

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МКДОУ «Детский сад № 19 «Тополёк»



О.В.Шевелёва

**ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТАЦИИ ХАССП
(План ХАССП)
ДП-11-2022**

Приказ № 20 А от 24.05.2017 г

Дата введения: 24.05.2017 г.

Актуализация документа: 25.05.2022 г.

Приказ № 3-ОД от 25.05.2022 г

п.Троицкий

2022 г

| Номер п/п | Наименование документа | Ответственное лицо, место хранения | Дата введения в действие |
|-----------|---|---------------------------------------|-----------------------------|
| 1 | Политика в области качества и безопасности пищевых продуктов | Руководитель группы ХАССП | + |
| 2 | Приказ «О разработке Системы ХАССП и создании группы ХАССП» | | + |
| 3 | Положение о рабочей группе ХАССП | | + |
| 4 | Положение о руководителе группы ХАССП | | + |
| 5 | Блок-схема технологических процессов | | + |
| 6 | Документированная процедура «Управление несоответствующей продукцией» | | + |
| 7 | Документированная процедура «Прослеживаемость» | | + |
| 8 | Документированная процедура «Перекрёстные загрязнения» | | + |
| 9 | Документированная процедура «Входной контроль» | | + |
| 10 | Документированная процедура «Корректирующие действия» | | + |
| 11 | Документированная процедура «Личная гигиена персонала» | | |
| 12 | Документированная процедура «Хранение» | | + |
| 13 | Схема потоков сырья, персонала и готовой продукции | | + |
| 14 | Документированная процедура «Управление аллергенами» | | + |
| 15 | Документированная процедура «Внутренние проверки» | | |
| 16 | План ХАССП | | + |
| 17 | Методика анализа опасностей и определения ККТ | | |
| 18 | Перечень потенциальных опасностей | | |
| 19 | Документированная процедура «Управление документами» | | |

