

«УТВЕРЖДАЮ»:
 заведующий МАДОУ
 Детский сад № 14 «Умка»
 Е.Н. Манапова

План внедрения процедур,
 основанных на принципах ХАССП в МАДОУ «ДС №14 «Умка»

№ п/п	Наименование процедур	Срок исполнения
1.	<u>Разработка документации для внедрения принципов ХАССП:</u> - Руководство по качеству и безопасности продукции общественного питания с Картой планово-предупредительных действий контроля качества сырья, готовой продукции при изготовлении кулинарных изделий и метрологического обеспечения технологического процесса и организационной структурой предприятия; - Заявление руководства по обеспечению политики в области пищевой безопасности и качества; - Программы обязательных предварительных мероприятий.	Март 2023г.
2.	Формирование рабочей группы для разработки, внедрения и обеспечения функционирования процедур, основанных на принципах ХАССП.	Март 2023г.
3.	Проведение собраний рабочей группы, ведение протоколов собраний.	1 раз в полгода
4.	<u>Разработка документации для внедрения принципов ХАССП:</u> - Процедуры, основанные на принципах ХАССП; - Программа производственного контроля с блок-схемами (последовательностью технологических операций изготовления продукции общественного питания с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и продукции общественного питания при реализации; - Инструкции по личной гигиене, санитарной обработке помещений, оборудования, инвентаря, обработке сырья и т.д.	Сентябрь 2023г.
5.	Разработка Программ обязательных предварительных мероприятий, Рабочих листов и Блок-схем производственных процессов с указанием выявленных критических контрольных точек на каждом этапе производства:	
	1) входной контроль сырья, продукции, упаковочных и вспомогательных материалов;	Март 2023г.
	2) изготовления овощных и фруктовых полуфабрикатов;	Март 2023г.
	3) изготовление полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, птицы, рыбы, морепродуктов;	Март 2023г.
	4) изготовление теста;	Сентябрь 2023г.
	5) изготовление мучных кулинарных изделий;	Сентябрь 2023г.
	6) изготовление супов, соусов;	Март 2023г.
	7) приготовление холодных закусок, салатов;	Сентябрь 2023г.
	8) изготовление вторых горячих блюд и кулинарных изделий;	Сентябрь 2023г.
	9) изготовление напитков;	Март 2023г.
	10) обработка яиц куриных пищевых;	Март 2023г.
	11) изготовление хлебобулочных изделий;	Сентябрь 2023г.

6.	Разработка и документирование процедур: - Прослеживаемость, отзыв/изъятие продукции, - Управление несоответствующей продукцией, - Корректирующие действия.	Сентябрь 2023г.
7.	Разработка и документирование процедур: - Устранение выявленных несоответствий при приготовлении кулинарной продукции, - Устранение несоответствий, выявленных при входном контроле и хранении продукции.	Март 2023г.
8.	Разработка и документирование процедур: - Соблюдение условий хранения, производства и реализации готовой кулинарной продукции, - Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.	Сентябрь 2023г.
9.	Разработка и документирование процедур: - Управление процессом закупок. Требования к поставщикам, - Соблюдение условий приемки и хранения сырья, товаров, материалов.	Сентябрь 2023г.
10.	- Разработка программы обязательных предварительных мероприятий «Управление перекрестными загрязнениями». Разработка Схемы маршрутов движения, потоков сырья и продукции общественного питания в предприятии.	Март 2023г.
11.	Разработка и документирование процедуры - Управление претензиями от потребителей, - Подготовка сотрудников.	Март 2023г.
12.	Разработка программ обязательных предварительных мероприятий: - Управление отходами, - Контроль за вредителями.	Сентябрь 2023г.
13.	Разработка программы обязательных предварительных мероприятий: - Гигиена персонала, - Уборка помещений и санитарно-гигиенические мероприятия.	Сентябрь 2023г.
14.	Разработка и документирование процедуры: - Требования к технологическому оборудованию и средствам измерения. - Анализ производственного процесса.	Март 2023г.
15.	Разработка и документирование процедур: - Управление документацией и записями, - Внутренний аудит.	Март 2023г.
16.	Разработка и документирование процедуры: - Анализ эффективности функционирования системы качества ХАССП.	Март 2023г.

Примечание:

В процессе внедрения на предприятии процедур, основанных на принципах ХАССП, возможны изменения (замены) отдельных документов и сроки их исполнения.