

**ПЛАН внедрения принципов ХАССП на 2023 -2024 учебный год  
в ГБДОУ № 30 Приморского района Санкт-Петербурга**

| № | Этапы внедрения принципов ХАССП                    | Мероприятия по внедрению системы ХАССП   | Сроки выполнения. | Ответственные         |
|---|--|--|-------------------|-----------------------|
| 1 | Политика ХАССП в ОУ                                | Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения Системы ХАССП. | сентябрь          | Заведующий            |
| 2 | Создание рабочей группы по внедрению ХАССП         | Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций.                                 | сентябрь          | Заведующий            |
| 3 | Подготовка информации для разработки системы ХАССП | Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции.   | сентябрь          | Повар                 |
| 4 |  | Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции.                      | Сентябрь-октябрь  | Кладовщик, Повар      |
| 5 |  | Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении.  | В течение года    | Кладовщик             |
| 6 |  | Проведение контроля за функционированием технологического оборудования.  | В течение года    | Заведующий хозяйством |
| 7 |  | Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.             | В течение года    | Заведующий            |

|    |   |   |                |   |
|----|---|---|----------------|---|
| 8  |   | Соблюдение условий хранения пищевой продукции.  | В течение года | Кладовщик, сотрудники пищеблока         |
| 9  |   | Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря работниками правил личной   | В течение года | Сотрудники пищеблока                    |
| 10 |   | Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены.   | В течение года | Сотрудники пищеблока                    |
| 11 |   | Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря                                      | В течение года | Кухонный работник                       |
| 12 |   | Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР   | В течение года | Кладовщик                               |
| 13 |   | Прослеживаемость пищевой продукции  | В течение года | Кладовщик                               |
| 14 | Подготовка блок-схем производственных процессов | Разработка блок-схем производственных процессов   | В течение года | Заведующий хозяйством, кладовщик, повар |
| 15 | Выявление опасностей                            | Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)   | В течение года | Кладовщик, Повар                        |
| 16 | Определение критических контрольных точек (ККТ) |   | В течение года | Заведующий, кладовщик                   |
| 17 | Установление критических границ для каждой ККТ  | Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ | В течение года | Заведующий, кладовщик                   |

|           |  |  |                |                                  |
|-----------|--|--|----------------|----------------------------------|
| <b>18</b> | Разработка системы мониторинга для каждой ККТ                          |  | В течение года | Заведующий, кладовщик            |
| <b>19</b> | Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов | Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции | сентябрь       | Заведующий хозяйством, кладовщик |