОСТАВ, ПЛОЩАДИ И ОСНАЩЕНИЕ ПИЩЕБЛОКА.

№ п/п	Наименование	Количество	Марка
Горячий цех – 36 кв.м.			
1.	Шкаф жарочный электрический ШЖЭП-2	1	
2.	Котел пищеварочный электрический	1	
3.	Зонт вентиляционный приточно – вытяжной пристенный над плитой	1	
4.	Стол готовой продукции из нержавеющей стали	2	
5.	Мясорубка электрическая	1	
Холодный цех – 18 кв.м.			
1.	Шкаф холодильный	1	
2.	Стеллаж кухонный из нержавеющей стали	2	
3.	Морозильная камера	1	
4.	Стол сырой продукции из нержавеющей стали	1	
Моечная кухонной посуды			
1.	Бойлер для нагрева воды	1	
2.	Стеллаж из нержавеющей стали для посуды	1	
3.	Мойка из нержавеющей стали 2-секц	2	
Раздаточная			
1.	Стол из нержавеющей стали	1	
2.	Контрольные весы электронные	1	
Помещение для хранения сыпучих продуктов – 4,75 кв.м.			
1.	Стеллаж	1	
Комната личной гигиены женщины – 8 кв.м.			

5. УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ПРОДУКТОВ.

Продукты доставляются на пищеблок специализированной машиной поставщиком. ГБОУ собственного специализированного транспорта не имеет. Приемку продуктов осуществляет заведующий хозяйством учреждения при наличии сопроводительной документации: накладной, сертификатов. Во время приемки пищевого сырья проводится первичный осмотр на выявление признаков порчи или недоброкачества сырья. При отсутствии необходимой документации, или выявлении признаков недоброкачества продукция возвращается поставщику.

ИНСТРУКЦИЯ

Что необходимо обязательно распечатать из документации системы ХАССП

Обязательно печатаем:

1. Приказ о формировании группы ХАССП.
2. Политика и цели в области безопасности ПП. (Ознакомить весь персонал под роспись и вывесить документ на самом видном месте)
3. СМБПП.ДК.001. Декларация о разработке и внедрении системы ХАССП.
4. СМБПП.СПС.001. Спецификация на сырье.
5. СМБПП.СПГ.001. Спецификация на выпускаемую продукцию.
6. СМБПП.БС.001. Блок-схема.
7. СМБПП.РК.001. Руководство по ХАССП.
8. СМБПП.СТО.001. Идентификация и прослеживаемость продукции.
9. СМБПП.ПР.001. Программа проведения внутренних аудитов.
(Предварительно план проверок необходимо заполнить).
10. СМБПП.ДП.004. Анализ опасностей и выбор ККТ.
11. СМБПП.ДП.005. Предупреждающие действия.
12. Из всех документированных процедур (СМБПП.ДП.001-СМБПП.ДП.007) можно распечатать листы, в которых есть подписи с утверждением и согласованием (например: лист с утверждением СМБПП.ДП.001, лист с согласованием СМБПП.ДП.001), а сами документы могут храниться в электронном виде в защищенном для изменения режиме.
13. Стандартные операционные процедуры (СМБПП.СОП...) на Ваше усмотрение – можно распечатать листы с утверждающими подписями, или распечатать документы полностью.

ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9

г.Назрань»

Директор

ФИО



ПРИКАЗ №1

О разработке и внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань».

С целью повышения эффективности деятельности в области обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции, а также выполнения требований технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Сформировать и назначить постоянно действующую группу по безопасности пищевой продукции в составе:
 - 1) Озрцова О. Р., заведующая – руководитель группы;
 - 2) Бейтматов Р. Е., шеф-повар – член группы.
2. Рабочей группе по безопасности пищевой продукции в срок до декабря 2020г. разработать и внедрить систему менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП, в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 и ГОСТ Р 51705.1-2001.
3. Рабочей группе по безопасности пищевой продукции подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования.
4. Рабочей группе по безопасности пищевой продукции обеспечить надежное и достоверное функционирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51705.1-2001, проводить регулярную работу по внедрению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы.
5. Руководителю группы утвердить функции рабочей группы по безопасности пищевой продукции и рабочий план по разработке и внедрению системы с распределением обязанностей между членами рабочей группы.

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

ПОЛИТИКА и ЦЕЛИ

в области качества и безопасности пищевой продукции.

№1

20.09.2020г.

Настоящим документом ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань» формулирует политику организации в области обеспечения качества и безопасности при осуществлении следующих видов производственной деятельности: производство продукции общественного питания в пищевом блоке.

Настоящим документом ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань» также декларирует основные принципы, на которых построена такая политика и закладываемые перспективы в области улучшения качества и безопасности производимой пищевой продукции.

Основными принципами политики являются:

- соблюдение требований Российского законодательства в полном объеме, как при производстве продукции, так и при ведении своей хозяйственной деятельности;
- соответствие производимой продукции установленным требованиям законодательства и взаимосогласованным требованиям потребителей, предъявляемых к качеству и безопасности производимой продукции;
- информирование потребителей обо всех аспектах безопасности пищевой продукции и регулярное изучение их требований и предложений;
- совершенствование работы в области улучшения качества с поставщиками сырья и вспомогательных материалов;
- улучшение потребительских характеристик производимой продукции, отвечающих не только ожиданиям потребителей, но и всем нормам действующего законодательства;
- совершенствование системы сервиса потребителей в области хранения, упаковки и доставки продукции до потребителя;
- постоянное повышение уровня квалификации и профессионализма сотрудников компании, как собственными силами, так и с помощью третьих лиц;
- развитие и совершенствование управленческих и производственных процессов, повышение качества их результативности;
- стремление к постоянному развитию и росту эффективности системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Обязательства в области обеспечения качества и безопасности продукции.

ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань» настоящим берет на себя обязательства по постоянному совершенствованию качества и безопасности производимой пищевой продукции и оказываемых услуг по ее реализации. Принимая во внимание эти обстоятельства, учреждение выделяет следующие направления развития:

- постоянное улучшение системы охраны здоровья и безопасности труда сотрудников учреждения;
- выполнение действий, направленных на постоянное улучшение состояния окружающей среды, путем уменьшения количества опасных отходов, рационального использования природных ресурсов, энергии, сырья, химических веществ и т.п.;

- улучшение работы с поставщиками на предмет повышения качества поставляемого сырья, совершенствование системы приемки пищевого сырья;
 - совершенствование методов производства продукции общественного питания и системы управления всеми видами своей деятельности;
 - непрерывный контроль над всеми трудовыми операциями, выполняемыми в учреждении, на предмет обеспечения безопасности сырья и продукции;
- ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань» обязуется с момента введения настоящего документа реализовать данную политику путем достижения следующих целей:
- обеспечить санитарно-гигиенические условия производственных помещений и оборудования, которые необходимы для производства безопасной пищевой продукции;
 - поддерживать на стабильном уровне качество лабораторного контроля над состоянием сырья и готовой продукции, и заключение договоров со сторонними организациями;
 - проводить информирование, обучение и инструктаж сотрудников в области контроля рисков и предупреждения опасностей для конечной пищевой продукции на всех этапах производственной деятельности;
 - раз в год проводить всесторонние оценки рисков для разработки, корректировки и улучшения процедур и программ по обеспечению безопасности пищевой продукции;
 - выполнять требования всех применяемых при изготовлении готовых блюд технических регламентов, государственных стандартов, норм и правил по организации и ведению технологических процессов производства пищевой продукции, а также в области гигиены, промышленной санитарии и охраны труда;
 - повышать уровень знаний сотрудниками пищеблока требований ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001 с целью постоянного развития и совершенствования системы управления качеством и безопасностью готовой продукции на основе принципов ХАССП.

Реализация мер по обеспечению безопасности продукции принимается в качестве общей корпоративной цели для всех сотрудников.

Производственный процесс, безопасность продукции и здоровье воспитанников взаимосвязаны между собой и являются сферой ответственности администрации и сотрудников ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань».

С политикой и целями от 2020г. Ознакомлен(а):

[illegible]

ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань»
СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП

ПЛАН ХАССП
АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ И ВЫБОР ККТ.

Данный документ является собственностью ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань»,
изготовление копий без письменного разрешения ЗАПРЕЩЕНО!

изменение	разработал	Проверил:	Утвердил:	лист
№0	Повар: <i>[подпись]</i>	Шеф-повар <i>[подпись]</i>	Заведующая ФИО	№1
	Подпись:	Подпись:	Подпись: <i>[подпись]</i>	Всего листов: 18.
	Дата: 5.12.20	Дата: 5.12.20	Дата: 5.12.20	

Оценка вероятности реализации опасного фактора в случае потери контроля.

Вероятность проявления опасного фактора в случае сбоя или потери контроля	код
Маловероятно (менее 1 раза в 2 года)	1
Редко (1 раз в год)	2
Может произойти (1 раз в 6 месяцев)	3
Вероятно (1 раз в месяц)	4
Часто (1 раз в неделю)	5

Полученные результаты вносят в таблицу «Анализ риска и меры управления». Для рассматриваемого фактора наносят на диаграмму точку с координатами, полученными в результате оценки.

Влияние на здоровье (тяжесть последствий)	Область недопустимого риска				
	1-практически нет (не было случаев за последние 2 года)	2-вероятность мала (не более 1 раза в год)	3 – средняя степень вероятности (не более 1 раза в 6 мес.)	4- достаточно вероятно (не более 1 раза в мес.)	5- высокая вероятность (чаще 1 раза в мес.)
A- может вызвать летальный исход					
B- может вызвать тяжелое заболевание					
C – может вызвать заболевание					
D- может вызвать легкое заболевание					
E- не оказывает существенного влияния					
Вероятность проявления опасного фактора					

Рис.1 Форма диаграммы анализа рисков.

Дерево решений при выборе ККТ.

1. Проводятся ли предупреждающие действия в отношении установленных опасных факторов?

ДА

НЕТ

Контроль на данном этапе необходим?

ДА

2. Является ли этот этап определяющим для устранения опасного фактора?

ДА

НЕТ

НЕТ

3. Может ли опасный фактор проявиться или превысить допустимый уровень на данном этапе?

ДА

НЕТ

4. Может ли следующий этап устранить выявленный опасный фактор или свести возможность его проявления до минимума?

НЕТ

ДА

ККТ

Не ККТ

**ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань»
СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ.

СМБПП.ДП.005

Данный документ является собственностью ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань»,
изготовление копий без письменного разрешения ЗАПРЕЩЕНО!

изменение	разработал	Проверил:	Утвердил:	лист
№0	Повар:	Шеф-повар <i>В.С.С.</i>	Директор ФИО	№1
	Подпись:	Подпись:	Подпись: <i>А.М.М.</i>	Всего листов: 18.
	Дата: <i>5.12.20</i>	Дата: <i>5.12.20</i>	Дата: <i>5.12.20</i>	

ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.005

Предупреждающие действия в отношении опасных факторов.

I. ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. К самостоятельной работе в пищеблоке допускаются лица, прошедшие специальную подготовку, предварительный при поступлении на работу и периодический медицинский осмотр, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обученные безопасным методам и приемам работы, а также прошедшие проверку знаний требований охраны труда и имеющие 1 группу по электробезопасности

1.2. Не реже одного раза в шесть месяцев работники пищеблока должны проходить повторный инструктаж по программе первичного инструктажа на рабочем месте. Лица, не прошедшие проверку знаний к самостоятельной работе не допускаются.

1.3. Не реже одного раза в год работники пищеблока должны проходить периодический медицинский осмотр и очередную проверку знаний требований охраны труда.

1.4. К обслуживанию газовой аппаратуры допускаются лица, имеющие удостоверение о прохождении специального техминимума по эксплуатации газовой пищеварочной аппаратуры.

1.5. Работники пищеблока обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка учреждения.

1.6. Работники пищеблока обязаны знать и соблюдать правила пожарной безопасности.

1.7. Курение на рабочих местах запрещается, а разрешается только в специально обозначенных и оборудованных местах для курения.

1.8. В процессе работы на работников пищеблока возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки.

1.9. Работники пищеблока должны быть обеспечены санитарно-гигиенической спецодеждой, санитарной обувью и предохранительными приспособлениями в соответствии с действующими Нормами и обязаны соблюдать правила личной гигиены и санитарии.

1.10. Для мытья рук в умывальниках должны быть в достаточном количестве мыло и чистые полотенца (электрополотенца).

1.11. В помещениях пищеблоков должны соблюдаться правила пожарной безопасности. Загромождение и захламление помещений, проходов, проездов не допускается.

1.12. Работники пищеблоков обязаны выполнять инструкции по охране труда и своевременно проверять исправность действия арматуры, контрольно-измерительных

ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.005

1.13. приборов, предохранительных устройств.

1.14. Все технологические процессы, связанные с доставкой сырья, полуфабрикатов, готовых изделий должны осуществляться способами, максимально устраняющими ручные операции, исключаящими опасность травматизма.

1.15. Производственное оборудование должно быть безопасным в эксплуатации при использовании отдельно или в составе комплексов и технологических систем в течение всего срока эксплуатации.

1.16. Все виды торгово-технологического оборудования, приводимые в действие электроэнергией, а также металлические конструкции, несущие на себе электроустановки, подлежат обязательному заземлению. Эксплуатация оборудования без заземления запрещается.

1.17. Чистка, регулировка и ремонт всех видов оборудования допускается только при отключенных электродвигателях.

1.18. Все движущиеся части машин и механизмов (валы, ролики и пр.) должны быть ограждены. Работать на машинах без соответствующих ограждений запрещается.

1.19. Для вскрытия и распаковки тары необходимо использовать соответствующие исправные инструменты (гвоздодеры, клещи).

1.20. Для открывания консервных банок необходимо пользоваться специальными приспособлениями и ключами.

1.21. Тара для внутрицехового перемещения должна иметь соответствующую маркировку: «крупа», «молоко» и т.д.

1.22. Ведра, тазы для мытья полов и уборки помещений должны быть окрашены в особый цвет, иметь надпись или пластмассовую бирку «для полов» и т.д.

1.23. Приточно-вытяжная вентиляция должна обеспечивать нормальные условия работы в соответствии со СанПиП II-69-78 «Лечебно-профилактические учреждения».

1.24. Полы должны быть гладкими, нескользкими, удовлетворять гигиеническим и эксплуатационным требованиям данного помещения.

1.25. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, подвергаются дисциплинарному воздействию в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и при необходимости внеочередной проверке знаний вопросов охраны труда.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Перед началом работы необходимо надеть и застегнуть (завязать завязки) санитарную одежду и обувь, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава. Запрещается закалывать санитарную одежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы.

2.2. Необходимо осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности. При обнаружении непригодного инвентаря и посуды, необходимо потребовать от администрации его изъятия и замены.

2.3. При осмотре оборудования необходимо проверить наличие и исправность ограждений, заземляющих устройств, пусковой электроаппаратуры и предохранительных приспособлений.

2.4. При обнаружении неисправностей в оборудовании необходимо немедленно сообщить о них администрации и до их устранения к работе не приступать. Не разрешается самовольно производить какой-либо ремонт оборудования.

2.5. Необходимо проверить наличие диэлектрических ковриков в зоне обслуживания электрооборудования и деревянных решеток на полу в помещении посудомойки.

ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.005

Перед включением посудомоечной машины необходимо проверить наличие воды в ваннах и в бакеэлектронагревателя.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. При механической обработке пищевых продуктов:

- 3.1.1. Перед включением оборудования необходимо проверить, нет ли в рабочей камере или вблизи движущихся частей машины посторонних предметов и предупредить о пуске находящийся рядом персонал.
 - 3.1.2. Для проталкивания продукта внутрь бункера или рабочей камеры должны применяться специальные приспособления: деревянные толкачи, пестики, лопатки.
 - 3.1.3. Удаление заклинившихся продуктов или их остатков необходимо производить после полной остановки двигателя рабочих органов машины.
 - 3.1.4. Перед установкой сменных дисков овощерезательной машины необходимо проверить надежность крепления к ним ножей и гребенок.
 - 3.1.5. Снятие и установку терочного диска картофелеочистительной машины необходимо производить с помощью специального крючка.
 - 3.1.6. Перед началом работы необходимо проверить надежность крепления мясорубки на корпусе привода.
 - 3.1.7. Над горловиной мясорубок с диаметром загрузочных отверстий свыше 45 мм должно быть установлено предохранительное кольцо, не допускающее попадания рук к подвижным частям.
 - 3.1.8. Подъем и опускание предохранительной крышки куттера следует производить плавно, без рывков. Кожух куттера должен быть заблокирован с приводом.
 - 3.1.9. Выгружать фарш из куттера при отсутствии саморазгружающихся приспособлений необходимо ковшом.
 - 3.1.10. Тестомесительную машину следует включать только после полной фиксации подкатнойдежи на машине и опущенных щитках ограждения.
 - 3.1.11. Во время работы тестомесительной машины запрещается поднимать ограждения, открывать подкатнуюдежу, добавлять и вынимать продукты из дежи, помогать машине руками замешивать тесто, а также чистить и мыть дежу.
 - 3.1.12. Перед началом работы тестораскаточной машины следует проверить надежность блокировочного устройства.
 - 3.1.13. Во время работы на тестораскаточной машине запрещается протирать вальцы и открывать облицовку.
 - 3.1.14. Сменные машины должны быть надежно укреплены на корпусе привода.
 - 3.1.15. Устанавливать сменную машину на работающий привод запрещается.
 - 3.1.16. На хлебрезке запрещается производить укладку хлеба при движении подающей каретки.
 - 3.1.17. Заточку дискового ножа хлебрезки следует производить только при помощи заточного механизма, установленного на машине.
 - 3.1.18. При заточке ножа хлебрезательной машины не допускается проверять остроту режущих кромок ножа рукой.
 - 3.1.19. Для очистки дискового ножа хлебрезательной машины от остатков продукта необходимо применять деревянные скребки. Снимать остатки продуктов с ножа руками запрещается.
 - 3.1.20. Применение оборудования для выполнения операций, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации, запрещается.
- 3.1. При тепловой обработке пищевых продуктов:
- 3.2.1. Пользоваться при растопке оборудования с огневым обогревом (плит, печей,

ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции	СМБПП.ДП.005
ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	

кипятильников, вмазанных котлов) бензином, другими легковоспламеняющимися жидкостями запрещается.

3.2.2. Подготовка топлива должна производиться вне помещения кухни.

3.2.3. Удаление золы следует производить после охлаждения топки.

3.2.4. Запрещается охлаждать топку или настил плиты водой.

3.2.5. Не разрешается включение электрических котлов и автоклавов при незаполненной паровой рубашке. Перед началом работы пароводяную рубашку следует заполнить до уровня контрольного крана кипяченой водой.

3.2.6. Запрещается включать котлы и автоклавы в случае неисправности заземления, двойного предохранительного клапана, при пуске пара из рубашки и наличии трещин в рубашке автоклава.

3.2.7. Включать автоклавы разрешается только при плотном и равномерном закреплении крышки всеми откидными винтами.

3.2.8. Прежде чем открыть крышку автоклава, необходимо его выключить, открыть в крышке паровоздушный кран.

Когда давление внутри автоклава снизится до нуля, следует ослабить откидные винты, причем ослабление произвести крест-накрест, а затем в таком же порядке полностью отвернуть и открыть крышку. Завинчивание следует также вести крест-накрест, а не подряд, во избежание неравномерной нагрузки на винты и появление неплотностей. Подъем крышки производится осторожно во избежание ожога лица и рук.

3.2.9. Выгрузку продуктов из электрических котлов следует производить только после отключения нагрева и выпуска пара из рабочей камеры.

3.2.10. Настил электрической плиты должен быть ровным и гладким. Не допускается работа на плите с деформированным настилом.

3.2.11. Плита должна иметь бортовую поверхность и поручни, предохраняющие от ожогов. Поручни должны быть расположены от бортов плиты на расстоянии не ближе 10 см.

3.2.12. Во время работы на электрической плите не допускается перегрев настила конфорок и работа с недогруженными конфорками, включенными на полную мощность.

3.2.13. Эксплуатировать оборудование, работающее под давлением, при неисправных манометрах и других контрольно-измерительных приборах запрещается.

3.2.14. Включать электрический кипятильник в работу следует только после проверки наличия воды в водопроводной сети и заполнения питательного бачка.

3.2.15. Во время работы кипятильника не должно быть сильного шума, ударов, парения и выброса кипятка.

3.2.16. Запрещается при отборе кипятка вешать ведро на кран кипятильника. Ведро должно быть установлено на специальную подставку.

3.2.17. Запрещается включать ток при отсутствии жира в загрузочной чаше электросковороды.

3.2.18. При открывании крышки загрузочной чаши во время работы не следует наклонять ее на себя.

3.2.19. Перед опрокидыванием загрузочной чаши необходимо выключить ток. Опрокидывать сковороду при включенных нагревателях запрещается.

3.1. При ручной обработке пищевых продуктов:

3.3.1. При работе с ножом рабочий должен держать лезвие от себя и не допускать резких движений ножом. Поварские ножи, скребки для очистки рыбы должны иметь гладкие, без заусениц, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться.

3.3.2. Править нож о мусат следует в стороне от рабочих, занятых на других операциях. Ножи и мусаты должны иметь на рукоятках предохранительные выступы.

ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.005

3.3.3. Ручную мойку рыбы необходимо производить щетками, мочалками, скребками в специальных рукавицах, предохраняющих руки рабочих от травмы.

3.3.4. Для выемки рыбы из ванны должны использоваться проволочные черпаки.

3.3.5. При разделке рыбы должны использоваться разделочные ножи, головорубы, скребки.

3.3.6. Перенос инструментов должен производиться в чехлах, ножнах. Хранить инструмент необходимо в пеналах.

3.3.7. Мясо при ручной обработке должно обваливаться только размороженным.

3.3.8. Колоды для разрубки мяса и костей должны устанавливаться на крестовину. Высота колоды должна быть не менее 0,85 м от уровня пола. Не допускается наличие трещин и заусениц на разделочных досках, а также на колодах для разрубки мяса.

3.3.9. Укладывать полуфабрикаты на сковороды и противни для жарения необходимо с наклоном от себя. Противни должны быть легкими, изготовленными из нержавеющей материала, без заусениц, острых углов.

3.3.10. Устанавливать котлы на плиту и снимать их должны два работника, используя для этого сухое полотенце. При этом необходимо помнить, что предельная норма переноски грузов вручную установлена для женщин - 15 кг, для мужчин - 50 кг.

3.3.11. Наплитные котлы, кастрюли, сотейники и другая кухонная посуда должны иметь прочно прикрепленные ручки, ровное дно и хорошо пригнанные крышки.

3.3.12. Установка наплитных котлов с пищей должна производиться на устойчивые подставки-табуреты.

3.1. Во время работы посудомоечной машины открывать дверцу моющей или ополаскивающей камеры запрещается.

3.2. Сливать загрязненную воду из ванны следует только после остановки машины.

3.3. Мойка и очистка посуды от остатков пищи, а также уборка полов, стеллажей должна производиться с помощью щеток, скребков, ершей, деревянных лопаток.

3.2. Необходимо немедленно удалять из мойки осколки разбитой посуды, а также посуду, имеющую трещины и сколы.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. Необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появлении запаха гари, прекращении подачи электроэнергии.

4.2. При внезапном появлении на корпусе оборудования осязаемого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование и сообщить администрации.

4.3. Не допускать работы оборудования (печей, плит, котлов, кипятильников) с газовым обогревом при отклонении давления газа от заданного; погасании пламени горелок; нарушении тяги; прекращении подачи воздуха.

4.4. При появлении в помещении запаха газа следует немедленно прекратить пользование газовыми приборами, не применять открытый огонь, не курить, не включать электроприборы, закрыть все краны у газового оборудования, открыть окна для проветривания помещений и вызвать аварийную службу по телефону 104.

4.5. Работа оборудования, работающего под давлением, должна быть приостановлена:

- при неисправности предусмотренных контрольно-измерительных приборов и средств автоматики (манометров, предохранительных клапанов, указателей уровня и т.д.);
- при повышении давления в паропроводящей рубашке выше разрешенного, несмотря на соблюдение всех требований по режиму работы и безопасному обслуживанию;

ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.005

3.3.3. Ручную мойку рыбы необходимо производить щетками, мочалками, скребками в специальных рукавицах, предохраняющих руки рабочих от травмы.

3.3.4. Для выемки рыбы из ванны должны использоваться проволочные черпаки.

3.3.5. При разделке рыбы должны использоваться разделочные ножи, головорубы, скребки.

3.3.6. Перенос инструментов должен производиться в чехлах, ножнах. Хранить инструмент необходимо в пеналах.

3.3.7. Мясо при ручной обработке должно обваливаться только размороженным.

3.3.8. Колоды для разрубки мяса и костей должны устанавливаться на крестовину. Высота колоды должна быть не менее 0,85 м от уровня пола. Не допускается наличие трещин и заусениц на разделочных досках, а также на колодах для разрубки мяса.

3.3.9. Укладывать полуфабрикаты на сковороды и противни для жарения необходимо с наклоном от себя. Противни должны быть легкими, изготовленными из нержавеющей материала, без заусениц, острых углов.

3.3.10. Устанавливать котлы на плиту и снимать их должны два работника, используя для этого сухое полотенце. При этом необходимо помнить, что предельная норма переноски грузов вручную установлена для женщин - 15 кг, для мужчин - 50 кг.

3.3.11. Наплитные котлы, кастрюли, сотейники и другая кухонная посуда должны иметь прочно прикрепленные ручки, ровное дно и хорошо пригнанные крышки.

3.3.12. Установка наплитных котлов с пищей должна производиться на устойчивые подставки-табуреты.

3.1. Во время работы посудомоечной машины открывать дверцу моющей или ополаскивающей камеры запрещается.

3.2. Сливать загрязненную воду из ванны следует только после остановки машины.

3.3. Мойка и очистка посуды от остатков пищи, а также уборка полов, стеллажей должна производиться с помощью щеток, скребков, ершей, деревянных лопаток.

3.2. Необходимо немедленно удалять из мойки осколки разбитой посуды, а также посуду, имеющую трещины и сколы.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. Необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появлении запаха гари, прекращении подачи электроэнергии.

4.2. При внезапном появлении на корпусе оборудования осязательного электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование и сообщить администрации.

4.3. Не допускать работы оборудования (печей, плит, котлов, кипятильников) с газовым обогревом при отклонении давления газа от заданного; погасании пламени горелок; нарушении тяги; прекращении подачи воздуха.

4.4. При появлении в помещении запаха газа следует немедленно прекратить пользование газовыми приборами, не применять открытый огонь, не курить, не включать электроприборы, закрыть все краны у газового оборудования, открыть окна для проветривания помещений и вызвать аварийную службу по телефону 104.

4.5. Работа оборудования, работающего под давлением, должна быть приостановлена:

- при неисправности предусмотренных контрольно-измерительных приборов и средств автоматики (манометров, предохранительных клапанов, указателей уровня и т.д.);
- при повышении давления в паропроводящей рубашке выше разрешенного, несмотря на соблюдение всех требований по режиму работы и безопасному обслуживанию;

ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.005

- при неисправности предохранительных клапанов, предохранительных и блокировочных устройств;
- при неисправности или неполном количестве крепежных деталей крышек, люков;
- при обнаружении в основных элементах аппарата трещин, выпучин, пропусков или потений в сварных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрыва прокладок;
- при возникновении пожара.

При парении двухстенной жаровни (с косвенным

4.6. обогревом) следует убедиться в наличии теплоносителя в рубашке. При утечке теплоносителя из рубашки или недостаточном его уровне следует немедленно прекратить работу и отключить жаровню от электросети.

4.7. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.8. При возникновении пожара необходимо вызвать пожарную команду по телефону 101 и срочно принять меры к пожаротушению, эвакуации людей. Сообщить о случившемся руководителю.

4.9. При поражении электрическим током необходимо немедленно отключить электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оказать первую помощь, сообщить о случившемся непосредственному руководителю.

4.10. При несчастном случае освободить пострадавшего от действия травмирующего фактора, оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103. Сообщить руководителю о происшествии. По возможности сохранить обстановку, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. После окончания работы (смены) необходимо проверить и привести в порядок свое рабочее место, машины и оборудование.

5.2. Закрыть общий газовый кран.

5.3. Выключить общий силовой электрорубильник, вентиляцию и свет.

5.4. Обо всех недостатках и неисправностях, обнаруженных во время работы, персонал обязан сделать соответствующие записи в журнале технического обслуживания и сообщить руководителю пищеблока.

5.5. Снять, осмотреть, привести в порядок и убрать в шкафчик санитарную одежду и обувь.

II. Инструкция по личной гигиене персонала пищеблока.

1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся образовательных учреждений необходимо выполнение следующих мероприятий:

2. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

3. Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.

4. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника в целях регулярной ее замены.
5. В базовых организациях питания необходимо организовывать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала.
6. Работники столовой обязаны:
- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
 - оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
 - тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
 - коротко стричь ногти;
 - при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
 - работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
 - не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
 - не принимать пищу и не курить на рабочем месте.
7. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).
8. После обработки яиц, перед их разбивкой работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.
9. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.
10. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.
11. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
12. Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

III. Инструкция по мытью посуды.

1. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.
2. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.
3. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.
4. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.
5. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.
6. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.
7. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:
 - механическое удаление остатков пищи;
 - мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
 - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
 - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.
8. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.
9. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:
 - механическое удаление остатков пищи;
 - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
 - мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
 - ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
 - просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

10. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

11. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

12. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

13. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

14. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

IV. Инструкция по техническому обслуживанию и мойке оборудования.

1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

2. Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

3. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

4. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

5. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.005

6. Для обработки посуды, проведения уборки и санобработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфектанты согласно инструкциям по их применению.
7. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.
8. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств промывают горячей водой температуры не ниже 45°C и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.
9. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.
10. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна.
11. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.
12. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.
13. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.
14. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

15. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

16. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

17. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

18. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения.

19. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.005

V. Требования к технологии приготовления и подаче блюд.

1. Холодные блюда. Бутерброды и салаты.

Для приготовления холодных блюд в питании дошкольников используются свежие, квашеные и соленые овощи и гастрономические товары в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.»

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования: Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением, свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Зелень, предназначенную для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав салата, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Холодные закуски, салаты должны иметь температуру подачи не ниже +15°С.

2. Блюда из картофеля, овощей, круп и макаронных изделий

** блюда из овощей и картофеля*

ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.005

Для приготовления блюд овощи подвергают различным приемам тепловой обработки – варке, припусканию, тушению, запеканию.

Пищевая ценность овощных блюд обусловлена высоким содержанием в них витаминов, углеводов и минеральных солей, легко усвояемых и необходимых организму человека. Однако содержащиеся в овощах минеральные соли, углеводы и витамин С легко растворимы в воде, поэтому очищенные овощи действующий СанПиН запрещает оставлять на длительный срок в холодной воде. Особенно это относится к картофелю, активность витамина С в котором при хранении в воде снижается на 40%. Для лучшей сохранности витамина С овощи при варке следует опускать в кипящую воду и варить в закрытой посуде при слабом кипении. Картофель и морковь варят очищенными, свеклу – в кожуре. При варке картофель и овощи кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды. Свеклу, морковь и горох лущеный варят без соли, так как она ухудшает их вкусовые качества и замедляет процесс варки.

Овощи, имеющие зеленую окраску (зеленый горошек, капусту) варят в большом количестве воды (3-4 л на 1 кг) в открытой посуде при бурном кипении во избежание изменения их цвета.

Для припускания и тушения овощи нарезают дольками, соломкой или кубиками. Для приготовления тушеных блюд, таких как овощное рагу, картофель тушеный, морковь тушеная и др. предварительно обжаренные или припущенные овощи тушат с добавлением соуса. При этом рекомендуется добавить жидкость (воду – в количестве 10-15% от массы овощей) с учетом тепловых потерь при тушении.

Свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи. Зелень, предназначенные для приготовления блюд без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

**блюда из круп*

Из круп приготавливаются каши (их разнообразие представлено в разделе «Гарниры»), а также изделия из каш.

Каши можно варить из любого вида крупы. Варят изна молоке, на воде, на смеси молока и вода, при отсутствии цельного молока – на сгущенном, согласно норм взаимозаменяемости в таком случае каждый литр цельного молока заменяется 0,38 (1 банкой) сгущенного. Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. Пшено, рисовую, перловую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую – только теплой. При этом следует учитывать, что при промывании в крупе остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости. Гречневую крупу, манную и другие дробленые крупы, а также «Геркулес», не промывают. Крупы промывают проточной водой. При изготовлении блюд из круп чаще всего используют сваренную вязкую кашу. В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными. Такая каша держится на тарелке, не расплываясь.

ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.005

При варке вязкой каши следует учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Например, рисовая, перловая, овсяная, пшеничная, кукурузная крупы и пшено в молоке с добавлением воды развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому сначала эти крупы варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено – не более 10 минут), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Значительно лучше и быстрее развариваются «Геркулес», манная и дробленые крупы: овсяная, рисовая, ячневая и пшеничная (№№ 4, 5, 7, «Артек»). Ячневую крупу или «Геркулес» засыпают в кипящее молоко и варят до готовности.

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95 °С почти полностью набухает, поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Из таких каш готовят крупеники, запеканки и пудинги (запеченные)

**блюда из макаронных изделий*

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды и 50 г соли) без последующей промывки.

Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего их масса увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Согласно требований СанПиН вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже +65°С.

Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия варят, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2-2,3 л воды и 30 г соли).

Количество масла сливочного и сметаны можно изменять: масла 10-20 г, сметаны 20 или 40 г на порцию, при этом соответственно изменяется выход блюда.

При использовании в рецептурах блюд яиц следует помнить, что перед использованием проводят обработку в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйца в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока.

Запеченные блюда из макаронных изделий готовят в жарочном шкафу - 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см.

Горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже +65°С (п. 8.24 СанПиН 2.4.5.2409 – 08).

4. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника в целях регулярной ее замены.
5. В базовых организациях питания необходимо организовывать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала.
6. Работники столовой обязаны:
- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
 - оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
 - тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
 - коротко стричь ногти;
 - при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
 - работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
 - не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
 - не принимать пищу и не курить на рабочем месте.
7. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).
8. После обработки яиц, перед их разбивкой работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.
9. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.
10. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.
11. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
12. Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.005

Предупреждающие действия в отношении опасных факторов.

I. ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. К самостоятельной работе в пищеблоке допускаются лица, прошедшие специальную подготовку, предварительный при поступлении на работу и периодический медицинский осмотр, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обученные безопасным методам и приемам работы, а также прошедшие проверку знаний требований охраны труда и имеющие 1 группу по электробезопасности

1.2. Не реже одного раза в шесть месяцев работники пищеблока должны проходить повторный инструктаж по программе первичного инструктажа на рабочем месте. Лица, не прошедшие проверку знаний к самостоятельной работе не допускаются.

1.3. Не реже одного раза в год работники пищеблока должны проходить периодический медицинский осмотр и очередную проверку знаний требований охраны труда.

1.4. К обслуживанию газовой аппаратуры допускаются лица, имеющие удостоверение о прохождении специального техминимума по эксплуатации газовой пищеварочной аппаратуры.

1.5. Работники пищеблока обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка учреждения.

1.6. Работники пищеблока обязаны знать и соблюдать правила пожарной безопасности.

1.7. Курение на рабочих местах запрещается, а разрешается только в специально обозначенных и оборудованных местах для курения.

1.8. В процессе работы на работников пищеблока возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки.

1.9. Работники пищеблока должны быть обеспечены санитарно-гигиенической спецодеждой, санитарной обувью и предохранительными приспособлениями в соответствии с действующими Нормами и обязаны соблюдать правила личной гигиены и санитарии.

1.10. Для мытья рук в умывальниках должны быть в достаточном количестве мыло и чистые полотенца (электрополотенца).

1.11. В помещениях пищеблоков должны соблюдаться правила пожарной безопасности. Загромождение и захламление помещений, проходов, проездов не допускается.

1.12. Работники пищеблоков обязаны выполнять инструкции по охране труда и своевременно проверять исправность действия арматуры, контрольно-измерительных

ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.005

3. Блюда из творога и яиц.

Для приготовления блюд из яиц используются свежие куриные яйца. Не допускаются к использованию в питании яйца водоплавающих птиц, а также яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам (прил. 7 СанПиН 2.4.5.2409-08). Яйца используют в виде омлетов или в вареном виде (п. 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

- I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
- II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
- III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах

пищеблока.

Омлеты готовят в жарочном шкафу в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Яйцо варят 10 минут после закипания воды (п.8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Из творога приготавливают горячие блюда. В питании детей школьного возраста рекомендуется творог не более 9% жирности (прил. 8 СанПиН 2.4.5.2409-08); творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке, кроме сырков творожных (прил. 9 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Не допускается использование творога из непастеризованного молока, фляжного творога (прил. 7 СанПиН 2.4.5.2409-08). Для приготовления горячих блюд творог протирают через сито или протирочную машину. При протирании образуются потери 1-2%. Вторые горячие блюда готовят отварными (ленивые вареники), с также запеченными (сырники, пудинги, запеканки). Запеканки и пудинги из творога готовят в жарочном шкафу - 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см (п.8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08).

4.Блюда из рыбы.

Рыбу для питания школьников приготавливают отварной, припущенной, тушеной и запеченной. СанПин 2.4.1.2409-08 рекомендует следующие виды рыбы: треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты. На пищеблоки школ поступает рыба в замороженном виде. Ее размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12°С, с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 л (п.8.10 СанПиН 2.4.5.2409-08).

ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции	
ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.005

Для варки пригодны все виды рыб. Варят рыбу целыми тушками или же порционными кусками. Для этого подготовленную рыбу нарезают на порционные куски, не пластуя, вместе с позвоночником, рыбу массой 1-1,5 кг рекомендуется сначала пластовать. Рыбу варят в котлах, снабженных решетками. Бульон, полученный при варке рыбы, можно использовать для супов и соусов.

Припускание – разновидность варки, но в отличие от последней производится в меньшем количестве жидкости. Припущенная рыба вкуснее, чем отварная, так как при таком способе тепловой обработки в рыбе полнее сохраняются питательные вещества. Рыбу припускают порционными кусками с кожей. Порционные куски рыбы, нарезанные из обработанного звена с кожей без хрящей, перед припусканием ошпаривают для того, чтобы уменьшить выделение из них белков во время припускания. Рыбу припускают в котлах, снабженных решетками, при закрытой крышке. Подготовленную рыбу укладывают посуду в один ряд, подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость прикрыла рыбу на ¼ объема.

Тушеная рыба отличается приятным вкусом, так как готовится с добавлением лука, томатного пюре и т.д. для тушения используется сырая или предварительно слегка обжаренная рыба. При тушении обжаренной рыбы вкусовые качества рыбы значительно улучшаются.

Горячие вторые блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже +65°C (п. 8.24 СанПиН 2.4.5.2409-08).

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

5.Блюда из мяса и птицы.

Из мяса и птицы приготавливают разнообразный ассортимент отварных, припущенных, тушеных и запеченных блюд. В отварном виде приготавливают мякоть грудинки, лопаточную и подлопаточную части, покромку туш 1 категории, можно использовать боковой и наружный куски тазобедренной части. Мясо нарезают кусками не более 2 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Для улучшения вкуса и аромата в бульон при варке добавляют морковь и репчатый лук. Готовность мяса проверяют поварской иглой – в сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

На гарнир к мясу рекомендуется подавать отварные и припущенные овощи, картофельное пюре, тушеную капусту, а также припущенный рис и другие рассыпчатые каши.

В тушеном виде приготавливают верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части, мякоть лопаточной части, покромку туш 1 категории, подлопаточную часть.

Часто в питании детей школьного возраста используются блюда из рубленого мяса, получаемого путем измельчения говядины или птицы на мясорубке. При этом готовят натуральные рубленые изделия – без добавления хлеба и с добавлением хлеба (например, котлеты). Для приготовления котлетного мяса используют

ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции	
ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.005

следующие части туши: мякоть шейной части, пашина и обрезки, получающиеся при разделке туши. Все куски мякоти должны быть зачищены от сухожилий и соединительной ткани. Полученное путем измельчения мясо называется котлетным. В котлетном мясе содержание соединительной и жировой части не должно превышать 10%.

В процессе приготовления рубленых полуфабрикатов необходимо принимать меры, снижающие бактериальную обсемененность сырья и готовых полуфабрикатов: например, измельченное мясо и котлетную массу охлаждают.

Также следует соблюдать приемы тепловой обработки, предусмотренные п. 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Вареные колбасы, сосиски с сардельки варят не менее 5 минут после закипания;
- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса или птицы, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем до раздачи не более 1 часа.

Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока при проколе поварской иглой и серый цвет на разрезе.

Также в ассортимент блюд из мяса входит запеченное мясо. Запекают его с картофелем, овощами, крупами и макаронными изделиями. Мясо в таком случае предварительно варят или припускают. Подготовленные полуфабрикаты запекают в жарочных шкафах слоем не более 4 см при температуре 250-280 град. Св течение 20-25 мин.

Внешними признаками готовности запеченных блюд является образование поджаристой корочки, чему способствует наличие на поверхности сметаны, тертого сыра, сухарей и т.д. Длительное хранение запеченных блюд запрещено, так как их внешний вид и вкусовые качества быстро ухудшаются.

Горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже +65°C.

Перечень учитываемых опасных факторов и оценка тяжести последствий.

Опасный фактор	Т и п	Источник заражения	Описание	Тяжесть последствий
КМАФАнМ	М	Сырье, вспомогательные материалы, упаковка, оборудование, вода, персонал, окружающая среда	В составе КМАФАнМ представлены группы микроорганизмов – бактерии, дрожжи, плесневые грибы. Их общая численность свидетельствует о санитарно-гигиеническом состоянии продукта, степени его обсемененности микрофлорой. Косвенный показатель, указывающий на возможность микробиологической порчи, зараженности патогенными микроорганизмами (санитарно-показательные микроорганизмы). Главным образом это результат несоблюдения правил гигиены при производстве и хранении. Учитываются при оценке состояния тары, оборудования, рук, одежды и обуви. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Высокая бактериальная обсемененность является причиной пищевых отравлений, возникающих у людей. Высокое содержание КМАФАнМ в продуктах питания может вызвать пищевое отравление с признаками диареи, гастроэнтерита.	Может вызвать заболевание (В)
Бг КП	М	Сырье, вспомогательные материалы, упаковка, оборудование, вода, персонал, окружающая среда	Эта группа объединяет более 100 видов микроорганизмов, обитающих в кишечнике человека, животных и птиц. Они обладают высокой устойчивостью к неблагоприятным условиям и могут долго сохраняться в воде, почве, на предметах. Наиболее интенсивно развиваются при температуре 37°C, но могут размножаться и при комнатной температуре. Потребуют при +60°C за 15 минут. В случае наличия в продуктах или воде Бг КП выше допустимого уровня, вероятно развитие кишечных инфекций. Всего таких заболеваний более 30. Из них самое безобидное – так называемое пищевое отравление, а самые опасные – холера, брюшной тиф, ботулизм и др. Большинство видов кишечной палочки безопасны. Однако, некоторые типы кишечной палочки вырабатывают опасные токсины в процессе своей жизнедеятельности (пренативные эндотоксины), которые могут привести к возникновению отравления. В наибольшей степени восприимчивы к данному заболеванию дети раннего возраста, пожилые и ослабленные люди. Данное заболевание протекает в виде различной тяжести энтеритов, энтероколитов в сочетании с синдромом общей интоксикации.	Может вызвать заболевание (В)
Псевдотуберкулез И кишечный иерсиниоз	М	Сырье, вспомогательные материалы, упаковка, оборудование, вода, персонал, окружающая среда	Кишечное заболевание, передающееся алиментарным путем (через пищу) и характеризующееся полиморфизмом клинических проявлений: интоксикацией, лихорадкой, поражением желудочно-кишечного тракта, кожи, опорно-двигательного аппарата и других органов, при генерализованных формах – полиорганным поражением и склонностью к обострению, рецидивам и хронизации процесса. Выявленные виды заражения продукции: при псевдотуберкулезе – это некачественная зачистка овощей на ночь, отсутствие повторной промывки горячей водой, хранение готовых салатов в холодильнике. При кишечном иерсиниозе – нарушение режима сбора, обработки продукции, длительное хранение контаминированной возбудителем сырой продукции при низкой температуре, неадекватная термическая обработка, нарушение	Может вызвать тяжелое заболевание (В)

Опасный фактор	Т и п	Источник заражения	сроков реализации готовых блюд.	Описание	Тяжесть последствий
Кишечная палочка (E.coli)	М и п	Входящее сырье, материалы, упаковка, вода, окружающая среда, персонал (неопределенный контакт персонала с продукцией)	Кишечная палочка – условно-патогенная бактерия (более 100 видов), которая живет в кишечнике человека, животных и птиц. Является показателем санитарного состояния. Обладает высокой устойчивостью к неблагоприятным условиям и долго сохраняется в воде, почве, на предметах. Наиболее интенсивно развиваются при температуре 37°С, но могут размножаться и при комнатной температуре. Погибают при +60°С за 15 минут. Большинство видов кишечной палочки безопасны, однако, некоторые типы кишечной палочки вырабатывают опасные токсины в процессе своей жизнедеятельности (принудительно энтеротоксины), которые могут привести к возникновению отравления. В наибольшей степени восприимчивы к данному заболеванию дети раннего возраста, пожилые и ослабленные люди. Данное заболевание протекает в виде различной тяжести энтеритов, энтероколитов в сочетании с синдромом общей интоксикации.	Может вызвать заболевание (В)	
Бактерии рода Proteus	М	Сырье	Пищевые токсининфекции и различные гнойные заболевания. Инкубационный период 4-20 часов. Факультативный анаэроб. Выделяют энтеротоксины (кишечные яды)	Может вызвать заболевание	
Патогенные, в том числе сальмонеллы	М	Сырье, тара, окружающая среда (неопределенный контакт персонала с продукцией), животные и птицы	Во всем мире сальмонелла является одним из наиболее распространенных возбудителей пищевых отравлений, инфицирующих большинство видов сырых продуктов. Сальмонеллы относятся к наиболее опасным возбудителям кишечных инфекций человека и сельскохозяйственных животных. В некоторых случаях заболевание может быть настолько серьезным, что требуется госпитализация. У таких больных сальмонеллезная инфекция может распространиться из кишечника в кровь и другие участки тела. Если больной своевременно не прошел лечение антибиотиками, то это может привести к смерти. Пожилые люди, младенцы и лица с нарушениями иммунной системы будут в первую очередь поражаться наиболее тяжелой формой заболевания. Продукты, зараженные сальмонеллой, вызывают пищевое отравление и гастроэнтерит (рвота, диарея, боли в животе и высокая температура). Уровень смертности составляет между 0,1 и 0,2%. Смертельные исходы имеют место у пациентов с низким иммунитетом. Виды <i>Salmonella typhimurium</i> и <i>Salmonella sheltae</i> , а также <i>Salmonella dublin</i> при попадании в кровь вызывают очаговую инфекцию в различных органах.	Может вызвать заболевание (Б), в некоторых случаях летальный исход (А).	
Стафилококки (Staphylococcus aureus)	М	Сырье, персонал	Стафилококк золотистый – наиболее опасный возбудитель гнойных инфекций, он может вызывать маститы, фурункулы, абсцессы внутренних органов. Энтеральный стафилококк – менее вирулентный возбудитель тех же инфекций. Стафилококки нередко вызывают пищевые отравления, что связано с их способностью вырабатывать яды – энтеротоксины. При попадании токсинов в желудочно-кишечный тракт возникает тошнота, рвота, понос. Возможно заражение от большого персонала (например, гнойничковые язвы на руках). Стафилококковые отравления пищевых продуктов (стафилококковый энтеротоксиноз и энтеротоксиния). Смертельные случаи в результате стафилококкового отравления отмечаются редко. Инкубационный период 2-4 часа.	Может вызвать заболевание	

Насекомые вредители, личинки, зараженность вредителями хлебных злаков	М	Мука пшеничная, крупы.	Количество штаммов снижается на 99,9% при воздействии уксусной, молочной, фосфорной, лимонной, соляной кислот при pH среды от 3,8 до 4,5. Погибает при 70-80°С в течение 10 мин. Бактерицидное действие оказывают 20-25% хлорида натрия, 60-70% сахарозы. При температуре 35-37°С энтеротоксин образуются в молоке через 5-12ч, а при комнатной температуре хранения (18-20°С) – через 8-18 часов. Пораженное зерно заправляется отходами жизнедеятельности насекомых, хлеб из такого зерна плохо выпекается. Ядовитые мочекислые соли, попав в хлеб, а с ним до желудка человека или животного, вызывают острые желудочные заболевания. Кроме того, продукты, поврежденные хрушкой, приобретают запах крестола и сохраняют его в течение 8 месяцев. Такие продукты нельзя употреблять. В экскрементах личинок горохового зернода содержится вредный для здоровья людей и животных алкалоид кантаридин. Доказано, что негативное влияние на функциональную деятельность почек и печени вызывает зерно, в клиптраме которого находится более 15 особей рисового долгоносика, 5-амбарного, 6-мучного хрушка, 25-мучоеда, 150-хлебных клещей. I рытуны и распространяют многие инфекционные заболевания.	Может вызвать заболевание.
Синетнойная палочка (Pseudomonas aeruginosa)	М	Сырье, персонал	Синетнойная палочка – вид грамотрицательных подвижных палочковидных бактерий. Обитает в воде и почве, условно патогенна для человека, возбудитель нозокомиальных инфекций у человека. Синетнойная палочка может быть патогенной для человека. Часто встречается при воспалительных процессах (гнойные раны, абсцессы), нередко вызывает инфекции мочевыводящих путей и кишечника. С высокой частотой вызывает внутрибольничные инфекции в силу распространённости у лиц с иммунодефицитами (хронические болезни, оперативные вмешательства, инфекции и другие). Синетнойную палочку можно обнаружить в выхлывательных путях человека, толстом кишечнике, в наружном слуховом проходе, а также на поверхности в области складок (подмышечных, паховых). При нормальном иммунитете синетнойная палочка встречает конкурентное сопротивление со стороны представителей нормальной флоры, которые подавляют ее рост и вызывают гибель (например, в кишечнике). Источники синетнойной инфекции – человек и животные, как больные, так и носители синетнойной палочки. Наибольший риск инфицирования несут пашенцы с воспалением легких и открытыми гнойными ранами. Пути заражения – это контактно-бытовой, воздушно-капельный, пищевой. Факторы передачи – пищевые продукты (молоко, мясные продукты), вода, а также предметы окружающей обстановки – раковины, краны, ручки кранов, дверей, унитаза, общие полотенца, руки и плохо обработанный инвентарь.	Может вызвать легкое заболевание, неудобства.
Психотрофные микроорганизмы (дрожжи, плесневые грибы, микроскопи)	М	Сырье, оборудование	Психотрофные микроорганизмы – бактерии, которые могут расти при различных температурах, но высокококактивные при низких температурах в диапазоне от +5 до -20°С. Развиваясь в молоке и молочных продуктах в процессе их хранения при низких температурах, психотрофные бактерии вызывают глубокие типичные изменения белка, а также порокание, обусловленное разложением жира. Повышенная кислотность угнетает развитие психотрофных бактерий так же, как и низостных. Поэтому чаще всего	

			они обнаруживаются в сыром молоке при длительном его хранении при низких температурах или в сливочном масле в процессе его хранения при плюсовых температурах. Микрококки чаще всего не вызывают каких-либо заболеваний, однако они могут быть причиной оппортунистических инфекций, особенно у индивидуумов с ослабленным иммунитетом, например, у ВИЧ-инфицированных. Психрофильные бактерии способны выживать на поверхности технологического оборудования и на полу в перерабатывающих цехах благодаря наличию влаги и остатков питательных веществ. Кроме того, низкие температуры на участках переработки слабо влияют на ингибирование роста этих бактерий. Тщательная уборка и санитарная обработка технологического оборудования и полов могут существенно снизить популяции психрофильных бактерий до остаточного количества. Являются микроорганизмами порчи. При размораживании в пищевом продукте вызывают ухудшение его органолептических характеристик, а также некоторые плесневые грибы могут вызывать заболевания животных и человека – аспергиллез, онхошикоз, фузариотоксикоз и другие.	
Плесени	М	Сырое	Плесень: вред плесени для человека представляют токсичные соединения, вырабатываемые некоторыми видами плесени и ее споры. Распространенным эффектом от плесени являются астма, пневмония, заболевания верхних дыхательных путей, синусит, сухой кашель, кожные высыпания, расстройство желудка, головные боли, носовые кровотечения. Большинство видов плесени, встречающиеся в нашем регионе, относятся к патогенным формам. Длительные воздействия могут привести к внутреннему кровотечению, поражению почек и печени, эмфиземе легких.	Может вызвать заболевание (В)
Ингибирующие вещества	Н	(консерванты), пищевые добавки, ароматизаторы.	Ингибирующие средства – химические вещества и соединения, которые препятствуют или тормозят развитие разного рода бактерий в ходе приготовления пищевых продуктов и тем самым, способствуют достижению формального качества продуктов (их прозрачности, кислотности, цвета). Ингибирующие вещества применяются главным образом при производстве различных напитков, соков, молока. Наличие ингибирующих веществ может вызвать пищевое расстройство, аллергические реакции. При использовании в регламентированных дозах и группах пищевых продуктов – безопасны. Опасность представляют отдельные из них в случаях использования в повышенных дозах или в неразрешенных группах пищевых продуктов.	Может вызвать заболевание (В)
Токсичные элементы (тяжелые металлы)	Х	Сырое	Ртуть: при регулярном поступлении ртути в организм имеют место следующие симптомы: быстрая утомляемость, снижение работоспособности, повышенная возбудимость, раздражительность, головные боли, ослабление памяти. Более характерными признаками, проявляющимися не сразу, являются мелкий тремор и дрожь пальцев вытянутых рук, кровотоки десен, катаральные явления верхних дыхательных путей, позывы к частому мочеиспусканию, нарушения менструального цикла. В организме ртутные соединения проникают в различные органы и ткани, но больше всего обнаруживаются в крови, печени, почках и головном мозгу. В крови снижается количество эритроцитов, возникают отклонения в работе печени и почек. В	Может вызвать заболевание (В)

		желудочно-кишечном тракте возникают сильные воспалительные процессы. Свиней: наиболее ранние токсические эффекты свинца проявляются в расстройствах центральной нервной системы. Чаше развивается астенический синдром, проявляющийся головными болями, повышенной утомляемостью, ухудшением памяти, частые проявления вегетативной дисфункции с преобладанием парасимпатического тонуса. Свинца, попадающий в организм, через несколько минут проникает в плазму крови и быстро связывается в эритроцитах, вызывая нарушения обмена и синтеза, усиливая агрегацию тромбоцитов. Угнетая ферменты синтеза гема, свинец вызывает заболевания крови – гипохромную анемию. Свинца при длительном поступлении развивает брадикардию и повышает артериальное давление. Также подтверждено увеличение частоты случаев первичного бесплодия и невынашивания беременности, рождение детей с врожденными пороками развития. При определенных условиях, могут наблюдаться реакции со стороны желудочно-кишечного тракта. Кадмий: главной мишенью биологического действия кадмия являются почки, вторичное проявление интоксикации – нарушение минерального состава костей. Кадмий является антагонистом цинка, кобальта, селена, он ингибирует активность ферментов, содержащих эти элементы. Результатом являются развитие гипертонии, анемии, снижение иммунитета. Отмечены тератогенный, мутагенный, канцерогенный эффекты. Мышьяк: мышьяк в зависимости от дозы может вызывать острое и хроническое отравление. Соединения мышьяка относят к протоплазмным ядам. Они хорошо всасываются в пищевом тракте. В крови мышьяк образует стойкие соединения с белковой частью гемоглобина и в виде протенинового комплекса распространяется по органам и тканям. Механизм токсического действия этого элемента связан с блокированием ферментов, которые контролируют тканевый дыхание, деление клеток и другие функции. Специфическими симптомами интоксикации являются утолщение рогового слоя кожи ладоней и подошв, аккумуляция мышьяка в печени и волосах.	
Диоксины	Х Сырье, молоко и молочные продукты, а также яйца и рыба.	Это органические соединения, образующиеся в качестве побочных продуктов при синтезе хлорофенолов и их производных. Они выделяются также при сжигании древесины, макула, полихлорвинида и других пластмасс, бытовых и промышленных отходов, образуются в процессе металлургического и нефтехимического производства. Основным источником поступления диоксинов в организм человека (до 90%) служат пища. В частности молоко и молочные продукты, а также яйца и рыба. Значительная часть их может поступать с корне- клубнеплодами (картофель, морковь, свекла). Диоксины относятся к типу ядов, накапливающихся в клетке и тканях организма. Диоксины вызывают целый ряд серьезных заболеваний, среди которых – образование злокачественных опухолей, снижение иммунитета, сокращение содержания мужского гормона, диабет. Импотенция, эндогиперт, нарушения обучаемости, психические расстройства. Главная опасность диоксинов – его влияние на важнейшие системы организма – эндокринную, иммунную, сердечно-сосудистую. Особенно уязвимы дети, ослабленные, больные и пожилые люди. Воздействуют на нервную и эндокринную	Может вызывать заболевания (В)

Антибиотики (левомиситин, тетрациклиновая группа, бацитрацин, пенициллин, тирозин)	X	Сырье	системы человека, кожу, вызывают прожженные пороки. Контроль за содержанием диоксинов проводится изготовителем (поставщиком. Импортном) и (или) уполномоченным органом надзора (экспортном) только в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами. Привозчиками к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, и обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье. Главная опасность наличия антибиотиков в потребляемом мясе и молоке для человека заключается в том, что они попадают в организм, где негативно влияют на желудочно-кишечную флору, которая во многом отвечает за иммунитет человека, понижает сопротивляемость к инфекциям, способствует росту резистентности к антибиотикам, что критически может сказаться в момент острой необходимости применения их для подавления инфекции, распространяющейся в организме. Использование антибиотиков в сельском хозяйстве также отрицательно сказывается на качестве исходного продукта. Антибиотики, содержащиеся в пищевых продуктах, могут оказывать аллергическое воздействие. Наиболее сильными аллергенами являются пенициллин и тирозин.	Может вызвать заболевание (B)
Радионуклиды	X	Сырье	Повышенное содержание радионуклидов в продуктах питания приводит к заболеваниям органов пищеварения, злокачественным новообразованиям, заболеваниям эндокринной системы, крови и кровеносных органов, психическим расстройствам, заболеваниями нервной системы и органов чувств, кровообращения, органов дыхания, мочеполовой системы, кожи и подкожной клетчатки. В неблагоприятных экологических условиях уже в детском возрасте формируется хроническая патология желудка, которая быстро прогрессирует с развитием атрофии и кишечной метаплазии. Обычно такие явления характерны для лиц пожилого возраста. Выявление такой патологии у детей отражает начало раннего старения.	Может вызвать тяжелое заболевание (B)
ГМО	X	Сырье, продукция мукомольная, овощи (особенно картофель, свекла, соя), мясо, зелень, консервы, молоко и другие, особенно импортного происхождения, США.	Являются продуктом селекции, основанной на манипуляции генетическими элементами. В геном животного организма или растения вводятся ген, кодирующий полипептид (белок) или группу пептидов с определенной функцией. Не допускается наличие в сырье для питания детей. Возможны аллергические реакции и метаболические расстройства, снижение иммунитета всего организма, нарушение обмена веществ. Появление устойчивости патогенной микрофлоры человека к антибиотикам, нарушения здоровья, связанные с накоплением в организме человека гербицидов. Отдаленные канцерогенный и мутагенный эффекты. При наличии более 0,9% необходимо указывать на этикетке.	Может вызвать тяжелое заболевание (B)
Аллергены (глютен, белок яйца, соевый лецитин, лактоза)	X	Сырье, аллергия животного и растительного происхождения.	Непереносимость пищи может быть обусловлена искусственными добавками, используемыми для сохранения ее свойств (см. также нитирующие вещества) и различными красителями. Аллергены могут вызывать кашель, насморк, сыпь и другие неприятные симптомы. В крайних случаях аллергия может быть опасна для жизни. По оценкам, распространенность пищевых аллергий в общем населении составляет примерно 1-3% среди взрослых и 4-6% среди детей. Даже небольшие количества таких продуктов могут вызвать серьезную и иногда летальную реакцию. В большинстве же	Может вызвать тяжелое заболевание (B)

			случаев, результатом являются различные симптомы, затрагивающие кожные покровы, желудочно-кишечный тракт, глаза и /или центральную нервную систему. При наличии необходимо указывать на этикетке: - злаки, содержащие глютен и продукты их переработки; - ракообразные и продукты их переработки; - молочные и продукты их переработки; - яйца и продукты их переработки; - рыба и продукты их переработки; - арахис и продукты его переработки; - соя и продукты ее переработки; - сельдерей и продукты его переработки; - горчица и продукты ее переработки; - кукуруза и продукты его переработки; - глютен и продукты его переработки; - диоксид серы и сульфиты при их общем содержании более 10мг/кг или 10 мг/л в пересчете на диоксид серы; - аспартам и его соли (содержащий фенилаланин и его соли)	
Пестициды (<i>УХЦ</i> (α, β, γ – изомеры), <i>ДТТ</i> и его метаболиты, <i>Гексахлорбензол</i>, <i>рутикорхалические пестициды 2,4 Д кислоты, ее соли, эфир</i>.)	X	Сырье, окружающая среда.	Этот вещества химического и биологического происхождения, применяемые для уничтожения сорняков (гербициды), насекомых (инсектициды), грызунов (родентициды), уничтожения листьев (дефолианты), обезвоживания растений (десиканты) и регуляторов роста растений. Основной источник поступления пестицидов в организм человека – пища- 90%, 10% – вода, воздух и т.д. Пестициды – причина ряда болезней: сердечно-сосудистые, рак, аллергия, угнетение иммунной системы. Токсическое воздействие пестицидов проявляется в нарушении центральной нервной системы, патологии желудочно-кишечного тракта.	Может вызывать тяжелое заболевание (b)
Микотоксины (<i>Афлатоксины: В1, М1; Патулин</i>)	X	Зерновая (мучная), молочная продукция.	Это токсины, которые продуцируются микроскопическими плесневыми грибами. Микотоксины являются природными загрязнителями зерна злаковых, бобовых. Семена подсолнечника, а также овощей и фруктов. Они могут образовываться при хранении во многих пищевых продуктах под действием развивающихся в них микроскопических грибов. Известно более 250 видов грибов, продуцирующих несколько сотен микотоксинов. Многие из них обладают мутагенными, в том числе канцерогенными (способными стимулировать рост раковых клеток), свойствами и иммунодепрессивными действиями. Пища, загрязненная афлатоксинами, способна вызвать у человека острую и хроническую интоксикацию, а также отдаленные эффекты, в том числе гепатоканцерогенное, эмбриотоксическое, тератогенное (тениые и хромосомные мутации) и канцерогенное действие. Высокомолекулярные вещества, способны вызывать онкологические заболевания, поражают нервную, сердечно-сосудистую, кроветворную системы, печень. Практически не разрушаются при обычной кулинарной и технологической обработке.	

			Полное разрушение афлатоксинов может быть достигнуто лишь путем их обработки аммиаком или гипохлоритом натрия. У патулина – возможность мутационных действий в организме человека.	
Бенз(а)пирен	X	Вода, растительное сырье.	Нормативные документы относят бенз(а) пирен к первому классу опасности («превычайно опасное»). Большую опасность представляет бенз(а)пирен для организма человека, поскольку обладает свойством биохимической мутагенности. Он накапливается в тканях и оказывает следующие виды вредного воздействия: канцерогенное, мутагенное, эмбриотоксическое, гематотоксическое и другие. Исследования показали, что бенз(а)пирен способен изменять структуру ДНК. Вероятность того, что у следующих поколений возникнут те или иные мутации, очень велика. Не допускается для детского питания.	Может вызывать тяжелое заболевание (B)
Элементы моющих и дезинфицирующих средств	X	Оборудование, инвентарь	При воздействии на отдельные компоненты пищевых продуктов в относительно больших концентрациях хлор способен образовывать хлорорганические соединения, которые оказывают общетоксическое действие на организм. При воздействии высоких концентраций вызывает раздражение кожи и слизистых оболочек. Могут вызывать легкое пищевое расстройство, аллергические реакции, либо не оказывают существенного влияния при условии использования средств, разрешенных в пищевой промышленности.	В зависимости от химического состава дезсредств: от «не оказывает существенного влияния (D)» до «Может вызывать заболевание (B)»
Продукты окисления жира (кетоны, альдегиды и низкомолекулярные кислоты)	X	Сырье	При хранении или переработке могут частично протекать процессы омыления или окисления жиров, вследствие чего образуются примесь свободных жирных кислот. Кислотное число липидов в пищевых продуктах является мерой их окисления, присутствие продуктов окисления в жирах значительно ухудшает их физиологическое действие и органолептические показатели.	Может вызывать легкое заболевание, неудобства (I)
Меланин	X	Сырье (основной источник – фальсифицированные молочные продукты)	Ежедневное употребление в течение длительного времени продуктов, содержащих меланин, потенциально может привести к появлению симптомов отравления – рвота, человека связанно, прежде всего, с поражением мочевыделительной системы: выпадением кристаллов в моче, с последующим образованием камней в почках и развитием почечной недостаточности. Также развиваются поражения кожи, заболевания верхних дыхательных путей, паренхиматозных органов. Возможен летальный исход. Меланин и циануровая кислота обладают комбинированной токсичностью (нефротоксичностью). Могут вызывать пищевой расстройство, аллергические реакции, интоксикацию при высокой концентрации.	Может вызывать серьезное заболевание (B)
Загрязнение смазочными материалами	X	Оборудование	При повышенных дозах хлора человек чаще начинает болеть бронхитами и пневмониями – в первую очередь страдают органы дыхания. Пары хлора, которые вдыхает человек в большой концентрации, могут вызвать ожог слизистой пищевода и горла, нарушить частоту дыхания. Повышенные и регулярные дозы могут провоцировать хронические	Может вызывать легкое заболевание, неудобства (I)
Хлор	X	Вода, моющие и дезинфицирующие средства, пищевые добавки	При повышенных дозах хлора человек чаще начинает болеть бронхитами и пневмониями – в первую очередь страдают органы дыхания. Пары хлора, которые вдыхает человек в большой концентрации, могут вызвать ожог слизистой пищевода и горла, нарушить частоту дыхания. Повышенные и регулярные дозы могут провоцировать хронические	Может вызывать тяжелое заболевание (B)

Посторонние включения (камни, пластики, стекло, металл, дерево, кости, Насекомые, личные вещи персонала)	Ф	Посторонние включения (камни, пластики, стекло, металл, дерево, кости, Насекомые, личные вещи персонала)	заболевания органов дыхания и пищеварения, сердечные болезни, рак печени, опухоль почек.	Может вызвать заболевание (В). Острые предметы могут вызвать серьезное заболевание (Д) или летальный исход (А)
Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Ф	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Отходы жизнедеятельности вредителей могут вызвать интоксикацию, инфекционные заболевания. Присутствие в пищевой продукции выражается в физическом загрязнении. Они передают несколько видов бактерий, непосредственно или косвенно, включая: сальмонеллу, шигеллы, иерсинии энтерocolитика, иерсинии псевдотуберкулез и др.	Может вызвать заболевание (В)
Элементы технологического оснащения, продукты износа машин и оборудования. Инвентаря.	Ф	Окружающая среда. Оборудование.	Это могут быть специфические физические опасности, попадающие в продукт при подготовке сырья (фильтры, сита и т.д.), элементы оборудования (крепежные изделия) и т.п.	Может вызвать заболевание (В). Острые предметы могут вызвать серьезное заболевание (В) или летальный исход (А).
Термический ожог от горячей продукции	Ф	Горячая продукция	Термические ожоги слизистой можно получить при употреблении горячей продукции, также при нечаянном опрокидывании посуды с горячей пищей возможно получение ожогов кожи. Большая площадь и глубина поражения может быть опасна для жизни. Критерием является появление тотального ожога 1-2-3а степени, занимающего более 30% площади тела. Ожог 3б и 4 степени опасна уже при поражении более 10% поверхности. Пульсация, украшения. Расчески, мелкие вещи личного пользования. Физическое загрязнение продукта, риск ранения или повреждение потребителя.	Может вызвать заболевание (В) или летальный исход (А).
Личные вещи персонала	Ф	Персонал	Присутствие в пищевой продукции выражается в физическом загрязнении (волосы, ногти)	Может вызвать заболевание (В) или летальный исход (А).
Отходы жизнедеятельности персонала	Ф	персонал	Присутствие в пищевой продукции выражается в физическом загрязнении (волосы, ногти)	Может вызвать заболевание (В) или летальный исход (А).
Строительные материалы цехов	Ф	Окружающая среда	Штукатурка, краска, строительный мусор, производственная пыль.	Может вызвать заболевание (В) или летальный исход (А).

Таблица 5.3 – Анализ риска и меры управления опасными факторами.

Процесс/этап	Тип опасностей	Опасный фактор	Анализ рисков			
			Вероятность реализации	Тяжесть последствий	Оценка риска	обоснование
1. Прием сырья						
1. Проверка соответствия сырья установленным критериям	Физ.	Физ. факторы в соответствии с таб. 4.1	Вероятно (4 балла)	Может вызвать заболевание (В)	Существенный	Несоблюдение СМБП.СОП.01 «Входной контроль сырья и материалов» может привести к риску поступления некачественного сырья.
	Хим.	хим. факторы в соответствии с таб. 4.1	Вероятно (4 балла)	Может вызвать заболевание (В)	Существенный	
	Био.	био. факторы в соответствии с таб. 4.1	Вероятно (4 балла)	Может вызвать заболевание (В)	Существенный	
2. Хранение сырья						
2.1. Хранение сырья	Физ.	Посторонние предметы, загрязнение	Маловероятно (1 балл)	Может вызвать заболевание (В)	Не существенный	Риск возможен при несоблюдении инструкций по санитарии, гигиене. Хранение продукции осуществляется в закрытом виде. На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен.
	Хим.	Прорыв труб (повышение влажности в продукте при затоплении и рост микроорганизмов)	Маловероятно (1 балл)	Может вызвать заболевание (В)	Не существенный	На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен.
	Био	Дрожжи, плесени	Маловероятно (1 балл)	Может вызвать заболевание (В)	Не существенный	В случае несоблюдения условий хранения. На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен.
		Рост условно патогенных микроорганизмов		Может вызвать серьезное заболевание (В)	Существенный	Возможен риск при несоблюдении условий хранения и сроков годности.
		Заражение амбарными вредителями	Маловероятно (1 балл)	Может вызвать заболевание (В)	Не существенный	Возможен риск при несоблюдении условий хранения и сроков годности. На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен.

2.2. Хранение материалов	Физ.	Посторонние предметы, загрязнения	Маловероятно (1 балл)	Может вызвать неудобства (D)	Не существенный	Возможен риск, если упаковочные материалы хранить в открытом виде. На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен.
	Хим.	Нет рисков				
	Био.	Микробиологическое заражение.	Маловероятно (1 балл)	Может вызвать заболевание (B)	Не существенный	Риск возможен при несоблюдении инструкций по санитарии, гигиене. На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен. Проводится контроль за соблюдением инструкций.
2.3. Растаривание, вскрытие транспортной упаковки, тары сырья и материалов.	Физ.	Посторонние предметы, загрязнения	Маловероятно (1 балл)	Может вызвать заболевание (B)	Не существенный	Возможен риск при несоблюдении инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.
	Хим.	Нет рисков				
	Био.	Микробиологическое заражение	Маловероятно (1 балл)	Может вызвать заболевание (B)	Не существенный	Возможно перекрестное заражение от персонала, тары или оборудования. Риск возможен при несоблюдении инструкций по санитарии, гигиене. На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен.
3. Маркировка						
3. Маркировка	Физ.		Нет рисков			Продукт упакован
	Хим.		Нет рисков			Продукт упакован
	Био.		Нет рисков			Продукт упакован
4. Хранение						
4. Хранение заготовок/блюд.	Физ.		Нет рисков			Продукт упакован
	Хим.		Нет рисков			Продукт упакован
	Био.	Микробиологическое заражение	Вероятно (4 балла)	Может вызвать заболевание (B)	Не существенный	Возможен при несоблюдении условий и сроков годности
		Рост условно-патогенных микроорганизмов		Может вызвать серьезное заболевание (B)	существенный	Риск возможен при несоблюдении условий и сроков годности

ПЛАН ХАССП

Технологический процесс: Хранение сырья (мясо, рыба, молочная продукция, овощи)

Технологический процесс: Хранение сырья (мясо, рыба, молочная продукция, овощи)											
МекКТ,эт апп, процесс	Описание опасности	Критиче ские пределы	Меры контроля	Мониторинг				Коррекция при нарушении критического предела	Корректиру ющие действия	Запи- си	верификация
				Что?	Как?	Как част о?	Ответ ст- венно е лицо				
ККТ №1, хранение сырья	Дрожжи, плесени. Рост условно- патогенных микрооргани змов	Температ ура для овощей от -2 до +15°С, для мяса (заморож .) -10°С Молочно й Продукц ии От 0°С до +10°С. Бакалейн ые товары t°С и влажность в; До +10°С до 70%	Измерение темпер-ры в холодильь- никах.	t°С	Инстр у- мент- но Терм о- метр	2 раза в день	повар	Повторный замер через 30 мин при закрытых холодильниках (повыш. t°С при поручочно- разрузных работах) при дальнейшем повышении Т – убрать продукт в рабочий холодильник до устранения несоответствия	Ремонт оборудовани я	Журна л (чек- лист) контро ля услови и хранен ия сырья	ПТР. Проверка средств измерений. Замер температуры в холодильных камерах дополнительн ым поверенным термометром.

Технологический процесс: Просеивание (подготовка муки, сахара, соли для выпечки)											
ККТ №1, Просеива- ние муки, сахара, соли.	Испорченные включения	Включения я не допускаю тся	Сопровождаю- щие документы Наличие стекла, насекомых, грызунов и продуктов их жизнедеятель- ности	Наличие включени- й, стекла, пшеничка, металла, а также насеко- мых, гры- зунов и продукто- в их жизне- деятельно сти	Вызв- аемый и контр оль	Кажд ая парти я	повар	Повторное просеивание/утилизация /возврат поставщику	Увеличить объем выборки на входном контроле	Журнал для входно го контро ля	Анализ случаев с включениями, анализ поставщиков, которые представляют несоответству- ющую продукцию. Повышение требований к качеству сырья, предъявляемых поставщику или смена поставщика.

Протокол выбора ККТ.

Этап и опасность (указываются опасности, признанные существенными)				Определение ККТ (путем ответов на вопрос В1-В5)						ККТ/не ККТ	Обоснование решения
№ этапа	Этап	Вид опасности	Опасность	В1	В2	В3	В4	В5			
1.	Приемка сырья и материалов	Ф,Х,М	все виды опасностей	Да	Да	нет	-	-		Не ККТ	Работа с проверенными поставщиками. Проверка наличия сопроводительной документации. Организационный осмотр поступающего сырья. Соблюдение порядка приемки в соответствии с СМБП.СОП.01 «Входной контроль сырья и материалов». Риски снижен до приемлемого уровня.
2.	Хранение сырья	Био	Рост условно патогенных микроорганизмов	Да	Да	Да	-	-		ККТ №1	Риск высоко вероятен, даже при осуществлении контроля условий хранения и сроками годности, вероятность выхода из строя оборудования.
3.	Подготовка сырья (просеивание) (мука, соль, сахар)	Ф	Включения	Да	Да	Да	-	-		ККТ №1	На входном контроле партия оценивается частично, поэтому вероятность попадания высока.
4.	Хранение заготовок/готовых блинов	био	Рост условно патогенных микроорганизмов	Да	Да	нет	-	-		Не ККТ	Контроль условий и сроков хранения готовой продукции.

**ГБОУ «СОШ №9 г.Назарь»
СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

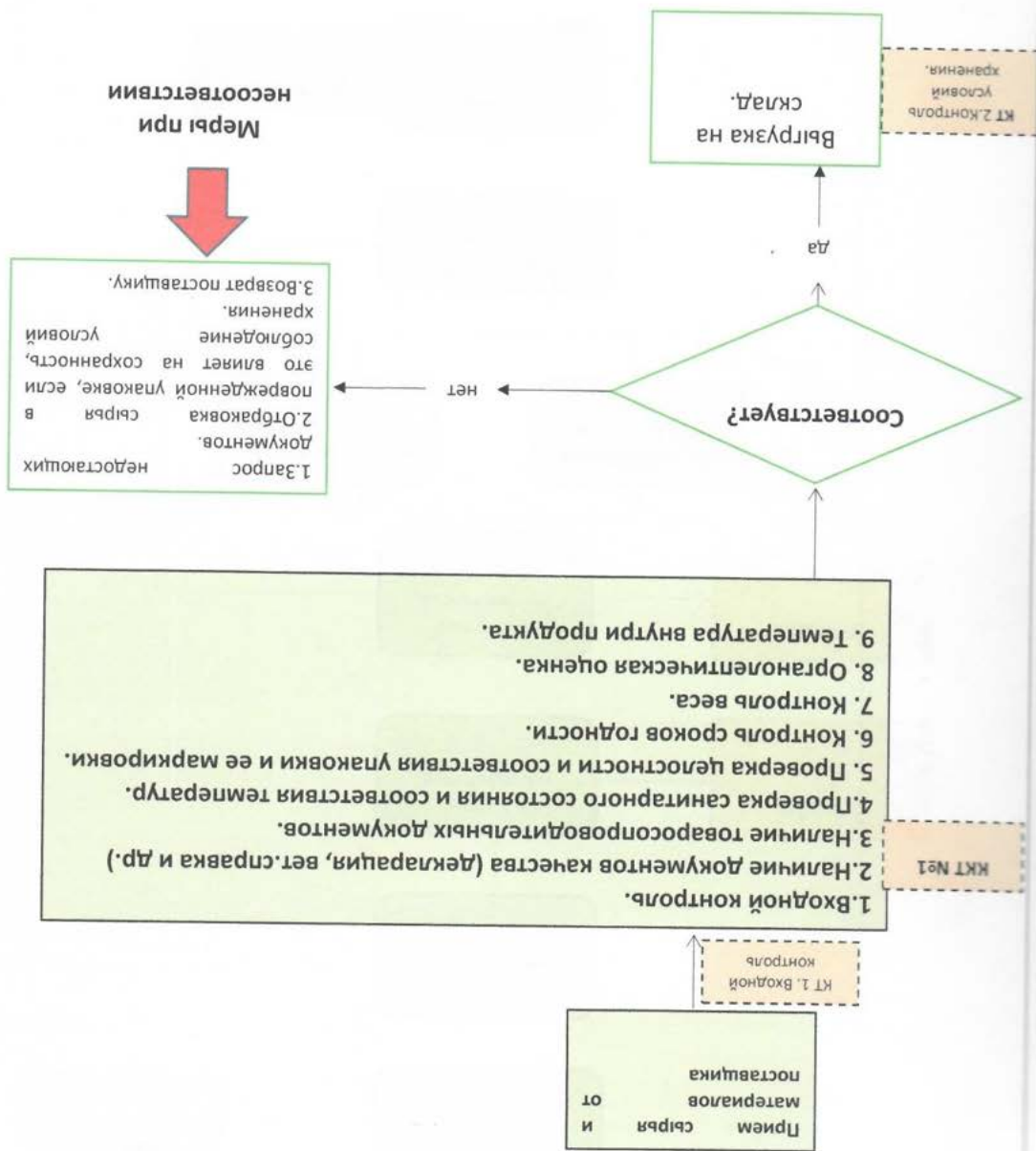
**БЛОК – СХЕМА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ**

СМЫП.БС.001

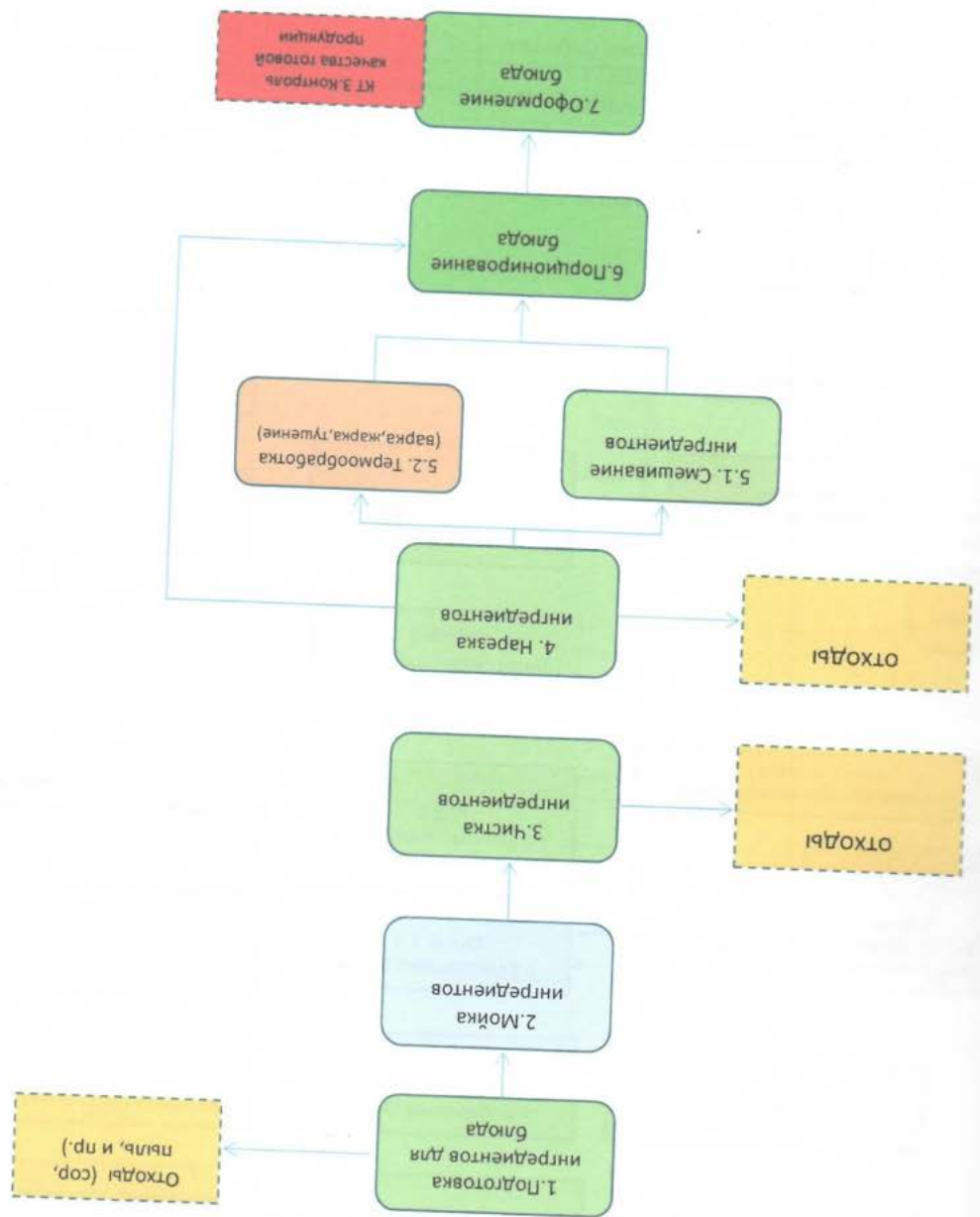
Данный документ является собственностью ГБОУ «СОШ №9 г.Назарь», изготовление копии без письменного разрешения ЗАПРЕЩЕНО!

Измещение №0	Повар:	Шеф-повар	Утвердил:	лист
	разработал	Поварил:	Директор	№1
			ФИО	
	Подпись:	Подпись:	Подпись:	Всего листов: 18.
	Дата:	Дата:	Дата:	

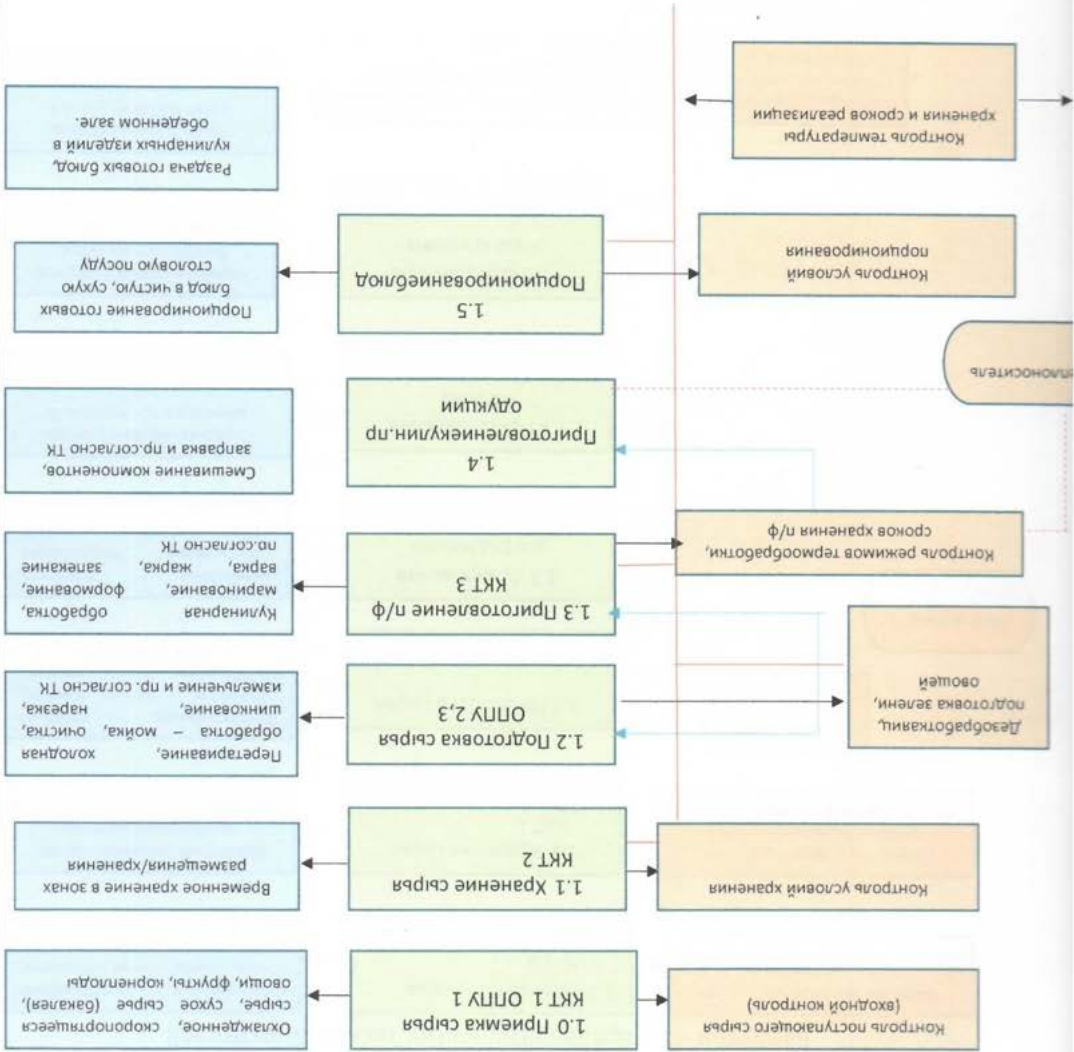
Блок-схема. Приемка, хранение и перемещение сырья на производство.



Блок-схема технологического процесса – закуски



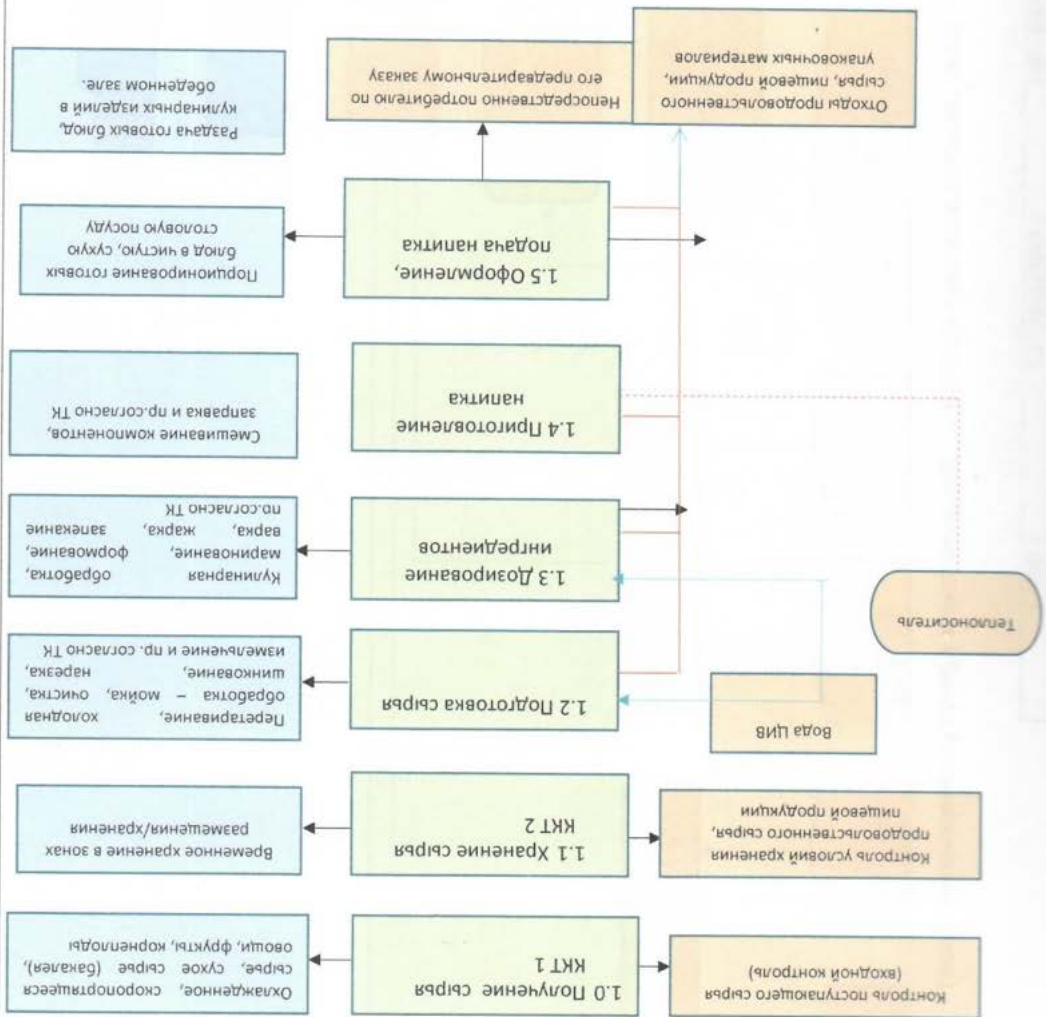
Блок-схема технологического процесса приготовления
холодных блюд (салатов)



Условные обозначения к блок-схеме

Наименование	Точки образования отходов	Точки подачи воды	Точки подачи теплоносителей (пар, газ, электроэнергия)

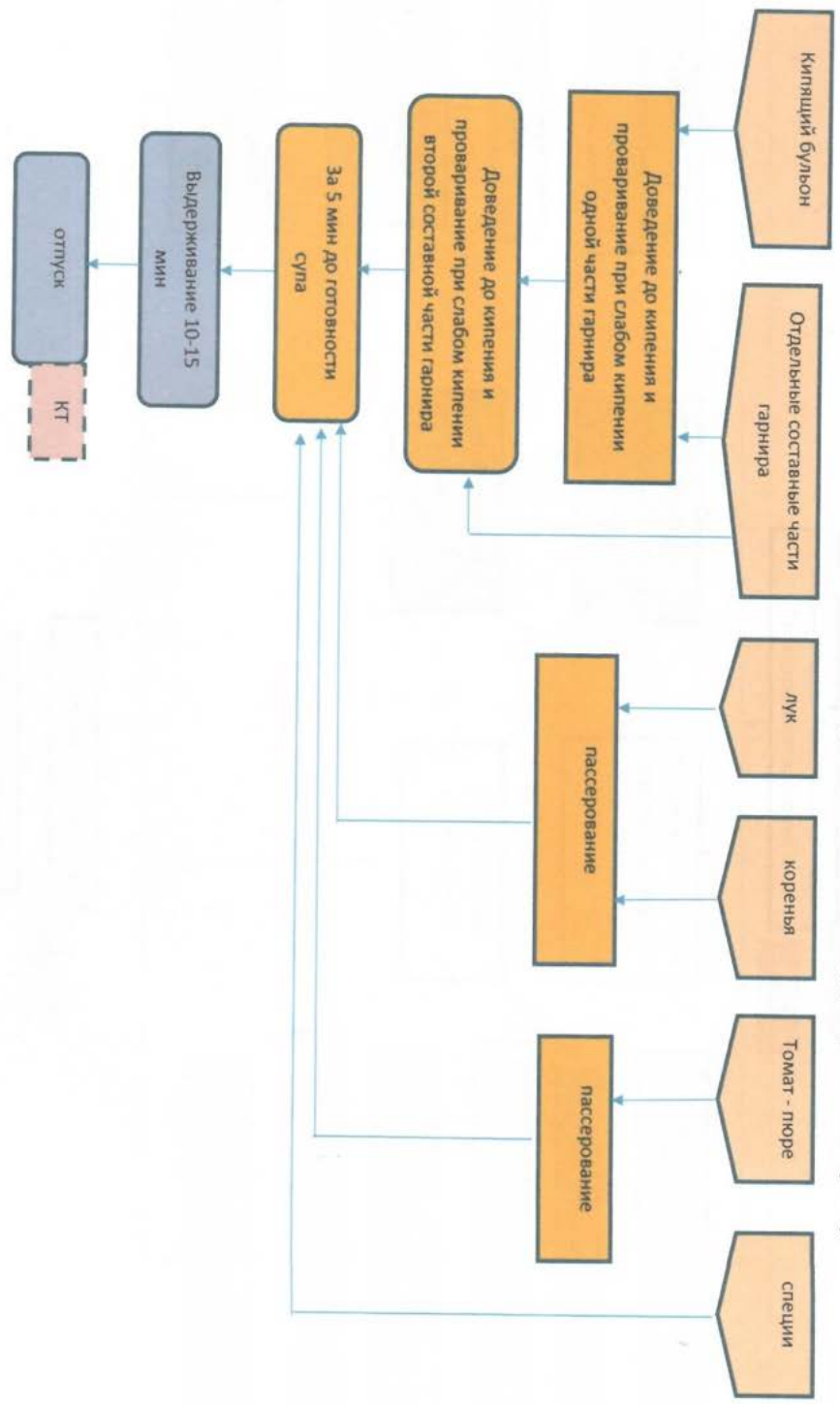
Блок-схема технологического процесса приготовления напитков – по предварительному заказу посетителей.



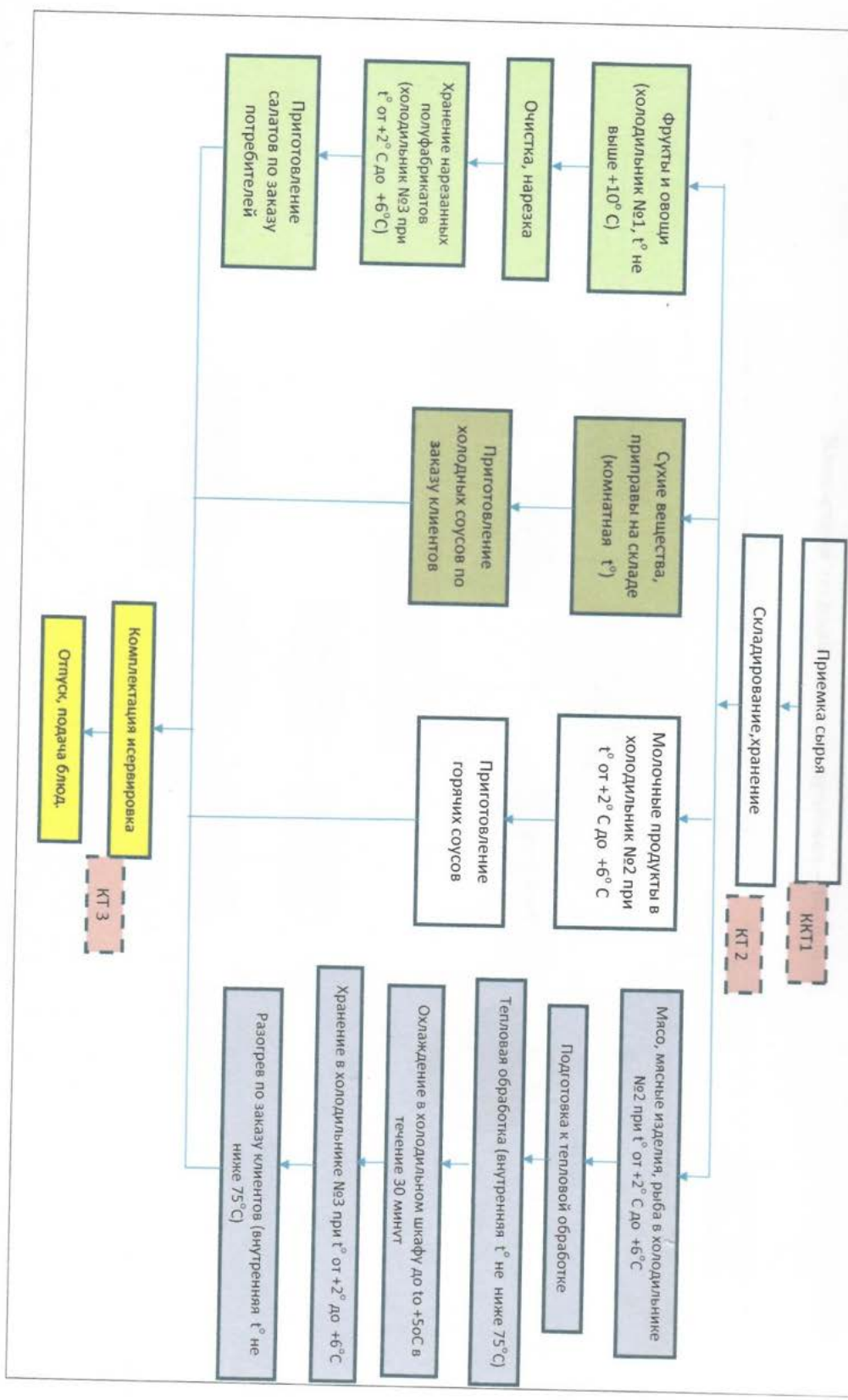
Условные обозначения к блок-схеме

Наименование	Точки образования отходов	Точки подачи воды	Точки подачи теплоносителей (пар, газ, электричество)
	→	→	→
	→	→	→
	→	→	→

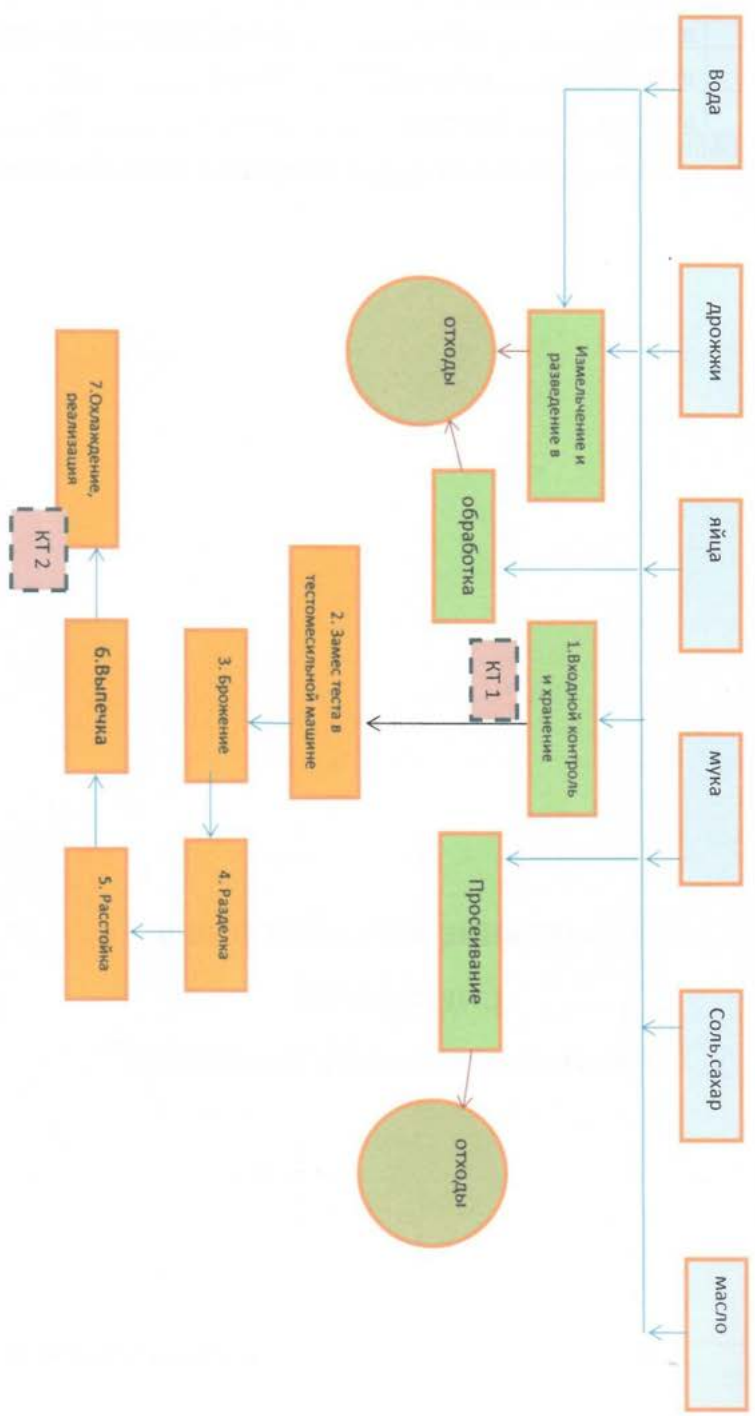
Блок-схема технологического процесса - приготовления I блюда (заправочных супов).



Блок-схема технологического процесса - приготовления вторых блюд.



Блок-схема технологического процесса – Выпечка.



Измещение	Разработал:	Исполнил:	Утвердил:	Ист.
№0	Повар	Шеф-повар	Инспектор	№1
	Подпись:	Подпись:	Подпись:	Всего листов
	Дата: 5.12.20	Дата: 5.12.20	Дата: 5.12.20	

Данный документ является собственностью «ГБОУ», изготовление копий без письменного разрешения ЗАПРЕЩЕНО!

ДОКУМЕНТИРОВАНАЯ ПРОЦЕДУРА СМБП.ДП.001 УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ

Регистрация № _____ Учетный экземпляр № 1

ГБОУ «СОШ №9 г.Назарь»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СМБП.ДП.001
------------------------	--	--------------------------	-------------

Оглавление

1	Область применения.....	3
2	Нормативные ссылки.....	3
3	Термины и определения, принятые сокращения, условные обозначения.....	3
4	Ответственность.....	4
5	Описание процедуры управления документацией СМБПП.....	5
	Приложение 1 Форма листа ознакомления.....	10
	Приложение 2 Форма листа изъятия.....	11
	Лист регистрации изменений.....	12
	Лист согласований.....	13

1. Область применений

Настоящая документированная процедура устанавливает процедуру управления документацией системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП (далее по тексту СМБПП) в «ГБОУ», далее по тексту Предприятие. Управление документацией заключается в установлении единых форм, правил обозначения, оформления, разработки, проверки, актуализации, утверждения, учета, хранения и рассылки документов СМБПП, а также ведения записей.

Действие настоящей документированной процедуры распространяется на все документы СМБПП, используемые на Предприятии. Процедура обязательна для выполнения всеми сотрудниками предприятия при разработке, оформлении и использовании документов СМБПП и управлении ими.

2. Нормативные ссылки

В настоящей документированной процедуре использованы ссылки на следующие нормативные документы и документы СМБПП:

- ТРТС 021_2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705. 1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП»;
- ХАССП.ДП.002 «Управление записями».

3. Термины и определения, принятые сокращения, условные обозначения

3.1 Термины и определения

В настоящей документированной процедуре используются следующие термины с соответствующими определениями:

Документ – информация, представленная на соответствующем носителе.

ПРИМЕЧАНИЕ 1. Носитель может быть бумажным, магнитным, электронным или оптическим компьютерным диском, фотографией или эталонным образцом или их комбинацией.

Регистрация документа – запись учетных данных о документе по установленной форме, фиксирующая факт его создания. Отправления или получения.

ПРИМЕЧАНИЕ 2. Комплект документов, например, спецификаций и записей, часто называется «документацией».

Спецификация – документ, устанавливающий требования.

Данные – информация, сведения, факты, числовые и количественный показатели, сведения о процессах, местах действия, представленные в формализованном виде, собранные для какой – либо конкретной цели.

Запись – документ, содержащий достигнутые результаты или предоставляющий свидетельства осуществленной деятельности.

Идентификация – точное определение данного предмета или документа путем нанесения опознавательных знаков, надписей и т.д.

Инструкция - внутренний нормативный документ, регламентирующий отдельные или взаимосвязанные операции, осуществляемые исполнителем в рамках бизнес-процесса. Инструкция должна соответствовать Процедуре и карте процесса.

Процедура – установленный способ осуществления деятельности и процесса.

ПРИМЕЧАНИЕ 1. Процедуры могут быть документированными или недокументированными.

Политика в области безопасности пищевой продукции (далее БПП) – общие намерения и направления деятельности организации в области безопасности, официально сформулированные высшим руководством.

Цели в области безопасности пищевой продукции– то, чего добиваются, или к чему стремятся в области безопасности пищевой продукции.

Примечание:

- цели в области БПП обычно базируются в Политике организации в области БПП;
- цели в области БПП обычно устанавливаются для соответствующих подразделений (служб) и уровней организации, цели должны быть измеримыми.

Организационная структура – официально оформленное распределение ответственности, полномочий и взаимоотношений между работниками.

Должностная инструкция – организационно – распорядительный документ, определяющий место работника в структурной схеме управления, его задачи, функции, права и ответственность.

Блок – схема процесса – документ, содержащий графическое представление этапов технологического процесса, удобное для исследования возможностей улучшения путем накопления подробных сведений о фактическом протекании процесса.

Процесс – совокупность взаимосвязанных или взаимодействующих видов деятельности. Преобразующих «входы» и «выходы».

Основной (производственный) процесс – процесс, связанный с непосредственным созданием и производством продукции и удовлетворением потребителя.

Данные – информация, сведения, факты, числовые и количественный показатели, сведения о процессах, местах действия, представленные в формализованном виде, собранные для какой – либо конкретной цели.

Запись – документ, содержащий достигнутые результаты или предоставляющий свидетельства осуществленной деятельности.

Идентификация – точное определение данного предмета или документа путем нанесения опознавательных знаков, надписей и т.д.

Инструкция - внутренний нормативный документ, регламентирующий отдельные или взаимосвязанные операции, осуществляемые исполнителем в рамках бизнес-процесса. Инструкция должна соответствовать Процедуре и карте процесса.

Процедура – установленный способ осуществления деятельности и процесса.

ПРИМЕЧАНИЕ 1. Процедуры могут быть документированными или недокументированными.

Политика в области безопасности пищевой продукции (далее БПП) – общие намерения и направления деятельности организации в области безопасности, официально сформулированные высшим руководством.

Цели в области безопасности пищевой продукции– то, чего добиваются, или к чему стремятся в области безопасности пищевой продукции.

Примечание:

- цели в области БПП обычно базируются в Политике организации в области БПП;
- цели в области БПП обычно устанавливаются для соответствующих подразделений (служб) и уровней организации, цели должны быть измеримыми.

Организационная структура – официально оформленное распределение ответственности, полномочий и взаимоотношений между работниками.

Должностная инструкция – организационно – распорядительный документ, определяющий место работника в структурной схеме управления, его задачи, функции, права и ответственность.

Блок – схема процесса – документ, содержащий графическое представление этапов технологического процесса, удобное для исследования возможностей улучшения путем накопления подробных сведений о фактическом протекании процесса.

Процесс – совокупность взаимосвязанных или взаимодействующих видов деятельности. Преобразующих «входы» и «выходы».

Основной (производственный) процесс – процесс, связанный с непосредственным созданием и производством продукции и удовлетворением потребителя.

Технологическая инструкция – текстовой документ, предназначенный для описания часто повторяющихся приемов работы и действий.

Рабочая группа – рабочая группа по разработке, внедрению и обеспечению функционирования СМБПП.

3.2 Принятые сокращения

В настоящей документированной процедуре применяются следующие сокращения:

- ХАССП – аббревиатура от английского HACCP (*Hazard Analyses and Critical Control Points*), анализ опасностей и критические контрольные точки;
- СМБПП – система менеджмента безопасности пищевой продукции;
- ДСМБПП – документация системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- БПП – безопасность пищевой продукции;
- ГБПП – группа по безопасности пищевой продукции;
- РГБПП – руководитель группы по безопасности пищевой продукции.

4. Ответственность

Руководитель предприятия несет ответственность за:

- определение объема ДСМБПП, необходимого для эффективного функционирования СМБПП на Предприятии;
- распределение ответственности и полномочий по разработке, проверке и утверждению ДСМБПП;
- выделение необходимых ресурсов для выполнения требований настоящей документированной процедуры на Предприятии.

Руководитель группы по безопасности пищевой продукции несет ответственность за:

- выполнение требований к документации СМБПП в соответствии с настоящей ДП;
- использование системы для управления документацией СМБПП;
- определение объема документации СМБПП, необходимой для обеспечения безопасности пищевой продукции;
- назначение лиц, ответственных за ведение документации СМБПП в подразделения;
- принятие решения о необходимости проведения мероприятий по внедрению документов СМБПП и нормативных документов внешнего происхождения;

- координацию работ по управлению документацией СМБПП и методическое руководство этими работами;
- разработку и поддержание в рабочем состоянии (ревизию, внесение изменений) настоящей документированной процедуры.

5. Описание процедуры управления документацией СМБПП

5.1 Общие положения

Все элементы, требования и положения, принятые для СМБПП, должны быть задокументированы в установленной форме и должны быть систематизированы, упорядочены и доступны для понимания. Объем документации должен быть ограничен областью практического применения.

Целью управления документацией является использование актуальной документации, необходимой для обеспечения эффективного планирования, функционирования процессов и процедур и управления ими, в нужном месте и в нужный момент.

Управление документацией должно обеспечивать:

- а) наличие и доступность комплекта соответствующей документации, отражающей требования для каждого исполнителя на всех участках;
- б) своевременную актуализацию и изъятие из всех пунктов рассылки или применение действующих и (или) устаревших документов или другие меры по предотвращению их непреднамеренного использования;
- в) идентификацию любых устаревших документов, оставленных для юридических целей и (или) для сохранения информации.
- г) сохранение, в необходимых случаях, коммерческой тайны.

Процедура управления документацией включает:

- закрепление ответственности и полномочий по всем этапам работы с документами;
- планирование работ, связанных с разработкой и внедрением документов;
- контроль выполнения работ, в т.ч. контроль за внесением изменений в документы и доведения их до исполнителей.

Документация СМБПП включает внутренние документы:

- документально оформленные заявления о Политике и целях в области безопасности пищевой продукции»;
- руководство по СМБПП СМБПП.РК.001;
- документированные процедуры;

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СМБПП.ДП.001

- документы, необходимые для эффективного планирования, осуществления процессов и управления ими (технологические блок – схемы, стандарты организации);
- записи (записи являются специальными видами ДСХАССП и управляются согласно требованиям, приведенным в ХАССП ДП.002 «Управление записями»);
- положения;
- должностные инструкции;
- технологические инструкции;

внешние документы:

- законодательные и нормативные правовые акты РФ, документы органов власти, контроля, надзора;
- нормативную документацию внешнего происхождения (ГОСТ, ТУ, СанПиН и пр.).

5.2 Требование к оформлению документов

Большинство документов системы ХАССП являются текстовыми документами и должны выполняться с соблюдением общих требований к текстовым документам в соответствии с ГОСТ 2. 105-95.

Текст документов СМБПП рекомендуется выполнять шрифтом «Arial» №12 или «Times New Roman» №12, отдельные элементы, например, таблицы, опускается оформлять шрифтом №10. Заголовки выполняются:

- для разделов – шрифт №14;
- для подразделов – шрифт №12.

Всем документам системы ХАССП присваиваются условные обозначения по схеме, приведенной на рисунке 4.

СМБПП. XXX. XXX

Буквенный код типа документа	Наименование документа
РК	Руководство по СМБПП
ДП	Документированная процедура
ДК	Декларация о соответствии
ТК	Технологическая карта
ТТК	Технико – технологическая карта
БС	Блок –схема производственного процесса
ПЛ	Положение
ПР	Программа
СОП	Стандартная операционная процедура
СПС	Спецификация на сырье

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СМБПП.ДП.001

СПГ	Спецификация на готовую продукцию
СТО	Стандарт организации
И	Инструкция
ДИ	Должностная инструкция
ТИ	Технологическая инструкция

5.3 Процедура управления внутренней документацией СМБПП

Процедура управления внутренней документацией МБПП включает:

- порядок разработки;
- проверку на адекватность;
- порядок оформления, согласования и утверждения;
- порядок идентификации, регистрации и хранения документов;
- анализ и актуализацию;
- порядок внесения изменений и пересмотра документов;
- отмену и изъятие устаревших документов.

Внутренние документы СМБПП выполняются на бумажном и/или электронном носителях. Исправление и внесение дополнительной информации в документацию рукописным способом, не допускается.

5.4 Порядок разработки проверки на адекватность, оформления, согласования и утверждения документов СМБПП.

На этапе внедрения и функционирования СМБПП, с целью дополнения и усовершенствования СМБПП разработка или переработка документов СМБПП производится:

- по мере необходимости
- в случае выявления несоответствий, причиной которых явились выявленные недостатки документа, или отсутствие регламентирующего документа СМБПП.

Документы СМБПП разрабатываются руководителями структурных подразделений предприятия, или другими должностными лицами, назначенными Руководителем предприятия. Проект разработанного документа передается для рассмотрения и проверки на адекватность Группе по БПП. В случае если проект документа не адекватен законодательным и другим требованиям, требованиям стандарта качества и безопасности пищевой

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СМБПП.ДП.001

продукции, то он возвращается на доработку соответствующему подразделению или должностному лицу, разработавшему данный документ.

Если проект документа соответствует установленным требованиям, то ГБПП передает его в заинтересованные подразделения для согласования и внесения предложений и изменений.

Все замечания, предложения и изменения рассматриваются руководителем ГБПП, согласовываются с лицами, внесшими замечания и предложения, и вносятся в окончательную редакцию документа.

После оформления документа передается на утверждение Руководителю предприятия и вводится в действие.

5.5 Доведение документов СМБПП.

Каждый документ СМБПП должен быть доведен до сведения лиц, для которых он разработан. Это удостоверяется подписью лица (лиц), для которого (которых) разработан данный документ в «Листе ознакомления».

При использовании электронной рассылки документов отметка об ознакомлении с документом делается в отдельном «Листе ознакомления».

Вновь принятые работники должны быть ознакомлены с вышеуказанными документами при зачислении на работу.

Копии документов СМБПП хранятся в структурных подразделениях в специально маркированных папках до их изъятия. Документация должна быть легко находима, храниться в условиях, предотвращающих ее порчу, уничтожение. Изъятые копии документов регистрируются Руководителем ГБПП в «Листе изъятия» по установленной форме (Приложение 2).

Руководители подразделений контролируют соблюдение правил хранения и использования документов в работе, обеспечивают доступность соответствующих документов на всех участках, где проводятся работы, исключают возможность применения отмененных или устаревших документов.

5.6 Анализ и актуализация, порядок внесения изменений и пересмотра документов.

Периодичность пересмотра документов СМБПП устанавливается для каждого конкретного вида документов.

При необходимости, документы СМБПП могут пересматриваться в оперативном порядке с целью внесения изменений, обусловленных накоплением опыта применения уже существующих документов СМБПП, изменением

организационной структуры предприятия, выявленными несоответствиями в функционировании СМБПП при проведении внутренних и внешних аудитов СМБПП и т.п.

Предложения по изменению документов СМБПП могут вноситься лицом, разработавшим данный документ, ответственным за выполнение, пользователем данного документа и другими заинтересованными лицами.

При изменениях в тексте документа проводится переиздание документа.

5.7 Отмена и изъятие устаревших документов.

Ответственный за ведение документации ежегодно пересматривает документацию, используемую в подразделении, на предмет окончания срока действия или приближения срока пересмотра, о чем своевременно информирует руководителя подразделения, ведет учет временно действующих документов (инструкций, выписок), в установленное время производит их изъятие.

Документы, устаревшие или утратившие силу вследствие изменения законодательных и других требований, выпуска заменяющих их организационных документов внутреннего или внешнего происхождения или по другим причинам, подлежат изъятию. Прекращение действия нормативного документа внутреннего происхождения оформляется приказом руководителям предприятия, если срок действия не указан в документе.

Оригинал недействующего документа подлежит архивации и хранению в течение пяти лет.

Остальные учтенные копии документов подлежат уничтожению.

Изъятые документы должны быть идентифицированы в качестве архивных путем добавления индекса АД к основному шифру документа.

В случае сохранения старых версий документов в электронном виде, их статус регистрируется в названии файла и они размещаются в папке «Архив».

5.8 Процедура управления внешней документацией

Процедура управления внешней документацией заключается в создании условий, обеспечивающих получение и хранение необходимых документов внешнего происхождения, их быстрый поиск и доведение до подразделений и ключевого персонала. Она включает:

- регистрацию документов;
- рассмотрение документов руководителем предприятия;
- рассылку документов с резолюциями руководителя предприятия;

- исполнение документов;
- хранение документации, в том числе экземпляров с изменениями;
- отслеживание обновлений документов внешнего происхождения и информирование потребителей об их актуализации;
- передача в архив.

Руководители подразделений обеспечивают ознакомление с документами персонал подразделений и потребителей (при необходимости) под роспись в «Листе ознакомления».

Руководители подразделений также являются ответственными за своевременное информирование сотрудников о поступлении и обновлении документов внешнего происхождения.

[illegible]

Лист изъятия

[illegible]

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СМБП.ДП.001

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СМБП.ДП.001

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СМБП.ДП.001

Лист регистрации изменений

[illegible]

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СМБПП.ДП.001

Лист согласований

СОГЛАСОВАНО:

Директор	
Заместитель директора	
Методический кабинет	
Учителя	
Родители	
Другие	

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции УПРАВЛЕНИЕ ЗАПИСЯМИ	СМБПП.ДП.002

Регистрация № _____

Учетный экземпляр № 1 _____

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

СМБПП.ДП.002

УПРАВЛЕНИЕ ЗАПИСЯМИ

Данный документ является собственностью «ГБОУ», изготовление копий без письменного разрешения ЗАПРЕЩЕНО!

Изменение	Разработал:	Проверил:	Утвердил:	Лист
№0	Повар	Шеф-повар	Директор	№1
	Подпись:	Подпись:	Подпись: <i>ММ</i>	Всего листов
	Дата: 5.12.20	Дата: 5.12.20	Дата: 5.12.20	

Оглавление

1	Область применения.....	3
2	Нормативные ссылки.....	3
3	Термины и определения, принятые сокращения.....	3
	3.1 Термины и определения.....	3
	3.2 Принятые сокращения.....	4
4	Ответственность.....	4
5	Описание процедуры управления записями.....	4
	5.1 Общие положения.....	4
	5.2 Поточковая диаграмма процедуры управления записями.....	5
	5.3 Пояснение отдельных действий по процедуре.....	6
6	Внесение изменений.....	11
7	Архивирование.....	11
8	Рассылка.....	11
	Приложение 1 Формы журналов.....	13

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции УПРАВЛЕНИЕ ЗАПИСЯМИ	СМБПП.ДП.002

1. Область применения

Настоящая документированная процедура регламентирует процедуру управления записями о системе менеджмента безопасности пищевой продукции. Настоящая документированная процедура распространяется на все структурные подразделения «ГБОУ».

2. Нормативные ссылки

В настоящей документированной процедуре использованы ссылки на следующие нормативные документы и документы СМБПП:

ГОСТ Р 51705. 1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования
СМБПП.ДП.001 Управление документацией.

3. Термины и определения, принятые сокращения

3.1 Термины и определения

В настоящей документированной процедуре применяются термины в соответствии с ГОСТ Р 51705. 1-2001, ГОСТ Р ИСО 9000-2015, с соответствующими определениями:

Запись – документ, содержащий достигнутые результаты или свидетельства осуществленной деятельности.

Примечания:

1 Записи могут использоваться для документирования прослеживаемости, свидетельства проведенной верификации, предупреждающих и корректирующих действий.

2 Обычно, пересмотры записей не нуждаются в управлении.

Документ – информация и соответствующий носитель.

Примечание:

Носитель может быть бумажным, магнитным, электронным или магнитным компьютерным диском, фотографией или эталонным образцом, или комбинацией из них.

Информация – значимые данные.

Объективное свидетельство – данные, подтверждающие наличие или истинность чего – либо.

Прослеживаемость – возможность проследить историю, применение или местонахождение того, что рассматривается.

Верификация – подтверждение на основе объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены.

Валидация – получение свидетельства о безопасности пищевой продукции, подтверждающего, что мероприятия по управлению, осуществляемые согласно плану ХАССП и производственной программе обязательных предварительных мероприятий, способны быть результативны.

Корректирующие действия – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия.

3.2 Принятые сокращения

В настоящей документированной процедуре применяются следующие сокращения:

- СМБПП – система менеджмента безопасности пищевой продукции;
- ГД – руководитель организации;
- РГБ – руководитель группы безопасности пищевой продукции;
- НП – начальник подразделения;
- ВП – владелец процесса;
- УП – участник процесса;
- ДП – документированная процедура.

4. Ответственность

4.1 Владельцы процессов несут ответственность за:

- достоверность и своевременность фиксируемой информации, правильность заполнения форм;
- организацию введения и хранения носителей информации.

4.2 РГБ несут ответственность за:

- разработку и поддержание в рабочем состоянии настоящей документированной процедуры;
- методическое руководство и координацию деятельности по управлению записями.

4.3 Ответственность должностных лиц за отдельные действия, предусмотренные процедурой управления записями – в соответствии с разделом 5.

5. Описание процедуры управления записями

5.1 Общие положения

5.1.1 Первичные и систематизированные носители информации, используемые для регистрации данных о безопасности, составляют отдельную группу документов – записи, которыми надо управлять.

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции УПРАВЛЕНИЕ ЗАПИСЯМИ	СМБПП.ДП.002

5.1.2 К данным о безопасности относятся все записи. Которые необходимы для доказательства выполнения установленных требований по безопасности и для эффективности функционирования СМБПП.

5.1.3 Регистрация данных по безопасности проводится с целью:

- сохранения информации по обеспечению безопасности для ее анализа;
- подтверждения соответствия установленным требованиям к СМБПП;
- представление доказательств и информации об эффективности

функционирования СМБПП.

5.1.4 Структурные подразделения должны гарантировать, что записи по СМБПП ведутся, поддерживаются и сохраняются в рабочем состоянии для представления свидетельств соответствия требованиям ГОСТ Р 51705. 1-2001 и результативности функционирования СМБПП в достаточном количестве.

5.1.5 Ведение записей должно быть организовано таким образом. Чтобы обеспечить возможность их многократного использования.

5.1.6 По своему характеру записи подразделяются на первичные (информация фиксируется в первый раз) и вторичные (информация регистрируется вновь, но представлена в обработанном виде с другими данными, систематизированными по какому-либо признаку для решения определенных задач).

К вторичным записям СМБПП относят также записи, содержащие результаты обработки и анализа информации.

Первичные записи не должны согласовываться и утверждаться, вторичные записи могут утверждаться и согласовываться, при этом согласованию и утверждению подлежат только выводы должностных лиц, проводивших анализ первичных данных.

Изменения в записи по СМБПП не вносятся.

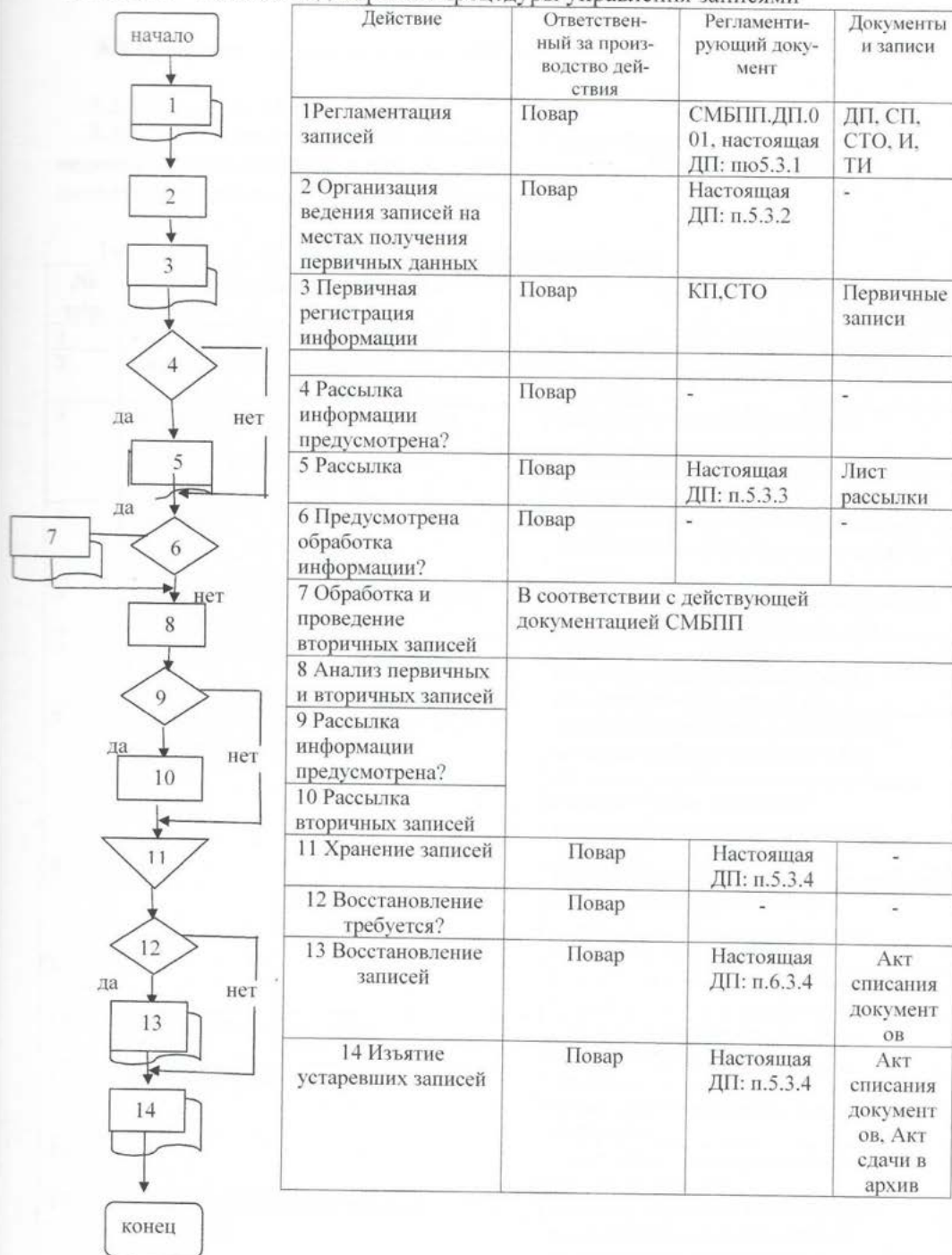
5.1.7 Анализ регистрируемых данных в СМБПП является основанием для проведения корректирующих и предупреждающих действий, повышения безопасности продукции.

5.1.8 Данные по безопасности должны предоставляться потребителю или его представителю, если это оговорено в контракте, для оценки за определенный период времени.

5.2 Потоковая диаграмма процедуры управления записями

5.2.1 В таблице 2 приведена потоковая диаграмма процедуры управления записями.

Таблица 2 – Потокосная диаграмма процедуры управления записями



5.3 Пояснение отдельных действий по процедуре**5.3.1 Регламентация записей**

5.3.1.1 Процессы и виды деятельности, которые должны сопровождаться ведения записей СМБПП, и записи, требуемые ГОСТ Р 51705.1-2001 (с учетом допустимых исключений), приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Виды деятельности и требуемые записи

№ п/п	Виды деятельности	Требуемые записи
1	Анализ со стороны руководства	Анализ СМБПП со стороны руководства
2	Управление персоналом	Образование, подготовка, навыки и опыт персонала
3	Анализ требований, относящихся к продукции	Результаты анализа требований, относящихся к продукции, и последующие действия, вытекающие из этого анализа
4	Закупки	Результаты оценивания поставщиков и необходимых действий, вытекающих из оценки
5	Валидация процессов производства и обслуживания	Процессы производства и обслуживания продукции, подлежащей валидации
6	Идентификация и прослеживаемость	Управление специальной идентификацией для обеспечения прослеживаемости продукции
7	Управление устройствами для мониторинга и измерений	Регистрация метрологической базы, используемой для калибровки или проверки устройств для мониторинга и измерений (при отсутствии международных или национальных эталонов)
8		Регистрация правомочности предыдущих результатов измерений, если обнаружено, что оборудование не соответствует требованиям
9		Результаты калибровки и проверки устройств для мониторинга и измерений
10	Внутренние аудиты	Результаты внутренних аудитов и последующие действия
11	Мониторинг и измерение продукции	Фамилия (и) лица (лиц), санкционировавшего (их) выпуск продукции
12		Свидетельства соответствия продукции критериям приемки
13	Управление несоответствующей продукцией	Характер несоответствий и любых последующих действий, включая полученные разрешения на отклонения

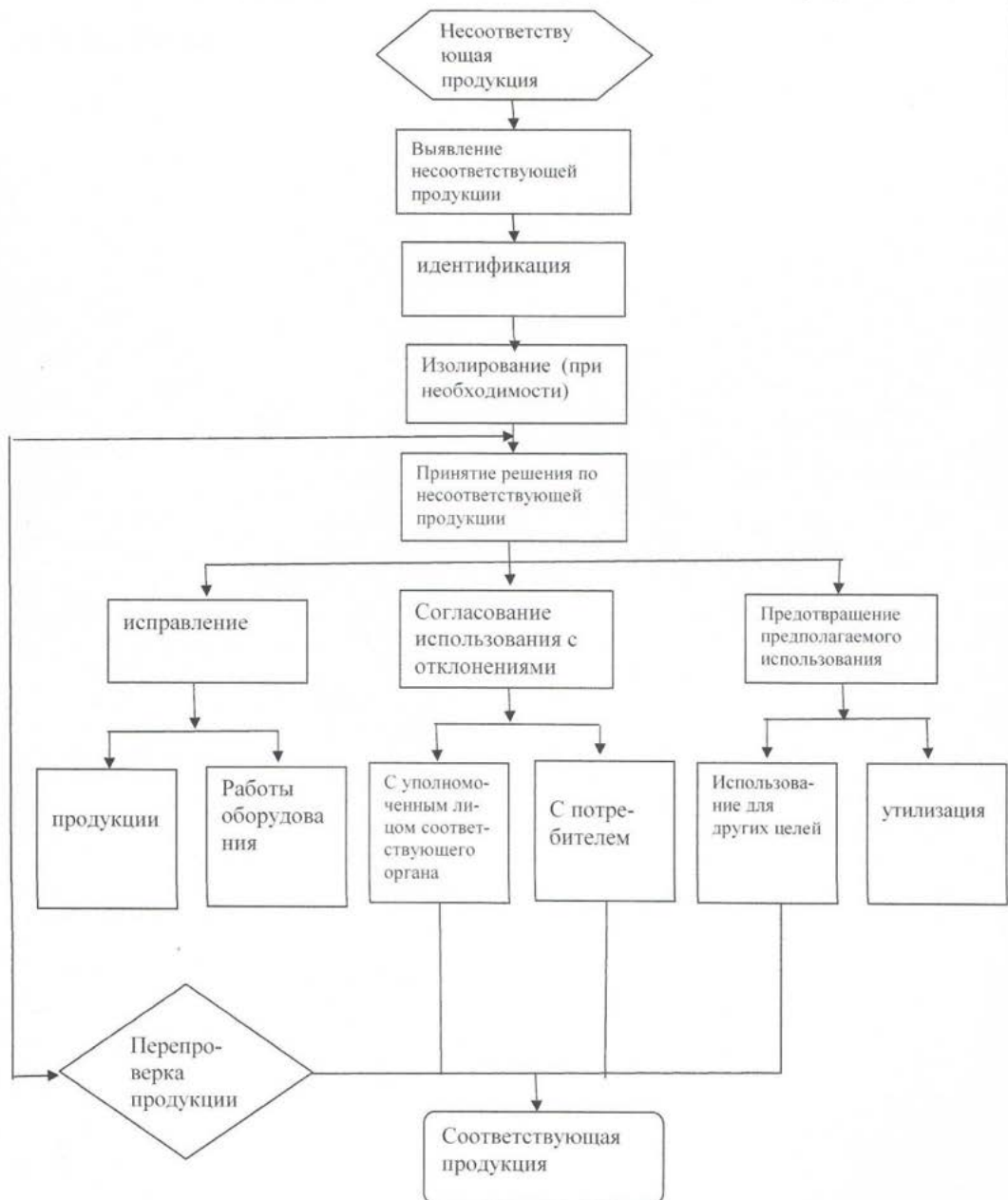
ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
УПРАВЛЕНИЕ ПОТЕНЦИАЛЬНО НЕБЕЗОПАСНОЙ ПРОДУКЦИЕЙ

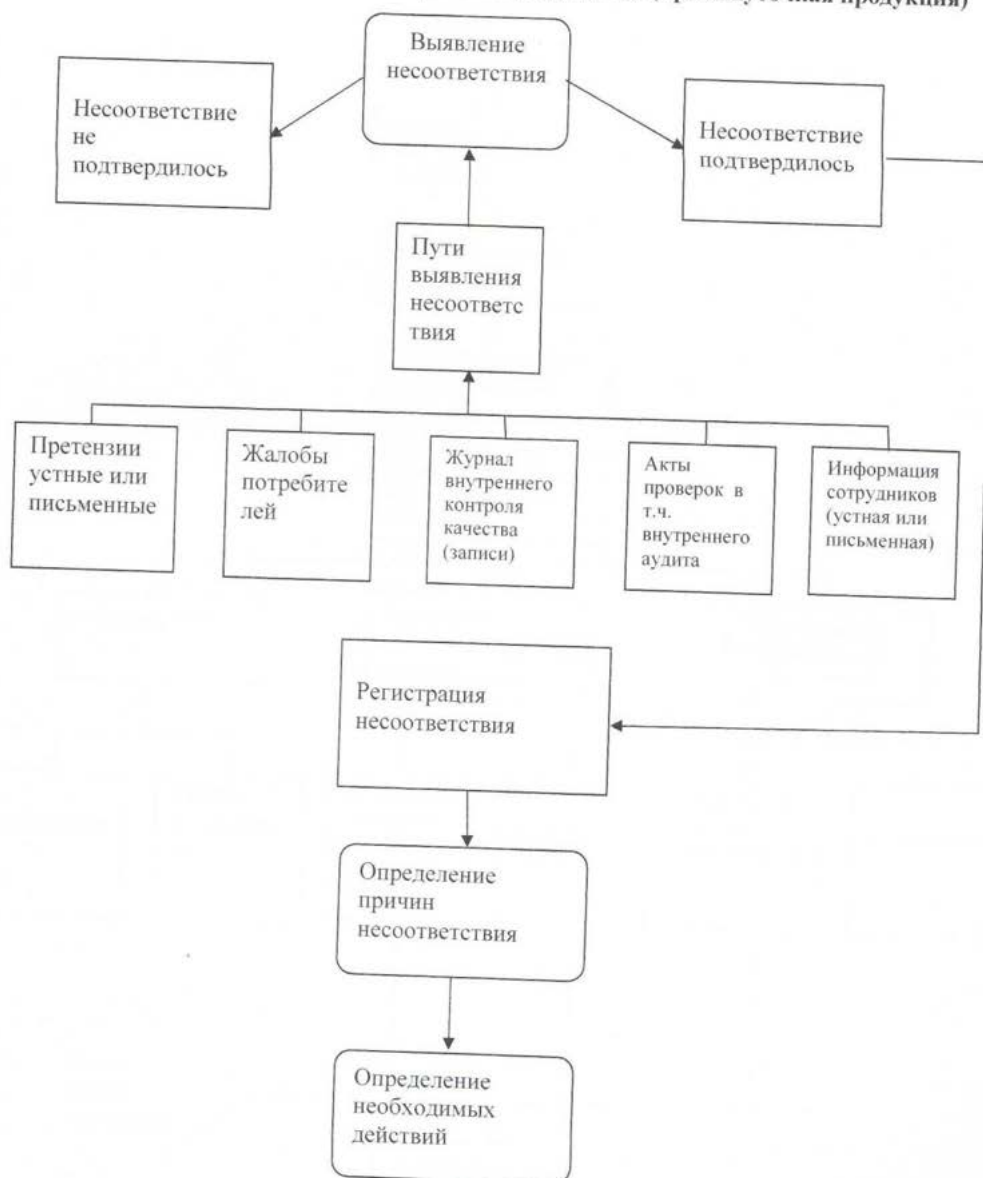
СМБПП.ДП.007

Лист согласований

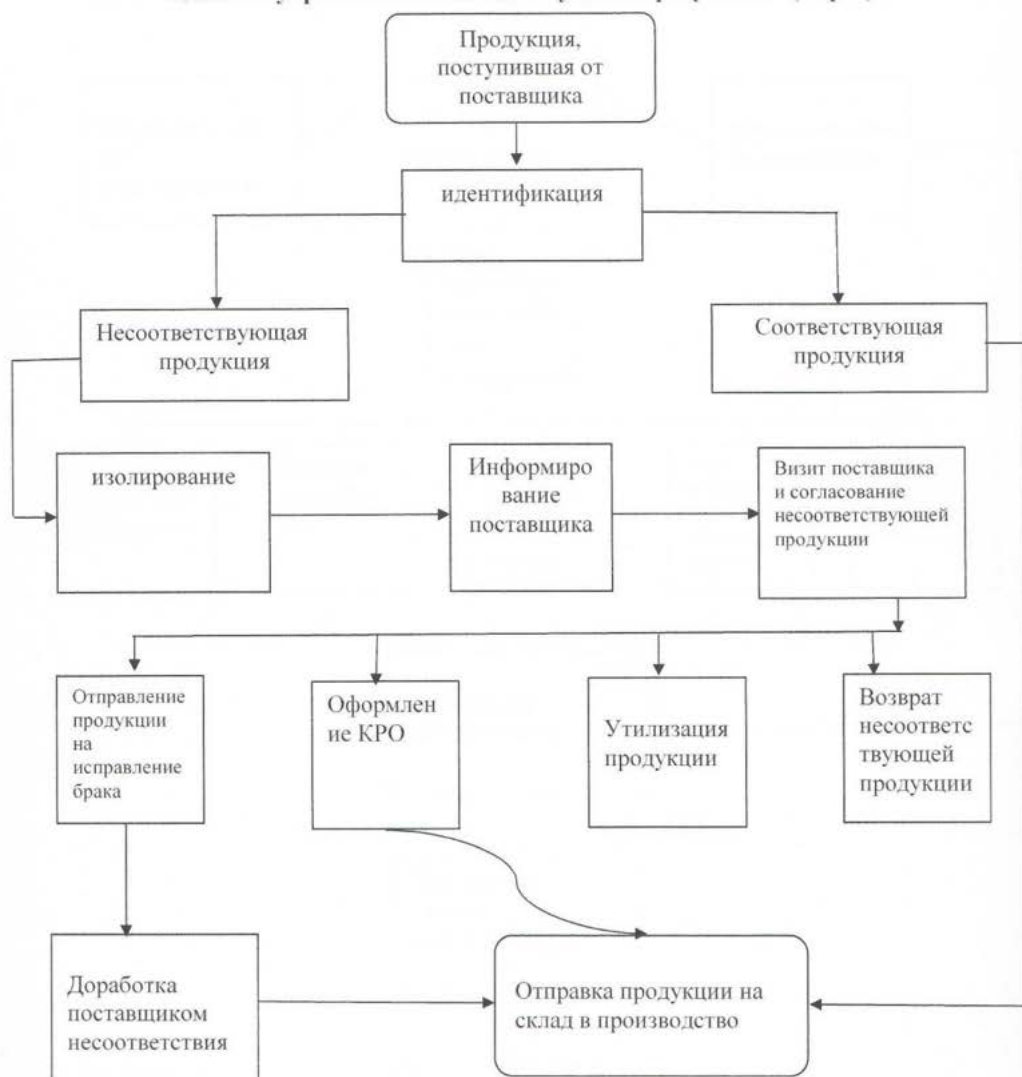
СОГЛАСОВАНО:

Схема 3. Алгоритм взаимодействия при выполнении процесса
«Система управления несоответствующей продукцией» (готовая продукция)

Приложение 2

Схема 2. Алгоритм взаимодействия при выполнении процесса
«Система управления несоответствующей продукцией» (промежуточная продукция)

Приложение 1

Схема 1. Алгоритм взаимодействия при выполнении процесса
«Система управления несоответствующей продукцией» (сырье)

5.6 Продукция несоответствующего качества может быть подвергнута дополнительной переработке (возврату) с последующим повторным контролем на увеличенном объеме образцов.

5.7 В организации должны быть созданы условия для изоляции несоответствующей продукции. Для ее внутренней маркировки применяются ярлыки или записи в производственных журналах. При установлении факта несоответствия ответственное лицо вносит соответствующие записи в журнал и информирует своего непосредственного руководителя.

5.8 Другими действиями, предпринимаемыми в отношении несоответствующей продукции, могут быть:

- Заключение соглашения об уступке (соглашение об отклонении) потребителя;
- Возврат несоответствующей продукции поставщику;
- Альтернативное использование продукции (утилизация);
- Безопасная ликвидация продукции в соответствии с действующими правилами (Постановление РФ от 29.09.97г. №1263 «Об утверждении положения о проведении экспертизы некачественных и опасных пищевых продуктов, и продовольственного сырья, их использовании и уничтожении»).

Критериями для оценки соответствия или несоответствия продукции являются действующие нормативные документы. Несоответствия требованиям безопасности являются критическими для всей продукции предприятия.

5.9 Процедуры устранения обнаруженных несоответствий при выпуске продукции описаны в СМБПП.ДП.003 «Корректирующие действия».

5.10 В организации должна действовать схема оповещения персонала, потребителя, администрации Организации о фактах нарушения соответствия качества при выпуске продукции

5.11 Целью оповещения всех заинтересованных сторон является предотвращение дальнейшей переработки продукции и принятие необходимых корректирующих мер (СМБПП.ДП.003 «Корректирующие действия»).

5.12 В организации должен быть разработан план изъятия продукции у потребителя, включающий соответствующие документированные процедуры по изъятию с целью снижения потерь в случае принятия претензий.

6. Документация и записи

6.1 Записи об обнаруженных несоответствиях должны осуществляться в рабочем журнале учета и регистрации рекламаций.

6.2 Записи о характере несоответствий поддерживаются в рабочем состоянии ответственными лицами в подразделениях. Хранение записей осуществляется в соответствии с документированной процедурой СМБПП.ДП.002 «Управление записями».

- снижение потерь от внутреннего брака и действий, не добавляющих ценности продукции для потребителя;
- снижение дефектности продукции и сокращение ненужных для потребителя свойств продукции.

4.9 Термин «Потенциально небезопасная продукция» применяется в настоящей процедуре в отношении:

- сырья;
- промежуточной продукции;
- готовой продукции.

5 Общие положения

5.1 Алгоритм ведения процесса управления потенциально небезопасной продукцией представлен в Приложениях 1,2,3.

5.2 Для осуществления процесса должны применяться следующие процедуры:

- Идентификация несоответствующей продукции;
- Оценка степени несоответствий;
- Физическая изоляция несоответствующей продукции;
- Определение должностных лиц, ответственных за изъятие несоответствующей продукции;
- Изъятие несоответствующей продукции с отметкой в журнале учета и регистрации рекламаций;
- Издание распоряжения о дальнейшем использовании несоответствующей продукции.

Решение об изъятии принимается с учетом:

- Переделки для выполнения требований;
- Отбраковка или утилизация;
- Информирование заинтересованных сторон.

5.3 Должностными лицами, несущими ответственность за организацию указанного процесса являются:

- Ответственный по пищеблоку;
- Повар.

Указанные лица имеют право санкционировать дальнейшее использование потенциально небезопасной продукции (переработку, утилизацию).

5.4 За проведение мероприятий по контролю продукции несет ответственность повар, за проведение внутреннего аудита группы ХАССП.

5.5 Продукция несоответствующего качества, выявленная методами СМБПП, должна изолироваться от качественной продукции, для ее последующих испытаний в целях принятия решения о дальнейшем использовании.

1 Область применения

Настоящая процедура предназначена для обеспечения управления продукцией «ГБОУ» (далее-Предприятие), которая не соответствует установленным требованиям, с целью предотвращения ее непреднамеренного использования.

2 Нормативные ссылки

В настоящем документе использованы ссылки на следующие стандарты: ГОСТ Р 51705. 1-2001 Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

3 Термины и определения

В настоящей документированной процедуре применены термины и определения, установленные в ГОСТ Р 51705. 1-2001

4 Описание процесса

4.1 На предприятии должна быть разработана документированная процедура, обеспечивающая идентификацию потенциально небезопасной продукции и управление ею с целью предотвращения непреднамеренного использования.

4.2 Ответственные лица Организации должны осуществлять действия с целью устранения обнаруженного несоответствия продукции, санкционировать ее дальнейшее использование, принимать меры для предотвращения ее первоначального предполагаемого использования или применения.

4.3 Продукция несоответствующего качества может выявляться по результатам лабораторных испытаний, внутреннего и внешнего аудита, а также с помощью методов СМБПП.

4.4 Идентификацию продукции на всех стадиях технологического процесса должны обеспечивать контрольно – измерительные приборы, методики отбора проб и проведения анализов.

4.5 Периодические исследования готовой продукции проводятся в соответствии с Программой производственного контроля.

4.6 Записи о характере несоответствия и последующих предупреждающих или корректирующих действиях должны вестись в виде журналов и поддерживать в рабочем состоянии (СМБПП.ДП.003 «Корректирующие действия»).

4.7 При выявлении несоответствующей продукции после поставки или начала ее использования предприятие должно осуществлять действия по изъятию ее из процесса использования.

4.8 Планирование улучшения процесса управления потенциально небезопасной продукцией на предприятии должно иметь целью **снижение уровня** дополнительных затрат потребителя и включать в себя:

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
УПРАВЛЕНИЕ ПОТЕНЦИАЛЬНО НЕБЕЗОПАСНОЙ ПРОДУКЦИЕЙ

СМБПП.ДП.007

Регистрация _____ № _____

Учетный экземпляр №_1_

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

СМБПП.ДП.006

«УПРАВЛЕНИЕ ПОТЕНЦИАЛЬНО НЕБЕЗОПАСНОЙ ПРОДУКЦИЕЙ»

Данный документ является собственностью «ГБОУ», изготовление копий без письменного разрешения ЗАПРЕЩЕНО!

Изменение	Разработал:	Проверил:	Утвердил:	Лист
№0	Повар	Шеф-повар <i>Бесеев</i>	директор	№1
	Подпись:	Подпись:	Подпись: <i>Ант</i>	Всего листов 9
	Дата: 5.12.20	Дата: 5.12.20	Дата: 5.12.20	

	транспортном	производство	процесса	организациями -Использование транспорта компаний -грузоперевозчиков	транспортными компаниями
9	Выброс (газ и т.д.)	1.Основное производство	Б,Х	Загазованность Запах (газ и т.д.) Шум (свист) создаваемый выбрасываемым аммиаком. Звуковая сигнализация о загазованности. Работа аварийной вентиляции	1 Соблюдение эксплуатационных требований. 2 Соблюдение технологических параметров. 3 Инструкция по соблюдению санитарных правил работниками цехов и служб 4 Инструкция по посещению цеха посторонними лицами
10	Остановка системы охлаждения	1.Основное производство	Б,Х	Нарушение работы оборудования. Несоответствие температурного режима и влажности воздуха. Визуально	
11	Угроза повреждения продукции грызунами	1.Основное производство	Б,Х,Ф		

4	Природные катаклизмы	1.Основное производство	Б,Х,Ф	сигнализации Запах продуктов горения Запах аммиака Срабатывание звуковой и световой сигнализации Запах продуктов горения Визуально Характерный шум	-Изоляция возможно зараженной продукции, сырья и материалов; -Проведение лабораторного контроля продукции, сырья и материалов; -Утилизация продукции, не подлежащей переработке.	
5	Прорывы канализации	1.Основное производство	Б,Х	Визуально Разрушение аппаратов, коммуникаций Характерный запах	-Изоляция загрязненной продукции, сырья и материалов -Проведение лабораторного контроля продукции, сырья и материалов; - Утилизация продукции, не подлежащей переработке.	1 Соблюдение СТОиР 2 Информационный обмен
6	Умышленное загрязнение и саботаж	1.Основное производство	Б,Х,Ф	Визуально Характерный шум Развитие патогенных микроорганизмов	-Изоляция -Физико-химический и бактериологический контроль.	1 Соблюдение графика СТОиР 2 Информационный обмен 3 Проведение кадровых мероприятий
7	Проблемы с персоналом	1.Основное производство	Б,Х,Ф	Остановка производственного процесса	-Проводить кадровые мероприятия -Изоляция возможно зараженной продукции, сырья и материалов; -Проведение лабораторного контроля продукции, сырья и материалов; - Утилизация продукции, не подлежащей переработке.	1 Соблюдение графика СТОиР 2 Информационный обмен
8	Проблемы с	1.Основное	Б,Х,Ф	Остановка производственного	-Сотрудничать с внешними	1 Договоренность с

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА
И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ

СМЫПН.ДП.006

ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ

№ п/п	Возможные аварийные чрезвычайные обстоятельства	Подразделение	Риск в отношении продукции	Идентификационные признаки	Необходимые действия	
					корректирующие действия	предупреждающие действия
1	2	3	4	5	6	7
1	Прекращение подачи энергии	1. Основное производство	Б,Х	Остановка производственного процесса	-Изоляция возможно зараженной продукции, сырья и материалов; -Проведение лабораторного контроля продукции, сырья и материалов; - Утилизация продукции, не подлежащей переработке. -Обеспечивать дублирование и резервирование систем электропитания	
2	Прекращение подачи воды	1.Основное производство	Б,Х	Остановка производственного процесса	-Переход на резервное водоснабжение -Изоляция возможно зараженной продукции, сырья и материалов; -Проведение лабораторного контроля продукции, сырья и материалов; - Утилизация продукции, не подлежащей переработке.	1 Соблюдение графика СТО 2 Информационный обмен 3 Договоренность с предприятиями, имеющими производственные мощности для размещения заказа
3	Пожар	1.Основное производство	Б,Х,Ф	Визуально Срабатывание звуковой и световой		

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ	СМБПП.ДП.006

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ	СМБПП.ДП.006

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ	СМБПП.ДП.006

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ	СМБПП.ДП.006

Лист регистрации изменений

[illegible]

продукт не представляет опасности для потребителя, однако существует значительное несоответствие требованиям (ошибочная поставка продукции другого вида, не соответствие потребительской упаковки и т.д.)	Значительная
значительное отступление от требований значительное несоответствие спецификации, значительное повреждение упаковки)	Малозначительная

5.8 В соответствии с выявленными несоответствиями проводятся работы согласно СМБПП.ДП.007 «Управление потенциально небезопасной продукцией».

СПИСОК специалистов, участвующих в ликвидации ЧО

Таблица 2

Ф.И.О.	Должность	Телефон

Верификация

Организация проводит верификацию чрезвычайных обстоятельств БПП

Таблица 2

Наименование из контроля	Должность					
	РГБ	Зав.производством				
Ответственный	Р	О				
Сменный	Р	О				
Печатный	И	У				
Внешний аудит	-	У				
Внутренний аудит	И	У				

Р- руководит; О- организует; И- получает информацию; У- участвует.

7. Конфиденциальность

Настоящая ДПУ является внутренним нормативным документом и не подлежит предоставлению другим странам, кроме аудитов «ГБОУ» или диторам при внешней проверке системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

11	Эпидемиологические вспышки	
12	Экологическое загрязнение	
13	Обрушение	
14	Технологическое отключение электроэнергии	
15	Прекращение подачи газа	
Внешние		
16	Прекращение подачи электроэнергии, газа	
17	Перебои в поставках основного сырья	
18	Перебои в поставках вспомогательного сырья	
19	Природные катаклизмы	
20	Стихийные бедствия	
21	Террористические акты или их угроза	

5.4 Выявление событий, которые могут оказать отрицательное влияние на деятельность организации, оценка возможного ущерба и определение мероприятий, необходимых для предотвращения или минимизации потерь и последствий.

5.5 Руководство работами по ликвидации чрезвычайных обстоятельств по безопасности пищевой продукции и снижению воздействия опасных факторов осуществляет Руководитель организации.

5.6 Задачи специалистов по устранению чрезвычайных обстоятельств:

- Специалисты, участвующие в устранении чрезвычайных обстоятельств, отвечают за сбор и оценку всей соответствующей информации и за определение имеющихся возможностей для предупреждения, устранения или уменьшения до допустимого уровня риска для здоровья людей, которые будут использоваться как можно более эффективно и быстро;
- Специалист, участвующий в устранении чрезвычайных обстоятельств, может предоставить запрос руководителя организации о помощи сторонней организации или частного лица, чей опыт является необходимым для эффективного управления в кризисных обстоятельствах;
- Специалист, участвующий в устранении чрезвычайных обстоятельств, вовремя информирует общество, сообщает в Роспотребнадзор о рисках и предпринятых мерах и участвует в корректирующих мероприятиях.

5.7 Ситуации, когда производится изъятие, изоляция продукции классифицируются следующим образом:

КЛАССИФИКАЦИЯ НЕСООТВЕТСТВИЙ

Несоответствие	Степень опасности
Продукция представляет угрозу здоровью или безопасности потребителя (наличие патогенных микроорганизмов, чистящих химикатов, пестицидов или остаточных количеств антибиотиков и т.д.)	Критическая

Внешние причины:

- Прекращение подачи электроэнергии, газа;
- Террористические акты или их угроза;
- Локальные конфликты;
- Перебои в поставках основного сырья;
- Перебои в поставках вспомогательного сырья;
- Стихийные бедствия.

5 Чрезвычайные обстоятельства и их идентификация

5.1 Для управления возможными чрезвычайными обстоятельствами в организации разработан план мероприятий при возникновении чрезвычайных обстоятельств, включающий в себя:

- общую оценку рисков;
- КД и ПД

5.2 План обеспечения бесперебойного функционирования производственных процессов организации (см. Приложение) в случае чрезвычайной ситуации представляет собой детальный перечень мероприятий, которые должны быть выполнены до, вовремя и после чрезвычайного обстоятельства. Этот план документируется и регулярно анализируется для того, чтобы убедиться, что в случае чрезвычайных обстоятельств он обеспечит продолжение деятельности организации и наличие резерва критически важных ресурсов, выполнение договорных обязательств перед клиентами.

5.3 Разработку плана осуществляют руководители подразделения

Таблица 1

№ п/п	ЧО и сопутствующие им условия	Структура (служба)
<i>Внутренние</i>		
1	Выход из строя котельной	
2	Прекращение подачи воды	
3	Прорывы канализации	
4	Превышение ПДК бактериальных загрязнений	
5	Длительная остановка, вызванная неисправностью оборудования (техническая неполадка)	
6	Пожар (взрыв, воздушная ударная волна)	
7	Выход из строя вентиляционной системы	
8	Умышленное загрязнение или саботаж	
9	Проблемы с транспортом (наличие посторонних запахов, чистота)	
10	Проблемы с персоналом	

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ	СМБПП.ДП.006

1 Область применения

Настоящая процедура идентифицирует возможные чрезвычайные обстоятельства, возникновение которых влечет угрозу безопасности пищевой продукции. Предназначается для руководителей и специалистов «ГБОУ» (далее - Организация) в конкретных условиях производства.

2 Нормативные ссылки

В настоящем документе использованы ссылки на следующие стандарты: ГОСТ Р 51705.1-2001 Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

3 Термины и определения

В настоящей документированной процедуре применимы термины и определения, установленные в ГОСТ Р 51705. 1-2001.

4 Общие положения

4.1 Под нештатными или чрезвычайными обстоятельствами (ситуациями) понимаются внешние воздействия, приводящие к невозможности функционирования предприятия в штатном режиме.

4.2 Причины возникновения ЧС и сопутствующие им условия подразделяются на *внутренние* и *внешние*.

Внутренние причины:

- Прорывы водопровода или канализации;
- Выход из строя охладительной системы склада – холодильника;
- Выход из строя холодильной станции;
- Превышение ПДК бактериальных загрязнений;
- Длительная остановка, вызванная неисправностью оборудования (физический и моральный износ оборудования и механизмов);
- Пожары;
- Природные катаклизмы (нарушения температурных условий транспортировки);
- Проблемы с транспортом (наличие посторонних запахов чистота);
- Проблемы с персоналом (низкая трудовая и технологическая дисциплины и др.);
- Умышленное загрязнение или саботаж.

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ	СМБПП.ДП.006

Регистрация _____ № _____

Учетный экземпляр № 1

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

СМБПП.ДП.005

«ГОТОВНОСТЬ К ЧРЕЗВЫЧАЙНЫМ ОБСТОЯТЕЛЬСТВАМ И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ»

Данный документ является собственностью «ГБОУ», изготовление копий без письменного разрешения **ЗАПРЕЩЕНО!**

Изменение	Разработал:	Проверил:	Утвердил:	Лист
№0	Повар	Шеф-повар	директор	№1
	Подпись:	Подпись:	Подпись: <i>А.М.И.</i>	Всего листов
	Дата: <i>5.12.20</i>	Дата: <i>5.12.20</i>	Дата: <i>5.12.20</i>	

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

СМБПП.ДП.003

Лист согласований

СОГЛАСОВАНО:

Система менеджмента безопасности пищевой продукции КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

Лист регистрации изменений

[illegible]



БОУ «СОШ №9 г.Назрань»

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

СМБПП.ДП.003

Приложение 6
(рекомендуемое)

Форма справки о результатах корректирующих действий

БОУ СОШ №9 г.Назрань в декабрь 2020 г.
(наименование подразделения) (месяц)

Позиция Плана корректирующих действий	Сроки выполнения	Причина невыполнения	Стоимость	Оценка результативности (эффективности)

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.003

Приложение 5
(рекомендуемое)

Форма изменения Плана корректирующих действий

УТВЕРЖДАЮ
 Директор «ГБОУ»
 « 5 » 20 20 г.



ИЗМЕНЕНИЕ Срока или объема корректирующих действий

(наименование управления)

№ пункта Плана	Содержание мероприятия	Срок выполнения	Содержание изменения	Причина изменения

Руководитель подразделения _____
 (подпись) (И.О.Фамилия) (дата)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник БК _____
 (подпись) (И.О.Фамилия) (дата)

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.003

Упущенная выгода, руб	Комментарии

Запланированные мероприятия (заполняет владелец процесса, начальник подразделения)				
Мероприятие	Ответственный исполнитель	Дата начала	Дата завершения	Отметка о выполнении

Приложение 4
(рекомендуемое)

Форма Карточка несоответствия

Регистрационная карточка несоответствия № _____

Дата: _____
 Где выявлено несоответствие: _____
 Кто выявлено несоответствие: _____
 Где зафиксировано: _____
 Предлагаемый процесс: _____
 (указать в каком документе зафиксировано)

Описание несоответствия:

Описание причины несоответствия (заполняет владелец процесса, начальник подразделения)

Заполняет компетентный сотрудник		
Затраты	Сумма, руб	
	Предварительные	Фактические
	Ссылка на документ, подтверждающий убытки	
Стоимость несоответствующей продукции		
Итого:		

[illegible]

ГБОУ « СОШ №9 г.Назрань »	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.003

Приложение 2
(рекомендуемое)

Форма Плана корректирующих действий

УТВЕРЖДАЮ
Директор «ГБОУ»
« 5 » 12 20 20 г.



План

Корректирующих действий _____ на _____ 20 ____ г.
(наименование управления)

№ п.	Описание несоответствия	Содержание мероприятия	Ориентировочная сумма затрат, источник финансирования	Срок выполнения	Ответственные исполнители

Руководитель подразделения _____
(подпись) (И.О.Фамилия) (дата)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующая _____
(подпись) (И.О.Фамилия) (дата)

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.003

Приложение 1
(рекомендуемое)

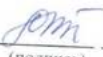
Форма Предложения о проведении корректирующих действий

Должность и ФИО руководителя
(вышестоящего должностного уровня),
отвечающего за проведение КД

Предложение о проведении корректирующих действий

Описание проблемы	Предлагаемое мероприятие	Цель мероприятия	Ориентировочные сроки

Руководитель подразделения _____

	<u>Сагара</u>	<u>5.12.2021</u>
(подпись)	(И.О.Фамилия)	(дата)

5.12.2027
(дата)

корректирующих действий и (или) Карточки несоответствий	процесса			
--	----------	--	--	--

8 Рассылка

Сведения о рассылке приведены в таблице 8.

Таблица 8 – Сведения о рассылке

Документ	Подразделения	Должностное лицо
Электронная версия		<i>Директор</i>
Учетные копии: №	В соответствии с ведомостью рассылки	

5.3.5.3 По результатам анализа корректирующих действий должны вестись записи.

Оценка результативности (эффективности) корректирующих действий заносится в специальную графу Журнала корректирующих действий. Если регистрация несоответствия и планирование корректирующих действий осуществляется в Карточке несоответствия (Приложение 5), то по результатам анализа составляется Справка (Приложение 6) или отчет в произвольной форме.

По результатам проведения корректирующих действий глобального характера в отношении продукции или системы менеджмента безопасности пищевой продукции составляется Справка (Приложение 6). Если План корректирующих действий составлен в электронном виде, Справку допускается не составлять, а результаты анализа фиксировать в дополнительной графе Плана.

5.3.5.4 После проведения всех работ подлинники Плана и изменений к плану должны быть переданы РГБПП (таблица 7).

6. Внесение изменений

Внесение изменений в настоящую документированную процедуру производится в соответствии с требованиями СМБПП.ДП.001 «Управление документацией».

7. Архивирование

Архивирование документов осуществляется в соответствии с таблицей 7.

Таблица 7 – Порядок архивирования документов

Документ	Подлинник		Копия		Время хранения
	Место хранения	Лицо, ответственное за хранение	Место хранения	Лицо, ответственное за хранение	
Настоящая ДП	РГБПП		В соответствии с разделом 5		До момента отмены документа
План корректирующих действий	РГБПП		В соответствии с п. 5.3.4.4		3 года
Изменение Плана корректирующих действий	РГБПП				3 года
Предложение о проведении корректирующих действий	РГБПП		-	-	3 года
Справка о результатах корректирующих действий	РГБПП		-	-	3 года
Журнал	В соответствии с картой		-	-	3 года

- изменение организованной или штатной структуры;
- перераспределение функций, ответственности и полномочий;
- дополнительное обучение персонала.

5.3.4.6 Документирование изменений.

Постоянные изменения, являющиеся результатом корректирующих действий следует зафиксировать и задокументировать для исключения повторения причин несоответствия. Соответствующие подразделения проводят внесение изменений в техническую документацию, в технологическую документацию на производственные процессы, документы технических требований на продукцию и в документы СМБПП.

5.3.4.7 Контроль за выполнением корректирующих действий осуществляет лицо, выдавшее указание на их проведение, а также БК в ходе внутренних проверок.

5.3.4.8 После проведения проверок за выполнением корректирующих действий необходимо внести отметки о выполнении в План, либо Журнал корректирующих действий и (или) Карточку несоответствия. Если план ведется в электронном виде, отметки о выполнении плана производятся путем выделения соответствующих позиций цветом:

- голубым, если реализация мероприятий начата, но еще не закончена;
- зеленым, если реализация мероприятий завершена.

5.3.5 Анализ проведенных корректирующих действий

5.3.5.1 При анализе проведенных корректирующих действий должны рассматриваться:

- факты о повторной регистрации несоответствия;
- соотношение цены несоответствия и стоимости корректирующих действий;
- влияние факта устранения несоответствия на безопасность продукции.

5.3.5.2 Анализ корректирующих действий проводят должностные лица в соответствии с таблицей 6.

Анализ проведенных корректирующих действий проводится ежемесячно.

Таблица 6 – анализ проведенных корректирующих действий.

Вид несоответствия	Должностное лицо, осуществляющее анализ корректирующих действий		Критерии эффективности корректирующих действий
	ответственный	соисполнитель	
Продукции	РГБПП		Корректирующие действия считаются результативными (эффективными), если измеряемые цели в области безопасности продукции за календарный период, следующий за периодом, в которой проводились КД, достигнуты
Процесса			Корректирующие действия считаются результативными (эффективными), если в течении трех месяцев после завершения КД данное и (или) аналогичное) несоответствие не было зарегистрировано вновь

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.003

Специалисты, которые участвуют в разработке КД, должны изучать достоинства и недостатки каждого предложения. От сотрудничества всех участников зависит успех.

Решение могут вырабатываться на Днях по безопасности продукции, применяя коллективные методы работ.

5.3.3.8 Отказ от проведения корректирующих действий (в том числе при замене их коррекций), принятый по результатам оценивания проблемы, также должен быть оформлен как организационное решение.

5.3.4 Планирование и осуществление корректирующих действий

5.3.4.1 Указания на проведение корректирующих действий даются в виде утвержденных Планов (Приложение 2).

Утверждает План РГБПП.

Если корректирующие действия носят особо важный или глобальный характер, то План утверждает Руководитель «ГБОУ».

5.3.4.2 В случае, если Картой процесса предусмотрено ведение «Журнала корректирующих действий» (Приложение 3) или заполнение «Карточек несоответствий» (Приложение 4), то планирование мероприятий по несоответствию продукции или процесса осуществляется путем заполнения соответствующих граф этих документов лицами, имеющими полномочия.

5.3.4.3 В подразделениях, имеющих соответствующую материальную и информационную базу, План, Журнал корректирующих действий и (или) Карточки несоответствий рекомендуется вести в электронном виде. При этом следует обеспечить, чтобы возможность изменений (дополнения и исключения отдельных позиций, внесения отметок о выполнении и т.п.) имело только одно должностное лицо, уполномоченное на ведение данной документации.

Изменения и дополнения в План, оформленный на бумажном носителе, вносят путем выпуска специальной формы (Приложение 5). Изменения Плана корректирующих действий должны быть согласованы в том же порядке, в котором согласовывался План, в который они вносятся, т.е. в соответствии с таблицей 5.

5.3.4.4 После утверждения Плана корректирующих действий (или утверждении решения об изменении Плана) необходимо обеспечить его рассылку ответственным исполнителям (копию в БК обязательно). Рассылку Плана, сформированного в электронном виде, можно обеспечить путем организации общего доступа для чтения.

5.3.4.5 Устранение причин несоответствий проводится снятием заградительных мер и введением постоянных корректирующих действий в соответствии с Планом КД.

Руководитель подразделения принимает соответствующие меры по устранению причин несоответствий:

- внесение изменений в процессы производства, упаковки, обслуживания, транспортирования, хранения в ТУ на продукцию;
- пересмотр процедур СМБПП;

- формулировка ограничений и критериев для принятия решения;
- определение возможных КД;
- оценка альтернатив;
- окончательный выбор.

5.3.3.5 Перед принятием решения о проведении КД должностное лицо, ответственное за их выработку, должно в полной мере оценить имеющиеся ограничения, связанные с недостаточностью ресурсов, квалифицированного персонала и т.п.

При необходимости корректирующие действия должны быть переведены на вышестоящий должностной уровень, для этого должностное лицо, осуществляющее выработку КД на данном уровне, оформляет Предложение о проведении корректирующих действий (Приложение 1).

Руководители подразделений совместно со специалистами определяют возможные КД по усмотрению основных причин несоответствия.

5.3.3.6 Выявление альтернатив (поиск возможных решений) и их оценка (отбор наилучших решений) может осуществляться любым методом, указанным в таблице 4.

Таблица 4 – Методы поиска и оценивания решений

Метод	Применимость	
	Поиск решения	Оценивание решения
1 Методы случайного поиска		
1.1 Мозговой штурм (рекомендуется к применению)	+	-
1.2 Синектика	+	-
1.3 Метод проб и ошибок	+	-
2 Методы логического поиска		
2.1 Алгоритм решения изобретательских задач	+	-
2.2 Метод Дельфи	+	-
2.3 Морфологический анализ (морфологический ящик, таблица открытий, фантограмма, многомерные матрицы)	+	-
3 Методы функционально – структурных исследований		
3.1 Инженерно – стоимостный анализ	-	+
3.2 Функционально – стоимостный анализ	-	+
3.3 Моделирование	+	+
3.4 Линейное программирование	+	+
3.5 Нелинейное и динамическое программирование	+	+

Примечание – применяемые методы отмечены знаком «+»

5.3.3.7 Руководитель подразделения организует анализ альтернативных предложений по КД на технико – экономическую целесообразность, проводит оценивание необходимых действий.

5.3.3 Оценивание необходимости действий для предотвращения несоответствий и выработка корректирующих действий

5.3.3.1 Перед планированием корректирующих действий следует провести оценивание значимости или важности проблем, влияющих на безопасность.

Значимость проблемы должна оцениваться с точки зрения ее потенциального влияния на такие аспекты как:

- цена несоответствия (издержки производства);
- затраты на безопасность и качество продукции;
- удовлетворенность потребителей.

Особое внимание следует уделять проблемам, влияющим на показатели безопасности.

5.3.3.2 По своему влиянию на безопасность продукции все несоответствия продукции подразделяются на две категории:

- 1-я категория – несоответствие, существенно не влияющее на безопасность продукции;
- 2-я категория – несоответствие, существенно влияющее на безопасность продукции.

Предварительная оценка несоответствия проводится при заполнении «Карточки несоответствия» по форме Приложения 4.

5.3.3.3 В первую очередь должны быть решены вопросы о проведении корректирующих действий по несоответствиям:

- процессов, связанных с безопасностью продукции;
- по несоответствиям 2-й категории, т.е. существенно влияющих на безопасность продукции, а также рассмотрена возможность проведения корректирующих действий с сильным финансовым эффектом.

5.3.3.4 По сути любое корректирующее действие носит характер управленческих решений, направленных на изменение структуры управления организацией (системой менеджмента БПП, процессом). По направленности, то есть по объекту изменения, корректирующие действия делятся на следующие группы:

- КД, влекущие за собой изменения организационной и (или) штатной структуры организации;
- КД, влекущие перераспределение функций, ответственности и (или) полномочий;
- КД, влекущие изменение технологии, порядка осуществления деятельности (процесса);
- КД, влекущие изменения (отмену, введение) правил и ограничений, изменение спецификаций продукции.

Все решения в отношении корректирующих действий должны носить рациональный характер.

Выработка корректирующих действий производится по схеме:

- изучение результатов анализа несоответствий;

несоответствиях процесса	необходимости, эффективности процессов	
--------------------------	--	--

5.3.1.4 РГБПП должен организовать регулярное проведение анализа информации, предусмотренной таблицей 2.

5.3.2 Анализ несоответствий и установления причин, которыми они были обусловлены, введение заградительных мер.

5.3.2.1 При выявлении несоответствия производится заполнение одной из информационных форм, предусмотренных данной документированной процедурой или технологическими картами.

Руководитель группы БПП должен организовывать регулярное проведение анализа несоответствий.

5.3.2.2 Целью анализа должно являться точное установление причин выявленных несоответствий и описание проблемы.

5.3.2.3 При анализе основных причин несоответствий следует установить первопричину или причины до планирования проведения корректирующих действий.

Если первопричина не представляется очевидной, требуется провести тщательный анализ технических условий на продукцию, технической документации и документов всех соответствующих процессов, операций, зарегистрированных данных о качестве, отчетов об обслуживании и рекламаций потребителей.

5.3.2.4 Возможные причины несоответствий:

- несоответствия входного сырья, нарушение технологических процессов, неисправность инструментов, оборудования или помещений, где производится продукция, хранится или перемещается, включая находящиеся там оборудование и системы;
- неадекватность или отсутствие процедур и документации;
- несоответствия процедурам;
- неадекватное управление процессами;
- плохое планирование;
- отсутствие подготовки;
- неадекватные ресурсы (людские или материальные);
- присущая изменчивость технологических параметров.

5.3.2.5 Полезно рассматривать проблему непосредственно на месте, там, где она обнаружена.

5.3.2.6 Причины обнаруженных несоответствий должны быть без промедления идентифицированы так, чтобы можно было предпринять корректирующие действия и предотвратить их повторение.

Необходимо определить взаимосвязь между причиной и следствием с учетом всех возможных причин.

5.3.2.7 По сигналам несоответствий и по установлению причин несоответствий руководители соответствующих подразделений вводят в действие заградительные меры, исключающие попадание дефектной продукции потребителю. РГБПП проверяет эффективность принятых заградительных мер.

13 Архивирование записей	Шеф - повар	Повар	-	-
--------------------------	-------------	-------	---	---

5.2.2 При проведении корректирующих действий их последовательности должна соответствовать таблице 1, а ответственность исполнителей определяется решением ЗДК, заносимым в Журнал КД (приложение 3).

5.3 Пояснение отдельных действий по процедуре

5.3.1 Сбор и анализ информации об отклонениях.

5.3.1.1 Руководитель организации организует сбор информации о качестве поступающего сырья, полуфабрикатов, комплектующих, отклонениях в производстве, несоответствиях продукции, системы менеджмента, процессов и т.д.

5.3.1.2 Внешняя информация для планирования и проведения корректирующих действий поступает из рекламаций, писем и жалоб от потребителей о качестве продукции, которые регистрируют и направляют на рассмотрение руководителю группы по безопасной пищевой продукции.

5.3.1.3 Виды, источники и периодичность анализа информации для планирования и проведения КД, приведены в таблице 2

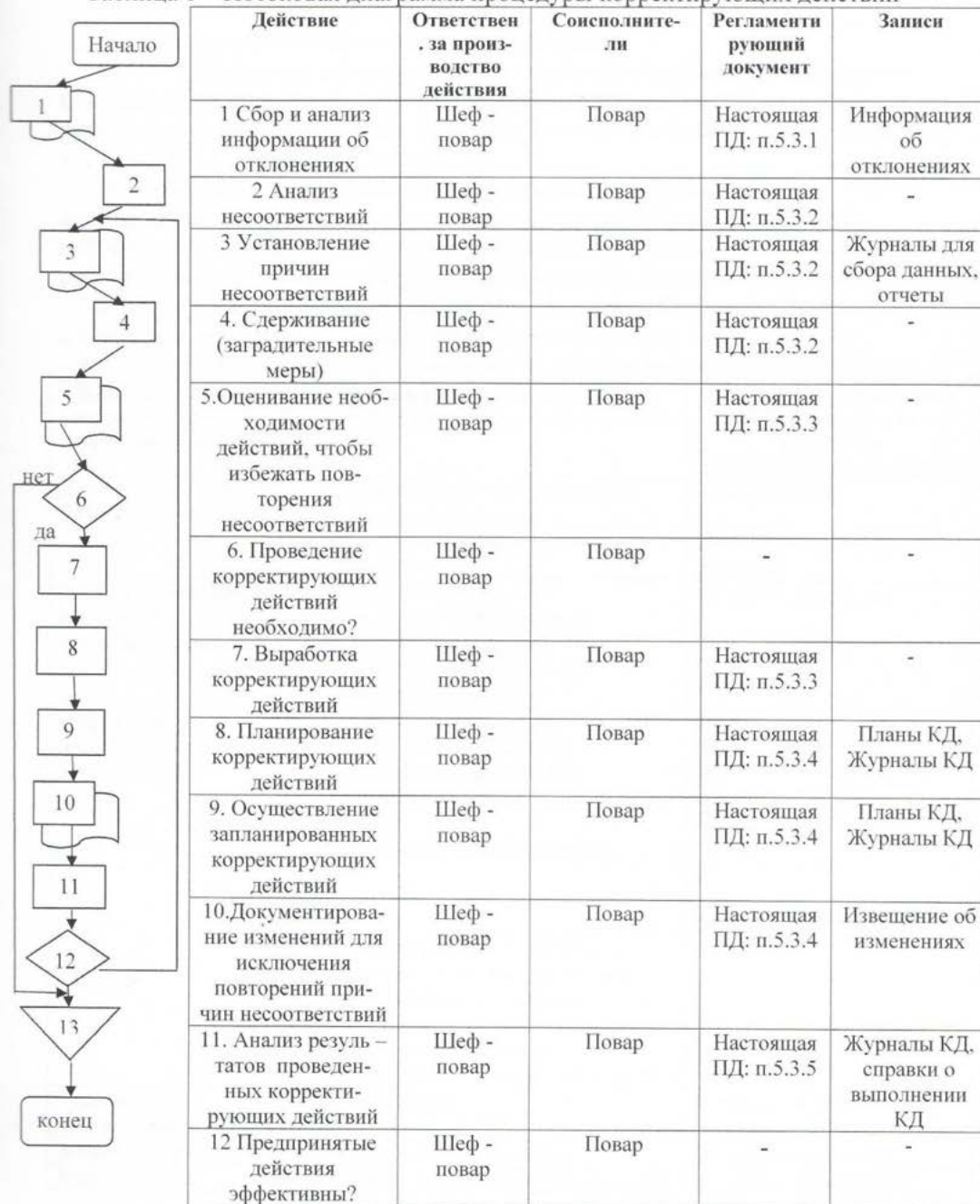
Таблица 2 – Информация для анализа и выработки корректирующих действий

Информация, на основе которой вырабатываются корректирующие действия	Записи по качеству, подлежащие анализу как источники информации	Периодичность проведения анализа информации и выработки корректирующих действий
Данные о состоянии СМБПП	1 Сводные отчеты о результатах внутренних проверок	1 раз в полгода
	2 Отчеты о результатах внешних проверок	По каждой внешней проверке
Выходные данные из анализа СМБПП со стороны руководства	1 Протоколы Совета по безопасности продукции по вопросам проведения корректирующих действий 2 Протоколы собраний	Не реже 1 раза в год
Информация о несоответствии продукции	1 Записи о результатах окончательного контроля безопасности продукции в соответствии с технологическими картами 2 «Карточки несоответствий».	Не реже одного раза в месяц
	1 Формы сбора информации о несоответствиях в соответствии с технологическими картами «Журналы регистрации несоответствий, отчеты о безопасности, рабочие листки и пр.)	Ежедневно
Требования контролирующих органов	Предписания	По факту получения
Жалобы потребителей	Претензии и рекламации	По факту получения
Информация о	1 Записи о результативности и , при	Не реже 1 раза в месяц

5.2 Потокосная диаграмма процедуры корректирующих действий

5.2.1 В таблице 1 – потокосная диаграмма блок – схема процедуры корректирующих действий.

Таблица 1 – Потокосная диаграмма процедуры корректирующих действий



- результатов проверки (внутренних и/или внешних);
- отчетов и зарегистрированных данных о несоответствиях процессов или продукции;
- результатов анализа со стороны руководства;
- обратной связи с рынком;
- жалоб (претензий и рекламаций) потребителей;
- проблем субподрядчика;
- наблюдений или отчетов персонала;
- отчетов и наблюдений во время аудиторских проверок;
- наблюдений в процессе контроля производства;
- зарегистрированных данных контроля и испытаний;
- присущей изменчивости технологических параметров;
- результатов самооценки;
- требований контролирующих органов.

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.003

4. Ответственность

4.1 Руководитель несет ответственность за:

- распределение ответственности и полномочий по координации, регистрации, руководству и контролю корректирующих действий, относящихся ко всем аспектам СМБПП.
- выделение необходимых ресурсов для выполнения требований настоящей документированной процедуры инструкции на предприятии.

4.2. Заместители Руководителя и другие лица, находящие в его непосредственном подчинении, несут ответственность за организацию, планирование. Проведение и контроль корректирующих действий.

4.3. РГБПП несет ответственность за:

- ведение постоянных корректирующих действий в документах СМБПП;
- окончательную оценку результативности (эффективности) корректирующих действий.
- Разработку и поддержание в рабочем состоянии (пересмотр, внесение изменений) настоящей ДП.

4.5. Ответственность должностных лиц, участвующих в процедуре «Корректирующие действия», в соответствии с потоковой диаграммой, приведенной в разделе 5.

5. Описание процедуры корректирующих действий

5.1.1. Корректирующие действия организация должна предпринимать с целью устранения причин несоответствия, обусловивших возникновение несоответствий продукции, процессов и системы менеджмента безопасности пищевой продукции, для предупреждения повторного их возникновения.

5.1.2. Любое корректирующее действие, предпринятое для устранения причин фактических несоответствий, должно быть адекватно проблемам безопасности и учитывать степень риска от возможных несоответствий.

5.1.3 Осуществление корректирующих действий начинается с выявления проблем безопасности и связано с принятием мер по устранению или минимизации случаев повторного возникновения таких проблем.

5.1.4 Корректирующие действия также предполагает переделку, возврат или отбраковку и отправку в отходы сырья или продукции неудовлетворительного качества, а также пересмотр СМБПП.

5.1.5. Потребность в проведении действий для устранения причин несоответствий определяется при анализе источников информации:

3. Установленным является такое требование, которое определено, например, в документе.
4. Требования могут выдвигаться различными заинтересованными сторонами.

Цена несоответствия: Суммарные затраты, обусловленные фактом несоответствия продукции.

Корректирующие действия с сильным финансовым эффектом – действия, приводящие к уменьшению цены несоответствия.

Рекламация: Документально оформленное требование о возмещении ущерба, который был нанесен потребителю вследствие несоответствия продукции или услуги установленным требованиям.

Претензия: Устное или письменное заявление потребителя о несоответствии продукции или услуги установленным требованиям.

Коррекция: Действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Примечания:

1 Коррекция может осуществляться в сочетании с корректирующим действием.

2 Коррекция может включать, например, переделку или снижение градации.

Переделка: Действие, предпринятое в отношении несоответствующей продукции, с тем, чтобы она соответствовала требованиям.

Примечание:

В отличие от переделки ремонт может состоять в воздействии на отдельные части несоответствующей продукции или в их замене.

3.2 Принятые сокращения

В настоящей документированной процедуре используются следующие сокращения:

РГБПП – руководитель группы по безопасности пищевой продукции;

ДП – документированная процедура;

КД – корректирующие действия;

СМБПП – система менеджмента безопасности пищевой продукции;

НП – начальник подразделения.

3.3 Условные обозначения

В настоящей документированной процедуре используются условные обозначения в соответствии с СМБПП.ДП.001 «Управление документацией»

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.003

1. Область применения

Настоящая документированная процедура регламентирует порядок проведения корректирующих действий, заключающихся в определении, идентификации, устранении причин фактических несоответствий, выявленных в продукции, процессах или системе менеджмента, и проверке эффективности предпринятых корректирующих действий.

Действия настоящей документированной процедуры распространяется на все предприятие «ГБОУ».

2. Нормативные ссылки

ГОСТ Р 51705. 1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования
СМБПП.ДП.001. Управление документацией.

3. Термины и определения, принятые сокращения, условные обозначения

3.1 Термины и определения

В настоящей документированной процедуре используются следующие термины с соответствующими определениями:

Корректирующее действие: Действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.

Примечание:

- 1 У несоответствия может быть несколько причин.
- 2 Корректирующие действия предпринимаются для предотвращения повторного возникновения события. Тогда как предупреждающие действия – для предотвращения возникновения события.
- 3 Существует различие между коррекцией и корректирующим действием.

Соответствие: Выполнение требований.

Несоответствие: Невыполнение требований.

Требование: Потребность или ожидание, которое установлено, обычно предполагается или является обязательным.

Примечания:

1. «Обычно предполагается» означает, что это общепринятая практика организации, ее потребителей, других заинтересованных сторон, когда предполагаются рассматриваемые потребности или их ожидания.
2. Для обеспечения конкретного вида требования могут применяться определяющие слова, например, «требование к продукции», «требования системы менеджмента безопасности пищевой продукции», «требования потребителя».

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.003

Оглавление

1 Область применения.....	3
2 Нормативные ссылки.....	3
3 Термины и определения, принятые сокращения, условные обозначения	3
3.1 Термины и определения.....	3
3.2 Принятые сокращения.....	4
3.3 Условные обозначения.....	4
4 Ответственность.....	4
5 Описание процедуры корректирующих действий.....	5
5.1 Общие положения.....	5
5.2 Поточковая диаграмма процедуры корректирующих действий.....	6
5.3 Пояснение отдельных действий по процедуре.....	7
6 Внесение изменений.....	12
7 Архивирование.....	12
8 Рассылка.....	12
Приложение 1 Форма предложения о проведении корректирующих действий	
Приложение 2 Форма плана корректирующих действий	
Приложение 3 Форма журнала корректирующих действий	
Приложение 4 Форма карточки несоответствия	
Приложение 5 Форма изменений Плана корректирующих действий	
Приложение 6 Форма справки о результатах корректирующих действий	

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.003

Регистрация _____ № _____

Учетный экземпляр № _____ 1 _____

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

СМБПП.ДП.003

КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

Данный документ является собственностью «ГБОУ», изготовление копий без письменного разрешения **ЗАПРЕЩЕНО!**

Изменение	Разработал:	Проверил:	Утвердил:	Лист
№0	Повар	Шеф-повар	директор	№1
	Подпись:	Подпись:	Подпись: <i>А.М.М.</i>	Всего листов
	Дата: 5.12.20	Дата: 5.12.20	Дата: 5.12.20	

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции	СМБПП.ДК.001
Декларация о внедрении принципов ХАССП на предприятии общественного питания	

ДЕКЛАРАЦИЯ

Декларант: ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»

Юридический адрес: 386132, Республика Ингушетия, г.Назрань, о.Гамурзиевский, ул.Суворова,9.

Адрес производства: 386147, Республика Ингушетия, г.Назрань, о.Гамурзиевский, ул.Суворова,9.

В лице заведующей заявляет, что в «ГБОУ» разработаны и внедрены процедуры на основе принципов ХАССП в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, внедрена и разработана система менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП (СМБПП), в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51705.1-2001.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции распространяется на производство пищевой продукции общественного питания в пищевом блоке.

Производственная деятельность «ГБОУ» осуществляется с учетом требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В рамках действующей системы менеджмента безопасности пищевой продукции проведены мероприятия:

1. Реализованы приказы о разработке системы менеджмента безопасности пищевой продукции и формировании группы по безопасности пищевой продукции (группа БПП). Группе БПП предоставлены все необходимые ресурсы для мониторинга и поддержания процедур СМБПП в рабочем состоянии.
2. Руководством разработаны, документально оформлены и приняты к исполнению Политика и цели в области безопасности пищевой продукции, Политика и цели доведены сведения всего персонала.
3. Группой БПП разработаны ТТК на готовую продукцию, блок – схемы производственных процессов, проведена идентификация опасностей загрязнения пищевой продукции, выполнен анализ рисков загрязнения пищевой продукции, определены Критические Контрольные Точки (далее ККТ) и допустимые пределы возможных опасностей в каждой ККТ.
4. Группой БПП разработаны мероприятия по мониторингу, предупреждению и корректировке опасностей, связанных с загрязнением пищевой продукции, разработаны соответствующие документированные процедуры: «Корректирующие мероприятия», «Управление потенциально небезопасной продукцией», «Реагирование на чрезвычайные ситуации» и др.
5. Группой БПП разработаны и документально оформлены мероприятия по идентификации и прослеживаемости продукции, внутреннему и внешнему обмену информацией.
6. Группой БПП разработана и ведена в действие основополагающая документация СМБПП в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001. Определен и упорядочен состав документации и записей СМБПП, разработаны соответствующие документированные процедуры «Управление документацией», «Управление записями». Разработано и документально оформлено «Руководство» по СМБПП.
- 7.

Декларация действительна с 30 сентября 2020 г.

Директор
«ГБОУ»


(подпись)

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
УПРАВЛЕНИЕ ЗАПИСЯМИ

СМБПП.ДП.002

Лист согласований

СОГЛАСОВАНО:

ГБОУ «СОШ №9 г.Нарьян»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции	СМБП.ДП.002
УПРАВЛЕНИЕ ЗАПИСЯМИ	

ЧЕК-лист контроля температуры хранения продукции (холодильник)

Нормативная температура **4±2°С**

Ответственный за помещение	
----------------------------	--

ПОНЕДЕЛЬНИК				ВТОРНИК				СРЕДА			
Дата	время	влажность	температура	Дата	время	влажность	температура	Дата	время	влажность	температура
	9:00				9:00				9:00		
	12:00				12:00				12:00		
	18:00				18:00				18:00		

ЧЕТВЕРГ				ПЯТНИЦА				СУББОТА			
Дата	время	влажность	температура	Дата	время	влажность	температура	Дата	время	влажность	температура
	9:00				9:00				9:00		
	12:00				12:00				12:00		
	18:00				18:00				18:00		

Дата	время	влажность	температура
	9:00		
	12:00		
	18:00		

1. Контроль в течении смены осуществляет _____
2. В случае несоответствия температуры нормативным значениям сообщить руководителю для принятия мер
3. Если в течении 60 мин работоспособность не восстановлена требуется принятие мер по обеспечению сохранности продуктов
4. Чек-листы

собирает _____ и обеспечивает сохранность в _____
 Соответствующих папках
 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ: за своевременное заполнение чек-листа несет _____
 КОНТРОЛЬ: _____

ГБОУ «СОШ №9 г.Назарь»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции УПРАВЛЕНИЕ ЗАПИСЯМИ	СМШП.ДП.002

ЧЕК-лист контроля температурно-влажностных параметров складской зоны

Нормативная влажность	не более 75%	Ответственный за помещение
Нормативная температура	не более 25%	

ПОНЕДЕЛЬНИК				ВТОРНИК				СРЕДА			
дата	время	влажность	температура	Дата	время	влажность	температура	Дата	время	влажность	температура
	9:00				9:00				9:00		
	12:00				12:00				12:00		
	18:00				18:00				18:00		

ЧЕТВЕРГ				ПЯТНИЦА				СУББОТА			
дата	время	влажность	температура	Дата	время	влажность	температура	Дата	время	влажность	температура
	9:00				9:00				9:00		
	12:00				12:00				12:00		
	18:00				18:00				18:00		

ВОСКРЕСЕНЬЕ			
Дата	время	влажность	температура
	9:00		
	12:00		
	18:00		

1. Контроль в течении смены осуществляет _____

2. В случае несоответствия температуры нормативным значениям сообщить руководителю для принятия мер

3. Если в течении 60 мин работоспособность не восстановлена требуется принятие мер по обеспечению сохранности продуктов

4. Чек-листы

собирает _____ и обеспечивает сохранность в _____
 Ответственность за своевременное заполнение чек-листа несет _____
 Контроль: _____

ГБОУ «СОШ №9 г.Назарь»		
Система менеджмента безопасности пищевой продукции УПРАВЛЕНИЕ ЗАПИСЯМИ		СМБПЗ.ДП.002

Формы журналов
(рекомендуемые)

Журнал регистрации результатов медицинского осмотра работников

Приложение 1

№	Фамилия, Имя, Отчество	Место работы, профессия	Месяц									
			1	2	3				10	11	12	

Условные обозначения 3-д-здоров, От – отстранен от работы, Отп - отпуск, В – выходной, Б/д – больничный лист

Журнал проверок по производственному контролю

Дата проведения проверки	Наименование проверяемого показателя или пункта программы производственного контроля	Кратность по программе	Отметка о выполнении	Примечание	Подпись лица, ответственного за организацию и проведение производственного контроля

Журнал поступающих на предприятие продуктов, сырья, вспомогательных материалов, упаковочных материалов

Дата	Величина партии	Сертификат	Удостоверение качества	Ветеринарное свидетельство	Накладная	Органолептические показатели	Подпись ответственного лица

Примечание: верхние графы журнала заполняются в зависимости от документов, сопровождающих те или иные виды продуктов, сырья, вспомогательных материалов, упаковочных материалов.

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции УПРАВЛЕНИЕ ЗАПИСЯМИ	СМБПП.ДП.002

Ученные копии: №	В соответствии с ведомостью рассылки	ОВД
---------------------	---	-----

Рассылка учтенных копий производится по ведомости рассылки. Форма ведомости рассылки приведена в Приложении П СМБПП.ДП.001 «Управление документацией».

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции УПРАВЛЕНИЕ ЗАПИСЯМИ	СМБПП.ДП.002

6.Внесение изменений

Внесение изменений в настоящую документированную процедуру производится в соответствии с требованиями СМБПП.ДП.001 «Управление документацией».

7.Архивирование

Архивирование записей, которые образуются при выполнении описываемых действий, осуществляется в соответствии с таблицей 4.

Таблица 4-Порядок архивирования записей

Документ	Подлинник		Копии		Время хранения
	Место хранения	Лицо, ответственное за хранение	Место хранения	Лицо, ответственное за хранение	
Ведомость рассылки	Подразделение, ведущее записи данного вида	НП	-	=	3 года
Акт списания		НП	Учт.экз.№ 1, БК	ИК	3 года
Акт сдачи в архив		НП	-	-	3 года

8.Рассылка

Подразделения и (или работники), которым рассылаются копии настоящей ДП для использования в работе, указаны в таблице 5.

Таблица 5 – Сведения о рассылке

Документ	Подразделения	Должностное лицо
Электронная версия	Бюро СМБПП	РГБ

Учетные копии: №	В соответствии с ведомостью рассылки	ОВД
---------------------	---	-----

Рассылка учетных копий производится по ведомости рассылки. Форма ведомости рассылки приведена в Приложении П СМБПП.ДП.001 «Управление документацией»

Учетные копии должны иметь соответствующий штамп «Учетный экземпляр № _____». Хранение неучтенных копий записей СМБПП не допускается.

Рассылка учетных копий должна быть произведена официально, в порядке, установленном ДП СМБПП.001 «Управление документацией» для документов СМБПП по Ведомости рассылки.

5.3.4 Хранение, восстановление и изъятие записей

5.3.4.1 Записи должны храниться на местах, установленных руководителем подразделения.

Для хранения каждого вида записей в подразделениях должны быть отведены специальные места (шкафы, стеллажи, столы), обеспечивающие создание надлежащих условий хранения.

Условия хранения должны исключать их преднамеренные или случайные порчу, повреждение. Утерю и нанесение ущерба, а также доступ к ним посторонних лиц.

5.3.4.2 Состояние записей должно регулярно проверяться лицом, ответственным за их ведение. Записи, пришедшие в негодность до окончания срока их хранения или утерянные, должны быть восстановлены.

Восстановление может производиться только после того, как составлен акт о списании документов.

5.3.4.3 Восстановление записей можно производить: репрографическим способом с помощью компьютера или вручную. Записи, восстановленные вручную, по своему техническому содержанию должны представлять точную копию восстанавливаемых записей.

Восстановленные записи должны быть подписаны лицом, ответственным за их ведение, на документах должна быть сделана запись «Восстановлен, акт списания № _____»

5.3.4.4 В случае утери записей, акт списания с указанием причин следует сразу же после его составления направить служебной запиской в БК.

5.3.4.5 Сроки хранения записей «ГБОУ» устанавливаются, если другой срок не оговорен соответствующими нормативными документами, не менее 3 лет. По истечении установленного срока хранения «ГБОУ» решение об уничтожении или дальнейшем архивировании данных СМБПП принимает Руководитель.

5.3.4.6 Изъятие записей СМБПП может производиться только после окончания срока их хранения. Изъятие также должно быть оформлено актом списания. Акт списания должен быть подготовлен лицом, ответственным за хранение записей, и направлен на согласование в БК. При необходимости документы (или какая-то их часть) могут быть сданы в архив.

5.3.2 Организация ведения записей в местах получения первичных данных

5.3.2.1 Обязанности по ведению записей СМБПП должны быть закреплены за конкретным исполнителем – участником процесса. В момент создания записей им присваивается идентификационный номер.

5.3.2.2 Исполнители должны пройти обучение по ведению записей и иметь полную осведомленность о том, что именно, с какой целью периоды времени следует фиксировать.

5.3.2.3 Записи должны быть разборчивы, легко читаемы и доступны для персонала, которому они необходимы.

Все документы должны быть опрятными.

5.3.2.4 Если записи производятся на бумажных носителях, необходимо изготовить необходимое количество бланков установленного образца.

5.3.2.5 В случае внесения изменений, необходимо изъять все существующие бланки из мест, где они используются и выдаются, и заменить их действующей редакцией. Изъятие из обращения и уничтожение устаревших или измененных носителей информации осуществляют в соответствии с СМБПП.ДП.001 «Управление документацией».

5.3.2.6 Все документы с регистрацией данных СМБПП (в форме протоколов, актов, отчетов, сертификатов, заключений и т.д.) собираются, систематизируются и подшиваются в папки или подшивки исполнителей по видам и темам.

Во избежание перепутывания документов каждую папку обозначают этикеткой с указанием конкретной формы записей или буквенной (цифровой) маркировкой.

5.3.2.7 Журналы с записями СМБПП должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью.

5.3.2.8 Исполнитель вида деятельности обеспечивает сохранность, защиту, доступность определенным лицам регистрируемых данных.

5.3.3 Рассылка записей

5.3.3.1 Следует определить постоянных пользователей записей СМБПП, содержащаяся в них информация должна представляться только тем лицам, которым она нужна для решения вопросов, связанных с функционированием СМБПП. Рассылка записей этим пользователям может быть осуществлена путем:

- размещения их в файлах общего доступа;
- электронной почты;
- рассылка учтенных копий.

5.3.3.2 Количество учтенных копий должно быть минимальным, т.к. необоснованное увеличение их числа приводит к значительным затратам ресурсов и нехватке мест хранения.

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции УПРАВЛЕНИЕ ЗАПИСЯМИ	СМБПП.ДП.002

- подписи уполномоченного;
- штампы, печати.

Для этого в табличные формы включают соответствующие графы

Для текстовых документов, содержащих сплошной текст, применяют процедуру регистрации.

Таблица 3-Формы документов

№ п/п	Формы документов
1	План, программа, график
2	Отчет
3	Акт
4	Приемно-сдаточный акт
5	Акт о браке
6	Рекламационный акт
7	Акт списания бракованной продукции
8	Протокол
9	Разрешение на отклонение (отступление)
10	Решение
11	Заключение
12	Извещение
13	Журнал
14	Паспорт
15	Технологический паспорт
16	Обобщенные данные: Справка, Отчет ОТК, Карта учета качества продукции, отчетная форма оборота брака и другие
17	Бирка
18	Заявки на ресурсы всех видов
19	Ведомость учета материальных ценностей и их движение
20	Карточка учета материальных ценностей и их движение
21	Рабочий лист ХАССП
22	Наряд
23	Анкеты
24	Другие формы и бланки
25	Административно – распорядительная по СМБПП

- вид носителя информации;
- ответственность за проведение записей;
- периодичность проведения записей;
- способ идентификации записей;
- место и срок хранения записей;
- необходимость изготовления копий и список пользователей.

5.3.1.3 Процедуры ведения записей, формы документов, в которых они производятся, а также виды носителей должны быть регламентированы в документах СМБПП.

5.3.1.4 Форма документов, в которых производятся записи, должны быть удобными для заполнения, а также отвечать следующим требованиям:

- единообразие и четкость построения документов;
- унификация форм документов;
- взаимосвязь реквизитов документов между собой;
- исключение дублирования информации;
- единство терминологии и правил оформления.

5.3.1.5 Формы являются стандартной формой для различных зарегистрированных данных. Формы содержат руководящие указания для пользователей по подготовке данных и инструкции о том, какая информация (данные) подлежит регистрации.

5.3.1.6 Записи могут представлять собой как сплошной текст (справки, отчеты, акты, протоколы, решения, заключения, сертификаты о качестве), так и текст, разбитый на графы (журналы, бланки, контрольные листы, рабочие листы, паспорта, бирки и т.п.).

Формы для ведения записей должны выбираться с учетом периодичности их проведения, а также с учетом особенности деятельности подразделений.

5.3.1.7 Форма записей должна обеспечивать возможность их идентификации, позволяющей точно определить:

- к какому объекту, продукции, услуге или процессу они относятся;
- когда и кем они были произведены.

С этой целью документ, содержащий записи СМБПП, должен содержать определенный объем информации. Эта информация в общем случае должна включать:

- форма документа;
- название документа;
- номер документа, номер формы;
- подтверждение рассмотрения и утверждения;
- дату составления (издания);
- подписи исполнителей;

14	Корректирующие действия	Результаты корректирующих действий
15	Предупреждающие действия	Результаты предупреждающих действий

Таблица 2 – Перечень обязательных записей СМБПП

№ п/п	Вид записей	Срок хранения
1.	Записи об образовании, обучении, навыках и опыте	5 лет
2.	Записи, необходимые для предоставления свидетельств того, что процессы создания (продукции) и созданная в результате выполнения этих процессов продукция отвечает требованиям безопасности	5 лет
3.	Записи по идентификации и прослеживаемости продукции	5 лет
4.	Записи о результатах калибровки и проверки измерительного оборудования	3 года
5.	Записи по внутренним аудитам (программа внутренних аудитов, планы внутренних аудитов, отчеты о внутренних аудитах, план корректирующих и предупреждающих действий)	3 года
6.	Записи, доказывающие соответствие продукции требованиям с указанием лица, санкционировавшего выпуск продукции	5 лет
7.	Записи о характере несоответствий и всех последующих предпринятых действиях, включая разрешения на отклонения	5 лет
8.	Записи результатов, предпринятых корректирующих/предупреждающих действий (отчет о результатах корректирующих/предупреждающих действий и их эффективности)	5 лет
9.	Записи о причине	5 лет
10.	Записи мониторинга ККТ	5 лет
11.	Записи результатов оценки опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции	5 лет

5.3.1.2 Порядок ведения записей СМБПП должен быть регламентирован, при этом должны быть точно установлены:

- вид и объем фиксируемой информации и данных;
- форма, по которой следует производить записи;

- вид носителя информации;
- ответственность за проведение записей;
- периодичность проведения записей;
- способ идентификации записей;
- место и срок хранения записей;
- необходимость изготовления копий и список пользователей.

5.3.1.3 Процедуры ведения записей, формы документов, в которых они производятся, а также виды носителей должны быть регламентированы в документах СМБПП.

5.3.1.4 Форма документов, в которых производятся записи, должны быть удобными для заполнения, а также отвечать следующим требованиям:

- единообразие и четкость построения документов;
- унификация форм документов;
- взаимосвязь реквизитов документов между собой;
- исключение дублирования информации;
- единство терминологии и правил оформления.

5.3.1.5 Формы являются стандартной формой для различных зарегистрированных данных. Формы содержат руководящие указания для пользователей по подготовке данных и инструкции о том, какая информация (данные) подлежит регистрации.

5.3.1.6 Записи могут представлять собой как сплошной текст (справки, отчеты, акты, протоколы, решения, заключения, сертификаты о качестве), так и текст, разбитый на графы (журналы, бланки, контрольные листы, рабочие листы, паспорта, бирки и т.п.).

Формы для ведения записей должны выбираться с учетом периодичности их проведения, а также с учетом особенности деятельности подразделений.

5.3.1.7 Форма записей должна обеспечивать возможность их идентификации, позволяющей точно определить:

- к какому объекту, продукции, услуге или процессу они относятся;
- когда и кем они были произведены.

С этой целью документ, содержащий записи СМБПП, должен содержать определенный объем информации. Эта информация в общем случае должна включать:

- форма документа;
- название документа;
- номер документа, номер формы;
- подтверждение рассмотрения и утверждения;
- дату составления (издания);
- подписи исполнителей;

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции УПРАВЛЕНИЕ ЗАПИСЯМИ	СМБПП.ДП.002

- подписи уполномоченного;
- штампы, печати.

Для этого в табличные формы включают соответствующие графы

Для текстовых документов, содержащих сплошной текст, применяют процедуру регистрации.

Таблица 3-Формы документов

№ п/п	Формы документов
1	План, программа, график
2	Отчет
3	Акт
4	Приемно-сдаточный акт
5	Акт о браке
6	Рекламационный акт
7	Акт списания бракованной продукции
8	Протокол
9	Разрешение на отклонение (отступление)
10	Решение
11	Заключение
12	Извещение
13	Журнал
14	Паспорт
15	Технологический паспорт
16	Обобщенные данные: Справка, Отчет ОТК, Карта учета качества продукции, отчетная форма оборота брака и другие
17	Бирка
18	Заявки на ресурсы всех видов
19	Ведомость учета материальных ценностей и их движение
20	Карточка учета материальных ценностей и их движение
21	Рабочий лист ХАССП
22	Наряд
23	Анкеты
24	Другие формы и бланки
25	Административно – распорядительная по СМБПП

5.3.2 Организация ведения записей в местах получения первичных данных

5.3.2.1 Обязанности по ведению записей СМБПП должны быть закреплены за конкретным исполнителем – участником процесса. В момент создания записей им присваивается идентификационный номер.

5.3.2.2 Исполнители должны пройти обучение по ведению записей и иметь полную осведомленность о том, что именно, с какой целью периоды времени следует фиксировать.

5.3.2.3 Записи должны быть разборчивы, легко читаемы и доступны для персонала, которому они необходимы.

Все документы должны быть опрятными.

5.3.2.4 Если записи производятся на бумажных носителях, необходимо изготовить необходимое количество бланков установленного образца.

5.3.2.5 В случае внесения изменений, необходимо изъять все существующие бланки из мест, где они используются и выдаются, и заменить их действующей редакцией. Изъятие из обращения и уничтожение устаревших или измененных носителей информации осуществляют в соответствии с СМБПП.ДП.001 «Управление документацией».

5.3.2.6 Все документы с регистрацией данных СМБПП (в форме протоколов, актов, отчетов, сертификатов, заключений и т.д.) собираются, систематизируются и подшиваются в папки или подшивки исполнителей по видам и темам.

Во избежание перепутывания документов каждую папку обозначают этикеткой с указанием конкретной формы записей или буквенной (цифровой) маркировкой.

5.3.2.7 Журналы с записями СМБПП должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью.

5.3.2.8 Исполнитель вида деятельности обеспечивает сохранность, защиту, доступность определенным лицам регистрируемых данных.

5.3.3 Рассылка записей

5.3.3.1 Следует определить постоянных пользователей записей СМБПП, содержащаяся в них информация должна представляться только тем лицам, которым она нужна для решения вопросов, связанных с функционированием СМБПП. Рассылка записей этим пользователям может быть осуществлена путем:

- размещения их в файлах общего доступа;
- электронной почты;
- рассылка учтенных копий.

5.3.3.2 Количество учтенных копий должно быть минимальным, т.к. необоснованное увеличение их числа приводит к значительным затратам ресурсов и нехватке мест хранения.

Учетные копии должны иметь соответствующий штамп «Учетный экземпляр № _____». Хранение неучтенных копий записей СМБПП не допускается.

Рассылка учетных копий должна быть произведена официально, в порядке, установленном ДП СМБПП.001 «Управление документацией» для документов СМБПП по Ведомости рассылки.

5.3.4 Хранение, восстановление и изъятие записей

5.3.4.1 Записи должны храниться на местах, установленных руководителем подразделения.

Для хранения каждого вида записей в подразделениях должны быть отведены специальные места (шкафы, стеллажи, столы), обеспечивающие создание надлежащих условий хранения.

Условия хранения должны исключать их преднамеренные или случайные порчу, повреждение. Утерю и нанесение ущерба, а также доступ к ним посторонних лиц.

5.3.4.2 Состояние записей должно регулярно проверяться лицом, ответственным за их ведение. Записи, пришедшие в негодность до окончания срока их хранения или утерянные, должны быть восстановлены.

Восстановление может производиться только после того, как составлен акт о списании документов.

5.3.4.3 Восстановление записей можно производить: репрографическим способом с помощью компьютера или вручную. Записи, восстановленные вручную, по своему техническому содержанию должны представлять точную копию восстанавливаемых записей.

Восстановленные записи должны быть подписаны лицом, ответственным за их ведение, на документах должна быть сделана запись «Восстановлен, акт списания № _____»

5.3.4.4 В случае утери записей, акт списания с указанием причин следует сразу же после его составления направить служебной запиской в БК.

5.3.4.5 Сроки хранения записей «ГБОУ» устанавливаются, если другой срок не оговорен соответствующими нормативными документами, не менее 3 лет. По истечении установленного срока хранения «ГБОУ» решение об уничтожении или дальнейшем архивировании данных СМБПП принимает Руководитель.

5.3.4.6 Изъятие записей СМБПП может производиться только после окончания срока их хранения. Изъятие также должно быть оформлено актом списания. Акт списания должен быть подготовлен лицом, ответственным за хранение записей, и направлен на согласование в БК. При необходимости документы (или какая-то их часть) могут быть сданы в архив.

6.Внесение изменений

Внесение изменений в настоящую документированную процедуру производится в соответствии с требованиями СМБПП.ДП.001 «Управление документацией».

7.Архивирование

Архивирование записей, которые образуются при выполнении описываемых действий, осуществляется в соответствии с таблицей 4.

Таблица 4-Порядок архивирования записей

Документ	Подлинник		Копии		Время хранения
	Место хранения	Лицо, ответственное за хранение	Место хранения	Лицо, ответственное за хранение	
Ведомость рассылки	Подразделение, ведущее записи данного вида	НП	-	=	3 года
Акт списания		НП	Учт.экз.№ 1, БК	ИК	3 года
Акт сдачи в архив		НП	-	-	3 года

8.Рассылка

Подразделения и (или работники), которым рассылаются копии настоящей ДП для использования в работе, указаны в таблице 5.

Таблица 5 – Сведения о рассылке

Документ	Подразделения	Должностное лицо
Электронная версия	Бюро СМБПП	РГБ

Учетные копии: №	В соответствии с ведомостью рассылки	ОВД
---------------------	---	-----

Рассылка учетных копий производится по ведомости рассылки. Форма ведомости рассылки приведена в Приложении П СМБПП.ДП.001 «Управление документацией»

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции УПРАВЛЕНИЕ ЗАПИСЯМИ	СМБПП.ДП.002

Ученные копии: №	В соответствии с ведомостью рассылки	ОВД
---------------------	---	-----

Рассылка учтенных копий производится по ведомости рассылки. Форма ведомости рассылки приведена в Приложении П СМБПП.ДП.001 «Управление документацией».

ГБОУ «СОШ №9 г.Назарь»		
Система менеджмента безопасности пищевой продукции УПРАВЛЕНИЕ ЗАПИСЯМИ		СМБПЗ.ДП.002

Формы журналов
(рекомендуемые)

Журнал регистрации результатов медицинского осмотра работников

Приложение 1

№	Фамилия, Имя, Отчество	Место работы, профессия	Месяц									
			1	2	3				10	11	12	

Условные обозначения 3-д-здоров, От – отстранен от работы, Отп - отпуск, В – выходной, Б/д – больничный лист

Журнал проверок по производственному контролю

Дата проведения проверки	Наименование проверяемого показателя или пункта программы производственного контроля	Кратность по программе	Отметка о выполнении	Примечание	Подпись лица, ответственного за организацию и проведение производственного контроля

Журнал поступающих на предприятие продуктов, сырья, вспомогательных материалов, упаковочных материалов

Дата	Величина партии	Сертификат	Удостоверение качества	Ветеринарное свидетельство	Накладная	Органолептические показатели	Подпись ответственного лица

Примечание: верхние графы журнала заполняются в зависимости от документов, сопровождающих те или иные виды продуктов, сырья, вспомогательных материалов, упаковочных материалов.

ГБОУ «СОШ №9 г.Нарьян»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции	СМБП.ДП.002
УПРАВЛЕНИЕ ЗАПИСЯМИ	

ЧЕК-лист контроля температуры хранения продукции (холодильник)

Нормативная температура **4±2°С**

Ответственный за помещение	
----------------------------	--

ПОНЕДЕЛЬНИК				ВТОРНИК				СРЕДА			
Дата	время	влажность	температура	Дата	время	влажность	температура	Дата	время	влажность	температура
	9:00				9:00				9:00		
	12:00				12:00				12:00		
	18:00				18:00				18:00		

ЧЕТВЕРГ				ПЯТНИЦА				СУББОТА			
Дата	время	влажность	температура	Дата	время	влажность	температура	Дата	время	влажность	температура
	9:00				9:00				9:00		
	12:00				12:00				12:00		
	18:00				18:00				18:00		

Дата	время	влажность	температура
	9:00		
	12:00		
	18:00		

1. Контроль в течении смены осуществляет _____

2. В случае несоответствия температуры нормативным значениям сообщить _____
руководителю для принятия мер

3. Если в течении 60 мин работоспособность не восстановлена требуется принятие мер по обеспечению сохранности продуктов

4. Чек-листы собирает _____ и обеспечивает сохранность в _____

Соответствующих папках

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ: за своевременное заполнение чек-листа несет _____

КОНТРОЛЬ: _____

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
УПРАВЛЕНИЕ ЗАПИСЯМИ

СМБПП.ДП.002

Лист согласований

СОГЛАСОВАНО:

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции	СМБПП.ДК.001
Декларация о внедрении принципов ХАССП на предприятии общественного питания	

ДЕКЛАРАЦИЯ

Декларант: ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»

Юридический адрес: 386132, Республика Ингушетия, г.Назрань, о.Гамурзиевский, ул.Суворова,9.

Адрес производства: 386147, Республика Ингушетия, г.Назрань, о.Гамурзиевский, ул.Суворова,9.

В лице заведующей заявляет, что в «ГБОУ» разработаны и внедрены процедуры на основе принципов ХАССП в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, внедрена и разработана система менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП (СМБПП), в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51705.1-2001.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции распространяется на производство пищевой продукции общественного питания в пищевом блоке.

Производственная деятельность «ГБОУ» осуществляется с учетом требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В рамках действующей системы менеджмента безопасности пищевой продукции проведены мероприятия:

1. Реализованы приказы о разработке системы менеджмента безопасности пищевой продукции и формировании группы по безопасности пищевой продукции (группа БПП). Группе БПП предоставлены все необходимые ресурсы для мониторинга и поддержания процедур СМБПП в рабочем состоянии.
2. Руководством разработаны, документально оформлены и приняты к исполнению Политика и цели в области безопасности пищевой продукции, Политика и цели доведены сведения всего персонала.
3. Группой БПП разработаны ТТК на готовую продукцию, блок – схемы производственных процессов, проведена идентификация опасностей загрязнения пищевой продукции, выполнен анализ рисков загрязнения пищевой продукции, определены Критические Контрольные Точки (далее ККТ) и допустимые пределы возможных опасностей в каждой ККТ.
4. Группой БПП разработаны мероприятия по мониторингу, предупреждению и корректировке опасностей, связанных с загрязнением пищевой продукции, разработаны соответствующие документированные процедуры: «Корректирующие мероприятия», «Управление потенциально небезопасной продукцией», «Реагирование на чрезвычайные ситуации» и др.
5. Группой БПП разработаны и документально оформлены мероприятия по идентификации и прослеживаемости продукции, внутреннему и внешнему обмену информацией.
6. Группой БПП разработана и ведена в действие основополагающая документация СМБПП в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001. Определен и упорядочен состав документации и записей СМБПП, разработаны соответствующие документированные процедуры «Управление документацией», «Управление записями». Разработано и документально оформлено «Руководство» по СМБПП.
- 7.

Декларация действительна с 30 сентября 2020 г.

Директор
«ГБОУ»


(подпись)

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.003

Регистрация _____ № _____

Учетный экземпляр № _____ 1 _____

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

СМБПП.ДП.003

КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

Данный документ является собственностью «ГБОУ», изготовление копий без письменного разрешения **ЗАПРЕЩЕНО!**

Изменение	Разработал:	Проверил:	Утвердил:	Лист
№0	Повар	Шеф-повар	директор	№1
	Подпись:	Подпись:	Подпись: <i>А.М.М.</i>	Всего листов
	Дата: 5.12.20	Дата: 5.12.20	Дата: 5.12.20	

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.003

Оглавление

1 Область применения.....	3
2 Нормативные ссылки.....	3
3 Термины и определения, принятые сокращения, условные обозначения	3
3.1 Термины и определения.....	3
3.2 Принятые сокращения.....	4
3.3 Условные обозначения.....	4
4 Ответственность.....	4
5 Описание процедуры корректирующих действий.....	5
5.1 Общие положения.....	5
5.2 Потокотая диаграмма процедуры корректирующих действий.....	6
5.3 Пояснение отдельных действий по процедуре.....	7
6 Внесение изменений.....	12
7 Архивирование.....	12
8 Рассылка.....	12
Приложение 1 Форма предложения о проведении корректирующих действий	
Приложение 2 Форма плана корректирующих действий	
Приложение 3 Форма журнала корректирующих действий	
Приложение 4 Форма карточки несоответствия	
Приложение 5 Форма изменений Плана корректирующих действий	
Приложение 6 Форма справки о результатах корректирующих действий	

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.003

1. Область применения

Настоящая документированная процедура регламентирует порядок проведения корректирующих действий, заключающихся в определении, идентификации, устранении причин фактических несоответствий, выявленных в продукции, процессах или системе менеджмента, и проверке эффективности предпринятых корректирующих действий.

Действия настоящей документированной процедуры распространяется на все предприятие «ГБОУ».

2. Нормативные ссылки

ГОСТ Р 51705. 1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования
СМБПП.ДП.001. Управление документацией.

3. Термины и определения, принятые сокращения, условные обозначения

3.1 Термины и определения

В настоящей документированной процедуре используются следующие термины с соответствующими определениями:

Корректирующее действие: Действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.

Примечание:

- 1 У несоответствия может быть несколько причин.
- 2 Корректирующие действия предпринимаются для предотвращения повторного возникновения события. Тогда как предупреждающие действия – для предотвращения возникновения события.
- 3 Существует различие между коррекцией и корректирующим действием.

Соответствие: Выполнение требований.

Несоответствие: Невыполнение требований.

Требование: Потребность или ожидание, которое установлено, обычно предполагается или является обязательным.

Примечания:

1. «Обычно предполагается» означает, что это общепринятая практика организации, ее потребителей, других заинтересованных сторон, когда предполагаются рассматриваемые потребности или их ожидания.
2. Для обеспечения конкретного вида требования могут применяться определяющие слова, например, «требование к продукции», «требования системы менеджмента безопасности пищевой продукции», «требования потребителя».

3. Установленным является такое требование, которое определено, например, в документе.
4. Требования могут выдвигаться различными заинтересованными сторонами.

Цена несоответствия: Суммарные затраты, обусловленные фактом несоответствия продукции.

Корректирующие действия с сильным финансовым эффектом – действия, приводящие к уменьшению цены несоответствия.

Рекламация: Документально оформленное требование о возмещении ущерба, который был нанесен потребителю вследствие несоответствия продукции или услуги установленным требованиям.

Претензия: Устное или письменное заявление потребителя о несоответствии продукции или услуги установленным требованиям.

Коррекция: Действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Примечания:

1 Коррекция может осуществляться в сочетании с корректирующим действием.

2 Коррекция может включать, например, переделку или снижение градации.

Переделка: Действие, предпринятое в отношении несоответствующей продукции, с тем, чтобы она соответствовала требованиям.

Примечание:

В отличие от переделки ремонт может состоять в воздействии на отдельные части несоответствующей продукции или в их замене.

3.2 Принятые сокращения

В настоящей документированной процедуре используются следующие сокращения:

РГБПП – руководитель группы по безопасности пищевой продукции;

ДП – документированная процедура;

КД – корректирующие действия;

СМБПП – система менеджмента безопасности пищевой продукции;

НП – начальник подразделения.

3.3 Условные обозначения

В настоящей документированной процедуре используются условные обозначения в соответствии с СМБПП.ДП.001 «Управление документацией»

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.003

4. Ответственность

4.1 Руководитель несет ответственность за:

- распределение ответственности и полномочий по координации, регистрации, руководству и контролю корректирующих действий, относящихся ко всем аспектам СМБПП.
- выделение необходимых ресурсов для выполнения требований настоящей документированной процедуры инструкции на предприятии.

4.2. Заместители Руководителя и другие лица, находящие в его непосредственном подчинении, несут ответственность за организацию, планирование. Проведение и контроль корректирующих действий.

4.3. РГБПП несет ответственность за:

- ведение постоянных корректирующих действий в документах СМБПП;
- окончательную оценку результативности (эффективности) корректирующих действий.
- Разработку и поддержание в рабочем состоянии (пересмотр, внесение изменений) настоящей ДП.

4.5. Ответственность должностных лиц, участвующих в процедуре «Корректирующие действия», в соответствии с потоковой диаграммой, приведенной в разделе 5.

5. Описание процедуры корректирующих действий

5.1.1. Корректирующие действия организация должна предпринимать с целью устранения причин несоответствия, обусловивших возникновение несоответствий продукции, процессов и системы менеджмента безопасности пищевой продукции, для предупреждения повторного их возникновения.

5.1.2. Любое корректирующее действие, предпринятое для устранения причин фактических несоответствий, должно быть адекватно проблемам безопасности и учитывать степень риска от возможных несоответствий.

5.1.3 Осуществление корректирующих действий начинается с выявления проблем безопасности и связано с принятием мер по устранению или минимизации случаев повторного возникновения таких проблем.

5.1.4 Корректирующие действия также предполагает переделку, возврат или отбраковку и отправку в отходы сырья или продукции неудовлетворительного качества, а также пересмотр СМБПП.

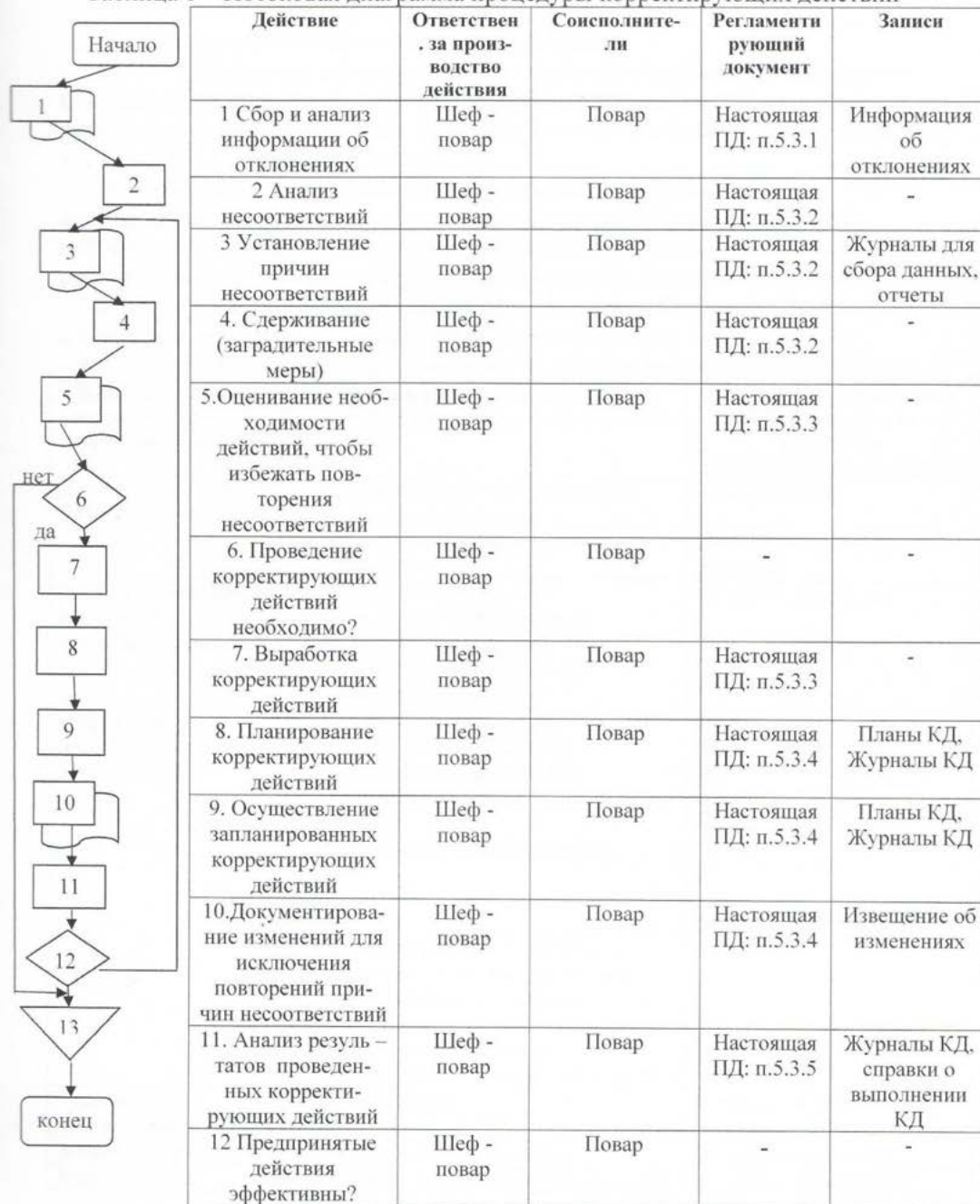
5.1.5. Потребность в проведении действий для устранения причин несоответствий определяется при анализе источников информации:

- результатов проверки (внутренних и/или внешних);
- отчетов и зарегистрированных данных о несоответствиях процессов или продукции;
- результатов анализа со стороны руководства;
- обратной связи с рынком;
- жалоб (претензий и рекламаций) потребителей;
- проблем субподрядчика;
- наблюдений или отчетов персонала;
- отчетов и наблюдений во время аудиторских проверок;
- наблюдений в процессе контроля производства;
- зарегистрированных данных контроля и испытаний;
- присущей изменчивости технологических параметров;
- результатов самооценки;
- требований контролирующих органов.

5.2 Потокосная диаграмма процедуры корректирующих действий

5.2.1 В таблице 1 – потокосная диаграмма блок – схема процедуры корректирующих действий.

Таблица 1 – Потокосная диаграмма процедуры корректирующих действий



13 Архивирование записей	Шеф - повар	Повар	-	-
--------------------------	-------------	-------	---	---

5.2.2 При проведении корректирующих действий их последовательности должна соответствовать таблице 1, а ответственность исполнителей определяется решением ЗДК, заносимым в Журнал КД (приложение 3).

5.3 Пояснение отдельных действий по процедуре

5.3.1 Сбор и анализ информации об отклонениях.

5.3.1.1 Руководитель организации организует сбор информации о качестве поступающего сырья, полуфабрикатов, комплектующих, отклонениях в производстве, несоответствиях продукции, системы менеджмента, процессов и т.д.

5.3.1.2 Внешняя информация для планирования и проведения корректирующих действий поступает из рекламаций, писем и жалоб от потребителей о качестве продукции, которые регистрируют и направляют на рассмотрение руководителю группы по безопасной пищевой продукции.

5.3.1.3 Виды, источники и периодичность анализа информации для планирования и проведения КД, приведены в таблице 2

Таблица 2 – Информация для анализа и выработки корректирующих действий

Информация, на основе которой вырабатываются корректирующие действия	Записи по качеству, подлежащие анализу как источники информации	Периодичность проведения анализа информации и выработки корректирующих действий
Данные о состоянии СМБПП	1 Сводные отчеты о результатах внутренних проверок	1 раз в полгода
	2 Отчеты о результатах внешних проверок	По каждой внешней проверке
Выходные данные из анализа СМБПП со стороны руководства	1 Протоколы Совета по безопасности продукции по вопросам проведения корректирующих действий 2 Протоколы собраний	Не реже 1 раза в год
Информация о несоответствии продукции	1 Записи о результатах окончательного контроля безопасности продукции в соответствии с технологическими картами 2 «Карточки несоответствий».	Не реже одного раза в месяц
	1 Формы сбора информации о несоответствиях в соответствии с технологическими картами «Журналы регистрации несоответствий, отчеты о безопасности, рабочие листки и пр.)	Ежедневно
Требования контролирующих органов	Предписания	По факту получения
Жалобы потребителей	Претензии и рекламации	По факту получения
Информация о	1 Записи о результативности и , при	Не реже 1 раза в месяц

несоответствиях процесса	необходимости, эффективности процессов	
--------------------------	--	--

5.3.1.4 РГБПП должен организовать регулярное проведение анализа информации, предусмотренной таблицей 2.

5.3.2 Анализ несоответствий и установления причин, которыми они были обусловлены, введение заградительных мер.

5.3.2.1 При выявлении несоответствия производится заполнение одной из информационных форм, предусмотренных данной документированной процедурой или технологическими картами.

Руководитель группы БПП должен организовывать регулярное проведение анализа несоответствий.

5.3.2.2 Целью анализа должно являться точное установление причин выявленных несоответствий и описание проблемы.

5.3.2.3 При анализе основных причин несоответствий следует установить первопричину или причины до планирования проведения корректирующих действий.

Если первопричина не представляется очевидной, требуется провести тщательный анализ технических условий на продукцию, технической документации и документов всех соответствующих процессов, операций, зарегистрированных данных о качестве, отчетов об обслуживании и рекламаций потребителей.

5.3.2.4 Возможные причины несоответствий:

- несоответствия входного сырья, нарушение технологических процессов, неисправность инструментов, оборудования или помещений, где производится продукция, хранится или перемещается, включая находящиеся там оборудование и системы;
- неадекватность или отсутствие процедур и документации;
- несоответствия процедурам;
- неадекватное управление процессами;
- плохое планирование;
- отсутствие подготовки;
- неадекватные ресурсы (людские или материальные);
- присущая изменчивость технологических параметров.

5.3.2.5 Полезно рассматривать проблему непосредственно на месте, там, где она обнаружена.

5.3.2.6 Причины обнаруженных несоответствий должны быть без промедления идентифицированы так, чтобы можно было предпринять корректирующие действия и предотвратить их повторение.

Необходимо определить взаимосвязь между причиной и следствием с учетом всех возможных причин.

5.3.2.7 По сигналам несоответствий и по установлению причин несоответствий руководители соответствующих подразделений вводят в действие заградительные меры, исключающие попадание дефектной продукции потребителю. РГБПП проверяет эффективность принятых заградительных мер.

5.3.3 Оценивание необходимости действий для предотвращения несоответствий и выработка корректирующих действий

5.3.3.1 Перед планированием корректирующих действий следует провести оценивание значимости или важности проблем, влияющих на безопасность.

Значимость проблемы должна оцениваться с точки зрения ее потенциального влияния на такие аспекты как:

- цена несоответствия (издержки производства);
- затраты на безопасность и качество продукции;
- удовлетворенность потребителей.

Особое внимание следует уделять проблемам, влияющим на показатели безопасности.

5.3.3.2 По своему влиянию на безопасность продукции все несоответствия продукции подразделяются на две категории:

- 1-я категория – несоответствие, существенно не влияющее на безопасность продукции;
- 2-я категория – несоответствие, существенно влияющее на безопасность продукции.

Предварительная оценка несоответствия проводится при заполнении «Карточки несоответствия» по форме Приложения 4.

5.3.3.3 В первую очередь должны быть решены вопросы о проведении корректирующих действий по несоответствиям:

- процессов, связанных с безопасностью продукции;
- по несоответствиям 2-й категории, т.е. существенно влияющих на безопасность продукции, а также рассмотрена возможность проведения корректирующих действий с сильным финансовым эффектом.

5.3.3.4 По сути любое корректирующее действие носит характер управленческих решений, направленных на изменение структуры управления организацией (системой менеджмента БПП, процессом). По направленности, то есть по объекту изменения, корректирующие действия делятся на следующие группы:

- КД, влекущие за собой изменения организационной и (или) штатной структуры организации;
- КД, влекущие перераспределение функций, ответственности и (или) полномочий;
- КД, влекущие изменение технологии, порядка осуществления деятельности (процесса);
- КД, влекущие изменения (отмену, введение) правил и ограничений, изменение спецификаций продукции.

Все решения в отношении корректирующих действий должны носить рациональный характер.

Выработка корректирующих действий производится по схеме:

- изучение результатов анализа несоответствий;

- формулировка ограничений и критериев для принятия решения;
- определение возможных КД;
- оценка альтернатив;
- окончательный выбор.

5.3.3.5 Перед принятием решения о проведении КД должностное лицо, ответственное за их выработку, должно в полной мере оценить имеющиеся ограничения, связанные с недостаточностью ресурсов, квалифицированного персонала и т.п.

При необходимости корректирующие действия должны быть переведены на вышестоящий должностной уровень, для этого должностное лицо, осуществляющее выработку КД на данном уровне, оформляет Предложение о проведении корректирующих действий (Приложение 1).

Руководители подразделений совместно со специалистами определяют возможные КД по усмотрению основных причин несоответствия.

5.3.3.6 Выявление альтернатив (поиск возможных решений) и их оценка (отбор наилучших решений) может осуществляться любым методом, указанным в таблице 4.

Таблица 4 – Методы поиска и оценивания решений

Метод	Применимость	
	Поиск решения	Оценивание решения
1 Методы случайного поиска		
1.1 Мозговой штурм (рекомендуется к применению)	+	-
1.2 Синектика	+	-
1.3 Метод проб и ошибок	+	-
2 Методы логического поиска		
2.1 Алгоритм решения изобретательских задач	+	-
2.2 Метод Дельфи	+	-
2.3 Морфологический анализ (морфологический ящик, таблица открытий, фантограмма, многомерные матрицы)	+	-
3 Методы функционально – структурных исследований		
3.1 Инженерно – стоимостный анализ	-	+
3.2 Функционально – стоимостный анализ	-	+
3.3 Моделирование	+	+
3.4 Линейное программирование	+	+
3.5 Нелинейное и динамическое программирование	+	+

Примечание – применяемые методы отмечены знаком «+»

5.3.3.7 Руководитель подразделения организует анализ альтернативных предложений по КД на технико – экономическую целесообразность, проводит оценивание необходимых действий.

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.003

Специалисты, которые участвуют в разработке КД, должны изучать достоинства и недостатки каждого предложения. От сотрудничества всех участников зависит успех.

Решение могут вырабатываться на Днях по безопасности продукции, применяя коллективные методы работ.

5.3.3.8 Отказ от проведения корректирующих действий (в том числе при замене их коррекций), принятый по результатам оценивания проблемы, также должен быть оформлен как организационное решение.

5.3.4 Планирование и осуществление корректирующих действий

5.3.4.1 Указания на проведение корректирующих действий даются в виде утвержденных Планов (Приложение 2).

Утверждает План РГБПП.

Если корректирующие действия носят особо важный или глобальный характер, то План утверждает Руководитель «ГБОУ».

5.3.4.2 В случае, если Картой процесса предусмотрено ведение «Журнала корректирующих действий» (Приложение 3) или заполнение «Карточек несоответствий» (Приложение 4), то планирование мероприятий по несоответствию продукции или процесса осуществляется путем заполнения соответствующих граф этих документов лицами, имеющими полномочия.

5.3.4.3 В подразделениях, имеющих соответствующую материальную и информационную базу, План, Журнал корректирующих действий и (или) Карточки несоответствий рекомендуется вести в электронном виде. При этом следует обеспечить, чтобы возможность изменений (дополнения и исключения отдельных позиций, внесения отметок о выполнении и т.п.) имело только одно должностное лицо, уполномоченное на ведение данной документации.

Изменения и дополнения в План, оформленный на бумажном носителе, вносят путем выпуска специальной формы (Приложение 5). Изменения Плана корректирующих действий должны быть согласованы в том же порядке, в котором согласовывался План, в который они вносятся, т.е. в соответствии с таблицей 5.

5.3.4.4 После утверждения Плана корректирующих действий (или утверждении решения об изменении Плана) необходимо обеспечить его рассылку ответственным исполнителям (копию в БК обязательно). Рассылку Плана, сформированного в электронном виде, можно обеспечить путем организации общего доступа для чтения.

5.3.4.5 Устранение причин несоответствий проводится снятием заградительных мер и введением постоянных корректирующих действий в соответствии с Планом КД.

Руководитель подразделения принимает соответствующие меры по устранению причин несоответствий:

- внесение изменений в процессы производства, упаковки, обслуживания, транспортирования, хранения в ТУ на продукцию;
- пересмотр процедур СМБПП;

- изменение организованной или штатной структуры;
- перераспределение функций, ответственности и полномочий;
- дополнительное обучение персонала.

5.3.4.6 Документирование изменений.

Постоянные изменения, являющиеся результатом корректирующих действий следует зафиксировать и задокументировать для исключения повторения причин несоответствия. Соответствующие подразделения проводят внесение изменений в техническую документацию, в технологическую документацию на производственные процессы, документы технических требований на продукцию и в документы СМБПП.

5.3.4.7 Контроль за выполнением корректирующих действий осуществляет лицо, выдавшее указание на их проведение, а также БК в ходе внутренних проверок.

5.3.4.8 После проведения проверок за выполнением корректирующих действий необходимо внести отметки о выполнении в План, либо Журнал корректирующих действий и (или) Карточку несоответствия. Если план ведется в электронном виде, отметки о выполнении плана производятся путем выделения соответствующих позиций цветом:

- голубым, если реализация мероприятий начата, но еще не закончена;
- зеленым, если реализация мероприятий завершена.

5.3.5 Анализ проведенных корректирующих действий

5.3.5.1 При анализе проведенных корректирующих действий должны рассматриваться:

- факты о повторной регистрации несоответствия;
- соотношение цены несоответствия и стоимости корректирующих действий;
- влияние факта устранения несоответствия на безопасность продукции.

5.3.5.2 Анализ корректирующих действий проводят должностные лица в соответствии с таблицей 6.

Анализ проведенных корректирующих действий проводится ежемесячно.

Таблица 6 – анализ проведенных корректирующих действий.

Вид несоответствия	Должностное лицо, осуществляющее анализ корректирующих действий		Критерии эффективности корректирующих действий
	ответственный	соисполнитель	
Продукции	РГБПП		Корректирующие действия считаются результативными (эффективными), если измеряемые цели в области безопасности продукции за календарный период, следующий за периодом, в которой проводились КД, достигнуты
Процесса			Корректирующие действия считаются результативными (эффективными), если в течении трех месяцев после завершения КД данное и (или) аналогичное) несоответствие не было зарегистрировано вновь

5.3.5.3 По результатам анализа корректирующих действий должны вестись записи.

Оценка результативности (эффективности) корректирующих действий заносится в специальную графу Журнала корректирующих действий. Если регистрация несоответствия и планирование корректирующих действий осуществляется в Карточке несоответствия (Приложение 5), то по результатам анализа составляется Справка (Приложение 6) или отчет в произвольной форме.

По результатам проведения корректирующих действий глобального характера в отношении продукции или системы менеджмента безопасности пищевой продукции составляется Справка (Приложение 6). Если План корректирующих действий составлен в электронном виде, Справку допускается не составлять, а результаты анализа фиксировать в дополнительной графе Плана.

5.3.5.4 После проведения всех работ подлинники Плана и изменений к плану должны быть переданы РГБПП (таблица 7).

6. Внесение изменений

Внесение изменений в настоящую документированную процедуру производится в соответствии с требованиями СМБПП.ДП.001 «Управление документацией».

7. Архивирование

Архивирование документов осуществляется в соответствии с таблицей 7.

Таблица 7 – Порядок архивирования документов

Документ	Подлинник		Копия		Время хранения
	Место хранения	Лицо, ответственное за хранение	Место хранения	Лицо, ответственное за хранение	
Настоящая ДП	РГБПП		В соответствии с разделом 5		До момента отмены документа
План корректирующих действий	РГБПП		В соответствии с п. 5.3.4.4		3 года
Изменение Плана корректирующих действий	РГБПП				3 года
Предложение о проведении корректирующих действий	РГБПП		-	-	3 года
Справка о результатах корректирующих действий	РГБПП		-	-	3 года
Журнал	В соответствии с картой		-	-	3 года

корректирующих действий и (или) Карточки несоответствий	процесса			
--	----------	--	--	--

8 Рассылка

Сведения о рассылке приведены в таблице 8.

Таблица 8 – Сведения о рассылке

Документ	Подразделения	Должностное лицо
Электронная версия		<i>Директор</i>
Учетные копии: №	В соответствии с ведомостью рассылки	

Приложение 1 (рекомендуемое)

Форма Предложения о проведении корректирующих действий

Должность и ФИО руководителя
(вышестоящего должностного уровня),
отвечающего за проведение КД

Предложение о проведении корректирующих действий

Описание проблемы	Предлагаемое мероприятие	Цель мероприятия	Ориентировочные сроки

Руководитель подразделения Юм Савва 5.12.2021
(подпись) (И.О.Фамилия) (дата)

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.003

Приложение 1
(рекомендуемое)

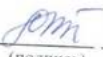
Форма Предложения о проведении корректирующих действий

Должность и ФИО руководителя
(вышестоящего должностного уровня),
отвечающего за проведение КД

Предложение о проведении корректирующих действий

Описание проблемы	Предлагаемое мероприятие	Цель мероприятия	Ориентировочные сроки

Руководитель подразделения _____

	<u>Сагара</u>	<u>5.12.2023</u>
(подпись)	(И.О.Фамилия)	(дата)

[illegible]

Приложение 4
(рекомендуемое)

Форма Карточка несоответствия

Регистрационная карточка несоответствия № _____

Дата: _____

Где выявлено несоответствие _____

Кем выявлено несоответствие: _____

Где зафиксировано: _____

Предлагаемый процесс: _____

(указать в каком документе зафиксировано)

Подразделение: _____

(указать подразделение, участок или внешняя организация)

Описание несоответствия:

Описание причины несоответствия (заполняет владелец процесса, начальник подразделения)

Заполняет компетентный сотрудник			
Затраты	Сумма, руб		Ссылка на документ, подтверждающий убытки
	Предварительные	Фактические	
Стоимость несоответствующей продукции			
Командировки			
представителей предприятия			
Распределение причин			
Штрафы, нески			
Прочие затраты (указать)			
Итого:			

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.003

Упущенная выгода, руб	Комментарии

Запланированные мероприятия (заполняет владелец процесса, начальник подразделения)				
Мероприятие	Ответственный исполнитель	Дата начала	Дата завершения	Отметка о выполнении

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	СМБПП.ДП.003

Приложение 5
(рекомендуемое)

Форма изменения Плана корректирующих действий

УТВЕРЖДАЮ
 Директор «ГБОУ»
 « 5 » 20 20 г.



ИЗМЕНЕНИЕ Срока или объема корректирующих действий

(наименование управления)

№ пункта Плана	Содержание мероприятия	Срок выполнения	Содержание изменения	Причина изменения

Руководитель подразделения _____
 (подпись) (И.О.Фамилия) (дата)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник БК _____
 (подпись) (И.О.Фамилия) (дата)



БОУ «СОШ №9 г.Назрань»

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

СМБПП.ДП.003

Приложение 6
(рекомендуемое)

Форма справки о результатах корректирующих действий

БОУ СОШ №9 г.Назрань в декабрь 2020 г.
(наименование подразделения) (месяц)

Позиция Плана корректирующих действий	Сроки выполнения	Причина невыполнения	Стоимость	Оценка результативности (эффективности)

Система менеджмента безопасности пищевой продукции КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

Лист регистрации изменений

[illegible]

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

СМБПП.ДП.003

Лист согласований

СОГЛАСОВАНО:

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ	СМБПП.ДП.006

Регистрация _____ № _____

Учтенный экземпляр №_1_

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

СМБПП.ДП.005

«ГОТОВНОСТЬ К ЧРЕЗВЫЧАЙНЫМ ОБСТОЯТЕЛЬСТВАМ И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ»

Данный документ является собственностью «ГБОУ», изготовление копий без письменного разрешения **ЗАПРЕЩЕНО!**

Изменение	Разработал:	Проверил:	Утвердил:	Лист
№0	Повар	Шеф-повар	директор	№1
	Подпись:	Подпись:	Подпись: <i>А.М.И.</i>	Всего листов
	Дата: 5.12.20	Дата: 5.12.20	Дата: 5.12.20	

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ	СМБПП.ДП.006

1 Область применения

Настоящая процедура идентифицирует возможные чрезвычайные обстоятельства, возникновение которых влечет угрозу безопасности пищевой продукции. Предназначается для руководителей и специалистов «ГБОУ» (далее - Организация) в конкретных условиях производства.

2 Нормативные ссылки

В настоящем документе использованы ссылки на следующие стандарты: ГОСТ Р 51705.1-2001 Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

3 Термины и определения

В настоящей документированной процедуре применимы термины и определения, установленные в ГОСТ Р 51705. 1-2001.

4 Общие положения

4.1 Под нештатными или чрезвычайными обстоятельствами (ситуациями) понимаются внешние воздействия, приводящие к невозможности функционирования предприятия в штатном режиме.

4.2 Причины возникновения ЧС и сопутствующие им условия подразделяются на *внутренние* и *внешние*.

Внутренние причины:

- Прорывы водопровода или канализации;
- Выход из строя охладительной системы склада – холодильника;
- Выход из строя холодильной станции;
- Превышение ПДК бактериальных загрязнений;
- Длительная остановка, вызванная неисправностью оборудования (физический и моральный износ оборудования и механизмов);
- Пожары;
- Природные катаклизмы (нарушения температурных условий транспортировки);
- Проблемы с транспортом (наличие посторонних запахов чистота);
- Проблемы с персоналом (низкая трудовая и технологическая дисциплины и др.);
- Умышленное загрязнение или саботаж.

Внешние причины:

- Прекращение подачи электроэнергии, газа;
- Террористические акты или их угроза;
- Локальные конфликты;
- Перебои в поставках основного сырья;
- Перебои в поставках вспомогательного сырья;
- Стихийные бедствия.

5 Чрезвычайные обстоятельства и их идентификация

5.1 Для управления возможными чрезвычайными обстоятельствами в организации разработан план мероприятий при возникновении чрезвычайных обстоятельств, включающий в себя:

- общую оценку рисков;
- КД и ПД

5.2 План обеспечения бесперебойного функционирования производственных процессов организации (см. Приложение) в случае чрезвычайной ситуации представляет собой детальный перечень мероприятий, которые должны быть выполнены до, вовремя и после чрезвычайного обстоятельства. Этот план документируется и регулярно анализируется для того, чтобы убедиться, что в случае чрезвычайных обстоятельств он обеспечит продолжение деятельности организации и наличие резерва критически важных ресурсов, выполнение договорных обязательств перед клиентами.

5.3 Разработку плана осуществляют руководители подразделения

Таблица 1

№ п/п	ЧО и сопутствующие им условия	Структура (служба)
<i>Внутренние</i>		
1	Выход из строя котельной	
2	Прекращение подачи воды	
3	Прорывы канализации	
4	Превышение ПДК бактериальных загрязнений	
5	Длительная остановка, вызванная неисправностью оборудования (техническая неполадка)	
6	Пожар (взрыв, воздушная ударная волна)	
7	Выход из строя вентиляционной системы	
8	Умышленное загрязнение или саботаж	
9	Проблемы с транспортом (наличие посторонних запахов, чистота)	
10	Проблемы с персоналом	

11	Эпидемиологические вспышки	
12	Экологическое загрязнение	
13	Обрушение	
14	Технологическое отключение электроэнергии	
15	Прекращение подачи газа	
Внешние		
16	Прекращение подачи электроэнергии, газа	
17	Перебои в поставках основного сырья	
18	Перебои в поставках вспомогательного сырья	
19	Природные катаклизмы	
20	Стихийные бедствия	
21	Террористические акты или их угроза	

5.4 Выявление событий, которые могут оказать отрицательное влияние на деятельность организации, оценка возможного ущерба и определение мероприятий, необходимых для предотвращения или минимизации потерь и последствий.

5.5 Руководство работами по ликвидации чрезвычайных обстоятельств по безопасности пищевой продукции и снижению воздействия опасных факторов осуществляет Руководитель организации.

5.6 Задачи специалистов по устранению чрезвычайных обстоятельств:

- Специалисты, участвующие в устранении чрезвычайных обстоятельств, отвечают за сбор и оценку всей соответствующей информации и за определение имеющихся возможностей для предупреждения, устранения или уменьшения до допустимого уровня риска для здоровья людей, которые будут использоваться как можно более эффективно и быстро;
- Специалист, участвующий в устранении чрезвычайных обстоятельств, может предоставить запрос руководителя организации о помощи сторонней организации или частного лица, чей опыт является необходимым для эффективного управления в кризисных обстоятельствах;
- Специалист, участвующий в устранении чрезвычайных обстоятельств, вовремя информирует общество, сообщает в Роспотребнадзор о рисках и предпринятых мерах и участвует в корректирующих мероприятиях.

5.7 Ситуации, когда производится изъятие, изоляция продукции классифицируются следующим образом:

КЛАССИФИКАЦИЯ НЕСООТВЕТСТВИЙ

Несоответствие	Степень опасности
Продукция представляет угрозу здоровью или безопасности потребителя (наличие патогенных микроорганизмов, чистящих химикатов, пестицидов или остаточных количеств антибиотиков и т.д.)	Критическая

продукт не представляет опасности для потребителя, однако существует значительное несоответствие требованиям (ошибочная поставка продукции другого вида, не соответствие потребительской упаковки и т.д.)	Значительная
значительное отступление от требований значительное несоответствие спецификации, значительное повреждение упаковки)	Малозначительная

5.8 В соответствии с выявленными несоответствиями проводятся работы согласно СМБПП.ДП.007 «Управление потенциально небезопасной продукцией».

СПИСОК специалистов, участвующих в ликвидации ЧО

Таблица 2

Ф.И.О.	Должность	Телефон

Верификация

Организация проводит верификацию чрезвычайных обстоятельств БПП

Таблица 2

Наименование из контроля	Должность					
	РГБ	Зав.производством				
Ответственный	Р	О				
Экспертный	Р	О				
Технический	И	У				
Внутренний аудит	-	У				
Внешний аудит	И	У				

Р- руководит; О- организует; И- получает информацию; У- участвует.

7. Конфиденциальность

Настоящая ДПУ является внутренним нормативным документом и не подлежит предоставлению другим странам, кроме аудитов «ГБОУ» или диторам при внешней проверке системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ	СМБПП.ДП.006

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ	СМБПП.ДП.006

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ	СМБПП.ДП.006

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ	СМБПП.ДП.006

Лист регистрации изменений

[illegible]

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА
И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ

СМЫПН.ДП.006

ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ

№ п/п	Возможные аварийные чрезвычайные обстоятельства	Подразделение	Риск в отношении продукции	Идентификационные признаки	Необходимые действия	
					корректирующие действия	предупреждающие действия
1	2	3	4	5	6	7
1	Прекращение подачи энергии	1. Основное производство	Б,Х	Остановка производственного процесса	-Изоляция возможно зараженной продукции, сырья и материалов; -Проведение лабораторного контроля продукции, сырья и материалов; - Утилизация продукции, не подлежащей переработке. -Обеспечивать дублирование и резервирование систем электропитания	
2	Прекращение подачи воды	1.Основное производство	Б,Х	Остановка производственного процесса	-Переход на резервное водоснабжение -Изоляция возможно зараженной продукции, сырья и материалов; -Проведение лабораторного контроля продукции, сырья и материалов; - Утилизация продукции, не подлежащей переработке.	1 Соблюдение графика СТО 2 Информационный обмен 3 Договоренность с предприятиями, имеющими производственные мощности для размещения заказа
3	Пожар	1.Основное производство	Б,Х,Ф	Визуально Срабатывание звуковой и световой		

			сигнализации Запах продуктов горения Запах аммиака Срабатывание звуковой и световой сигнализации Запах продуктов горения Визуально Характерный шум	-Изоляция возможно зараженной продукции, сырья и материалов; -Проведение лабораторного контроля продукции, сырья и материалов; -Утилизация продукции, не подлежащей переработке.		
4	Природные катализмы	1.Основное производство	Б,Х,Ф			
5	Прорывы канализации	1.Основное производство	Б,Х	Визуально Разрушение аппаратов, коммуникаций Характерный запах	-Изоляция загрязненной продукции, сырья и материалов -Проведение лабораторного контроля продукции, сырья и материалов; - Утилизация продукции, не подлежащей переработке.	1.Соблюдение СТОиР 2. Информационный обмен
6	Умышленное загрязнение и саботаж	1.Основное производство	Б,Х,Ф	Визуально Характерный шум Развитие патогенных микроорганизмов	-Изоляция -Физико-химический и бактериологический контроль.	1.Соблюдение графика СТОиР 2. Информационный обмен 3.Проведение кадровых мероприятий
7	Проблемы с персоналом	1.Основное производство	Б,Х,Ф	Остановка производственного процесса	-Проводить кадровые мероприятия -Изоляция возможно зараженной продукции, сырья и материалов; -Проведение лабораторного контроля продукции, сырья и материалов; - Утилизация продукции, не подлежащей переработке.	1.Соблюдение графика СТОиР 2. Информационный обмен
8	Проблемы с	1.Основное	Б,Х,Ф	Остановка производственного	-Сотрудничать с внешними	1.Договоренность с

	транспортном	производство	процесса	организациями -Использование транспорта компаний -грузоперевозчиков	транспортными компаниями
9	Выброс (газ и т.д.)	1.Основное производство	Б,Х	Загазованность Запах (газ и т.д.) Шум (свист) создаваемый выбрасываемым аммиаком. Звуковая сигнализация о загазованности. Работа аварийной вентиляции	1 Соблюдение эксплуатационных требований. 2 Соблюдение технологических параметров. 3 Инструкция по соблюдению санитарных правил работниками цехов и служб 4 Инструкция по посещению цеха посторонними лицами
10	Остановка системы охлаждения	1.Основное производство	Б,Х	Нарушение работы оборудования. Несоответствие температурного режима и влажности воздуха. Визуально	
11	Угроза повреждения продукции грызунами	1.Основное производство	Б,Х,Ф		

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
УПРАВЛЕНИЕ ПОТЕНЦИАЛЬНО НЕБЕЗОПАСНОЙ ПРОДУКЦИЕЙ

СМБПП.ДП.007

Регистрация _____ № _____

Учетный экземпляр №_1_

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

СМБПП.ДП.006

«УПРАВЛЕНИЕ ПОТЕНЦИАЛЬНО НЕБЕЗОПАСНОЙ ПРОДУКЦИЕЙ»

Данный документ является собственностью «ГБОУ», изготовление копий без письменного разрешения ЗАПРЕЩЕНО!

Изменение	Разработал:	Проверил:	Утвердил:	Лист
№0	Повар	Шеф-повар <i>Бесеев</i>	директор	№1
	Подпись:	Подпись:	Подпись: <i>Ант</i>	Всего листов 9
	Дата: 5.12.20	Дата: 5.12.20	Дата: 5.12.20	

1 Область применения

Настоящая процедура предназначена для обеспечения управления продукцией «ГБОУ» (далее-Предприятие), которая не соответствует установленным требованиям, с целью предотвращения ее непреднамеренного использования.

2 Нормативные ссылки

В настоящем документе использованы ссылки на следующие стандарты: ГОСТ Р 51705. 1-2001 Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

3 Термины и определения

В настоящей документированной процедуре применены термины и определения, установленные в ГОСТ Р 51705. 1-2001

4 Описание процесса

4.1 На предприятии должна быть разработана документированная процедура, обеспечивающая идентификацию потенциально небезопасной продукции и управление ею с целью предотвращения непреднамеренного использования.

4.2 Ответственные лица Организации должны осуществлять действия с целью устранения обнаруженного несоответствия продукции, санкционировать ее дальнейшее использование, принимать меры для предотвращения ее первоначального предполагаемого использования или применения.

4.3 Продукция несоответствующего качества может выявляться по результатам лабораторных испытаний, внутреннего и внешнего аудита, а также с помощью методов СМБПП.

4.4 Идентификацию продукции на всех стадиях технологического процесса должны обеспечивать контрольно – измерительные приборы, методики отбора проб и проведения анализов.

4.5 Периодические исследования готовой продукции проводятся в соответствии с Программой производственного контроля.

4.6 Записи о характере несоответствия и последующих предупреждающих или корректирующих действиях должны вестись в виде журналов и поддерживать в рабочем состоянии (СМБПП.ДП.003 «Корректирующие действия»).

4.7 При выявлении несоответствующей продукции после поставки или начала ее использования предприятие должно осуществлять действия по изъятию ее из процесса использования.

4.8 Планирование улучшения процесса управления потенциально небезопасной продукцией на предприятии должно иметь целью **снижение уровня** дополнительных затрат потребителя и включать в себя:

- снижение потерь от внутреннего брака и действий, не добавляющих ценности продукции для потребителя;
- снижение дефектности продукции и сокращение ненужных для потребителя свойств продукции.

4.9 Термин «Потенциально небезопасная продукция» применяется в настоящей процедуре в отношении:

- сырья;
- промежуточной продукции;
- готовой продукции.

5 Общие положения

5.1 Алгоритм ведения процесса управления потенциально небезопасной продукцией представлен в Приложениях 1,2,3.

5.2 Для осуществления процесса должны применяться следующие процедуры:

- Идентификация несоответствующей продукции;
- Оценка степени несоответствий;
- Физическая изоляция несоответствующей продукции;
- Определение должностных лиц, ответственных за изъятие несоответствующей продукции;
- Изъятие несоответствующей продукции с отметкой в журнале учета и регистрации рекламаций;
- Издание распоряжения о дальнейшем использовании несоответствующей продукции.

Решение об изъятии принимается с учетом:

- Переделки для выполнения требований;
- Отбраковка или утилизация;
- Информирование заинтересованных сторон.

5.3 Должностными лицами, несущими ответственность за организацию указанного процесса являются:

- Ответственный по пищеблоку;
- Повар.

Указанные лица имеют право санкционировать дальнейшее использование потенциально небезопасной продукции (переработку, утилизацию).

5.4 За проведение мероприятий по контролю продукции несет ответственность повар, за проведение внутреннего аудита группы ХАССП.

5.5 Продукция несоответствующего качества, выявленная методами СМБПП, должна изолироваться от качественной продукции, для ее последующих испытаний в целях принятия решения о дальнейшем использовании.

5.6 Продукция несоответствующего качества может быть подвергнута дополнительной переработке (возврату) с последующим повторным контролем на увеличенном объеме образцов.

5.7 В организации должны быть созданы условия для изоляции несоответствующей продукции. Для ее внутренней маркировки применяются ярлыки или записи в производственных журналах. При установлении факта несоответствия ответственное лицо вносит соответствующие записи в журнал и информирует своего непосредственного руководителя.

5.8 Другими действиями, предпринимаемыми в отношении несоответствующей продукции, могут быть:

- Заключение соглашения об уступке (соглашение об отклонении) потребителя;
- Возврат несоответствующей продукции поставщику;
- Альтернативное использование продукции (утилизация);
- Безопасная ликвидация продукции в соответствии с действующими правилами (Постановление РФ от 29.09.97г. №1263 «Об утверждении положения о проведении экспертизы некачественных и опасных пищевых продуктов, и продовольственного сырья, их использовании и уничтожении»).

Критериями для оценки соответствия или несоответствия продукции являются действующие нормативные документы. Несоответствия требованиям безопасности являются критическими для всей продукции предприятия.

5.9 Процедуры устранения обнаруженных несоответствий при выпуске продукции описаны в СМБПП.ДП.003 «Корректирующие действия».

5.10 В организации должна действовать схема оповещения персонала, потребителя, администрации Организации о фактах нарушения соответствия качества при выпуске продукции

5.11 Целью оповещения всех заинтересованных сторон является предотвращение дальнейшей переработки продукции и принятие необходимых корректирующих мер (СМБПП.ДП.003 «Корректирующие действия»).

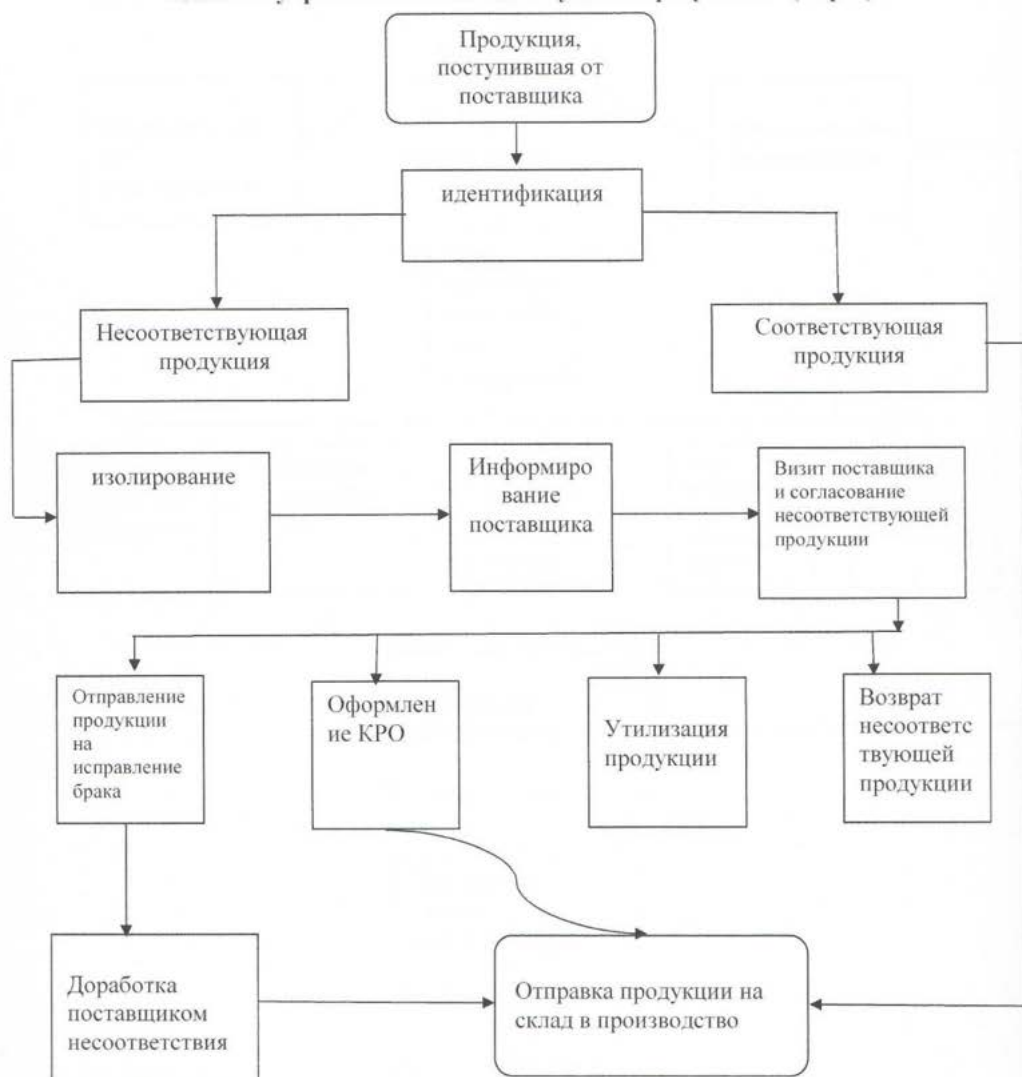
5.12 В организации должен быть разработан план изъятия продукции у потребителя, включающий соответствующие документированные процедуры по изъятию с целью снижения потерь в случае принятия претензий.

6. Документация и записи

6.1 Записи об обнаруженных несоответствиях должны осуществляться в рабочем журнале учета и регистрации рекламаций.

6.2 Записи о характере несоответствий поддерживаются в рабочем состоянии ответственными лицами в подразделениях. Хранение записей осуществляется в соответствии с документированной процедурой СМБПП.ДП.002 «Управление записями».

Приложение 1

Схема 1. Алгоритм взаимодействия при выполнении процесса
«Система управления несоответствующей продукцией» (сырье)

Приложение 2

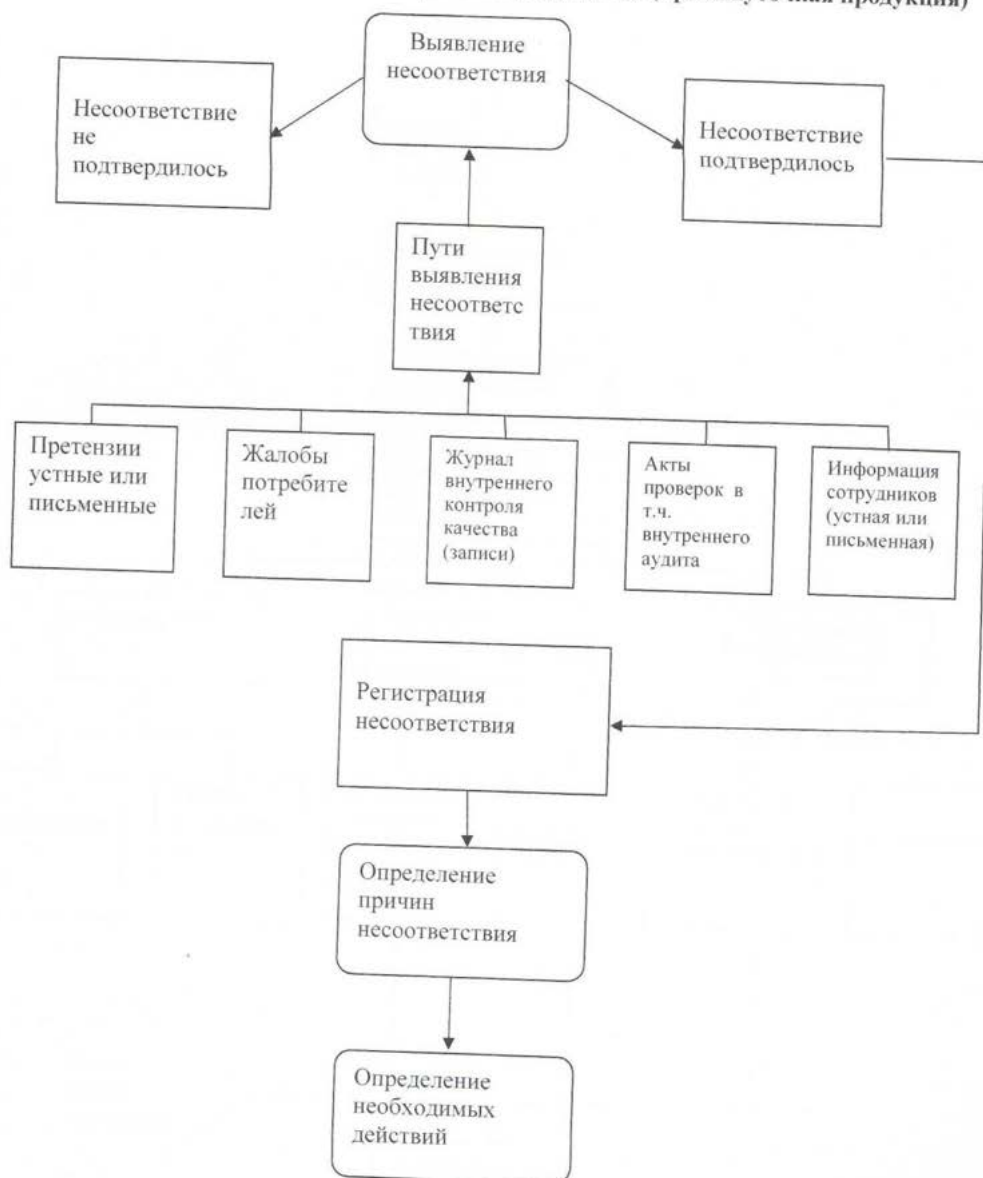
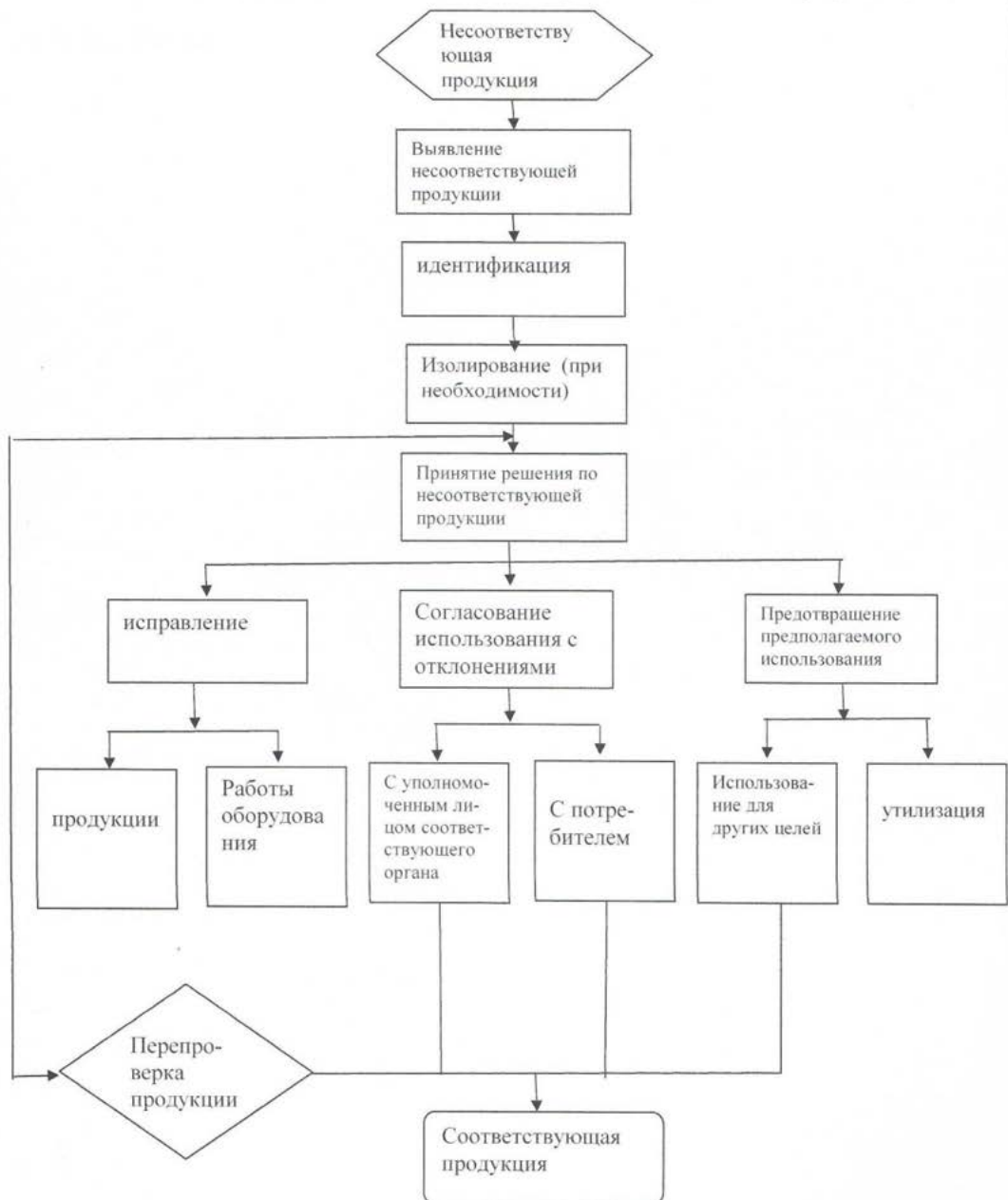
Схема 2. Алгоритм взаимодействия при выполнении процесса
«Система управления несоответствующей продукцией» (промежуточная продукция)

Схема 3. Алгоритм взаимодействия при выполнении процесса
«Система управления несоответствующей продукцией» (готовая продукция)

ГБОУ «СОШ №9 г.Назрань»

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
УПРАВЛЕНИЕ ПОТЕНЦИАЛЬНО НЕБЕЗОПАСНОЙ ПРОДУКЦИЕЙ

СМБПП.ДП.007

Лист согласований

СОГЛАСОВАНО:

