

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МАДОУ детский сад №571

А.Т.Грудцына

приказом № 01-ОД от 09.01.2021



Перечень документов системы ХАССП

Все документы системы ХАССП делятся на две группы:

- документы и данные внешнего происхождения;
- документы и данные внутреннего происхождения.

а) К документам и данным **внешнего происхождения** относятся:

- международные стандарты;
- государственные стандарты;
- межгосударственные стандарты;
- отраслевые стандарты;
- нормативно-правовые документы.

б) К документам и данным **внутреннего происхождения** относятся:

- Политика в области качества и безопасности пищевых продуктов;
- Приказ «О разработке Системы ХАССП и создании группы ХАССП»;
- П-01 Положение о рабочей группе ХАССП;
- П-02 Положение о координаторе группы ХАССП;
- Блок-схема технологических процессов;
- Схема поточности персонала, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ДП-01 Документированная процедура «Входной контроль»;
- ДП-04 Документированная процедура «Управление несоответствующей продукцией»;
- ДП-09 Документированная процедура «Корректирующие действия»;
- ДП-10 Документированная процедура «Управление документацией»;
- ДП-06 Документированная процедура «Прослеживаемость»;
- ДП-02 Документированная процедура «Хранение»;
- ДП-07 Документированная процедура «Перекрестные загрязнения»;
- ДП-05 Документированная процедура «Личная гигиена персонала»;
- ДП-03 Документированная процедура «Управление аллергенами»;
- ДП-08 Документированная процедура «Внутренние проверки»;
- ПХ-02 План ХАССП;
- Листы ХАССП;
- М-01 Методика проведения анализа опасных факторов для определения ККТ;
- ПФ-01 Перечень опасных факторов;
- Должностные инструкции (ДИ);
- Технологические инструкции (ТИ),
- Технологические карты (ТК);
- Рабочие инструкции (РИ);
- Регистрируемые записи о качестве и безопасности (отчеты, протоколы, данные проверок и испытаний) и др.

Ежегодно **Координатор группы ХАССП** составляет Перечень документов (внешних и внутренних), в соответствии с которыми осуществляется деятельность по организации и реализации Системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции на основе ХАССП.