**Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № ***п/п*** | ***Аварийная ситуация*** | ***Меры по устранению*** |
| ***1*** | Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля. | Устранение факторов, повлекших за собой результаты. |
| ***2*** | Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд. | Внутреннее расследование причин.Карантинные мероприятия.Дополнительные мероприятия по дезинфекции.Проведение лабораторного исследования. |
| ***3*** | Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов. | Приостановление деятельности организации.Ревизия хранившихся пищевых продуктов.Дополнительные санитарные мероприятия. |
| ***4*** | Неисправность сетей водоснабжения | Приостановление деятельности организации.Дополнительные санитарные мероприятия. |
| ***5*** | Неисправность сетей канализации | Приостановление деятельности организации.Дополнительные санитарные мероприятия. |
| ***6*** | Неисправность холодильного оборудования | Ремонт оборудования.Ревизия хранившихся пищевых продуктов.Внесение изменений в меню.Дополнительные санитарные мероприятия |

**7. Внедрение принципов ХАССП.**

**ПЛАН внедрения принципов ХАССП в МКДОУ «Д/С №35»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № ***п/п*** | ***Этап внедрения ХАССП*** | ***Мероприятия по внедрению системы ХАССП*** | ***Сроки выполнения*** | ***Ответственные*** |
| ***1*** | Политика ХАССП в МКДОУ – детский сад | * Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции.
* Определение области распространения Системы ХАССП
 |  | Заведующий МКДОУ |
| ***2*** | Создание рабочей группы по внедрению ХАССП | * Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП.
* Разработка и утверждение должностных инструкций
 |  | ЗаведующийМКДОУ |
| ***3*** | Подготовка информации для разработки системы ХАССП | * Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции;
 |  | Инструктор по гигиенич. воспитанию |
| * Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции.
 |  | Инструктор по гигиенич. воспитанию,Завхоз, повар |
| * Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении.
 |  | Завхоз |
| * Проведение контроля за функционированием технологического оборудования
 |  | Инструктор по гигиенич. воспитанию |
| * Обеспечение документирования информации о контролируемых этапов технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.
 |  | Инструктор по гигиенич. воспитанию |
| * Соблюдение условий хранения пищевой продукции
 |  | Завхоз, Работники пищеблока |
| * Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря.
 |  | Сотрудники пищеблока |
| * Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены
 |  | Инструктор по гигиенич. воспитанию,Сотрудники пищеблока |
| * Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря.
 |  | Инструктор по гигиенич. воспитанию |
| * Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР.
 |  | Инструктор по гигиенич. воспитанию,Завхоз |
| * Прослеживаемость пищевой продукции
 |  | Инструктор по гигиенич. воспитанию,Завхоз |
| ***4*** | Подготовка блок-схем производственных процессов | * Разработка блок-схем производственных процессов (Приложение 28.)

 |  | Инструктор по гигиенич. воспитанию,Завхоз |
| ***5*** | Выявление опасностей | * Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)
 |  | Инструктор по гигиенич. воспитанию,Завхоз, повара |
| ***6*** | Определение критических контрольных точек (ККТ) |  |  | Инструктор по гигиенич. воспитанию,Завхоз |
| ***7*** | 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.
 |  | Инструктор по гигиенич. воспитанию,Завхоз |
| ***8*** | Разработка системы мониторинга для каждой ККТ |  |  |  |
| ***9*** | Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов | * Проверка измерений, наладку оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции
 |  | Инструктор по гигиенич.воспитанию,Завхоз, повара |

**8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.**

1. 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.
2. Программа проверки должна включать в себя:
* анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (Приложение 25.);
* 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.
1. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

**9. Документация программы ХАССП.**

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно:

**9.1. Документация программы ХАССП должна включать:**

* политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 2.);
* приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении 3, 4);
* информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения;
* информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении 29);
* отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
* рабочие листы ХАССП (Приложение 27.);
* процедуры мониторинга;
* процедуры проведения корректирующих действий;
* программу внутренней проверки системы ХАССП;
* перечень регистрационно-учетной документации.