

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 92 Приморского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО:

На общем собрании работников
ГБДОУ детского сада № 92
Приморского района Санкт-Петербурга
Протокол № 3 от 09.01.2024 год

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующим
ГБДОУ детского сада № 92
Приморского района Санкт-Петербурга
Приказ от 09.01.2024 года № 113-О
А.В. Юдина



**ПОЛОЖЕНИЕ
О РАБОЧЕЙ ГРУППЕ ХАССП И ОСОБЕННОСТЯХ РАЗРАБОТКИ,
ВНЕДРЕНИЯ И ПОДДЕРЖАНИЯ В РАБОЧЕМ СОСТОЯНИИ СИСТЕМЫ
ХАССП
В Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 92 Приморского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 92 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Юдина Анастасия Вячеславовна, РУКОВОДИТЕЛЬ

2024 год

18.04.24 15:58 (MSK)

Сертификат 47F73CD91DC7C9C0C21B81B983D58927

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями:

- ГОСТ Р 51705.12001 Государственного стандарта РФ «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»,
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», иными нормативными документами РФ.

1.2. Настоящее Положение регламентирует политику Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 92 Приморского района Санкт-Петербурга (далее - ГБДОУ) в области обеспечения качества и безопасности детского питания детей дошкольного возраста, а также устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в ГБДОУ с применением принципов ХАССП.

1.3. Для целей настоящего Положения используются следующие основные понятия: ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

2. Цели и задачи рабочей группы ХАССП

2.1. Основными задачами рабочей группы, отвечающей за внедрение системы ХАССП, в ГБДОУ являются:

- определение микробиологических, физических, химических и других факторов, возникающих при организации детского питания на всех стадиях технологических процессов;
- определение вероятности появления опасных факторов в технологическом процессе в зависимости от степени их опасности (вирулентности);
- определение критических точек технологических процессов, лежащих в области недопустимого риска;
- установление критических пределов для каждого опасного фактора, в интервале которых опасные факторы подлежат контролю, ликвидации или снижению;
- разработка необходимых предупреждающих (мониторинговых) мероприятий;
- установление системы контроля за опасными факторами посредством имеющихся средств, позволяющих удостовериться в эффективном контроле за критическими точками;
- разработка корректирующих мероприятий по устранению или уменьшению опасных факторов;
- установление процедур проверки эффективности функционирования системы ХАССП;
- установление документирующей системы регистрации полученных данных;
- обеспечение, доведение рабочих листов системы ХАССП на пищеблок, назначение лиц, ответственных за выполнение мероприятий, разработанных в рабочих листах.

3. Ответственность и функции рабочей группы ХАССП

3.1. В ГБДОУ назначается рабочая группа ХАССП, которая несет ответственность:

- за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии;
- за безопасность и качество детского питания.

3.2. Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно

измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

3.3. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

3.4. Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности; - обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы.

3.5. В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

3.6. Администрация ГБДОУ обеспечивает: Правильные производственные технологии (GMP)

- Помещения (характеристика, планировка);
- Оборудование пищеблока;
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение;
- Контроль организации детского питания (входной, в процессе, окончательный);
- Документация;
- Мониторинг требований;
- Обучение персонала Правильные технологии гигиены и (GHP);
- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования;
- Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления детского питания;
- Гигиена персонала.

4. Документация программы ХАССП

4.1. Разработка плана ХАССП должна начинаться с составления технического задания. Целью плана ХАССП является обеспечение безопасности и качества детского питания. В техническом задании надлежит определить применение плана ХАССП во всем процессе организации детского питания.

4.2. Техническое задание разрабатывается группой ХАССП, подписывается и утверждается заведующей ГБДОУ. После разработки технического задания начинается сбор информации и анализ. По каждому виду продукта, поступающего на пищеблок ГБДОУ, в соответствии со стандартом ГОСТ Р ИСО 22000-2007 пункт 7.3.3: «Все сырьевые материалы, ингредиенты и материалы, входящие в контакт с пищевой продукцией, должны быть установлены в документах в той мере, насколько это необходимо для проведения анализа опасностей».

Для каждого вида продукции должны быть указаны:

- наименования и обозначения нормативных документов и технических условий;
- наименование и обозначение основного сырья, пищевых добавок и упаковки, их

~~происхождение, а также обозначения нормативных документов и технических условий, по~~

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

КОТОРЫМ ОНИ ВЫПУСКАЮТСЯ;

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

18.04.24 15:58 (MSK)

Сертификат 47F73CD91DC7C9C0C21B81B983D58927

УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 92 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА

САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Юдина Анастасия Вячеславовна, РУКОВОДИТЕЛЬ

- требования безопасности (указанные в нормативной документации) и признаки идентификации выпускаемой продукции; - условия хранения и сроки годности;
- известные и потенциально возможные случаи использования продукции не по назначению;
- при необходимости - рекомендации по применению и ограничения в применении продукции, в т. ч. по отдельным группам потребителей (например, дети, беременные женщины, больные диабетом и т. п.) с указанием наличия соответствующей информации в сопроводительной документации;
- возможность возникновения опасности в случае объективно прогнозируемого применения не по назначению.

4.3. Группа ХАССП должна составить блок-схемы производственных процессов и, при необходимости, планы производственных помещений.

4.3.1. На блок-схемах, планах или в приложениях к ним должны быть приведены следующие сведения:

- контролируемые параметры технологического процесса, периодичность и объем контроля (схемы производственного контроля);
- инструкции о процедурах уборки и дезинфекции, а также гигиене персонала ГБДОУ;
- техническое обслуживание и мойка оборудования и инвентаря;
- план-схема помещений пищеблока;
- пункты возможных загрязнений от сырья, тары и упаковки продуктов, поддонов, персонала;
- план-схема системы вентиляции.

4.3.2. Описание продукции и производства должны быть проверены группой ХАССП на соответствие реальной ситуации. Эта проверка должна производиться периодически и ее результаты должны документироваться.

4.4. Виды опасностей. Группа ХАССП должна выявить и оценить все виды опасностей, включая биологические (микробиологические), химические и физические, и выявить все возможные опасные факторы, которые могут присутствовать в производственных процессах. Опасные факторы, приведенные для групп пищевой продукции в Санитарных правилах и нормах, следует включать в перечень учитываемых факторов в первую очередь и без изменения.

4.4.1. Анализ рисков. По каждому потенциальному фактору проводят анализ риска с учетом вероятности появления фактора и значимости его последствий и составляют перечень факторов, по которым риск превышает допустимый уровень. Если информация о приемлемом риске отсутствует, группа ХАССП устанавливает его экспертным путем. Следует учитывать опасные факторы, присутствующие в продукции, а также исходящие от оборудования, окружающей среды, персонала и т.д. Группа ХАССП должна определить и документировать предупреждающие действия, которые устраняют риски или снижают их до допустимого уровня. К предупреждающим действиям относят:

- контроль параметров технологического процесса производства;
- термическую обработку;
- мойку и дезинфекцию оборудования, инвентаря, рук и обуви и др.

4.5. Критические контрольные точки (ККТ) определяют, проводя анализ отдельно по каждому учитываемому опасному фактору и рассматривая последовательно все операции, включенные в блок-схему производственного процесса.

4.5.1. Необходимым условием критической контрольной точки является наличие на рассматриваемой операции контроля признаков риска (идентификации опасного фактора и (или) предупреждающих (управляющих) воздействий, устраняющих риск или снижающих его до допустимого уровня).

- 4.5.2. Предупреждающие воздействия, которые осуществляются систематически в плановом порядке и регламентированы в Санитарных правилах и нормах, в системе технического обслуживания и ремонта оборудования, в процедурах системы качества и других системах контроля ГБДОУ.
- 4.5.3. Результаты анализа опасных факторов и выявления критических контрольных точек должны быть обоснованы и документированы.
- 4.5.4. Для критических контрольных точек следует установить:
- критерии идентификации - для опасных факторов;
 - критерии допустимого (недопустимого) риска - для контроля признаков риска;
 - допустимые пределы - для применяемых предупреждающих воздействий.
- 4.5.5. При оценивании качественных признаков визуальным наблюдением целесообразно использовать образцы-эталоны.
- 4.5.6. Критические пределы следует заносить в рабочий лист ХАССП.
- 4.5.7. Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).
- 4.5.8. Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.
- 4.5.9. Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП.
- 4.5.10. Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.
- 4.5.11. К корректирующим действиям относят:
- поверку средств измерений;
 - наладку оборудования;
 - изоляцию несоответствующей продукции;
 - переработку несоответствующей продукции;
 - утилизацию несоответствующей продукции и т.п.
- 4.5.12. Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела. Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.
- 4.5.13. В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.
- 4.5.14. Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП.
- 4.6. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.
- 4.6.1. Программа проверки должна включать в себя:
- анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
 - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - проверку выполнения предупреждающих действий;
 - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных

корректирующих действий;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 92 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Юдина Анастасия Вячеславовна, РУКОВОДИТЕЛЬ

18.04.24 15:58 (MSK)

Сертификат 47F73CD91DC7C9C0C21B81B983D58927

- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - актуализацию документов.
- 4.6.2. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.
- 4.7. Документация программы ХАССП должна включать:
- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
 - приказ о создании и составе группы ХАССП;
 - информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кабинете кладовщика ГБДОУ);
 - информацию о производстве;
 - отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек, и определению критических пределов;
 - рабочие листы ХАССП;
 - процедуры мониторинга;
 - процедуры проведения корректирующих действий;
 - программу внутренней проверки системы ХАССП;
 - перечень регистрационно-учетной документации.
- 4.8. Перечень регистрационно-учетной документации должен быть утвержден заведующим ГБДОУ и содержать документы, отражающие функционирование системы ХАССП, в которых приведены:
- данные мониторинга;
 - отклонения и корректирующие воздействия;
 - рекламации, претензии, жалобы и происшествия, связанные с нарушением требований безопасности продукции;
 - отчеты внутренних проверок.

5. Заключительные положения

- 5.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ГБДОУ.
- 5.2. Положение принимается на неопределенный срок.
- 5.3. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 5.4. После принятия Положения в новой редакции данная редакция автоматически утрачивает силу.



Пронумеровано
Прошито и скреплено печатью
(подпись) Заведующий
ГБДОУ детский сад № 92
Приморского района СПб
А.В. Юдина