

ПЕРЕЧЕНЬ
ДОКУМЕНТАЦИИ
СИСТЕМЫ ХАССП

№ п/п	Наименование документа	Идентификационный номер документа	Дата введения в действие
1.	Политика системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП	ППБ-01-2021	16.04.21
2.	Положение о группе ХАССП	П-01-2021	27.05.21
3.	Блок-схема процессов входного контроля и хранения пищевого сырья и продуктов Блок-схема производства и реализации готовых блюд	БС-01-2021, БС-01.1-2021	27.05.21
4.	Схема поточности	СП-01-2021	27.05.21
5.	Методика анализа опасных факторов и определения ККТ	М-01-2021	27.05.21
6.	Перечень опасных факторов с результатами анализа опасных факторов	ПФ-01-2021	27.05.21
7.	План ХАССП с листами ХАССП	ПЛ-01-2021	27.05.21
8.	Документированная процедура «Управление документированной информацией системы ХАССП»	ДП-01-2021	27.05.21
9.	Документированная процедура «Проведение внутренних аудитов системы ХАССП»	ДП-02-2021	27.05.21
10.	Документированная процедура «Выбор поставщиков и входной контроль пищевого сырья и продукции»	ДП-03-2021	27.05.21
11.	Документированная процедура «Хранение пищевого сырья и продукции»	ДП-04-2021	27.05.21
12.	Документированная процедура «Предупреждение перекрёстных загрязнений»	ДП-05-2021	27.05.21
13.	Документированная процедура «Управление аллергенами»	ДП-06-2021	27.05.21
14.	Документированная процедура «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия»	ДП-07-2021	27.05.21
15.	Документированная процедура «Система прослеживаемости»	ДП-08-2021	27.05.21
16.	Документированная процедура «Личная гигиена персонала»	ДП-09-2021	27.05.21

Составлено «27» мая 2021 года

Координатором группы ХАССП  / Братцева Л.М.

