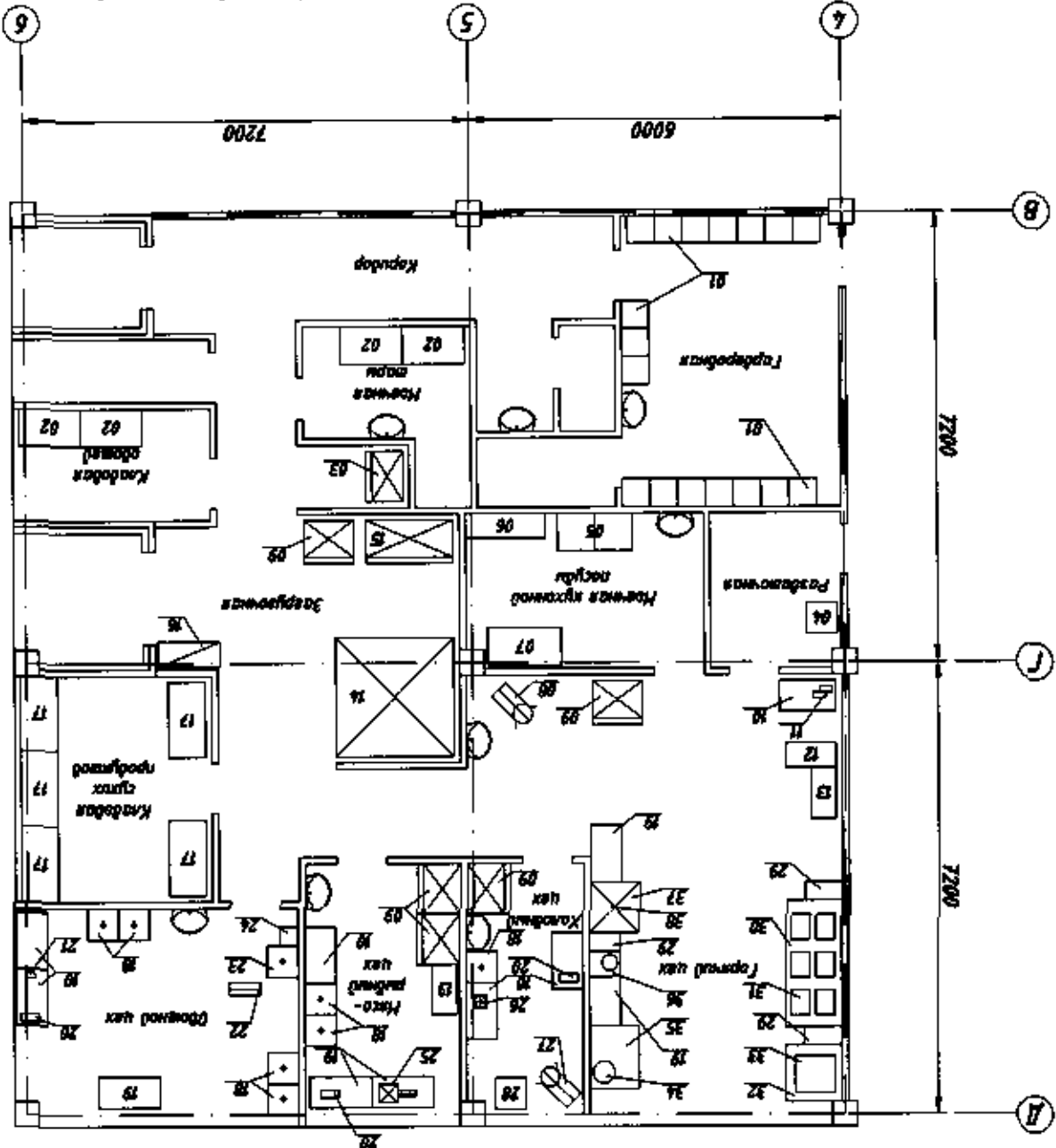


- 01 - кафе (сервировка)
- 02 - подсобная комната
- 03 - холодильная камера
- 04 - зона приготовления полуфабрикатов
- 05 - зона хранения полуфабрикатов
- 06 - зона хранения полуфабрикатов
- 07 - зона хранения полуфабрикатов
- 08 - зона хранения полуфабрикатов
- 09 - зона хранения полуфабрикатов
- 10 - зона хранения полуфабрикатов
- 11 - зона хранения полуфабрикатов
- 12 - зона хранения полуфабрикатов
- 13 - зона хранения полуфабрикатов
- 14 - зона хранения полуфабрикатов
- 15 - зона хранения полуфабрикатов
- 16 - зона хранения полуфабрикатов
- 17 - зона хранения полуфабрикатов
- 18 - зона хранения полуфабрикатов
- 19 - зона хранения полуфабрикатов
- 20 - зона хранения полуфабрикатов
- 21 - зона хранения полуфабрикатов
- 22 - зона хранения полуфабрикатов
- 23 - зона хранения полуфабрикатов
- 24 - зона хранения полуфабрикатов
- 25 - зона хранения полуфабрикатов
- 26 - зона хранения полуфабрикатов
- 27 - зона хранения полуфабрикатов
- 28 - зона хранения полуфабрикатов
- 29 - зона хранения полуфабрикатов
- 30 - зона хранения полуфабрикатов
- 31 - зона хранения полуфабрикатов
- 32 - зона хранения полуфабрикатов
- 33 - зона хранения полуфабрикатов
- 34 - зона хранения полуфабрикатов
- 35 - зона хранения полуфабрикатов
- 36 - зона хранения полуфабрикатов
- 37 - зона хранения полуфабрикатов
- 38 - зона хранения полуфабрикатов
- 39 - зона хранения полуфабрикатов
- 40 - зона хранения полуфабрикатов
- 41 - зона хранения полуфабрикатов
- 42 - зона хранения полуфабрикатов
- 43 - зона хранения полуфабрикатов
- 44 - зона хранения полуфабрикатов
- 45 - зона хранения полуфабрикатов
- 46 - зона хранения полуфабрикатов
- 47 - зона хранения полуфабрикатов
- 48 - зона хранения полуфабрикатов
- 49 - зона хранения полуфабрикатов
- 50 - зона хранения полуфабрикатов
- 51 - зона хранения полуфабрикатов
- 52 - зона хранения полуфабрикатов
- 53 - зона хранения полуфабрикатов
- 54 - зона хранения полуфабрикатов
- 55 - зона хранения полуфабрикатов



План пищеблока МАДОУ 326

**ОБЩАЯ**

**ЗАВЕДУЮЩИЙ**



**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
Детский сад № 326**

г. Екатеринбург

**ПРИКАЗ**

№7/1

«09» января 2018г.

*«О формировании Рабочей группы по разработке, внедрению и поддержанию в рабочем состоянии Программы производственного контроля с применением процедур, основанных на принципах ХАССП в МАДОУ - Детский сад № 326*

На основании политики МАДОУ - Детский сад № 326 в области обеспечения безопасности выпускаемой продукции и ТР ЕАЭС 021/2011 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности пищевой продукции» возникла необходимость в разработке, внедрении и поддержании в рабочем состоянии Программы производственного контроля с применением процедур, основанных на принципах ХАССП.

На основании выше изложенного,

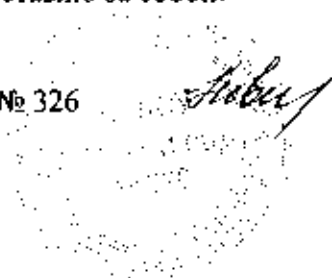
**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1.Сформировать в МАДОУ - Детский сад № 326 постоянно действующую Рабочую группу по разработке, внедрению и поддержанию в рабочем состоянии Программы производственного контроля с применением процедур, основанных на принципах ХАССП, в следующем составе:

Раянова Ю.А.	- руководитель Рабочей группы
Антипина С.Б.	- технический секретарь
<b>Члены рабочей группы:</b>	
Карагодина О.И.	- повар
Вяткина Н.В.	- мед.сестра

2. Рабочей группе разработать и внедрить в МАДОУ - Детский сад № 326 Программу производственного контроля с применением процедур, основанных на принципах ХАССП.
3. Рабочей группе обеспечить надежное и достоверное функционирование Программы производственного контроля с применением процедур, основанных на принципах ХАССП и проводить регулярную работу по внедрению соответствующих форм документирования, подтверждающих функционирование и актуализацию Программы производственного контроля с применением процедур, основанных на принципах ХАССП.
4. При проведении работ руководствоваться ГОСТ Р 54762-2011/ ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», ТР ЕАЭС 021/2011 Технический регламент Евразийского экономического союза. «О безопасности пищевой продукции». Требованиями Федерального Закона от 30.03.1999г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и санитарных правил СП.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
5. Заседание рабочей группы проводить в кабинете заведующего МАДОУ - Детский сад № 326
6. Разработку документов осуществить в срок до **31 января 2018 г.**
7. Приказ довести до всех лиц в части их касающейся.
8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ - Детский сад № 326



И.А. Новикова

## Перечень должностных лиц ответственных за исполнение программы производственного контроля

Таблица 5.1

Объект производственного контроля	Мероприятия по осуществлению производственного контроля	Периодичность контроля	Ответственные должностные лица
1. Информационное обеспечение	1. Ознакомление работников с техническими регламентами, законодательными актами	После вступления в силу	Заведующий
	2. Гигиеническое обучение работников	- младшие воспитатели, работники пищеблока - ежегодно; - все остальные сотрудники - 1 раз в два года	Заведующий
	3. Своевременное информирование населения и ТУ Роспотребнадзора о критических ситуациях в МАДОУ детский сад № 326	По мере возникновения	Заведующий
	4. Контроль за соблюдением технических регламентов	Постоянно	Зав. по АХЧ
	5. Организация санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения лекций и бесед.	Постоянно	Заведующий, Зав. по АХЧ, медицинский работник
2. Санитарно-техническое состояние системы отопления, водоснабжения и канализации	1. Периодический осмотр сети водоснабжения и канализации 2. Контроль за техническим состоянием системы отопления	Не реже 1 раза в месяц	Зав. по АХЧ

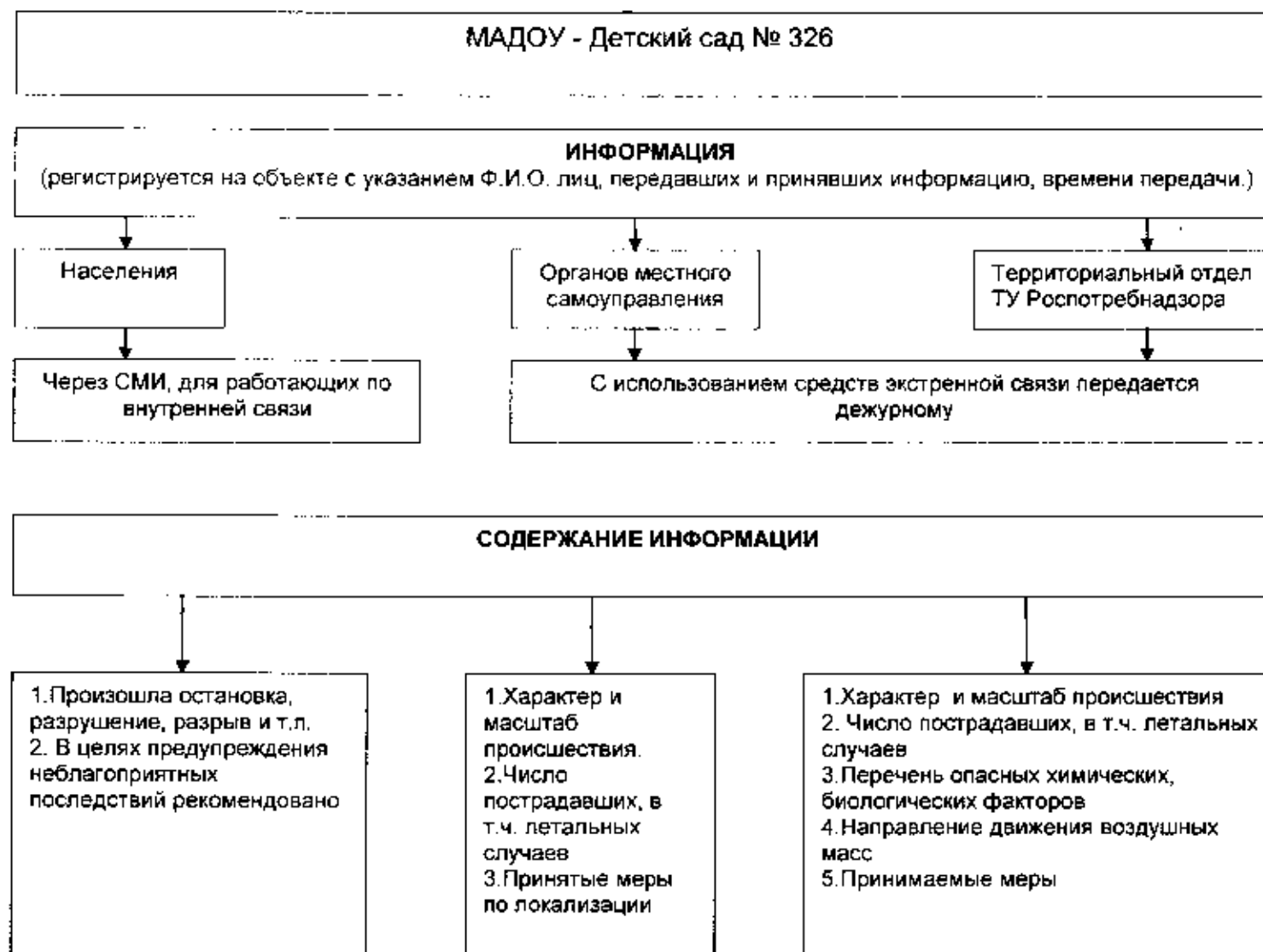
3. Безопасность работников и безвредность для них факторов производства	1. Оценка условий труда рабочих мест	При открытии и после проведения ремонтных работ – 1 раз в 5 лет	Заведующий
	2. Контроль за соблюдением условий труда персонала: - микроклимат, наличие вредных веществ в воздухе рабочей зоны; - наличие шума на рабочих местах, освещение	По программе производственного контроля	Зав. по АХЧ
	3. Организация обучения по охране труда	При приеме на работу и далее 1 раз в год	Заведующий
	4. Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности	При приеме на работу и далее 1 раз в полугодие	Зав. по АХЧ
	5. Оценка профессиональной гигиенической подготовки	- младшие воспитатели, работники пищеблока - ежегодно; - все остальные сотрудники – 1 раз в два года	Зав. по АХЧ
4. Гигиеническое состояние производственных и бытовых помещений	1. Надлежащее санитарное состояние помещений (своевременное проведение текущего ремонта. Проведение текущего ремонта.	По мере необходимости	Зав. по АХЧ
	2. Контроль за температурно-влажностными режимами хранения сырья	1 раз в смену	Кладовщик
	3. Проведение санитарных часов	1 раз в неделю	Помощник повара (подсобный рабочий)
	4. Проведение текущей уборки и обработки помещений	по графику	Помощник повара (подсобный рабочий), кладовщик
	5. Мероприятия по дезинсекции и дератизации	ежемесячно	Зав. по АХЧ

	7. Обеспечение персонала инвентарем и поддержание запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно	Зав. по АХЧ
5. Технологический процесс	1. Обеспечение технологической документации на местах	Постоянно	повар, кладовщик
	2. Организация лабораторного контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в сырье, полуфабрикатах и готовой продукции	В соответствии с планом производственного контроля	Заведующий, повар
	3. Соответствие поточности технологического процесса требованиям технического регламента	Постоянно	повар, кладовщик
6. Оборудование и производственный инвентарь	1. Контроль за техническим состоянием оборудования (проведение планово-предупредительных ремонтных работ оборудования)	В соответствии с утвержденным графиком	Зав. по АХЧ
	2. Контроль за маркировкой инвентаря, использованием его по назначению	Постоянно	повар
	3. Контроль за соблюдением режимов обработки инвентаря, оборотной тары	Постоянно	Помощник повара (подсобный рабочий)
7. Личная гигиена персонала	1. Организация прохождения медицинских осмотров работников		Заведующий
	2. Организация прохождения профмедосмотров работников	младшие воспитатели, работники пищеблока - ежегодно; - все остальные	Заведующий,

		сотрудники – 1 раз в два года	
	3.Контроль за прохождением ФЛГ сотрудниками МАДОУ детский сад № 326	1 раз в год	Заведующий, Зав. по АХЧ
	4.Ведение учетной документации, организация допуска к работе	Ежедневно	Зав. по АХЧ
	5.Обеспечение работников санитарной одеждой и проверка её чистоты	ежедневно	Зав. по АХЧ
	6. Наличие в МАДОУ детский сад № 326 раковин для обработки рук.	Постоянно	Зав. по АХЧ



**Схема информирования населения и организаций в связи с аварийными ситуациями, связанными с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций**



**Приложение 7.1**  
**Входной контроль сырья и материалов**

Таблица 7.1

№ п/п	Наименование сырья и материалов	Периодичность контроля	Контролируемые показатели	Методы контроля	На основании какой НД осуществляется контроль	Кто проводит контроль	Документ
1	Мука пшеничная хлебопекарная	При поступлении каждую партию	1. Качественное удостоверение, декларация о соответствии, счет-фактура, накладные. 2. Внешний вид, цвет, вкус, запах. Целостность упаковки	Визуальный  Органолептический	ГОСТ Р 52189-2003 ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 022/2011	Кладовщик	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
		При возникновении спорных ситуаций	3. Микробиологические показатели 4. Токсичные элементы 5. Пестициды 6. Радионуклиды	Микробиологический Химический	ГОСТ Р 52189-2003 ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 022/2011	Аккредитованная лаборатория	Протокол лабораторных испытаний
2	Соковая продукция	При поступлении каждую партию	1. Внешний вид, цвет, вкус, запах. 2. декларация о соответствии, счет-фактура, накладные. Целостность упаковки	Визуальный  Органолептический рН-метр	ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 022/2011 ТР ЕАЭС 023/2011	Кладовщик	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
		При возникновении спорных ситуаций	3. Микробиологические показатели 4. Токсичные элементы 5. Пестициды 6. Радионуклиды	Микробиологический Химический	ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 022/2011	Аккредитованная лаборатория	Протокол лабораторных испытаний
3	Соль, сахар	При поступлении каждую партию	1. Качественное удостоверение, декларация о соответствии, счет-фактура, накладные. 2. Внешний вид, цвет, вкус, запах.	Визуальный  Органолептический	ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 022/2011	Кладовщик	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

**Приложение 7.1**  
**Входной контроль сырья и материалов**

		При возникновении спорных ситуаций	Целостность упаковки 3. Микробиологические показатели 4. Токсичные элементы 5. Пестициды 6. Радионуклиды	Микробиологический Химический	ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 022/2011	Аккредитованная лаборатория	Протокол лабораторных испытаний
4	Масло сливочное; масло растительное	При поступлении каждой партии	1. Качественное удостоверение, декларация о соответствии, счет-фактура, накладные. 2. Внешний вид, цвет, вкус, запах. Целостность упаковки	Визуальный  Органолептический	ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 024/2011;  ТР ЕАЭС 022/2011	Кладовщик	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
		При возникновении спорных ситуаций	3. Микробиологические показатели 4. Токсичные элементы 5. Пестициды 6. Радионуклиды	Микробиологический Химический	ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 024/2011;  ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 024/2011	Аккредитованная лаборатория	Протокол лабораторных испытаний
5	Молоко; молочная продукция сыр	При поступлении каждой партии	1. Качественное удостоверение, декларация о соответствии, счет-фактура, накладные. 2. Внешний вид, цвет, вкус, запах. Целостность упаковки	Визуальный  Органолептический	ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 033/2013  ТР ЕАЭС 022/2011	Кладовщик	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
		При возникновении спорных ситуаций	3. Микробиологические показатели 4. Токсичные элементы 5. Пестициды 6. Радионуклиды	Микробиологический Химический	ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 033/2013  ТР ЕАЭС 022/2011	Аккредитованная лаборатория	Протокол лабораторных испытаний
6	Чай; Какао; кофейный напиток	При поступлении каждой партии	1. Качественное удостоверение, декларация о соответствии, счет-фактура, накладные.	Визуальный	ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 021/2011	Кладовщик	Журнал бракеража поступающей пищевой

**Приложение 7.1**  
**Входной контроль сырья и материалов**

			2. Внешний вид, цвет, вкус, запах. Целостность упаковки	Органолептический			продукции
		При возникновении спорных ситуаций	3. Микробиологические показатели 4. Токсичные элементы 5. Пестициды 6. Радионуклиды	Микробиологический Химический	ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 022/2011	Аккредитованная лаборатория	Протокол лабораторных испытаний
7	Мясо, мясопродукты в ассортименте; мясные консервы; колбасные изделия	При поступлении каждую партию	1. Качественное удостоверение, декларация о соответствии, счет-фактура, накладные. 2. Внешний вид, цвет, вкус, запах. Целостность упаковки	Визуальный  Органолептический	ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 034/2013 ТР ЕАЭС 022/2011 (ветеринарное заключение)	Кладовщик	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
		При возникновении спорных ситуаций	3. Микробиологические показатели 4. Токсичные элементы 5. Пестициды 6. Радионуклиды	Микробиологический Химический	ТР ЕАЭС 022/2011 ТР ЕАЭС 021/2011 (ветеринарное заключение)	Аккредитованная лаборатория	Протокол лабораторных испытаний
8	Крупы в ассортименте	При поступлении каждую партию	1. Качественное удостоверение, декларация о соответствии, счет-фактура, накладные. 2. Внешний вид, цвет, вкус, запах. Целостность упаковки	Визуальный  Органолептический	ТР ЕАЭС 015/2011 ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 022/2011	Кладовщик	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
		При возникновении спорных ситуаций	3. Микробиологические показатели 4. Токсичные элементы 5. Пестициды 6. Радионуклиды	Микробиологический Химический	ТР ЕАЭС 015/2011 ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 022/2011	Аккредитованная лаборатория	Протокол лабораторных испытаний
9	Свежие/замороженные овощи в	При поступлении каждую партию	1. Качественное удостоверение, декларация о соответствии, счет-фактура,	Визуальный	ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 022/2011	Кладовщик	Журнал бракеража поступающей

**Приложение 7.1**  
**Входной контроль сырья и материалов**

	ассортименте; консервная овощная продукция; сода пищевая		накладные. 2. Внешний вид, цвет, вкус, запах. Целостность упаковки	Органолептич еский			й пищевой продукции
		При возникновении спорных ситуаций	3. Микробиологические показатели 4. Токсичные элементы 5. Пестициды 6. Радионуклиды	Микробиологи ческий Химический	ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 022/2011	Аккредитован ная лаборатория	Протокол лабораторны х испытаний
10	Макаронные изделия в ассортименте	При поступлении каждую партию	1. Качественное удостоверение, декларация о соответствии, счет-фактура, накладные. 2. Внешний вид, цвет, вкус, запах. Целостность упаковки	Визуальный  Органолептич еский	ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 022/2011	Кладовщик	Журнал бракеража поступающе й пищевой продукции
		При возникновении спорных ситуаций	3. Микробиологические показатели 4. Токсичные элементы 5. Пестициды 6. Радионуклиды	Микробиологи ческий Химический	ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 022/2011	Аккредитован ная лаборатория	Протокол лабораторны х испытаний
11	Рыба с/м; рыбные консервы	При поступлении каждую партию	1. Качественное удостоверение, декларация о соответствии, счет-фактура, накладные. 2. Внешний вид, цвет, вкус, запах. Целостность упаковки	Визуальный  Органолептич еский	ДС ГОСТ Р  (ветеринарное заключение)	Кладовщик	Журнал бракеража поступающе й пищевой продукции
		При возникновении спорных ситуаций	3. Микробиологические показатели 4. Токсичные элементы 5. Пестициды 6. Радионуклиды	Микробиологи ческий Химический	ДС ГОСТ Р  (ветеринарное заключение)	Аккредитован ная лаборатория	Протокол лабораторны х испытаний

**Приложение 7.1**  
**Входной контроль сырья и материалов**

12	Сухофрукты	При поступлении каждую партию	1. Качественное удостоверение, декларация о соответствии, счет-фактура, накладные. 2. Внешний вид, цвет, вкус, запах. Целостность упаковки	Визуальный  Органолептический	ТР ЕАЭС 029/2011 ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 022/2011	Кладовщик	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
		При возникновении спорных ситуаций	3. Микробиологические показатели 4. Токсичные элементы 5. Пестициды 6. Радионуклиды	Микробиологический Химический	ТР ЕАЭС 029/2011 ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 022/2011	Аккредитованная лаборатория	Протокол лабораторных испытаний
13	Яйца, кура, субпродукты	При поступлении каждую партию	1. Качественное удостоверение, декларация о соответствии, счет-фактура, накладные, вет. свидетельство. 2. Внешний вид, цвет, вкус, запах. Целостность упаковки	Визуальный  Органолептический	ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 022/2011 ветеринарное заключение	Кладовщик	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
		При возникновении спорных ситуаций	3. Микробиологические показатели 4. Токсичные элементы 5. Пестициды 6. Радионуклиды	Микробиологический Химический	ТР ЕАЭС 021/2011 ТР ЕАЭС 022/2011	Аккредитованная лаборатория	Протокол лабораторных испытаний

**Примечание:** Партии поступившего сырья и материалов, не прошедшие визуальный контроль, имеющие несоответствия требованиям НД по органолептическим показателям, не подвергнутые лабораторному исследованию, не принимаются в производственные цеха или на склад до особого распоряжения.

Несоответствующая партия поступившей продукции подлежит изолированному хранению до получения результатов лабораторных испытаний по показателям безопасности.

Решение по дальнейшему использованию контролируемой партии продукции принимается ответственным сотрудником после получения результатов лабораторных испытаний.

Контроль за движением партий несоответствующей продукции осуществляет Зав. по АХЧ.

Таблица 7.2

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Контролируемые показатели	Методы контроля	На основании какой НД осуществляется контроль	Кто проводит контроль	Документ
1	Помещения, рабочие места	Ежедневно	Качество уборки	Визуальный	Инструкция	Зав. по АХЧ	Журнал контроля санитарного состояния
2	Оборудование, инвентарь	Ежедневно	Качество санитарной обработки	Визуальный	Инструкция	Зав. по АХЧ	Журнал контроля санитарного состояния
3	Проведение профилактических дезинфекций	Ежедневно и 1 раз в месяц генеральная уборка с дезобработкой	Периодичность проведения	Контроль записи журнала о проведении дезинфекционных работ в профилактических целях	Инструкция	Зав. по АХЧ	Журнал о проведении дезинфекционных работ в профилактических целях





4	Реализация	Каждая партия	Количество продукта	Визуально	Технологическая инструкция	Повар (бракеражная комиссия)	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции
			Контроль сроков реализации	Визуально По приборам	Технологическая инструкция	Повар (бракеражная комиссия)	Технологический журнал
			Внутренняя температура блюда	По приборам	Технологическая инструкция	Повар (бракеражная комиссия)	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции
5	Охлаждение	Каждая партия	Температура, продолжительность	По приборам	Технико- технологические карты	Повар	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции
6	Контроль факторов окружающей среды	План лабораторного контроля химических, физических и биологических факторов производственного процесса	Микроклимат Освещенность Шум Воздух рабочей зоны Вибрация	Плановые проверки	ГН, СНиП, ГОСТ	Зав. по АХЧ	Журнал контроля факторов окружающей среды

Таблица 7.4

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Контролируемые показатели	Методы контроля	На основании какой НД осуществляется контроль	Кто проводит контроль	Документ
1	Готовая продукция	Ежедневно каждая партия	1. Внешний вид, цвет, вкус, консистенция	Органолептический	Технико-технологические карты	Повар (бракеражная комиссия)	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции
			2. Выявление несоответствия продукции	Визуальный	Технико-технологические карты	Повар (бракеражная комиссия)	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции
2	Определение соответствия продукции требованиям ГОСТ, НД	Каждая партия	3. Маркировка	Визуальный	ТР ЕАЭС 021/2011	Кладовщик	Журнал бракеража поступающей продукции
		Каждая партия по каждой группе готовой продукции	4. По физико-химическим показателям	Химический	НД на каждый вид продукции	Аккредитованная лаборатория	Протоколы испытаний

Таблица 7.5

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Контролируемые показатели	Методы контроля	На основании какой НД осуществляется контроль	Кто проводит контроль	Документ
1	По всем перечисленным контрольным точкам	Не реже 1 раза в месяц	По всем перечисленным показателям	Визуальные Физические Органолептические	ГОСТ и прочие соответствующие НД	Зав. по АХЧ	Журнал

*Примечание. При изменении технологии производства и выпуске новых видов продукции в программу производственного контроля будут внесены изменения и дополнения.*

Таблица 7.6

№ п/п	Объект	Кратность контроля	Исследуемый показатель	Нормативы (не более)
1	<b>Производственный цех</b>			
	Крупное оборудование	1 раз в квартал	КМАФАнМ / БГКП / <i>S. aureus</i>	1×10 <sup>3</sup> Не допускается/ Не допускается
	Мелкий инвентарь и оборудование	1 раз в квартал	КМАФАнМ / БГКП / <i>S. aureus</i>	1×10 <sup>3</sup> Не допускается/ Не допускается
	Стены	1 раз в квартал	Дрожжи, плесень	Не допускается
	Руки работников	1 раз в квартал	БГКП	Не допускается
	Воздух	1 раз в квартал	БГКП	Не допускается

**Приложение 7.7**  
**Контроль качества готовой продукции**

Таблица 7.7

№ п/п	Наименование продукции	Периодичность контроля	Контролируемые показатели	Методы контроля	На основании какой НД осуществляется контроль	Кто проводит контроль	Документ
1	Первые, вторые блюда, салаты, выпечка, напитки	Каждая партия	1. Внешний вид, консистенция, вкус, аромат, цвет	Визуальный Органолептический	Технико-технологическая карта	повар (бракеражная комиссия)	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
		Не реже одного раза в квартал	2. Микробиологические показатели 3. Токсичные элементы 4. Микотоксины 5. Нитраты 6. Радионуклиды	Микробиологический Химический	ТР ЕАЭС 021/2011	Аккредитованная лаборатория	Протокол лабораторных испытаний

**Примечание:** Партии готовой продукции, имеющие несоответствия требованиям НД по органолептическим показателям, не допускаются для дальнейшего использования.

Несоответствующая партия продукции подлежит изолированному хранению до принятия соответствующего решения.

В случае получения протоколов аккредитованной лаборатории с несоответствующими результатами лабораторных испытаний, осуществляются мероприятия по отзыву партии несоответствующей продукции согласно утвержденной схеме «Управления несоответствующей продукцией».

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ - Детский сад № 326

Новикова И.А.

от « 9 » 01 2018г

г. Екатеринбург

**Инструкция  
«Прием посетителей»**

1.1 Посещение производственного цеха сторонними посетителями возможно только в присутствии сопровождающего.

1.2 Перед посещением производственного цеха сопровождающий обязан провести инструктаж посетителя о правилах поведения в цехе. По завершении проведения инструктажа сопровождающий обязан проводить посетителя на участок для переодевания. Посетитель на участке для переодевания обязан:

- снять верхнюю одежду;
- надеть чистую санитарную одежду (халат) так, что она полностью закрывала личную одежду;
- надеть бахилы;
- оставить ручную кладь (сумка, пакет, зонт и т. д.).

1.3 Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию посетителю запрещается:

- проносить в производственные помещения мелкие предметы;
- проносить в производственные помещения фото и видео оборудование;
- застегивать санитарную одежду иголками, булавками;
- хранить в карманах санитарной одежды предметы личного обихода (мобильные телефоны, зеркала, расчески и т. д.).

1.4 После переодевания сопровождающий должен направить посетителя в санитарную комнату для мытья рук.

1.5 Посетитель должен:

- тщательно вымыть руки теплой водой с мылом;
- высушить при помощи электросушилки для рук;
- надеть одноразовую шапочку и аккуратно подобрать под нее волос.

1.6 При наличии признаков заболевания посетителю запрещается проходить в производственные помещения. При отсутствии признаков заболеваний, посетитель проходит в производственные помещения вместе с сопровождающим.

1.7 Во время нахождения в производственном цехе посетителю запрещается:

- ходить без сопровождающего;
- выходить из состава группы посетителей;
- вступать в общение с персоналом без разрешения сопровождающего;
- прикасаться к сырью, готовой продукции, оборудованию.

1.8 Во время посещения сопровождающий обязан вести постоянное наблюдение за действиями посетителя, и в случае нарушения требований настоящей инструкции, вывести его из производственного цеха, завершив посещение.

1.9 По завершении визита сопровождающий должен:

- вывести посетителя из производственных помещений.

1.10 Посетитель по завершении визита должен:

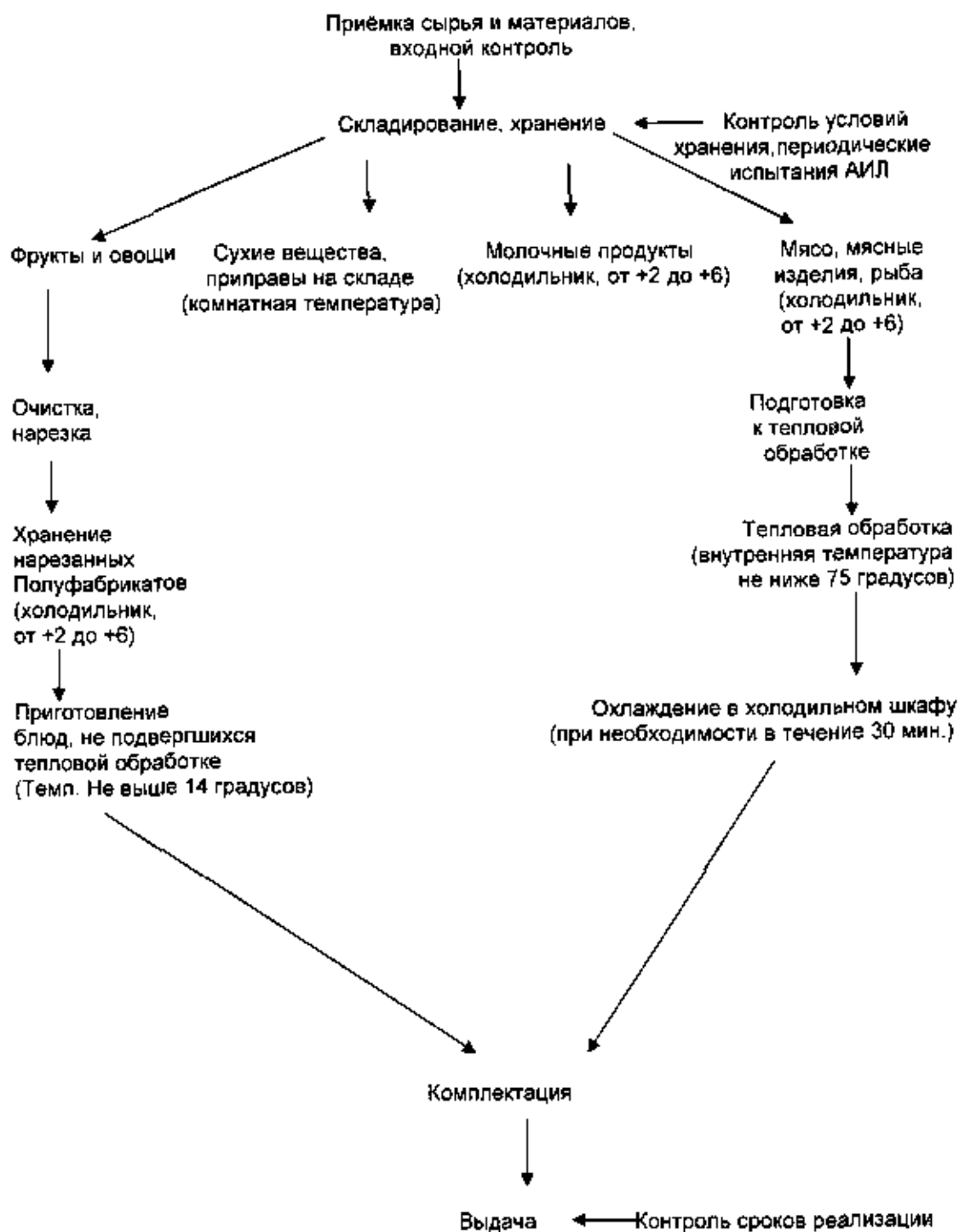
- снять бахилы и головной убор и поместить в специально обозначенную емкость на участке для переодевания;
- снять одежду и поместить в кабинку на участке для переодевания.

Лист ознакомления с настоящей инструкцией лиц имеющих доступ и право на сопровождение посетителей:

Ознакомлен: должность/ФИО/дата/подпись

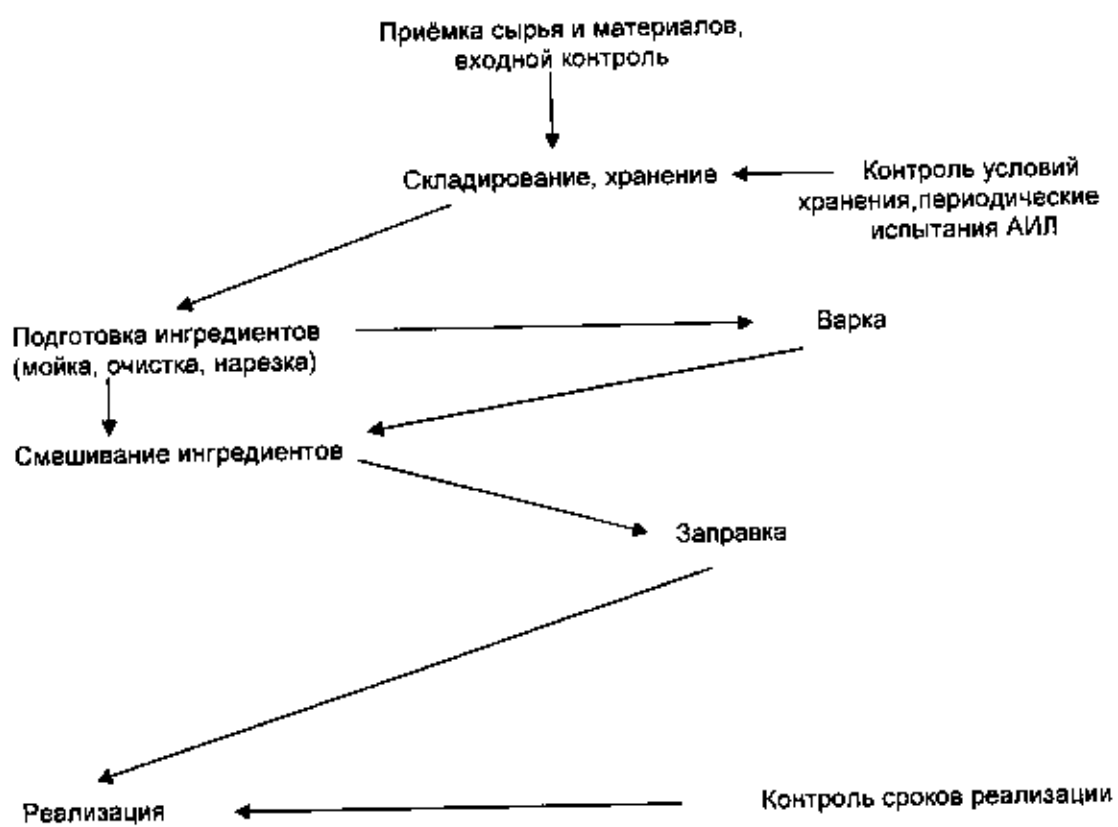

Приложение 9.3-Блок схема технологических процессов

Технологическая схема приготовления первых/вторых блюд

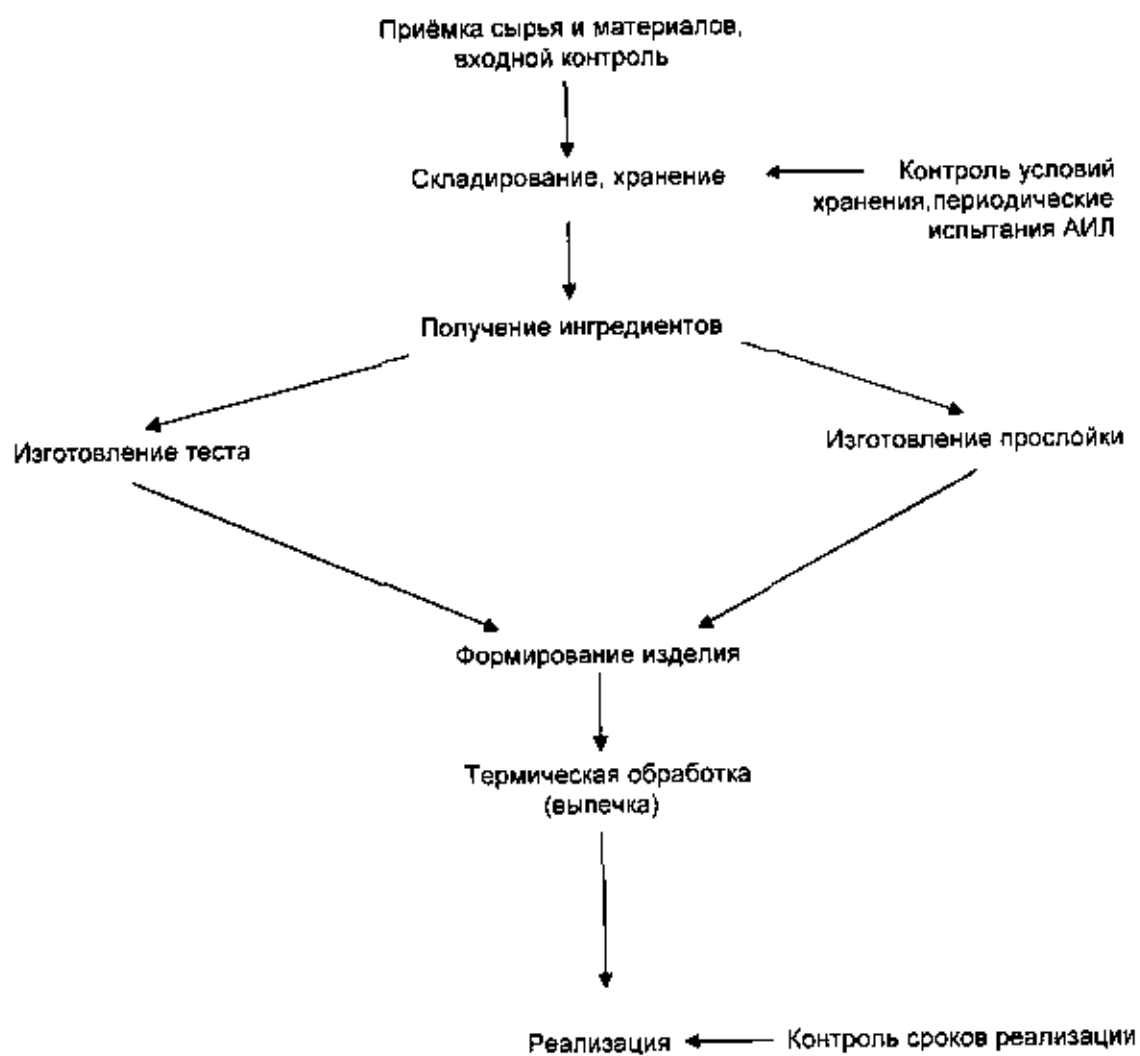




## Технологическая схема приготовления салатов



## Технологическая схема приготовления выпечки



## Технологическая схема приготовления компотов

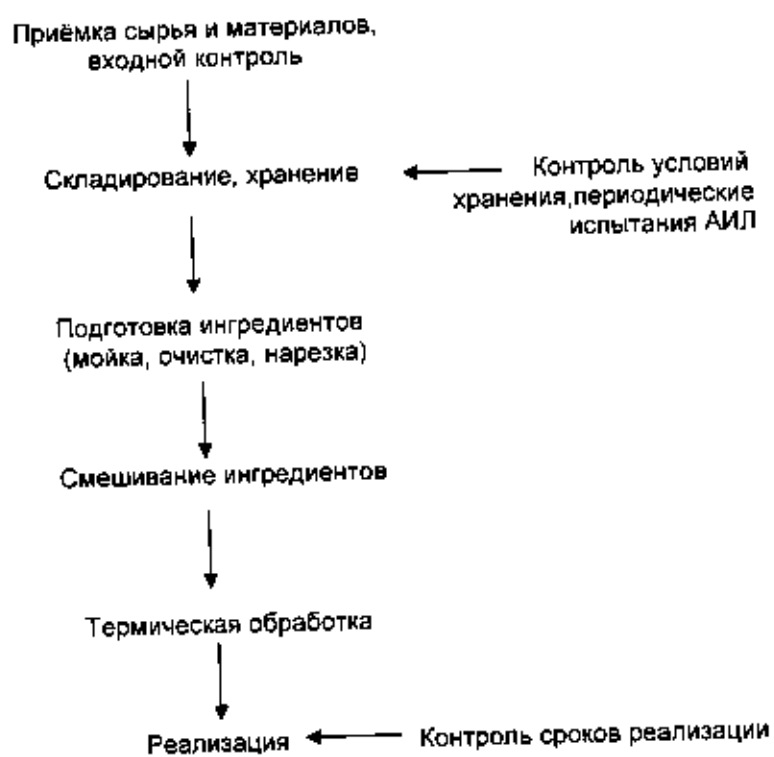


Таблица 10.1 – Анализ опасных факторов

Вид опасного фактора	Влияние на организм человека	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Учитывать или нет
<b>Биологический</b>					
• Вирусы	Диарея, общее недомогание, легкие и тяжелые формы различных заболеваний, летальные исходы.	Сырье, вода, грызуны и насекомые, загрязнения, человек	2	4	Да
• Бактерии			2	3	Да
• Грибы, дрожжи			2	3	Да
• Микробиологическая опасность			2	4	Да
	Входят в группу патогенных микроорганизмов. Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжает оставаться высокой во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются пищевые продукты, кантаминированные сальмонеллами. Одновременно это косвенный показатель присутствия других патогенов из группы грамотрицательных бактерий.	Salmonella (Сальмонеллы)			
	Входят в группу патогенных микроорганизмов. Вызывает дизентерию.	Shigella (Шигеллы)	2	4	Да
	Вызывает порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, образуя неприятный запах.	Протеолитические гнилостные бактерии	2	2	Да

Приложение 10.1 – Анализ опасных факторов

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Паразитологическая опасность</li> </ul>	<p>Личинки способны развиваться в кишечнике человека в половозрелых гельминтов, вызывать соответствующие заболевания, которые могут сопровождаться аллергическими реакциями.</p>	<p>Трематоды (<i>Cryptocotyle</i> spp., гетерофис, нанофитус и др.)</p>	<p>2</p>	<p>3</p>	<p>Да</p>
<b>Химический</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Токсичные элементы</li> </ul>	<p>Недомогание, заболевания внутренних органов, патологии, злокачественные опухоли.</p>	<p>Сырье, сырье растительного происхождения, вода, моющие и дезинфицирующие средства, смазочные масла</p>	<p>1</p>	<p>3</p>	<p>да</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Антибиотики</li> </ul>	<p>Нарушение пищеварения, аллергические реакции.</p>		<p>1</p>	<p>3</p>	<p>да</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пестициды</li> </ul>	<p>Отравления, заболевания внутренних органов, летальные исходы</p>		<p>1</p>	<p>3</p>	<p>да</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Радионуклиды</li> </ul>	<p>Злокачественные опухоли</p>		<p>1</p>	<p>3</p>	<p>да</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Химикаты</li> </ul>			<p>1</p>	<p>3</p>	<p>да</p>
<b>Физический</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Металл, кости, камни, стекло, дерево, краска, штукатурка, пластик</li> </ul>	<p>Рвота, порезы ротовой полости, поражение зубной эмали</p>	<p>Сырье, производственная среда</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>Нет</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кольца, серьги, цепочки и прочие украшения</li> </ul>		<p>Человек</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>Нет</p>

Наименование операции	Учитываемый опасный фактор	Контролируемые признаки	Предупреждающие действия
1	2	3	4
<p>Нарушение правил транспортирования, приёмки и хранения пищевых продуктов</p>	<p>Физический</p>	<p>1)Нарушение правил транспортирования продуктов;</p> <p>2)отсутствие накладных сведений о сроках изготовления и реализации скоропортящихся продуктов;</p> <p>3)отсутствие клейма на мясных тушах, заключения ветеринарного надзора;</p> <p>4)отсутствие у рыбы, раков, с/х птицы ветеринарного свидетельства;</p> <p>крупамука, сухофрукты и др.продукты с амбарными вредителями; овощи фрукты с признаками гнили; пораженные грибы;</p> <p>5)использование сомнительных по качеству продуктов;</p>	<p>1)Перевозка спец.транспортом с наличием санитарного паспорта;</p> <p>2)перевозка продуктов охлаждаемым или изотермическим транспортом;</p> <p>3)транспортная тара должна быть промаркирована по каждому виду продукции</p> <p>4)органолептический осмотр</p> <p>5)Соблюдение правил СанПИН(СП) 2.3.6.1079-01</p>

Приложение 10.1 – Анализ опасных факторов

нарушение порядка реализации нестандартных продуктов;

нарушение температурных условий хранения, сроков;

нарушение условий хранения продуктов на складе по их видам: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.), хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые, гастрономические, овощи и фрукты; хранение сырых и готовых продуктов; продуктов со специфическим запахом и продуктов, воспринимающих посторонние запахи;

6) хранение субпродуктов; птицы мороженой/охлажденной; рыба мороженая (филе); макаронные изделия, сахар, соль;

7) хранение сметаны, творога;

8) крупные сыры;

9) мелкие сыры;

6) хранение в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках;

7) хранение в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной;

8) хранение без тары, на чистых стеллажах;

9) в потребительской таре на полках

Приложение 10.1 – Анализ опасных факторов

	или стеллажах;
10) готовые мясные продукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки);	10) хранение в таре поставщика или производственной таре;
11) яйцо;	11) хранение на подтоварниках в сухих прохладных помещениях; запрещается принимать яйца с поврежденной поверхностью/загрязненной скорлупой, а так же гусиные и утиные яйца;
12) крупа и мука;	12) хранится в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.
13) чай;	13) хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях;
14) хлеб;	14) хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно;
15) картофель и корнеплоды;	15) хранение в сухом и темном помещении, капуста — на отдельных стеллажах;
16) квашеные соленые овощи;	16) хранение в бочках, при температуре не выше 10°С.;



Приложение 10.1 – Анализ опасных факторов

		17)плоды и зелень;	17)хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°С.;
		18)замороженные овощи, плоды ягод	18)хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.
Кулинарная обработка пищевых продуктов	Физический	1)Нарушение правил холодной и тепловой обработки продуктов;	1)Контроль параметров технологического процесса производства;
	Биологический	2)нарушение поточности обработки продуктов в пространстве и во времени;	2)санитарное состояние инвентаря; нанесение соответствующей маркировки; СанПиН(СП) 2.3.6.1079-01 п.6.5
	Физический	3)нарушение технологических схем кулинарной обработки продуктов;	3)контроль параметров соответствия технико-технологическим картам;

**Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.**

Приложение 10.1 – Анализ опасных факторов

Физический, биологический

4) нарушение операций, связанных с просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов;

5) несоблюдение сроков реализации и норм хранения скоропортящихся/замороженных/охлажденных продуктов;

4) просеивание через сита в соответствии с НД;

5) соблюдение норм хранения на упаковке поставщика.

Таблица 11.1 – Определение ККТ

Наименование технологической операции	Вид опасного фактора														
	Биологический					Химический					Физический				
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>4</sub>	ККТ	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>4</sub>	ККТ	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>4</sub>	ККТ
Подготовка ингредиентов	+	+			+	-				-	+	+			+
Обработка пищевых продуктов	+	+			+	+	-	-		-	+	+			+
Контроль готовой продукции	+	+			+	+	+			+	+	+			+

Наименование технологической операции	Вид опасного фактора								
	Биологический			Химический			Физический		
	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	ККТ	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	ККТ	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	ККТ
Входной контроль сырья	+	-	+	+	+	-	+	+	-

## Рабочий лист ХАССП ККТ

**«Входной контроль сырья, Кулинарная обработка пищевых продуктов, Хранение сырья, Контроль готовой продукции»**  
**Опасный фактор:** физический, химический, биологический.  
**Операция:** Входной контроль сырья, Кулинарная обработка пищевых продуктов, Хранение сырья, Контроль готовой продукции

Объект контроля			Мониторинг		Корректирующие действия				
Наименование	Контролируемый параметр	Опасности	Процедура	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура	Ответственный	Документ, где фиксируется
Входной контроль сырья	Ф: Наличие сопроводительных документов: наименование сырья, номер партии, ветеринарное заключение, подпись, печать	Возникновение и распространение инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений); убытки предприятия в связи с изначально принятой бракованной/не соответствующей продукцией.	Визуально; по приборам	Каждая партия	Кладовщик	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	Принятие решения о дальнейшем использовании партии	Зав. по АХЧ	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
	Х: Контроль содержания микотоксинов	Афлатоксин В1, дезоксиниваленон (вомитоксин), зеараленон, Т-2 токсина, патулин; для орехов и семян масличных - афлатоксин В1; для продуктов переработки фруктов и овощей — патулин; Афлатоксин М1 - в молоке и молочных продуктах;							
	Х: пестициды	гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты. В зерне и							



Кулинарная обработка пищевых продуктов	<p><b>Ф:</b> 1)Нарушение правил холодной и тепловой обработки продуктов; нарушение технологических схем кулинарной обработки продуктов;</p> <p>2)нарушение операций, связанных с просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов;</p>	<p>1)Массовые отравления, летальный исход;</p> <p>2)Наличие металлических примесей; посторонних предметов — личные вещи сотрудников (ювелирные украшения, пуговицы, крючки и т.д.); остатки табака в карманах сан.одежды; волосы — не убраны в косынку;</p>	Визуально; по приборам	Каждая партия	Повар	Журнал бракера жа готовой пищевой продукц ии	Принятие решения о дальней шем использо вании партии	Зав. по АХЧ	Журнал бракера жа готовой пищевой продукц ии
	<p><b>Б:</b>нарушение поточности обработки продуктов в пространстве и во времени;</p>	<p>Перекрестное заражение продукции</p>	Визуально; по приборам	Каждая партия	Повар	Журнал бракера жа готовой пищевой продукц ии	Принятие решения о дальней шем использо вании партии	Зав. по АХЧ	Журнал бракера жа готовой пищевой продукц ии
	<p><b>Ф, Б:</b> несоблюдение сроков реализации и норм хранения скоропортящихся/заморож енных/охлажденных продуктов;</p>	<p>Массовые отравления</p>	Визуально; по приборам	Каждая партия	Кладовщик	Журнал бракера жа поступа ющей продукц ии	Принятие решения о дальней шем использо вании партии	Зав. по АХЧ	Журнал бракера жа поступа ющей продукц ии

Хранение	Х: Остатки дезинфицирующих средств	Наличие токсичных элементов в продукции	Визуально	Каждая партия	Кухонный работник	Журнал сан обработк и	Принятие решения о дальней шем использо вании партии	Повар	Журнал сан обработк и
	Ф: отсутствие маркировки на разделочном инвентаре и таре с заготовками	Развитие инфекционных заболеваний и нарушение сроков реализации продуктов	Визуально	Каждая партия	Повар	Журнал фиксации нарушени й	Принятие решения о дальней шем использо вании партии	Зав. по АХЧ	Журнал фиксации нарушени й
	Ф: несоблюдение товарного соседства	порча продукции, массовые отравления; уменьшение срока годности продуктов	Визуально; по приборам	Каждая партия	Кладовщик	Журнал бракера жа поступа ющей пищевой продукц ии	Принятие решения о дальней шем использо вании партии	Зав. по АХЧ	Журнал бракера жа поступа ющей пищевой продукц ии
	Б: Влажность, температура помещения, освещенность	Дрожжи, плесень	Визуально; по приборам	Каждая партия	Кладовщик	Журнал учета температ ур	Принятие решения о дальней шем использо вании партии	Зав. по АХЧ	Журнал учета температ ур

Контроль готовой продукции	Ф: Нормы хранения продукции	Порча продукции, массовые отравления; грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Визуально; по приборам	Каждая партия	Кладовщик	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	Принятие решения о дальнейшем использовании партии	Зав. по АХЧ	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
	Ф: Санитарное благоустройство и содержание предприятия	Несоблюдение санитарных правил территории; несоответствие планировки предприятия и расстановки оборудования санитарным нормам и правилам; нарушение правил содержания помещений предприятия; несоблюдение санитарных требований к технологическому оборудованию, инвентарю и посуде	Визуально; по приборам	Каждая партия	Зав. по АХЧ	Журнал санитарного состояния	Принятие решения о дальнейшем использовании партии	Заведующий	Журнал санитарного состояния
	Химический состав	Недопускается содержание ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, консервантов, пищевых добавок, за искл. допущенных для производства продуктов детского питания СанПиН 2.3.2.1293-03; искусственных подслащивающих веществ (сахарозаменителей); пряностей, за исключением укропа, петрушки, сельдерея, лука, чеснока, тмина, базилика, сладкого белого и душистого перца, орегано, корицы, кориандра, гвоздики, лаврового листа; соли поваренной пищевой свыше 0,9%; майонеза.	Визуально; по приборам	Каждая партия	Повар	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Принятие решения о дальнейшем использовании партии	Зав. по АХЧ (Бракерская комиссия)	Журнал бракеража готовой пищевой продукции



## Приложение 12.1 – Управление несоответствующей продукцией

**Несоответствующая продукция** – это продукция, у которой отсутствует одна или несколько характеристик качества или элементов системы качества, либо присутствует их отклонение от установленных требований.

Несоответствующая продукция может возникнуть на следующих этапах:

- прием сырья и материалов;
- хранение сырья и материалов;
- приготовление готовой продукции;
- реализация готовой продукции.

На каждом из этих этапов необходимо управлять несоответствующей продукцией, в случае ее возникновения.

Критерии, по которым продукция может быть отнесена к категории несоответствующей, приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Критерии несоответствующей продукции

Этап технологического процесса	Критерии несоответствующей продукции
Прием сырья и материалов	1) Несоответствие по сопроводительной документации (отсутствие документации, несоответствие указанных данных факту) 2) Несоответствие по результатам органолептической оценки (несоответствующий внешний вид, цвет, запах и т. д.)
Хранение сырья и материалов	Несоответствие по результатам органолептической оценки (несоответствующий внешний вид, цвет, запах и т. д.)
Изготовление готовой продукции	Несоответствие по результатам органолептической, физико-химической, микробиологической оценки
Реализация готовой продукции	1) Несоответствие по результатам органолептической оценки (несоответствующий внешний вид, цвет, запах и т. д.) 2) Несоответствие по срокам реализации

С целью оптимизации процедуры принята унифицированная схема по управлению несоответствующей продукцией на каждом из этих этапов.

Приложение 13.1 – Внутренние проверки

Чек-лист внутренней проверки

Объект проверки	Степень соответствия*
<b>Производственный контроль</b>	
<i>Соблюдение процедуры входного контроля</i>	
<i>Соблюдение процедуры санитарного контроля</i>	
<i>Соблюдение операционного контроля</i>	
<i>Соблюдение приемочного контроля</i>	
<b>Планово-предупреждающие действия</b>	
<i>Соблюдение графика ППР</i>	
<i>Соблюдение графика поверки средств измерения</i>	
<i>Соблюдение графика мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря</i>	
<i>Соблюдение графика уборки помещений</i>	
<i>Соблюдение мероприятий по дератизации и дезинсекции</i>	
<i>Соблюдение правил личной гигиены</i>	
<i>Соблюдение графика обучения персонала</i>	
<i>Соблюдение инструкции по приему посетителей</i>	
<i>Соблюдение графика вывоза мусора и отходов</i>	
<b>План ХАССП</b>	
<i>Соблюдение рабочего листа ХАССП</i>	

\*1 балл – полное соответствие; 0,5 балла – частичное несоответствие; 0 баллов – полное несоответствие.

Система ХАССП		
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение – Детский сад № 326	Ведение документации системы ХАССП	Страница: 1 из 5

## Ведение документации системы ХАССП.

### Общие положения. Порядок ведения документации.

Руководящая нормативная документация предприятия является неотъемлемой частью системы ХАССП - законодательные акты, нормы и правила, действующая нормативная и техническая документация, соблюдение требований которых обеспечивает должное функционирование системы ХАССП на предприятии. Вся документация подразделяется на внешнюю и внутреннюю.

**Внутренняя документация** – документация, разработанная непосредственно на предприятии, утвержденная и введенная в действие руководителем предприятия в виде правил, инструкций, стандартов предприятия, положений, приказов, распоряжений и других документов, являющихся обязательными для исполнения и соблюдения персоналом предприятия. К такой документации относится также настоящее «Руководство по системе качества на основе принципов ХАССП, вся отчетно-регистрационная документация предприятия, связанная с функционированием системы ХАССП.

**Внешняя документация** - документация, введенная в действие законодательными, другими полномочными органами Российской Федерации, а также международными организациями (законодательные акты Российской Федерации, национальные и отраслевые стандарты, правила, нормы, а также международные правила, кодексы, конвенции, резолюции, стандарты, контракты, директивы, Регламенты и другие международные документы).

Каждый руководящий документ предприятия имеет наименование и/или индекс.

Система ХАССП		
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение – Детский сад № 326	Ведение документации системы ХАССП	Страница: 2 из 5

Отчетная, контрольно-учетная и регистрационно-учетная документация системы ХАССП предприятия содержит следующие сведения:

- характер нарушений, претензий (рекламации), жалоб и происшествий, связанных с нарушением обеспечения безопасности продукции;
- данные по соответствию (несоответствию) объекта проверки требованиям нормативных и технических документов, предписанным и выполненным корректирующим (принятым) действиям по устранению нарушений;
- данные мониторинга.

На предприятии принята следующая система управления документацией системы ХАССП:

**Внешние и внутренние руководящие документы**, касающиеся обеспечения безопасности и качества производимой продукции в процессе производства, управляются руководителем группы ХАССП. Руководитель группы обеспечивает заинтересованные службы, подразделения, цеха, участки необходимой документацией и своевременно информирует о вносимых в нее изменениях и дополнениях.

Руководитель группы несет также ответственность за хранение всей документации по системе ХАССП, создаваемой на предприятии, а также ведет учет и регистрацию документации, составляет перечни действующей документации с прилагаемыми установленными формами.

Все службы, осуществляющие разработку документов по системе ХАССП, касающихся того или иного направления, сдают на хранение руководителю группы по одному экземпляру утвержденного документа.

**Руководящая нормативно-техническая и отчетная документация** по планированию, и выполнению профтехосмотра, текущего и капитального ремонтов оборудования, контрольно-измерительных приборов, инвентаря и

<b>Система ХАССП</b>		
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение – Детский сад № 326	Ведение документации системы ХАССП	Страница: 3 из 5

т.д. управляется главным инженером (в соответствии с действующим законодательством, нормами, правилами).

**Ответственность за руководящую нормативную и отчетную документацию по снабжению несет *Заведующий*.**

**За руководящую и отчетную документацию по обучению персонала предприятия системы ХАССП ответственность несет *Завхоз*.**

Хранение отчетов по внутренним и внешним проверкам (аудитам) осуществляется руководителем группы ХАССП и ответственным специалистом подразделения, в котором данная проверка производилась.

Все внутренние документы предприятия, разрабатываемые специалистами соответствующих направлений, подвергаются экспертизе и визируются полномочными специалистами того или иного направления. Вся внутренняя документация утверждается либо руководителем предприятия, либо руководителем соответствующего подразделения.

Утратившие силу или устаревшие документы уничтожаются в установленном порядке. Документы, сохраняемые при необходимости как справочный материал, идентифицируются соответствующим образом.

**Обновление, актуализация внешних документов производится в следующем порядке:**

1. Руководитель группы ХАССП, руководители подразделений систематически интересуются в компетентных организациях (ЦНТИ, ЦСМ и других), через интернет или других источниках информации о введении в действие новых Законодательных актов, другой нормативной документации, а также изменений в действующую внешнюю документацию, используемую на предприятии;

2. Руководитель группы выявляет необходимость в приобретении нового документа или изменения в действующую документацию. После

Система ХАССП		
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение – Детский сад № 326	Ведение документации системы ХАССП	Страница: 4 из 5

согласования с руководителем предприятия приобретается требуемое издание.

Ответственность за своевременное обеспечение предприятия изменениями к внешним документам возложена на ответственного секретаря ХАССП. При этом устаревшие документы изымаются из обращения или идентифицируются как справочные с целью предотвращения их использования.

**Изменения во внутренние руководящие документы** предприятия вносятся разработчиком документа. Разработанный проект изменения к документу согласовывается, при необходимости, с заинтересованными службами (руководителями подразделений) и утверждается директором предприятия. Изменения в документы могут вноситься следующим способом:

- заменой отдельных листов документа;
- изданием новой версии документа;
- изъятием устаревших документов и заменой вновь изданными документами;
- изъятием и заменой отдельных фрагментов документа.

**Все вносимые изменения регистрируются в Листе учета изменений ХАССП.**

<b>Система ХАССП</b>		
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение – Детский сад № 326	Информация о производстве	Страница: 1 из 8

### **Схема производственного контроля при изготовлении пищевой продукции для детей**

На всех этапах технологического процесса контролируется санитарное состояние производственных помещений, технологического оборудования, тары, инвентаря; соблюдение работниками правил личной гигиены, особенно занятыми на ручных операциях. Осуществляется органолептический контроль визуальным методом – перед началом работы и в течение дня мастером цеха и ветеринарным инспектором; микробиологический и физико-химический контроль сырья и готовой продукции – периодически, в соответствии с графиком в аккредитованной лаборатории.

#### **Прием сырья (полный список в Приложении 7.1)**

При приемке каждой партии сырья и вспомогательных материалов контролируется:

- наличие сопроводительных документов, удостоверяющих безопасность и качество каждой принимаемой продукции. (Сертификат соответствия, Санитарно-эпидемиологическое заключение, Удостоверение о качестве, Свидетельство о регистрации, Декларация соответствия);
- состояние (целостность) упаковки и тары, маркировка, органолептические показатели (внешний вид, запах, целостность кожного покрова для мяса и рыбы, вид разделки, цвет мяса, для рыбы — цвет жабр) в соответствии с требованиями действующей нормативной документации, требованиями договора (контракта);

Система ХАССП		
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение – Детский сад № 326	Информация о производстве	Страница: 2 из 8

- пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продукта;
- паразитарная чистота (отсутствие живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека) в соответствии с СанПиН 3.2.1333, СанПиН 2.3.2.1078-01, МУК 3.2.998-00, МУК 4.2.668-97, МУ 3,2-11-31254-09 Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции;
- содержание токсичных элементов (Pb, As, Cd, Hg), гистамина, нитрозаминов, пестицидов, полихлорированных бифенилов – не реже одного раза в 6 месяцев для партий сырья от каждого поставщика; радионуклиды – не реже одного раза в квартал;
- микробиологические показатели – в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1078, 2.3.2.1280 (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), St. aureus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes, V. parahaemolyticus) – каждая партия.

**Ответственный** за контроль поступающего сырья – Кладовщик.

### **Хранение сырья**

#### **Контролируется:**

- условия и режимы хранения сырья – в соответствии с действующей НД на данный вид (температурный режим, продолжительность хранения):

Температура в камере хранения мороженого сырья – не выше минус 35<sup>0</sup>С;

Температура в камере хранения охлажденной рыбы – от 0 до минус 6<sup>0</sup>С.

- санитарное и техническое состояние холодильной камеры;
- наличие идентификационного номера каждой принятой партии сырья;
- очередность направления партий сырья на переработку;



Система ХАССП		
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение – Детский сад № 326	Информация о производстве	Страница: 3 из 8

- нормы загрузки холодильной камеры;
- условия складирования каждой партии;
- контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года;
- хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях;
- молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке; молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут;
- кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации  $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ , но не более одного часа;
- продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие);
- Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше  $+12\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Озелененный картофель не допускается использовать в пищу; Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях;
- Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см.;

Система ХАССП		
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение – Детский сад № 326	Информация о производстве	Страница: 4 из 8

- Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.;
- Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях;
- Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом;
- Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре;
- Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

**Контроль осуществляет Повар, Кладовщик.**

### **Прием основных вспомогательных материалов, пищевых добавок, тары и упаковочных материалов**

#### **Контролируется:**

- наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность каждой принимаемой партии (Сертификат соответствия, Санитарно-эпидемиологическое заключение, Удостоверение о качестве, Свидетельство о регистрации, Импортное карантинное разрешение);
- целостность упаковки, внешний вид;
- правильность складирования в складском помещении, наличие идентификационного номера каждой принятой партии;

Система ХАССП		
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение – Детский сад № 326	Информация о производстве	Страница: 5 из 8

- условия хранения, санитарное и фитосанитарное состояние складского помещения.

**Ответственный** за контроль поступающей тары – Кладовщик.

### **Входной контроль воды, направляемой на все технологические операции**

**Контролируется:**

- показатели безопасности и качества воды в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.4.1074, ГОСТ Р 51232, СанПиН 2.3.4.050;

Периодически – не реже одного раза в месяц.

**Контроль осуществляет** Завхоз.

## **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ**

### **Подготовка ингредиентов**

**Контролируется:**

- температура окружающей среды – не выше 20<sup>0</sup>С, температура воды – не выше 15<sup>0</sup>С;

- обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости;

- своевременность направления размороженного сырья на последующую технологическую операцию (без задержек, незамедлительно);

- крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой;

- не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов; овощи,

Система ХАССП		
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение – Детский сад № 326	Информация о производстве	Страница: 6 из 8

предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции;

- потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

**Ответственный:** кухонный работник – постоянно; повар – периодически.

### Обработка пищевых продуктов

**Контролируется:**

- правильность обработки – в соответствии с действующей НД;
- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка;
- своевременность передачи разделанных полуфабрикатов на последующую технологическую операцию;
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

**Ответственный:** повар – постоянно; кухонный работник – периодически.

Система ХАССП		
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение – Детский сад № 326	Информация о производстве	Страница: 7 из 8

### Контроль готового продукта

**Контролируется:**

- порядок раздачи готовых блюд и соблюдение температурного режима (горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.);
- соблюдение правил реализации скоропортящихся/кисломолочных продуктов;
- масса нетто (фактическая и заданная) и предельные отклонения от массы нетто;
- соблюдение правил реализации кипяченой питьевой воды;
- выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

**Ответственный:** повар – постоянно; кухонный работник, повар – периодически. (Бракеражная комиссия)



## Сводная таблица анализа рисков в процессе производства питания – отчёт группы ХАССП

Рабочая группа предприятия по внедрению ХАССП должна гарантировать, что все возможные риски в процессе производства определены. После того, как будут идентифицированы риски для каждого этапа производственного процесса, необходимо определить степень этого риска и вероятность его возникновения. Это может использоваться для определения стадии процесса, где определенный риск может быть предотвращен, устранен или уменьшен до приемлемого уровня.

№	Стадия процесса	Опасность и ее источник/ Причина	Оценка риска	Есть ли описан неККТ? Да/Нет	Если Да, то почему?	Примеры мероприятий (другие способы контроля следует также принять во внимание)
1.	Разработка меню	Биологическая, Химическая, Физическая. Рецепты по приготовлению блюд, которые содержат опасные компоненты, или этапы обработки продовольствия, имеющие опасные стадии, могущие привести к риску потери безопасности продукта.	Вероятность серьезности риска будет зависеть от выбранных продуктов. Например: Если бы цыпленок не подвергся соответствующей технологии обработки, а только обжарили снаружи, то наличие в нем E.coli O157:H7, сальмонелл или других патогенных микроорганизмов усилили бы степень риска, так как численность сальмонеллы и других патогенных микробов не была бы уменьшена до приемлемого уровня.	Нет		Контроль за компонентами питания: - составление перечня опасных пищевых продуктов; - пересмотр меню и спецификаций и их корректировка; - таможенные консультации во время презентации меню; - управление поставками и поставщиками.
2.	Организация снабжение	Содержание компонентов в продовольствии, которые являются потенциально опасными и «готовые к употреблению» продукты, которые загрязнены: Патогенными микроорганизмами, Химическими загрязнителями, Физическими загрязнителями.	Например: Если пищевой продукт, готовый к употреблению, был загрязнен <i>Listeria monocytogenes</i> , то вероятность и серьезность пищевого отравления будет высока.	Нет		Контроль за сырыми продуктами: - Программы Управления Закупками - закупка только от одобренных поставщиков или дистрибьюторов. - Спецификации продуктов включают: описание, температуру поставки продуктов, маркировку даты, партии и срока годности. - Способы упаковки и микробиологические анализы рассматриваются как первостепенно важные. - Соответственно подготовленный персонал, занятый снабжением.
3.	Премка сырых (продуктов)	Биологическая: рост численности патогенных микроорганизмов в поступающих товарах.	В потенциально опасных готовых к употреблению пищевых продуктах наблюдается быстрый рост патогенных микроорганизмов, если температура при доставке превышает норму. Высокая степень риска. Высокая вероятность, если температура продуктов при поставке будет превышать установленные нормы.	Да	Если потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты были доставлены с нарушениями температурного режима и	Контроль сырых продуктов:

		<p>Биологическая: Продукты с истекшим сроком годности.</p> <p>Химическая и физическая: Загрязнения произошедшие из-за повреждения упаковки или неправильного хранения, например, с совместно с химикатами.</p>	<p>Степень высока, вероятность низка. Большинство наименований продуктов, с истекшим сроком годности, может быть опасным из-за роста микроорганизмов, портящих продукты в условиях холодильника. Особую опасность представляют потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты, с уменьшенным содержанием кислорода (в вакуумной упаковке) и в упаковке, содержащей газ, из-за способности роста <i>Listeria monocytogenes</i> в охлажденных условиях и при отсутствии кислорода. При низких температурах <i>Listeria monocytogenes</i> растет очень медленно, однако при хранении продуктов в вакуумной упаковке, микроорганизмы могут сохраняться в течение нескольких недель. Это достаточное время для их роста. Примеры: копченая лососина, холодное мясо для лепки.</p> <p>Степень низкая; Вероятность низкая. Наблюдаются видимые признаки повреждения.</p>	Нет	<p>численность патогенных микроорганизмов возросла до опасного уровня, то никакая последующая процедура не уменьшит загрязнение до приемлемого уровня.</p>	<p>-Программа Управления Закупками, Спецификация продуктов -Температурный контроль при поставке продуктов. -Контроль качественных параметров поступающих товаров (включает проверку маркировки, качества и целостности упаковки, кодирования даты) с указанным корректирующих действий для продуктов, несоответствующих спецификации. - Соответствующая подготовка персонала.</p> <p>Контроль химического и физического загрязнения сырья: -Программа Управления Закупками, Спецификация меню. - Мониторинг качественных параметров поступающих товаров (включая маркировку, целостность и соответствие упаковки, кодирования даты). -С указанием конкретных действий для продуктов с нарушенной спецификацией.</p>
4А	<p>Хранение Охлажденных продуктов: -сырые продукты для кулинарной обработки на производстве. -сырые фрукты или овощи для обслуживания. -готовые к употреблению продукты.</p>	<p>Биологическая: В потенциально опасных готовых к употреблению продуктах рост патогенных микробов, если температура хранения превышает требуемую.</p> <p>Биологическая: Продукты с истекшим сроком годности. Потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты с уменьшенным содержанием кислорода в упаковке, которые хранятся слишком долго, при охлажденных условиях имеют потенциальный рост</p>	<p>Степень высокая; вероятность высокая. В потенциально опасном продовольствии поддерживается быстрый рост патогенных микробов при идеальных температурно-временных условиях.</p> <p>Степень высокая; вероятность высокая. В потенциально опасных, готовых к употреблению пищевых продуктах в упаковке с уменьшенным содержанием кислорода, вакуумом или газом – из-за способности роста <i>Listeria monocytogenes</i> при охлажденных условиях, хотя вероятность низка.</p>	Да	<p>Если потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты хранились с нарушением температурного режима и численность патогенных микроорганизмов выросла до опасного уровня, не существует способов уменьшения загрязнения до</p>	<p>Контроль роста численности патогенных микроорганизмов за счет: -правильного хранения и регистрация параметров работы холодильников. -обслуживание и программа настройки контроля температуры для холодильников. -правильные методы хранения продуктов. (например, в закрытом виде; раздельное хранение, сырых отдельно</p>



		<p>риска <i>Listeria monocytogenes</i> до опасного уровня.</p> <p>Химическая и физическая: Загрязнение продуктов в период хранения</p>	Низкая степень; низкая вероятность.	Нет	приклеемого уровня.	<p>от приготовленных.</p> <p>Контроль загрязнения: -правильные методы хранения продовольствия (например, раздельное; в закрытом виде). -отделить химический склад от склада продуктов.</p>
4 В.	<p>Хранение продуктов глубокой заморозки: -сырые продукты для кулинарной обработки на производстве. -сырое продовольствие для приготовления/охлаждения.</p>	<p>Биологическая: Загрязнение.</p> <p>Биологическая: Рост патогенной микрофлоры в сырых или готовых к употреблению продуктов.</p>	<p>Низкая степень; низкая вероятность. Патогенные микроорганизмы могут присутствовать в продуктах и рост их численности возможен при подтаивании продукта.</p>	Нет		<p>Контроль роста численности микроорганизмов производится путем: -правильного хранения и регистрации параметров работы морозильника. -обслуживание и программа настройки для морозильников. -правильные методы хранения продовольствия (в закрытом виде, раздельное хранение, хранение сырых продуктов отдельно от приготовленных и т.д.)</p>
5.	<p>Хранение сухих пищевых продуктов</p>	<p>-Физическое загрязнение. -Загрязнение синантропными животными. -Микробиологическое загрязнение фекалиями и мочой.</p>	<p>Низкая степень; низкая вероятность. Никакой микробиологической опасности не определено, при условии, что продукты высушены, упакованы, подвергнуты высокой температурной обработке или правильно хранятся – происходит незначительный рост бактерий.</p>	Нет		<p>Контроль физического загрязнения: -правильные методы хранения продовольствия (хранение в запечатанном виде, в контейнерах с крышкой, закрытых и раздельно). -своевременная санобработка хранилищ, -паразитный контроль, -отдельное хранение химикатов, -контроль за оборотом запаса продуктов.</p> <p>Устранение микробиологического загрязнения производится путем правильного приготовления. Физического: осмотр изделия.</p>
6.	<p>Мойка/Санитарная обработка: -овощи и фрукты (свежие)</p>	<p>Биологическая: Загрязнение патогенной микрофлорой.</p>	<p>Средняя степень; средняя вероятность. В сырых овощах и фруктах численность патогенных микробов может быть высокой при отсутствии соответствующей санобработки. В потенциально опасных пищевых продуктах будет наблюдаться рост микрофлоры при условиях температурного хранения ниже требуемого или при загрязнении от других продуктов в процессе приготовления.</p>	Нет		<p>Контроль микробиологического загрязнения: -эффективное мытье и регламентированный процесс санобработки продуктов, которые не будут подвергаться обработке высокой температурой. -раздельное хранение чистых и грязных овощей и фруктов для предотвращения повторного загрязнения. -температурный контроль в</p>

		Химическое и физическое загрязнение: Наличие инородных объектов, синантропных вредителей в сырых продуктах	Средняя степень; Низкая вероятность	Нет		холодильниках и морозильниках. -эффективные методы личной гигиены персонала. -контроль за условиями поставки.  Контроль физического и химического загрязнения: -правильные методы санобработки, -контроль за синантропными животными, -отдельное хранение химикатов, -контроль за оборотом запаса продуктов. -контроль за условиями поставки. -применяется политики: «Никакого стекла» и «Никакого дерева», контроль стеклобоя.
7.	Размораживание (дефростация) -сырые продукты для приготовления или охлаждения	Биологическая: -загрязнение от сырых пищевых продуктов.  Химическая и физическая: Занесение загрязнения в течение подготовки.	Высокая степень; низкая вероятность. Кулинарная обработка уменьшит численность бактерий до приемлемого уровня.  Низкая степень низкая вероятность. При размораживании продукта должна нарушаться первоначальная упаковка.	Нет  Нет		Контроль загрязнения: -правильные методы хранения продовольствия. -эффективные методы гигиены персонала. -контроль микробного роста при замораживании или охлаждении.  Контроль физического и химического загрязнения: -правильная санобработка помещения. -контроль за синантропными вредителями. -отдельное хранение химикатов. -контроль за оборотом запаса продуктов. -применение политики: «Никакого стекла» и «Никакого дерева», контроль стеклобоя.
8.	Разделка и порционирование сырых продуктов (приготовление полуфабрикатов)	Биологическая: Рост патогенных микроорганизмов.  Физическая: Загрязнение во время подготовки.	Низкая степень; низкая вероятность.  Средняя степень; низкая вероятность.	Нет  Нет		Контроль роста микроорганизмов: -температурно-временным контролем в период подготовки.  Контроль физического и химического загрязнения: -соблюдение санитарии. -контроль за синантропными вредителями. -отдельное хранение химикатов. -контроль за оборотом запаса продуктов.

						<ul style="list-style-type: none"> <li>-применение политики: «Никакого стекла» и «Никакого дерева», контроль стеклобоя.</li> <li>-правильные методы хранения продовольствия.</li> <li>-эффективные методы личной гигиены персонала.</li> </ul>
9	Кулинарная обработка	<p>Биологическая: Загрязнение патогенной микрофлорой и ее выживание.</p> <p>Физическая и химическая: Загрязнение инородными объектами и химическое загрязнение.</p>	<p>Высокая степень; высокая вероятность: В продовольствии, прошедшем обработку с нарушением ее условий, происходит неполное разрушение патогенной микрофлоры и потенциально опасное продовольствие поддержит ее рост при несоблюдении температурно-временных условий.</p> <p>Низкая степень; низкая вероятность.</p>	<p>Да</p> <p>Нет</p>	<p>Когда температурный режим хранения потенциально опасных готовых к употреблению продуктов нарушен, и численность патогенной микрофлоры выросла до опасного уровня, не существует методов уменьшения загрязнения до приемлемого уровня.</p>	<p>Контроль разрушения патогенной микрофлоры: Правильные температурные параметры (параметры могут одновременно включать время и температуру) для уничтожения опасных патогенных микробов.</p> <p>Контроль физического и химического загрязнения: -правильное ведение хозяйства/мытьё. -контроль за синантропными животными. -отдельное хранение химикатов. -контроль за оборотом запасов продуктов -контроль стекла и дерева, контроль стеклобоя.</p>
10	Обработка готового продукта (нарезка, измельчение, смешивание...)	<p>Биологическая: Рост патогенной микрофлоры, если продовольствие готовилось в помещении с повышенной температурой в течение продолжительных периодов времени.</p> <p>Биологическая: Загрязнение.</p> <p>Химическая и физическая: Загрязнение инородными объектами.</p>	<p>Зона мойки посуды</p>		10:00	
11	Распределение в маркированную посуду по группам на раздаче	<p>Биологическая: Рост патогенной микрофлоры в течение заключительного периода хранения готовых к употреблению пищевых продуктов</p>	<p>Высокая степень; средняя вероятность: Потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты поддержат рост патогенной микрофлоры при несоблюдении температурно-временных условий.</p>	Да	<p>Если потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты хранились с нарушением</p>	<p>Контроль роста микрофлоры: -правильное хранение и регистрация параметров работы холодильника. -обслуживание и программа настройки холодильников. -правильные методы хранения продовольствия (в закрытом виде, раздельное хранение, хранение сырых</p>

		Физическая: Загрязнение.	Низкая степень; низкая вероятность.	Нет	температурного режима и численность патогенной микрофлоры возросла до опасного уровня, то никакие последующие действия не уменьшат загрязнения до приемлемого уровня.	продуктов отдельно от приготовленных и т.д.). Контроль роста патогенной микрофлоры: -контроль температурного режима холодильника; эффективное охлаждение хранящихся продуктов, контроль срока годности. -правильное хранение продовольствия (например, в закрытом виде, раздельное хранение и т.д.). Вероятность отсутствует, если продовольствие упаковано. Низкая вероятность, если продовольствие не упаковано и на подносе используется стеклянная посуда.
12	Перемещение в группы и порционирование	Биологическая: Взаимное загрязнение или рост патогенных микроорганизмов.  Физическая: Загрязнение.	Высокая степень; высокая вероятность.  Средняя степень, средняя вероятность.	Да  Нет		Незначительные благодаря тому, что блюда упакованы/покрыты пленкой.  Контроль физического загрязнения: -правильное хранение продовольствия. -обучение персонала.

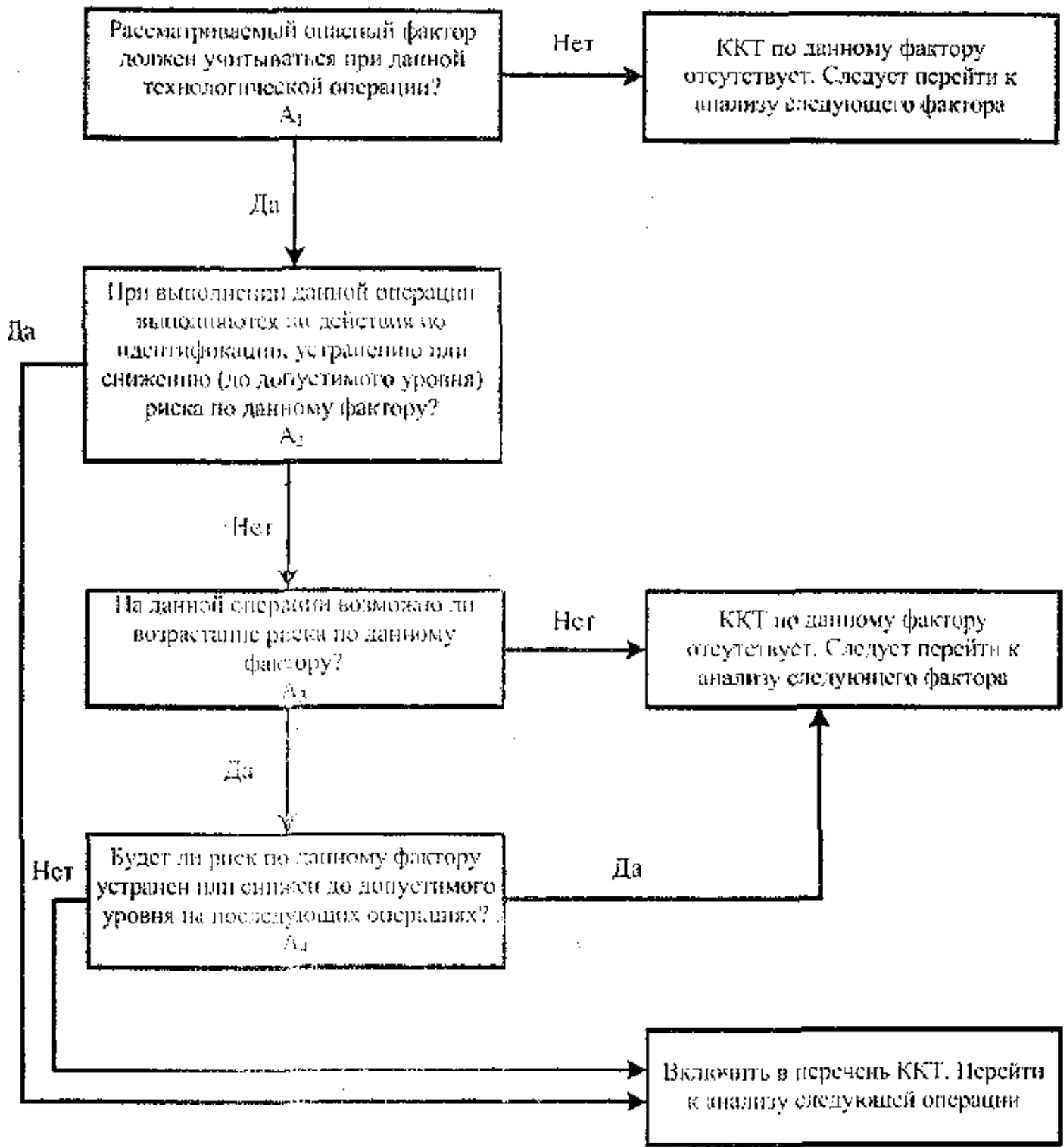
### Сводная таблица анализа рисков в процессе производства питания (температурные показатели)

Шаг №	Этап процесса	Опасность	Меры контроля	ККТ	Критические пределы	Частота контроля	Корректирующие действия	Проверка	Отчеты
3	Приемка сырья (продуктов) от поставщика	Биологическая: Рост патогенных микроорганизмов.	Контроль температуры потенциально-опасного продовольствия при получении. Целевые температуры: Охлажденные продукты: 5°C. Замороженные	ККТ I	Охлажденное продовольствие: 8°C.  Замороженное продовольствие не должно иметь признаков оттаивания	Температура потенциально опасного продовольствия должна замеряться в каждой партии поставки. Замороженные продукты должны быть подвергнуты визуальному осмотру.	Если температура продукта находится в пределах между 5°C и 8°C, необходимо немедленно охладить продукты. Проводится контроль безопасности продуктов.  Если температура выше - 8°C, то продовольствие отклоняется.	Проверка достижения критических пределов проводится посредством изменений температуры термометром/измерителем, обзора отчета, опроса персонала, анализа регистра-	Необходимо сохранить все квитанции отчеты, результаты.

			продукты не должны иметь признаков оттаивания.				Если у замороженных продуктов наблюдаются признаки оттаивания, то продовольствие отклоняется.	дни температурных измерений и оценки действительности системы.	
4	Хранение охлажденных продуктов	Биологическая: Рост патогенных микроорганизмов	Потенциально опасные продукты должны сохраняться при охлаждении	ККТ2	Охлажденное продовольствие: 8°C Замороженное продовольствие должно быть в твердом состоянии и не иметь признаков оттаивания	Показания измерителя температуры рефрижератора и морозильника должны регистрироваться непрерывно или ежедневно вручную или проверяться с частотой, сочтенной эффективной.	При повышении температуры в холодильнике, пределах между 5°C и 8°C необходимо заново проверить температуру продовольствия. При температуре продовольствия 8°C, принимаются альтернативы хранения. Немедленное понижение температуры. Если у замороженных продуктов появились признаки оттаивания, их полностью размораживают и используют в соответствии с установленными руководящими принципами и сроками годности.	Проверка достижения критических пределов проводится с помощью измерений температуры термометром/измерителем, калибровки, обзора отчетов, опроса персонала, анализа регистрации температурных измерений и оценки действительности системы в целом.	Подтвердить документально проведение непрерывного контроля и/или ручной регистрации температуры.
9	Кулинарная обработка /	Биологическая: Выживание патогенных микроорганизмов	Сырое продовольствие, подвергнувшееся кулинарной обработке, в середине куска может иметь температуру, безопасную для развития патогенных микроорганизмов.	ККТ3	Для определения минимальной температуры кулинарной обработки необходимо обратиться к приложению Установленные температуры не требуют временного контроля. Целый кусок говядины, баранины или стейк из целой рыбы, требующий обжарки, должны быть полностью обжарены снаружи. По минимальные значения	Контроль температуры в конце проведения кулинарной обработки в каждой партии.  Визуальный контроль равномерного обжаривания наружной поверхности продукта.	Продолжение кулинарной обработки после установки требуемой температуры	Проверка достижения критических пределов проводится с помощью измерений температуры термометром/измерителем, калибровки, обзора отчетов, опроса персонала, анализа регистрации температурных измерений и	Зарегистрировать значения температуры в середине продукта. Показания температуры при окончании кулинарной обработки должны быть установлены.

					температуры обжарки не предусмотрены.			оценки действительности системы в целом.	
11	Ручная обработка готовых к употреблению продуктов. Комплектование. Порционирование.	Биологическая: Рост патогенных микроорганизмов.	Когда температура была определена выбрана как метод контроля для определенного процесса или определенной кухни, то она должна быть равной 12°C.	ККТ4	Температура среды обработки 15°C или ниже; Температура продукта не должна превышать 15°C.	Контроль температуры продукта в конце процесса. Примечание: Нет необходимости проводить контроль времени обработки.	Если окружающая температура определяется как критический предел, а температура продукта превышает 15°C, продукт подлежит уничтожению.	Проверка достижения критических пределов проводится посредством изменений температуры термометром/измерителем, калибровки, обзора отчетов, опроса персонала, анализа регистрации температурных изменений и оценки действительности системы.	Регистрация времени обработки продукта и температуры окружающей среды.
12	Распределение в маркированную посуду по группам на раздаче	Биологическая: Рост патогенных микроорганизмов.	Холодные блюда распределяются в маркированной посуду в охлажденном состоянии при темп не выше 15C Горячие 65C	ККТ5	Критический температурный предел охлажденного блюда при распределении <i>ссылака на санитии</i> по видам	Температура должна быть проверена непосредственно перед распределением	Если окружающая температура определяется как критический предел, а температура продукта превышает 15°C, ?	Проверка достижения критических пределов проводится посредством изменений температуры термометром/измерителем, калибровки, обзора отчетов, опроса персонала, анализа регистрации температурных изменений и оценки действительности системы.	Регистрация температуры продуктов при отправке продовольствия для каждого рейса или с частотой, определенной как наиболее эффективная.
13	Перемещение в группы и порционирование	Биологическая: Рост патогенных микроорганизмов.	Холодные блюда распределяются в маркированной посуду в охлажденном состоянии при темп не выше 15C Горячие 65C	ККТ6	Критический температурный предел охлажденного блюда при распределении <i>ссылака на санитии</i> по видам	Температура должна быть проверена непосредственно перед распределением ? <i>Один раз в 3 для проверки комиссией температуры выдаваемых блюд. Соблюдение режима выдачи готовой</i>	Если окружающая температура определяется как критический предел, а температура продукта превышает 15°C, ? горячих ниже 60C	Проверка достижения критических пределов проводится посредством изменений температуры термометром/измерителем,	Регистрация температуры продуктов при отправке продовольствия для каждого рейса или с частотой,

						продукции		калибровки, обзора отчетов, опроса персонала, анализа регистрации температурных измерений и оценки действенности системы	определенной как наиболее эффективная.



Рассматриваемый внешний фактор должен учитываться при данной технологической операции?

A<sub>1</sub>

Нет

KKT по данному фактору отсутствует. Следует перейти к анализу следующего фактора

Да

При выполнении данной операции выполняются ли действия по идентификации, устранению или снижению (до допустимого уровня) риска по данному фактору?

A<sub>2</sub>

Нет

На данной операции возможно ли возрастание риска по данному фактору?

A<sub>3</sub>

Нет

KKT по данному фактору отсутствует. Следует перейти к анализу следующего фактора

Да

Будет ли риск по данному фактору устранен или снижен до допустимого уровня на последующих операциях?

A<sub>4</sub>

Да

Включить в перечень KKT. Перейти к анализу следующей операции

Нет

Да



Учитываемый опасный фактор может содержаться в данном виде входной продукции?  
В 1

да

нет

ККТ отсутствует

Устраняется ли рассматриваемый опасный фактор последующей обработкой или снижается до допустимого уровня?  
В 2

нет

да

Для этого фактора ККТ - качество сырья

ККТ отсутствует



Негосударственное частное  
образовательное учреждение

**«ПЕРСОНАЛ»**

Лицензия № 64.01.01.0000054 на осуществление образовательной деятельности  
от 13.05.2011г. №3761

**УДОСТОВЕРЕНИЕ № 30**  
о повышении квалификации

Настоящее удостоверение выдано Райковой  
Юлии Владимировне

В том, что он(а) с 08 февраля 2016 г.  
по 08 февраля 2016 г.

обучался(ась) по программе повышения квалификации:  
Внедрение системы ХАСИП

За время обучения сдав(а) зачеты по дисциплинам:

Наименование	Кол-во часов	Оценка
Матрица в области безопасности пищевой продукции	2	—
7 принципов системы ХАСИП	2	—
Разработка плана по внедрению ХАСИП	6	—
Контрольные критические точки	4	—
Система мониторинга	2	—



В объеме \_\_\_\_\_ академических часов

Директор \_\_\_\_\_  
Секретарь \_\_\_\_\_

Выдан 08.02.2016 Регистрационный номер 30-02