

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»		

