

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора
МКОУ ХМР «СОШ
им. В.Г. Подпругина с. Троица»
_____ Т.В. Ракитина
Приказ № 086-О от «19» апреля 2024г

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА
«КОРРЕКТИРУЮЩИЕ И ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ»

ДП-12-2024

СОДЕРЖАНИЕ

1	Цель и область применения.....	3
2	Нормативные ссылки.....	3
3	Термины, определения, сокращения.....	3-4
4	Ответственность и полномочия.....	4
5	Описание процедуры проведения корректирующих и предупреждающих действий.....	4-6
6	Мониторинг, анализ и оценка.....	7
7	Формы записи.....	7
-	Приложение 1. Журнал корректирующих, предупреждающих действий и улучшений.....	8
-	Лист рассылки и ознакомления.....	9

1. ЦЕЛЬ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Процедура разработана для выполнения требований ст. 11, ч. 3, п. 5 ТР ТС 021/2011, п. 4.7 ГОСТ Р 51705.1-2001.

1.2. Процедура устанавливает порядок разработки, документального оформления, выполнения и контроля корректирующих действий, оценки их результативности по всем несоответствиям, с целью предотвращения повторного возникновения несоответствия требованиям системы ХАССП в рамках ППК, ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001.

1.3. Распространяется на пищеблок и процессы в пищеблоке МКОУ ХМР «СОШ им. В.Г. Подпругина с. Троица» (далее – Учреждение), связанные с производством и реализацией готовой продукции.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

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

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

2.3. ГОСТ Р ИСО 9000-2015 «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь».

2.4. ГОСТ Р ИСО 9001-2015 «Системы менеджмента качества. Требования».

2.5. ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации».

2.6. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».

2.7. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

2.8. МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах».

2.9. МР 2.3.6.0233-21 «2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

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

3. ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ, СОКРАЩЕНИЯ

В настоящей документированной процедуре применены следующие термины с соответствующими определениями:

ККТ критическая контрольная точка (безопасность пищевых продуктов) – этап, на котором может быть применен контроль, являющийся важным для предотвращения или исключения опасности пищевых продуктов или ее снижения до приемлемого уровня.

Критический предел – критерий, который отделяет приемлемость от неприемлемости.

Примечание: критические пределы устанавливаются для того, чтобы определить, остается ли под контролем ККТ. Если критический предел превышает или нарушается, подвергшиеся воздействию продукты рассматриваются потенциально небезопасные.

Коррекция – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Примечание 1. Коррекция означает обращение с потенциально опасной продукцией и поэтому может осуществляться совместно с корректирующим действием.

Примечание 2. Коррекция может представлять собой, например, переработку, дальнейшую обработку и/или устранение неблагоприятных последствий несоответствия (например, выбраковывание с целью иного использования или нанесения специальной маркировки).

Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.

Примечание 1. Может, быть более одной причины несоответствия.

Примечание 2. Корректирующее действие включает в себя причинный анализ. Оно предпринимается для того, чтобы предотвратить повторение несоответствия.

Несоответствие – невыполнение требования.

Безопасность пищевой продукции – концепция, согласно которой пищевая продукция не причинит вреда потребителю, если она приготовлена и/или употреблена в пищу согласно ее предусмотренному назначению.

Мероприятия по управлению – любое действие или вид деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые могут быть выполнены с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

Сокращения:

ККТ – критические контрольные точки.

КД и ПД – корректирующие действия и предупреждающие действия.

НП – несоответствующая продукция.

ПКД и ПД – план корректирующих и предупреждающих действий.

ПБ – пищеблок.

МКОУ – муниципальное казенное общеобразовательное учреждение.

МКОУ ХМР «СОШ им. В.Г. Подпругина с. Троица» – Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Ханты-Мансийского района «Средняя общеобразовательная школа имени В.Г. Подпругина села Троица».

Учреждение, Школа – МКОУ ХМР «СОШ им. В.Г. Подпругина с. Троица».

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОЛНОМОЧИЯ

Ответственность за управление и осуществление корректирующими действиями возлагается на Координатора и Рабочую группу ХАССП.

5. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ПРОВЕДЕНИЯ КОРРЕКТИРУЮЩИХ И ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ

5.1. Действия по разработке, выполнению и оценке предпринятых корректирующих и предупреждающих действий являются одним из основных условий результативного функционирования ППК на основе принципов ХАССП.

5.2. Корректирующие действия инициируются после обнаружения, возникновения несоответствия и направлены на устранение его причины.

5.3. Корректирующие действия осуществляются на постоянной основе по мере обнаружения отклонений параметров от установленных требований и при изменении самих требований.

Рабочая группа ХАССП определяет и документирует предупреждающие действия, которые устраняют риски или снижают их до допустимого уровня.

К предупреждающим действиям относят:

- контроль параметров технологического процесса производства;
- термическую обработку;
- применение консервантов;
- использование металлодетектора;
- периодический контроль концентрации вредных веществ;
- мойку и дезинфекцию оборудования, инвентаря, рук и обуви и др.

Корректирующие действия составлены для каждой критической контрольной точки и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверку соблюдения технологической дисциплины;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и другие меры;
- наладку оборудования проверку средств измерений.

Корректирующие действия составлены заранее и включены в ППК, План (листы) ХАССП, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела. Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, устанавливаются заранее Рабочей группой ХАССП.

В случае попадания опасной продукции на реализацию полномочные лица осуществляют действия по её отзыву в соответствии с документированной процедурой ДП-04-2024.

5.4. Порядок проведения корректирующих и предупреждающих действий



5.4.1. После получения информации о выявленном несоответствии проводится проверка информации о несоответствии и его идентификация по следующим признакам:

- содержание несоответствия;
- область распространения;
- степень значимости (зависит от степени влияния на безопасность продукции);
- форма проявления;
- степень сложности его устранения.

5.4.2. На основании полученной информации на совещании Рабочей группы ХАССП оценивается степень значимости проблемы и принимается решение о необходимости комиссионного проведения анализа и установления причин несоответствия. Степень значимости

проблемы определяется Рабочей группой ХАССП с позиции его фактического влияния на качество и безопасность пищевой продукции, удовлетворенность потребителей.

5.4.3. Исследование причин несоответствия должно представлять анализ событий, обстоятельств, непосредственно обуславливающих возникновение несоответствия, основанный на объективных доказательствах и опытных данных, полученных посредством методов, в том числе включающих оценку предыдущих сведений.

5.4.4. Необходимость созыва Рабочей группы ХАССП и её состав должны быть адекватными значимости проблемы и должны определяться в каждом конкретном случае разработчиком корректирующего действия.

5.4.5. По результатам выявления и анализа причин несоответствия Координатор Рабочей группы ХАССП составляет ПКД и ПД (Приложение 1).

5.4.6. ПКД и ПД должен включать следующие обязательные разделы:

- описание несоответствия;
- установление причин несоответствия (или предполагаемых причин);
- необходимые корректирующие действия;
- лицо(а), на которое(ые) возлагается ответственность за осуществление необходимых КД и ПД;
- дата выполнения каждого КД и ПД;
- отметка о факте выполнения запланированных КД и ПД;
- лицо(а), на которое(ые) возлагается ответственность за проведение контроля выполнения и оценку эффективности КД и ПД.

Оригинал ПКД и ПД хранится у Координатора Рабочей группы ХАССП, который контролирует выполнение корректирующих действий в определенные планом сроки. Выполнение и результативность корректирующих действий проверяются при проведении последующей проверке.

5.4.7. Критерием оценки эффективности КД и ПД является отсутствие повторения несоответствий при повторной проверке области, где было впервые выявлено несоответствие (в т.ч. и потенциальное). Показатели эффективности КД и ПД, действия по результатам оценки представлены в таблице:

Показатель эффективности КД и ПД, улучшения	Результативность процессов	Действия по оценке результативности
Полное отсутствие повторяющихся несоответствий	100%	Корректировка не требуется
Повторение несоответствия два раза	80%	Процесс требует принятия корректирующих мероприятий
Повторение несоответствия более двух раз	50%	Процесс требует полного пересмотра

6. МОНИТОРИНГ, АНАЛИЗ И ОЦЕНКА ПРОЦЕДУРЫ

Координатор Рабочей группы ХАССП предоставляется требуемый объём информации:

— о выполненных корректирующих и предупреждающих действиях по результатам выявленных несоответствий и принятых управленческих решений, включая мероприятия, проведенные по результатам внутренних проверок (ДП-11-2024).

На основании полученных сведений проводится их анализ и разрабатываются корректирующие, предупреждающие мероприятия и улучшения, с целью утверждения и контроля выполнения.

7. ФОРМЫ ЗАПИСИ

Наименование	Форма	Ответственный и место хранения	Срок хранения
Журнал корректирующих, предупреждающих действий и улучшений	Приложение 1	Координатор Рабочей группы ХАССП	3 года

РАЗРАБОТАНО:

Рабочая группа ХАССП

Координатор Рабочей группы ХАССП

Т.В. Ракитина

личная подпись

Приложение 1

Журнал корректирующих, предупреждающих действий и улучшений

Наименование операции, дата, место обнаружения несоответствия	Описание несоответствия	Учитываемый опасный фактор	Контролируемые признаки, параметры	Корректирующее и предупреждающее действие	Ответственный за выполнение	Дата выполнения	Ответственный за контроль	Дата	Эффективность КД и ПД/ Улучшение
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Разработал: _____
 (должность, ФИО, подпись)

Дата:

Согласовано: _____
 (должность, ФИО, подпись)

Дата:

Утверждаю: _____
 (должность, ФИО, подпись)

Дата:

