



Центр сертификации и экспертизы «DMS»

Центр разработки и внедрения системы ХАССП.

Международный аудитор-эксперт по системе менеджмента безопасности пищевой продукции (ХАССП, ИСО 22 000-2019) Клепикова Анна Михайловна

**Контакты: +7(800)55-12-195 (звонок бесплатный по всей России), +7(992)00-99-775,**

**Эл. почта; [mn1-dokmensert.ru@yandex.ru](mailto:mn1-dokmensert.ru@yandex.ru)**

**Сайт: <https://dms-haccp.ru>**

Директор Клепикова Анна Михайловна

ИНН 661107131877 /

ОГРНИП 320665800103472

Министру образования, науки и молодежной политики Краснодарского  
края Воробьевой Е.В.

Исх. № 801 от 17 октября 2024г.

Добрый день. Наша компания предлагает **бесплатно обучить руководителей** образовательных учреждений (для руководителей учреждений и организации питания, организующих питания на пищеблоках) в области разработки и внедрения системы ХАССП (обязательное требования органа Роспотребнадзора при проверках пищеблоков по новому СанПиНу 2.3/2.4.3590-20 общественного питания (СанПиН вступил в силу с 01.01.2021года).

Просим Вас перенаправить письмо всем образовательным учреждениям (организациям питания) Вашего округа.

Для бесплатного обучения по системе ХАССП нужно руководителям учреждений написать нам письмо на электронную почту [mn1-dokmensert.ru@yandex.ru](mailto:mn1-dokmensert.ru@yandex.ru), тел. **+79920099775** с просьбой обучить бесплатно по системе ХАССП (в свободной форме в теле письма). Просим в письме указать номер телефона, название учреждения и имя к кому обращаться.

Прилагается перечень документации по системе ХАССП для учреждений, благодарственные письма.

**Каждый руководитель пищеблока (организации питания) должен организовать:**

-  **Разработанную документацию системы ХАССП (перечень документации ниже прописан) – обязательно.**
-  **Рабочие инструкции для цехов до 30 шт., обучающие инструкции по ХАССП для персонала – обязательно.**
-  **Обучение по системе ХАССП рабочей группы ХАССП – обязательно.**
-  **Видео-обучение на 3 часа для рабочей группы ХАССП - [бесплатно у нас заказать](#).** Нужно написать нам на электронную почту [mnn1-dokmensert.ru@yandex.ru](mailto:mnn1-dokmensert.ru@yandex.ru) письмо с просьбой обучить бесплатно по системе ХАССП (в свободной форме в теле письма)
-  **Аудит. Полная проверка Вашего пищеблока на соответствие требованиям Роспотребнадзора (нового СанПиНа для общепита, планировки и перекрестного загрязнения, поточности). Где Вы будете знать свои нарушения и как их исправить - обязательно.**
-  **Один сертификат соответствия ХАССП с внесением в реестр, включая до трех аттестатов «Внутреннего аудитора» на сотрудников (подтверждения, что ваши сотрудники обучены) - рекомендовано.**
-  **ППК с принципами ХАССП (программа производственного контроля с принципами ХАССП) - обязательно.**

# ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТАЦИИ ПО СИСТЕМЕ ХАССП (проверьте свою систему хассп на пищеблоке)

## Организационная часть

|   |                                                               |  |
|---|---------------------------------------------------------------|--|
| 1 | Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции |  |
| 2 | Положение о группе по безопасности пищевой продукции          |  |
| 3 | Приказ о создании рабочей группы                              |  |
| 4 | Памятка по работе с документацией ХАССП, навигатор            |  |

## Анализ производственной части

|   |                                                                                                |                                           |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1 | Спецификация сырья, продукции                                                                  |                                           |
| 2 | Программа производственного контроля с принципами ХАССП                                        | На основании разработанного проекта ХАССП |
| 3 | Общая блок-схема с ККТ , блок-схемы по группам блюд с ККТ, блок-схема приемки сырья и упаковки | На основании меню                         |
| 4 | Описание общей блок- схемы ( описание технологического процесса и приготовление блюд )         |                                           |
| 5 | План помещения с указанием поточности сырья, готовой продукции, персонала, отходов.            | На основании плана помещения пищеблока    |
| 6 | Обучение + видео обучение на 3 часа                                                            |                                           |
| 7 | Санитарный аудит предприятия. Полная проверка вашего пищеблока                                 | На основании чек-листа                    |

|                                    |                                                                                                |                                                        |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 8                                  | Рабочие инструкции для цехов 30 шт.                                                            |                                                        |
| 9                                  | Сертификат ХАССП с внесением в реестр + до трех аттестатов внутренних аудиторов на сотрудников | Подтверждение, что сотрудники обучены по системе хассп |
| <b>Регламент (анализ процедур)</b> |                                                                                                |                                                        |
| 1                                  | Регламент работы по СБПП:                                                                      |                                                        |
| 2                                  | Процедура управление документацией;                                                            |                                                        |
| 3                                  | Процедура управление записями;                                                                 |                                                        |
| 4                                  | Процедура работы с претензиями                                                                 |                                                        |
| 5                                  | Процедура несоответствующей продукцией;                                                        |                                                        |
| 6                                  | Процедура потенциально опасной продукцией и расследованию инцидентов                           |                                                        |
| 7                                  | Процедура корректирующие и предупреждающие действия                                            |                                                        |
| <b>План ХАССП</b>                  |                                                                                                |                                                        |
| 1                                  | Процедура анализа риска и разработка плана ХАССП:                                              |                                                        |
| 2                                  | Перечень опасных факторов                                                                      |                                                        |
| 3                                  | Карта опасных факторов                                                                         |                                                        |
| 4                                  | Анализ рисков и меры управления ОФ                                                             |                                                        |
| 5                                  | Протокол выбора ККТ                                                                            |                                                        |
| 6                                  | Критические пределы для ККТ                                                                    |                                                        |
| 6                                  | План ХАССП                                                                                     |                                                        |

|                                                     |                                                                                                      |  |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 8                                                   | Рабочие листы ККТ                                                                                    |  |
| <b>Инструкции и журналы ( обучающие инструкции)</b> |                                                                                                      |  |
| 1                                                   | Инструкция по порядку обращения с отходами                                                           |  |
| 2                                                   | Инструкция по обслуживанию зданий и территорий                                                       |  |
| 3                                                   | Чек-лист контроля санитарного состояния зданий и территорий                                          |  |
| 4                                                   | Акт ввода бактерицидного облучателя в работу                                                         |  |
| 5                                                   | Лист учета времени работы бактерицидной лампы                                                        |  |
| 5                                                   | Лист учета температуры горячей воды-                                                                 |  |
| 6                                                   | Инструкция по входному контролю сырья                                                                |  |
| 7                                                   | Журнал входного контроля качества сырья                                                              |  |
| 8                                                   | Журнал входного контроля упаковочных и вспомогательных материалов                                    |  |
| 9                                                   | Журнал обучения персонала                                                                            |  |
| 10                                                  | Инструкция «Санитарно-гигиенические требования к персоналу и посетителям производственных помещений» |  |
| 11                                                  | Журнал здоровья и осмотра на наличие гнойничковых заболеваний (гигиенический журнал)                 |  |
| 12                                                  | Журнал регистрации посетителей производственных помещений                                            |  |
| 13                                                  | Инструкция по санитарной обработке оборудования , инвентаря, посуды                                  |  |

|    |                                                                                                        |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 14 | Журнал мойки оборудования, инвентаря, посуды                                                           |  |
| 15 | Инструкция по обращению с уборочным и разделочным инвентарем                                           |  |
| 16 | Инструкция по обращению с моющими и дезинфицирующими средствами                                        |  |
| 17 | Журнал входного контроля моющих и дезинфицирующих средств                                              |  |
| 18 | Журнал приготовления моющих дезинфицирующих средств"                                                   |  |
| 19 | Инструкция по санитарно-гигиеническому обеспечению производственных помещений                          |  |
| 20 | Инструкция по санитарно-гигиеническому обеспечению вспомогательных и бытовых помещений                 |  |
| 21 | Лист контроля проведения уборки санузлов                                                               |  |
| 22 | <u>Лист конт. заливки дез.ковриков</u>                                                                 |  |
| 23 | <u>Инструкция по предупреждению попадания посторонних включений в продукцию</u>                        |  |
| 24 | Журнал по количественному учету стеклянных, деревянных, пластмассовых и острых металлических предметов |  |
| 25 | Журнал учета случаев боя стеклянных, деревянных, пластмассовых и острых металлических предметов        |  |
| 26 | Инструкция по проведению дезинсекции и дератизации                                                     |  |
| 27 | Календарный план по проведению работ по дезинсекции и дератизации                                      |  |
| 28 | Журнал обнаружения вредителей                                                                          |  |
| 29 | Журнал контроля механических ловушек                                                                   |  |

|    |                                                                                |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------|--|
| 30 | Отчет о проведении работ по дезинсекции                                        |  |
| 31 | Отчет об активности насекомых                                                  |  |
| 32 | Журнал замены ламп в инсектокуторах                                            |  |
| 33 | Инструкция по управлению перекрестными загрязнениями                           |  |
| 34 | Инструкция по порядку обращения с сырьем готовой продукцией                    |  |
| 35 | Лист контроля параметров приготовления блюд и изделий                          |  |
| 36 | Журнал контроля микроклимата                                                   |  |
| 38 | Журнал контроля транспортных средств                                           |  |
| 39 | Журнал прослеживания сырья и ингредиентов                                      |  |
| 40 | Программа доступа на предприятие                                               |  |
| 41 | Инструкция о порядке обработки яйца                                            |  |
| 42 | Журнал по мойке яйца                                                           |  |
| 43 | Журнал учета металлопримесей                                                   |  |
| 44 | Инструкция порядок проведения технического обслуживания и ремонта оборудования |  |
| 45 | <u>Журнал по ремонту оборудования</u>                                          |  |
| 46 | <u>Инструкция по управлению средствами измерения</u>                           |  |
| 47 | <u>Журнал учета средств измерений</u>                                          |  |
| 48 | <u>Журнал осмотра оборудования</u>                                             |  |



**Контакты:** +7(800)55-12-195 (звонок бесплатный по всей России), +7(992)00-99-775,  
**Эл. почта;** mn1-dokmensert.ru@yandex.ru **Сайт:** <https://dms-haccp.ru>

Директор ИП Клепикова А.М.