ПРИНЯТО:
Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада № 84
Приморского района Санкт-Петербурга
Протокол от 26.03.2025№ 6

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий ГБДОУ детского сада № 84
Приморского района Санкт-Петербурга
_____ С.В. Зенченко
Приказ от 27.03.2025 № 30/3-ОД

Положение
о рабочей группе ХАССП и особенностях разработки, внедрения и поддержания в рабочем состоянии системы ХАССП
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду № 84 Приморского района Санкт-Петербурга

№ 5-8

2025

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 84 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Зенченко Светлана Валентиновна, Заведующий
13.03.26 10:08 (MSK) Сертификат 15103D035046D339911363AC4AFB2171

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» (утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.04.2024 № 564-ст), Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом 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 детского сада № 84 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.

Система ХАССП разрабатывается с учетом 7 основных принципов ХАССП:

1) Идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

2) Выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

3) Установление в документах системы ХАССП или технологических инструкциях предельных значений параметров и их соблюдение для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем.

4) Разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

5) Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

6) Разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

7) Документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе 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);

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 84 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Зенченко Светлана Валентиновна, Заведующий
13.03.26 10:08 (MSK) Сертификат 15103D035046D339911363AC4AFB2171

- 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 отношении: разработки и использования продукции, применяемых технологий (изготовления, транспортирования, хранения, реализации), санитарно-гигиенических требований, сырья и материалов, используемой инфраструктуры (территории, зданий, сооружений, инженерных систем, транспорта), оборудования и контрольно-измерительных приборов, требований к персоналу, методов анализа рисков и управления качеством и других аспектов деятельности, связанной с разработкой, внедрением и поддержанием системы ХАССП.

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

3.4. Координатор выполняет следующие функции:
- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки из условия ее полного охвата совокупной компетентности членов 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 разногласий или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы.
- представляет группу в руководстве организации.

3.5. Группа ХАСПП должна:
- вести протоколы заседаний с указанием принятых ею решений;
- непосредственно участвовать в работах по реализации требований.

3.6. Руководство ГБДОУ должно определить и своевременно предоставить группе ХАССП необходимые полномочия и ресурсы, в том числе:
- время и место для заседаний, анализа, самообучения и подготовки документов системы ХАССП;
- возможность первоначального обучения членов группы;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 84 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Зенченко Светлана Валентиновна, Заведующий
13.03.26 10:08 (MSK) Сертификат 15103D035046D339911363AC4AFB2171

- необходимую документацию;
- доступ к источникам информации;
- программное обеспечение работ;
- вычислительную и организационную технику.

3.7. 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 заведующим 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 22000-2019 пункт 8.5.1.2: «Характеристики сырьевых материалов, ингредиентов и материалов, контактирующих с продуктом».

Для всех сырьевых материалов, ингредиентов и материалов, контактирующих с продуктом, организация должна определить все применимые законодательные и другие обязательные требования пищевой безопасности. Для всех сырьевых материалов, ингредиентов и материалов, контактирующих с продуктом, организация должна поддерживать документированную информацию в той мере, насколько это необходимо для выполнения анализа опасностей включая, если уместно, следующие данные:

- биологические, химические и физические характеристики;
- разработанный состав ингредиентов, включая добавки и вещества, используемые в производстве;
- происхождение (животное, минеральное или растительное);
- место происхождения;
- методы упаковки и поставки;
- условия хранения и срок годности;
- подготовку и/или обработку перед использованием или переработкой;
- критерии приемки, относящиеся к безопасности пищевой продукции, или требованиям к покупным материалам и ингредиентам в соответствии с их предусмотренным применением.

Для каждого вида продукции должны быть указаны:

- наименования и обозначения нормативных документов и технических условий;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 84 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Зенченко Светлана Валентиновна, Заведующий
13.03.26 10:08 (MSK) Сертификат 15103D035046D339911363AC4AFB2171

- наименование и обозначение основного сырья, пищевых добавок и упаковки, их происхождение, а также обозначения нормативных документов и технических условий, по которым они выпускаются;
- 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.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 84 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Зенченко Светлана Валентиновна, Заведующий
13.03.26 10:08 (MSK) Сертификат 15103D035046D339911363AC4AFB2171

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. Критерии и допустимые пределы, именуемые далее как «критические пределы», должны быть заданы с учетом всех погрешностей, в том числе измерения.

4.5.6. При оценивании качественных признаков визуальным наблюдением целесообразно использовать образцы-эталоны.

4.5.7. Критические пределы следует заносить в рабочий лист ХАССП.

4.5.8. 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)

4.5.9. Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

4.5.10. Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП.

4.5.11. Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

4.5.12. К корректирующим действиям относят:

- поверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т.п.

4.5.13. 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.

4.5.14. В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

4.5.15. 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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 84 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Зенченко Светлана Валентиновна, Заведующий
13.03.26 10:08 (MSK) Сертификат 15103D035046D339911363AC4AFB2171

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;
- 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. После принятия Положения в новой редакции данная редакция автоматически утрачивает силу.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 84 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Зенченко Светлана Валентиновна, Заведующий

13.03.26 10:08 (MSK) Сертификат 15103D035046D339911363AC4AFB2171