

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД № 571**

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий  
МАДОУ детский сад № 571  
А.Г.Грудцына  
приказом № 01-ОД от 09.01.2021



**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА  
«УПРАВЛЕНИЕ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ПРОДУКЦИЕЙ»**

**ДП-04-2018**

Дата введения: 12 сентября 2018 г.  
Актуализация документа: 09 января 2021 г.

г. Екатеринбург  
2021 год

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Цель и область применения.....	3
2. Нормативные ссылки .....	3
3. Определения .....	3
4. Сокращения.....	4
5. Ответственность и полномочия .....	4
6. Процедура. Описание процесса .....	4
7. Записи .....	6
Приложение 1.....	7

## 1. ЦЕЛЬ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Процедура разработана в целях реализации требований ст. 10, ст. 11 ТР ТС 021/2011, п. 4.7 ГОСТ Р 51705.1-2001.

1.2. Процедура разработана с целью реализации требований Системы ХАССП к устранению несоответствий, выявленных при входном контроле, производстве, хранении и реализации продукции, управлению несоответствующей продукцией, выявленной у потребителя, и регламентирует порядок действий с продукцией, признанной несоответствующей требованиям, установленным нормативной документацией.

1.3. Распространяется на пищеблоке МАДОУ детский сад № 571 (далее – Учреждение), а также подразделения, задействованные в Системе ХАССП.

## 2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

2.1. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

2.2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.3. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

2.4. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».

## 3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящей процедуре применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **безопасность пищевых продуктов:** понятие, говорящее о том, что пищевой продукт не повредит потребителю, если он приготовлен и/или съеден в соответствии с его целевым назначением.

3.2 **опасность пищевых продуктов:** биологические, химические или физические компоненты в пищевых продуктах или состояния пищевых продуктов, которые потенциально могут отрицательно воздействовать на здоровье.

3.3 **коррекция:** действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

3.4 **корректирующее действие:** действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или иной нежелательной ситуации.

3.5 **мера контроля:** действие или операция, которые могут использоваться для предотвращения или исключения опасности пищевого продукта или её снижения до приемлемого уровня.

3.6 **утилизация несоответствующей продукции:** действие в отношении несоответствующей продукции, предпринятое для предотвращения ее первоначального предполагаемого использования.

#### 4. СОКРАЩЕНИЯ

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

**НП** – несоответствующая продукция.

#### 5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОЛНОМОЧИЯ

Ответственным за выявление, регистрацию и идентификацию, изоляцию НП является **Кладовщик или Повар в зависимости от этапа, на котором выявлена НП.**

#### 6. ПРОЦЕДУРА. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА

##### Общие положения

Несоответствия продукции классифицируют:

- незначительные несоответствия;
- существенные несоответствия.

**Незначительные несоответствия** возможно устранить на месте путем коррекции:

- исправление с полным восстановлением характеристик.

После проведения коррекции продукция должна быть подвергнута повторной проверке для подтверждения соответствия установленным требованиям.

**Существенные несоответствия** – продукция не отвечает требованиям нормативной и документации, бракуется, списывается.

##### 6.1. Управление несоответствующей продукцией

Управление несоответствующей продукцией включает следующие этапы:

- выявление НП;
- идентификация несоответствующей продукции;
- изоляция несоответствующей продукции;
- регистрация выявленного несоответствия;
- принятие решения о дальнейшем использовании продукции;
- анализ и устранение причин появления несоответствий;
- исполнение решения и его регистрация.

##### 6.2. Этапы управления НП

###### 6.2.1. Выявление несоответствующей продукции

Несоответствующая продукция может быть выявлена в результате:

- входного контроля;
- контроля в процессе хранения на складе Учреждения;
- контроля в процессе производства.

Решение о несоответствии или соответствии принимает **Кладовщик или Повар в зависимости от этапа, на котором выявлена НП.**

6.2.1.1 Поступающая в Учреждение продукция проходит входной контроль в соответствии с внутренней документацией Учреждения.

6.2.1.2 На этапах технологического процесса **Повар** контролирует:

- соответствие рецептур, технологического процесса требованиям нормативных правовых актов, технической, технологической документации;
- соблюдение точности технологического процесса и отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции;
- соблюдение режимов технологического процесса.

Выявление несоответствий готовой продукции производится путём органолептических испытаний каждой партии готовой продукции, лабораторного контроля по микробиологическим, физико-химическим и показателям качества и безопасности продукции в соответствии с ППК.

НП может быть выявлена при проведении инвентаризации и при проверке условий и сроков хранения на складах.

### **6.2.2. Идентификация несоответствующей продукции**

Вся продукция, признанная несоответствующей, должна быть идентифицирована. Ответственным за идентификацию несоответствующей продукции и за обозначение НП является **Кладовщик или Повар, в зависимости от этапа, на котором выявлена НП или другое ответственное лицо, назначенное Координатором группы ХАССП.**

**Продукция, которая признана браком, подлежит утилизации или уничтожению – размещается ярлык с надписью «Возврат» или «На списание», «Не использовать», «С истекшими сроками годности» или другим способом. Ярлыки с надписями готовит и прикрепляет Кладовщик или Повар, в зависимости от этапа, на котором выявлена НП или другое ответственное лицо, назначенное Координатором группы ХАССП.**

### **6.2.3. Изоляция несоответствующей продукции**

Продукция, признанная несоответствующей, должна быть изолирована в специально отведенном месте (выделенная для несоответствующей продукции зона) в складе для продукции от соответствующей для исключения возможности непреднамеренного ее использования и смешивания её с продукцией, соответствующей требованиям нормативных правовых актов.

Ответственным лицом за изоляцию и временное хранение несоответствующей продукции является **Кладовщик совместно с Поваром.**

### **6.2.4. Регистрация выявленного несоответствия**

Все установленные случаи несоответствия продукции должны быть зарегистрированы.

Регистрации подлежат несоответствия продукции, выявленные при входном контроле, контроле при производстве, контроле при хранении сырья, контроле при хранении готовой продукции, у потребителя после поставки или начала использования.

### **6.2.5. Принятие решения о дальнейшем использовании продукции**

**Действия с несоответствующей продукцией:**

- проведение рассортировки (при возможности проведения);

- проведение дополнительных испытаний;
- решение о списании с баланса Учреждения. Составляются соответствующие акты, Приложение А.

Предлагаемые сроки выполнения коррекции и корректирующих действий согласовываются и утверждаются **координатором группы ХАССП**.

**6.2.6. Исполнение решения и его регистрация**

После выполнения коррекции с несоответствующей продукцией, продукция проходит повторный контроль с целью установления ее соответствия требованиям.

Результаты повторного контроля регистрируются.

Контроль реализации коррекции осуществляет **Координатор группы ХАССП**.

После проведения коррекции или корректирующего действия анализируется его результативность, о чем делается соответствующая запись в Плане корректирующих действий.

**6.2.7 Мониторинг, анализ и оценка процесса**

Координатору группы ХАССП предоставляется требуемый объем информации:

- о нарушениях процедуры ДП 04 «Управление несоответствующей продукцией»;
- о нарушениях требований к качеству и безопасности пищевого сырья.

На основании полученных сведений проводится их анализ и разрабатываются корректирующие и предупреждающие мероприятия, которые передаются заведующему учреждения с целью утверждения и контроля выполнения.

**7. ЗАПИСИ**

7.1. Список форм

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
Акт о списании несоответствующей продукции	Приложение 1	Кабинет Координатора группы ХАССП	1 год

**РАЗРАБОТАНО:**

Заведующий МАДОУ детский сад № 571



А.Г.Грудцына

**Форма «Акт о списании несоответствующей продукции»**

<b>1. <input type="checkbox"/> Причина несоответствия</b>	
_____ _____ _____ - Наименование продукции: _____ - Даты производства: _____ - Номера партий: _____	
<b>2. Время начала:</b>	<b>Дата:</b>
<b>3. Отчет по расследованию</b>	
1) Дата получения сырья / упаковочных материалов: 2) Количество полученного сырья / упаковочных материалов: 3) Номера партий: 4) Использовано в производстве: 5) Осталось на складе:	
<b>4. Результаты расследования</b>	
- Общий объем несоответствующей продукции: - Продукция на складе: - Реализованная продукция:	
<b>5. Все заинтересованные стороны внутренние были уведомлены согласно процедуре: <input type="checkbox"/> Да, <input type="checkbox"/> Н/А</b>	
Контактная информация внешних сторон должна быть проверена на актуальность во время пробного отзыва вместо уведомления	
<b>6. Время завершения:</b>	<b>Дата:</b>
<b>7. Эффективность (% отслеженной продукции):</b>	
<b>Затраченное время (в минутах):</b>	

<b>Ответственное лицо от Учреждения:</b>	<b>(Ф.И.О.)</b>
<b>Подпись лиц, осуществляющих отзыв:</b>	<b>(Ф.И.О.)</b>
	<b>(Ф.И.О.)</b>
	<b>(Ф.И.О.)</b>

