



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «АРКАДА»

А.В. Стависский
26 февраля 2026 года

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

Общество с ограниченной ответственностью «АРКАДА»

Для подразделения: _____

по адресу: _____

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 17.03.1999г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881, ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки", ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», МР 2.36.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», МР 3.1/2.4.0239-21 «Рекомендации по организации работы организаций отдыха детей и их оздоровления в условиях эпидемиологического процесса, вызванного 2021 году», МР 3.1.0276-22 «Особенности проведения противоэпидемических мероприятий в условиях эпидемиологического процесса, вызванного новым геновариантом коронавируса «ОМИКРОН», ГОСТ Р 52498-2005 «Социальное обслуживание населения. Классификация учреждений социального обслуживания», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», ГОСТ Р ИСО 9000-2015 «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь», ГОСТ Р ИСО 9001-2015 «Системы менеджмента качества. Требования», ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» и другими нормативными и правовыми актами.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), организации производственного контроля с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Принцип 1. Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля).

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

Принцип 4. Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящей программе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

- 2.1 **ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):** Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- 2.2 **система ХАССП:** Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.
- 2.3 **группа ХАССП:** Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.
- 2.4 **опасность:** Потенциальный источник вреда здоровью человека.
- 2.5 **опасный фактор:** Вид опасности с конкретными признаками.
- 2.6 **риск:** Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
- 2.7 **допустимый риск:** Риск, приемлемый для потребителя.
- 2.8 **недопустимый риск:** Риск, превышающий уровень допустимого риска.
- 2.9 **безопасность:** Отсутствие недопустимого риска.
- 2.10 **анализ риска:** Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.
- 2.11 **предупреждающее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- 2.12 **корректирующее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- 2.13 **управление риском:** Процедура выработки и реализации предупредительных и корректирующих действий.
- 2.14 **критическая контрольная точка:** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- 2.15 **применение по назначению:** Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
- 2.16 **применение не по назначению:** Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
- 2.17 **предельное значение:** Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- 2.18 **мониторинг:** Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупредительных действий.
- 2.19 **система мониторинга:** Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.
- 2.20 **проверка (аудит):** Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- 2.21 **внутренняя проверка:** Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

Состав программы

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

1. Политика в области безопасности пищевой продукции.
 2. Проведение анализа рисков.
 3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).
 4. Определение критических пределов для каждой ККТ.
 5. Разработка системы мониторинга ККТ.
 6. Разработка корректирующих действий.
 7. Внедрение принципов ХАССП.
 8. Разработка процедур проверки принципов ХАССП.
 9. Документация программы ХАССП.
 10. Приложения.
-

1. Политика в области безопасности пищевой продукции.

Цель: Предоставлять пищевую продукцию, соответствующую российским стандартам и стандартам Таможенного Союза отвечающую требованиям потребителей.

Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции
4. Повышение эффективности использования ресурсов
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП
6. Предоставление потребителю, контролирующим органам подтвержденные соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Пути решения основных задач политики в области качества и безопасности продукции:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
5. Совершенствование предупредительных действий и управление ими с целью обеспечения требований по безопасности и качества продукции.
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.
7. Систематический анализ результатов наблюдений удовлетворенности потребителей пищевой продукцией.
8. Постоянное улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.
Руководство должно постоянно актуализировать настоящую Политику, неукоснительно следовать Политике, обеспечивая ее соблюдение на всех уровнях управления, путем решения поставленных задач.

2. Проведение анализа рисков.

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности:

Физические опасности – наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

1. Пищевое сырье, поступающее на объект;
2. Хранение сырья;
3. Производство пищевой продукции, в том числе:
 - помещения и оборудования пищеблока;
 - производственный процесс приготовления продукции;
4. Реализация готовой продукции;
5. Персонал, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Анализ рисков по диаграмме:

1. Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырёх возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.
2. Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырёх возможных вариантов оценки: лёгкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.

3. Строит границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора- тяжесть последствий, как указано на рисунке ниже.
4. Если точка лежит на или выше границы - фактор учитывают, если ниже - не учитывают.

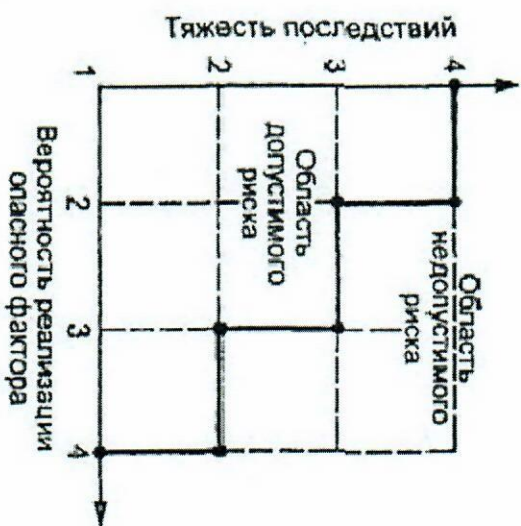


Таблица анализ риска при приготовлении и потреблении блюд.

№ п/п	Стадия процесса	Опасность и ее источники	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1	Формирование меню, ассортиментного перечня продукции	Биологическая - эпидемиологически опасные блюда, - поступления недоброкачественного сырья. Финансовая - завышенная ценовая политика - ненужный объем поступающего сырья.	- Договора с поставщиками - Пересмотр договоров - Управление поставками - Анализ и корректировка меню - Планирование расхода продукции	При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик.	Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается.

2	Поступление продуктов на склад	Биологическое загрязнение патогенными м/о - нарушение целостности упаковки, - нарушение условий транспортировки, - поставка продукции не в таре производителя. Химическое - с/х пестициды. Физическое грызуны, жучки, примеси.	- Входной поступающего сырья продуктов питания. Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая). - Управление поставками - Визуальный осмотр транспорта поставщика (Требования к перевозке и приему пищевых продуктов)	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика.	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно не устанавливать <u>Контрольно-критическую точку (ККТ) на входном контроле поступающего сырья, установить, как контрольную точку (КТ).</u>
3	Хранение продуктов на складе	Биологическое - при нарушении условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) - рост патогенных м/о - повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическое - загрязнение дезинфектантом - моющим средством.	- Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно требованиям к условиям хранения - Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования - Современная дезинфекция и разморозивания холодильников - Дератизация и проведение генеральных уборок в кладовой Соблюдение личной гигиены. - Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д.	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая.	<u>Установить Контрольно-критическую точку (ККТ).</u>
4	Подготовка посуды и инвентаря	Механическая - сколы, острые края, опасность порезов. Биологическая - загрязнение патогенными м/о и их рост. Химическая	- Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно санитарным правилам СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации	При соблюдении нормативов степень риска не высока.	<u>Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не ставить.</u>

		<ul style="list-style-type: none"> - загрязнение мощными средствами - дезинфектантом. 	общественного питания населения»	<ul style="list-style-type: none"> - Санитарное содержание помещений пищеблока 		
5	Кулинарная обработка	<p>Биологическое</p> <ul style="list-style-type: none"> - загрязнение патогенными м/о и их рост <p>Химическое</p> <ul style="list-style-type: none"> - загрязнение мощными средствами, дезинфектантом 	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологии приготовления (работа по нормативным документам). - Современное обслуживание и ремонт технологического оборудования - Тщательная обработка до полного смыывания мощного средства дезинфектанта - Соблюдение поточности производства - Соблюдение личной гигиены 	<ul style="list-style-type: none"> - Отделение сырья от готовой к употреблению продукции (физические барьеры, стены или отдельное помещение) - Соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока. - Разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря) - Соблюдение поточности производства - Соблюдение личной гигиены 	<p>При выполнении нормативов степень риска не высока</p>	<p>Можно не ставить</p> <p><u>Контрольно-критическую точку (ККТ), а установить контрольную точку (КТ).</u></p>
6	Реализация (раздача)	<p>Биологическая</p> <ul style="list-style-type: none"> - При нарушении технологии приготовления, сроков и условий хранения 	<ul style="list-style-type: none"> - Органолептическая оценка. - Соблюдение правил подачи готовых блюд 	<p>Степень риска высокая.</p> <p>Вероятность наступления последствий высокая.</p>	<p>Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)</p>	

3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности.

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов.	- Температура и влажность. - Чистота оборудования и помещения. - Содержание склада, нормы складирования, товарное соседство. - Исправность холодильного оборудования.	Кладовщик/зав. производством	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Журнал генеральных уборок. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
2	Реализация (раздача) готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям	Ответственное лицо/ мед. сестра	Журнал бракеража готовой продукции

4. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Пределные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

№ п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Пределное значение	Ответственный	Нормативная документация
1	Хранение поступающего пищевого сырья	- Температура и влажность. - Чистота оборудования и помещения. - Содержание склада.	Нарушение температурного режима. Нарушение санитарной обработки. Несоответствие	Кладовщик	Приложения 4, 5, 7, 8, 11, 12

	- Техническое состояние оборудования.	инвентаря. Неисправность оборудования.		
2	Реализация (раздача) готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК.	Не соответствует.	Отв. лицо/ мед. сестра
				ТК, ТТК, Акты, утвержденное меню Приложения 4, 6

5. Разработка системы мониторинга ККТ.

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.
 Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП. (Приложение 8).

Система мониторинга.

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Хранение поступающего пищевого сырья	<p>Контроль за сроками годности продукции, товарным соседством.</p> <p>Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.</p> <p>Проверка технического состояния оборудования.</p> <p>Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой.</p>	<p>Регулярно.</p> <p>Регулярно.</p> <p>В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование.</p> <p>Ежедневно.</p>	<p>Журнал бракеража скоропортящейся продукции.</p> <p>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.</p> <p>Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.</p> <p>Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблоков.</p> <p>Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния</p>

			и санитарного состояния помещений, технологических линий, оборудования, оснащения и других объектов производственного окружения.
2 Реализация (раздача) готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции. Контроль реализации готовой продукции: - контроль температурного режима готовой продукции в соответствии с нормативной документацией на зоне раздачи/выдачи ГП -соблюдения санитарных правил при выдаче ГП -контроль при выдаче ГП, не допущения попадания инородных/посторонних предметов	Перед каждой выдачей.	Журнал бракеража готовой продукции.

6. Разработка корректирующих действий.

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированных корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений,
- наладку оборудования,
- изоляцию несоответствующей продукции,
- переработку несоответствующей продукции,
- утилизацию несоответствующей продукции и т.п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформительная процедура ее отзыва. Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП. (Приложение 4).

Установление порядка действий в случае отклонения значительных показателей предельных значений и меры по их устранению.

№ п/п	КТ/ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации. Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов. Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки. Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража сырья	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов. Приостановка приемки сырья, информирования руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта. Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику. Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации.
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима. Обнаружение неисправного оборудования. Обнаружение не соответствующего инвентаря. Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока.	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации. Информирование руководства, ремонт оборудования. Информирование руководства, замена инвентаря. Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации.
3	Обработка и переработка, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.	Информирование руководства, замена блюда, возврат продуктов, аудит поставщиков.
4	Реализация (раздача) готовой продукции	Обнаружении несоответствия готового блюда по органолептическими показателям.	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда.

Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению.

№ п/п	Аварийная ситуация.	Меры по устранению.
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А трихинеллез и другие), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
3	Отключение электроэнергии на срок более 4 часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные профилактические мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения.	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации.	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования.	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

7. Внедрение принципов ХАССП.

План внедрения принципов ХАССП.

№ п/п	Этап внедрения	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	Ответственные
1	Политика ХАССП	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения принципов ХАССП.	01.06.2026 г.	Руководитель

2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению принципов ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций.	01.06.2026г.	Руководитель
3	Подготовка информации для разработки принципов ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции.	01.06.2026г.	Технолог Санитарный врач
		Выбор последовательности и поточность технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции.	01.06.2026г.	Кладовщик Шеф-повар или повар
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении.	01.06.2026г.	Кладовщик
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования.	01.06.2026г.	Руководитель
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.	01.06.2026	Отв. лицо/ мед.сестра Шеф-повар или повар
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции.	01.06.2026	Кладовщик Работник пищеблока.
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря.	01.06.2026	Работник пищеблока.
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены.	01.06.2026	Отв. лицо/ мед.сестра Работники пищеблока.
		Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря.	01.06.2026	Шеф-повар или повар
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР.	01.06.2026	Отв. лицо/ мед.сестра Кладовщик
		Прослеживаемость пищевой продукции.	01.06.2026	Отв. лицо/ мед.сестра Кладовщик
4	Подготовка блок-схем производственных процессов.	Разработка блок-схемы производственных процессов.	01.06.2026	Члены группы ХАССП

5	Выявление опасностей.	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических).	01.06.2026	Члены группы ХАССП
6	Определение критических контрольных точек (ККТ).	Установление критических контрольных точек (ККТ).	01.06.2026	Члены группы ХАССП
7	Установление критических для границ для каждой ККТ.	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры которые контролируются в ККТ.	01.06.2026	Члены группы ХАССП
8	Разработка схемы мониторинга для каждой ККТ.	Подготовка схемы мониторинга для каждой ККТ.	01.06.2026	Члены группы ХАССП
9	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов.	Проверка измерений, наладку оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции.	01.06.2026	Руководитель Члены группы ХАССП

8. Разработка процедур проверки принципов ХАССП.

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения принципов ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.
2. Программа проверки должна включать в себя:
 - анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции.
 - оценку соответствия фактических выполняемых процедур документами принципов ХАССП,
 - проверку выполнения предупредительных действий,
 - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий,
 - оценку эффективности принципов ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению,
 - актуализацию документов.
3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

9. Документация программы ХАССП.

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документального контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно:

1. Документация программы ХАССП должна включать:
 - Политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции.
 - Приказ о создании и составе группы ХАССП. (Приложение 1).
 - Приказ об определении области распространения системы ХАССП в подразделении «Крым» (Приложение 2).
 - Информацию о продукции. (Сопроводительная документация хранится в складском помещении).
 - Информацию о производстве.
 - Отчёты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек, и определению критических пределов.
 - Рабочие листы ХАССП, график лабораторных исследований. (Приложение 4).
 - Пропедура мониторинга.
 - Пропедура проведения корректирующих действий.
 - Программа внутренней проверки системы ХАССП (чек-лист).
 - Перечень регистрационно-учетной документации.

Перечень форм учёта и отчётности по вопросам осуществления производственного контроля.

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (Приложение 5).
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. (Приложение 6).
3. Журнал учёта времени работы бактерицидных ламп. (Приложение 7).
4. Журнал учёта проведения генеральных уборок. (Приложение 8).
5. Гигиенический журнал. (Приложение 9).
6. Личные медицинские книжки каждого работника.
7. Журнал учёта и выдачи личных медицинских книжек. (Приложение 10).
8. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования. (Приложение 11).
9. Журнал учёта температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 12).
10. Журнал учёта проверок. (Приложение 13).
11. Договора и акты приема выполненных работ по договорам. (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция).
12. Регистрация претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции (электронная регистрация).

РАСПОРЯЖЕНИЕ

« 26 » февраля 2026 г.

№ АС– 02/2026

г. Москва

**О создании рабочей группы
по разработке и внедрению
принципов ХАССП
в подразделении «Крыль»**

В целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и п.4.1.4. стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»:

РАСПОРЯЖАЮСЬ:

1. Назначить постоянно действующую группу ХАССП по разработке и внедрению принципов ХАССП, в составе:
Координатор Группы ХАССП – Генеральный директор Стависский А.Б.
Технический секретарь группы ХАССП – директор подразделения Сафарян Л.С..
Члены рабочей группы:
 1. Цергер А.А. – гл технолог;
 2. Димидова И.Н. - санитарный врач;
 3. Агатырцев А.С. - технолог.
2. Группе ХАССП разработать и внедрить в Ставропольском филиале принципы ХАССП, в соответствии с требованиями, изложенными в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС № 021/2011 “О безопасности пищевой продукции” и ГОСТ Р 51705.1-2001 “Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования”.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности качества продукции, разработать необходимые формы документирования.
4. Координатору Группы ХАССП Стависскому А.Б. распределить функции среди членов Группы ХАССП и разработать регламент ее работы.
5. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности принципов ХАССП.
6. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:
 - формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
 - внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
 - координация рабочей группы;
 - обеспечение выполнения согласованного плана;
 - распределение работы и обязанностей;
 - обеспечение охвата всей области разработки.
7. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП доведение до исполнителей решения группы.
8. Группе ХАССП обеспечить разработку программы ХАССП, проведение всех необходимых мероприятий по разработке и внедрению принципов ХАССП на предприятии в срок не позднее 31 января 2026 года.
9. Установить, что члены Группы ХАССП несут персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение всех необходимых работ по внедрению и управлению принципами ХАССП на предприятии.
10. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Генеральный директор

А.Б. Ставиский

РАСПОРЯЖЕНИЕ

« 26 » февраля 2026г.

№ АС – 02/2026

г. Москва

**Об определении области
распространения принципов ХАССП
в подразделении «Крым»**

В соответствии с п.4.1.3. стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001 “Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования”

РАСПОРЯЖАЮСЬ:

1. Определить, что принципы ХАССП в подразделении «Крым», будут распространяться на производство продукции на следующих этапах жизненного цикла:
 - 1.1 Входной контроль сырья, продуктов и товарно-материальных ценностей.
 - 1.2 Хранение сырья, продуктов и товарно-материальных ценностей.
 - 1.3 Внутрипроизводственное перемещение сырья, продуктов и товарно-материальных ценностей.
 - 1.4 Производство готовой продукции – кулинарных изделий и блюд.
 - 1.5 Хранение готовой продукции-кулинарных изделий и блюд.
 - 1.6 Реализация готовой продукции – кулинарных изделий и блюд.
 - 1.7 Утилизация готовой продукции после окончания сроков ее хранения.

2. Принципы ХАССП будут распространяться на следующие виды (группы) производимой продукции – кулинарные изделия и блюда:

- салаты;
- первые блюда;
- вторые блюда;
- гарниры;
- напитки;
- выпечка.

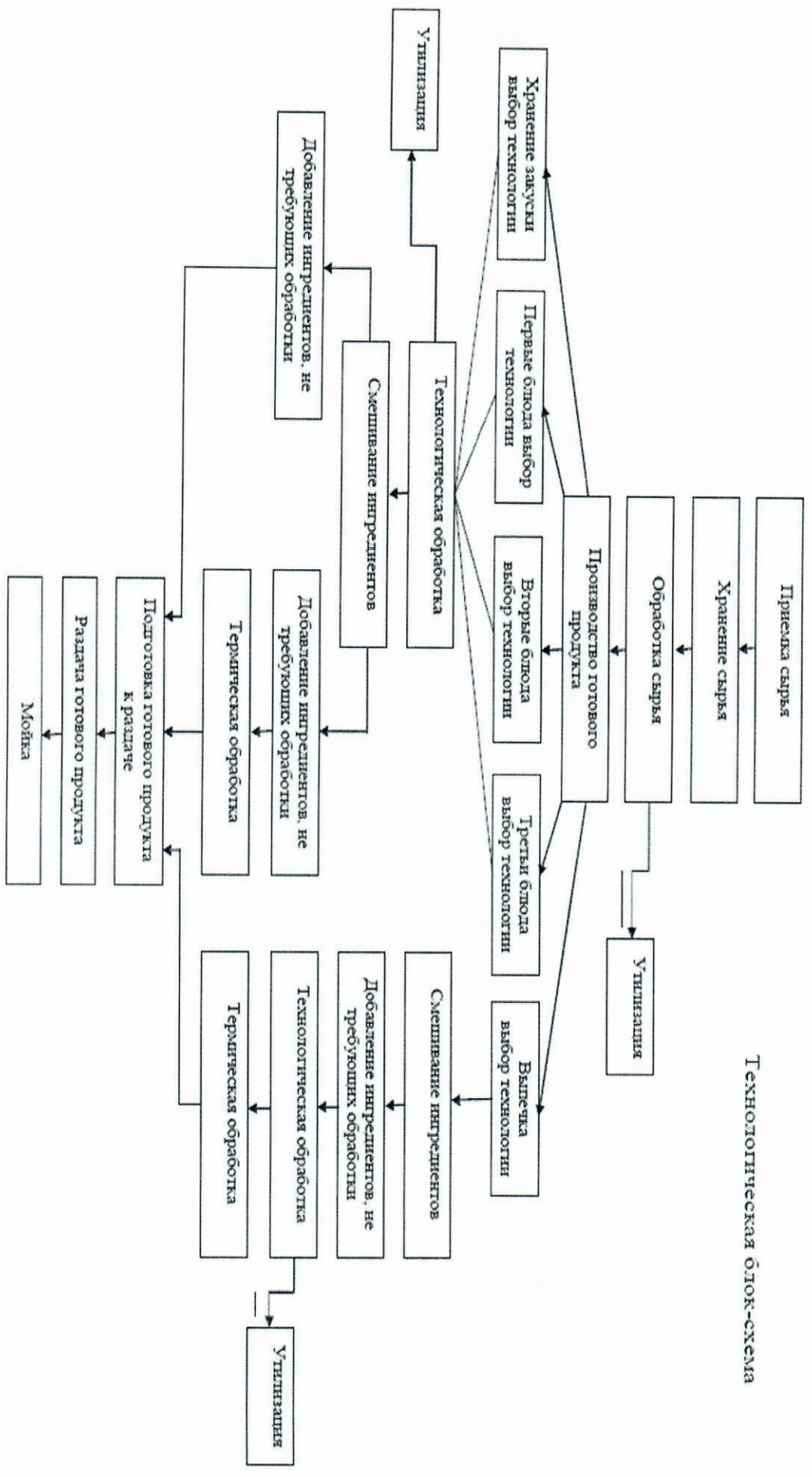
3. Группе ХАССП при разработке и внедрении принципов ХАССП руководствоваться настоящим Приказом.

4. Контроль за выполнением настоящего приказа возложить на координатора группы ХАССП Стависский А.Б.

Генеральный директор

А.Б. Стависский

Технологическая блок-схема



**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП
№1**

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

**Технологический процесс: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья
(Загрузочное отделение/участок)**

Наименование операции	Опасный фактор	№ КТ/ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Мониторинг			Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
				Процедура	Периодичность	Ответственный		
Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья	Биологическое заражение патогенными м/о - нарушение целостности упаковки, нарушение условий транспортировки, -поставка продукции не в таре производителя. Физическое: грибы/уны, жучки, примеси.	КТ №1	Контроль сопроводительной документации. Количество, вес поступаемой продукции. Качество поступаемой продукции. Условия транспортировки	Визуальный контроль. Оценка маркировки , внешнего вида, сроков хранения. Анализ сопроводительной документации.	Регулярно по факту приемки.	Кладовщик или иное ответственное лицо по приказу.	Партия не принимается, возврат, замена продукции.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции или листы приемки с обязательной оценкой условий транспортировки и доставки сырья; - НД на сырье, интредитенты; - документы, подтверждающие безопасность сырья; - инструкция или документированная процедура по входному контролю сырья, интредитентов; - порядок действий (инструкция или документированная процедура) при поступлении несоответствующей продукции.
			Отсутствие сопроводительной документации. Нарушена целостность упаковки. Срок годности.	Состояние транспортного средства, водителя (ЛМК, спецодежда)				

		Нарушение Т режима (+7/- 15гС max для охлажденной/за мороженной продукции					
--	--	--	--	--	--	--	--

РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП №2

Технологический процесс: хранение поступающего пищевого сырья
(Складские помещения)

Наименование операции	Опасный фактор	№ ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Мониторинг				Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
				Процедура	Периодичность	Ответственный			
Хранение поступающего пищевого сырья	Биологическое - при нарушениях условий хранения (нарушение температуры, товарное соседство и т.д.) - рост патогенных м/о - повреждение продуктов жуками, грызунами и т.д. Химическое - заражение дезинфектантом	ККТ №1	Температура и влажность (параметры производителя: -18-23гС для замороженной продукции, 85-90% влажности; +1-4гС для охлажденной продукции, 85-90% влажности; 0+10 гС для овощей, фруктов, зелени, 85-90% влажности; +10-27гС для сухого стока, бакалеи, влажность не более 75%), правила и	Визуальной контроль; поверенный термометр	Два раза в день: утром и вечером.	Кладовщик Повар Старшая медсестра или иное ответственное лицо назначенное по приказу	Возврат, замена продукции	Журнал температурного режима и влажности в складском помещении; Журнал учета температурного режима холодильного оборудования; Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока; Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок).	

<p>- Моющим средством.</p>	<p>сроки хранения, внешний вид, зараженность вредителями.</p> <p>Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и тп.; еженедельная мойка и дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и тп.; ежемесячная мойка и дезинфекция-генеральная уборка оборудования, помещений в соответствии с инструкцией по применению ср-ва)</p> <p>Техническое состояние оборудования.</p> <p>Нарушение температурного режима.</p> <p>Нарушение санитарной обработки.</p> <p>Техническое состояние оборудования.</p> <p>Температура в холодильных камерах +2 °С до +6 °С, в морозильных камерах не более -18°С</p>					
----------------------------	--	--	--	--	--	--

**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП
№3**

**Технологический процесс: обработка и очистка овощей, зелени и фруктов.
(Овощной цех/участок)**

Наименование операции	Опасный фактор	№ КТ/ККТ	Контролируемые параметры его предельные значения	Мониторинг			Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
				Процедура	Периодичность	Ответственный		
Обработка и очистка овощей, зелени и фруктов.	Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмами.	КТ №2	Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и т.п.; еженедельная мойка и дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и т.п.; ежемесячная мойка	Визуальный контроль. Отсутствие загрязнений продукции.	Каждая партия	Шеф-повар/повар или иное ответственно е лицо по приказу	Информирование руководства, замена, возврат продуктов.	Журнал регистрации несоответствий в ККТ/примечание, списание. Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока; Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок).

			<p>Дезинфекция-генеральная уборка оборудования, помещений в соответствии с инструкцией по применению (ср-ва).</p> <p>Техническое состояние оборудования.</p> <p>Выполнение требований ТК и ТК.</p> <p>Обработка овощей, зелени и фруктов в соответствии с инструкцией.</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--	--

**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП
№ 4**

**Технологический процесс: дефростация и приготовление п/ф.
(Мясо-рыбный цех/участок)**

Опасный фактор	Контролируемый параметр и его	Мониторинг			
----------------	-------------------------------	------------	--	--	--

Наименование операции		№ КТ/ККТ	предельные значения	Процедура	Периодичность	Ответственный	Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
Дефростация	Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмами и.	КТ №3	Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и тп.; еженедельная мойка дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и тп.; ежесменная мойка и дезинфекция генеральная уборка оборудования, помещений в соответствии с инструкцией по применению ср-ва)	Визуальный контроль.	Каждая партия	Повар или иное ответственное лицо по приказу	Информирование руководства, замена, возврат продуктов.	Журнал регистрации несоответствий в ККТ /примечание, списание. Журнал температурного режима холодильного оборудования; Журнал технического контроля холодильного оборудования и обслуживания пищеблока; Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок).
			Техническое состояние оборудования.	Нарушение режима дефростации:	Поверенный термометр	Два раза в день		

		<p>дефростация на воздухе при t +15°C до +20°C в течение 10-12 ч; дефростация в холодильнике при t 0°C до +6°C в течение 12-24 ч. Температура в глубине продукта -1трС, таблица сроков хранения</p>		(Утром и вечером.			
<p>Приготовлении е п/ф</p>	<p>Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмам и. Механическое: -строительные материалы -личные вещи и отходы жизнедеятельности и персонала (волосы и ногти) -птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности и -Элементы технологического оснащения, продукты износа</p>	<p>КТ №4 Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и тп.; еженедельная мойка дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и тп.; ежесменная мойка дезинфекция-генеральная уборка оборудования, помещений) Техническое</p>	<p>Визуальный контроль.</p>	<p>Каждая партия</p>	<p>Повар, Шеф-повар или иное ответственно е лицо назначенное по приказу</p>	<p>Информирование руководства, устранение или замена п/ф, возврат продуктов</p>	<p>Журнал регистрации несоответствий в ККТ/примечание, списание. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования; Журнал технического контроля холодильного оборудования и обслуживания пищеблока; Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок). ТТК и ТК Гигиенический журнал. Личные медкнижки каждого работника.</p>

	<p>Машин, оборудования и инвентаря -металлопримеси Химическое - загрязнение Дезинфектантом - Моющим средством.</p>	<p>состояние оборудования.</p> <p>Температура в холодильных камерах +2 °С до +6 °С, в морозильных камерах не более -18°С</p> <p>Нарушение и контроль личной гигиены персонала. Выполнение требований ТК и ТТК.</p> <p>Обработка оборудования инвентаря соответствии инструкцией.</p> <p>Отсутствие в продукции посторонних предметов и включений.</p> <p>Выполнение требований СанПиН 2.3.2.1324-03 «Условия хранения, сроки годности</p>	<p>Поверенный термометр.</p> <p>Контроль личной гигиены персонала.</p> <p>Маркированные ярлыки</p> <p>Обработка оборудования инвентаря, при горячей воды в точке забора +65-73грС</p>	<p>Два раза в день (утром и вечером)</p> <p>Регулярно (1 раз в смену)</p> <p>Регулярно согласно инструкции</p>			<p>Журнал учета включения бактерицидной лампы.</p>
--	--	---	---	--	--	--	--

			особоскорпортных и скоропортящихся продуктов» при t от +4°С до -2°С				
--	--	--	---	--	--	--	--

**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП
№ 5**

**Технологический процесс: смешивание и формование п/ф, термообработка мучных изделий
(Мучной цех/участок)**

Наименование операции	Опасный фактор	№ КТ/ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Мониторинг			Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
				Процедура	Периодичность	Ответственный		
Смешивание и формование п/ф	Механическое: -строительные материалы -личные вещи и отходы жизнедеятельности персонала (волосы и ногти) -птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности -Элементы технологического оснащения, продукты износа	КТ №5	Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и т.п.; еженедельная мойка и дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и т.п.; ежесменная	Визуальный контроль.	Каждая партия	Повар, Шеф-повар или иное ответственное лицо по приказу	Информирование руководства, устранение или замена п/ф, возврат продуктов	Журнал регистрации в ККТ/ примечание, описание. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования; Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока; Журнал

	<p>Машин, оборудования и инвентаря -металлопримеси Химическое - загрязнение дезинфектантом - моющими средством.</p>	<p>мойка и дезинфекция- генеральная уборка оборудования, помещений в соответствии с инструкцией).</p> <p>Техническое состояние оборудования. Температура холодильных камерах +2 °С до +6 °С</p> <p>Нарушение и контроль личной гигиены персонала.</p> <p>Выполнение требований ТК и ТТК.</p> <p>Отсутствие в продукции посторонних предметов и включений. Выполнение требований СанПиН 2.3.2.1324-03 «Условия хранения, сроки</p>	<p>и</p> <p>Поверенный термометр.</p> <p>Маркировочные ярлыки.</p> <p>Контроль личной гигиены персонала.</p>	<p>Два раза в день (утром и вечером)</p> <p>Регулярно (1 раз в смену)</p>			<p>контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок). ТТК и ТК Гигиенический журнал. Журнал включения бактерицидной лампы.</p> <p>учета</p>
--	---	---	--	---	--	--	---

		КТ №6	<p>Чистота оборудования и помещений (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и тп.; еженедельная мойка и дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и тп.; ежесменная мойка и дезинфекция-генеральная уборка</p>	<p>Визуальный контроль.</p>	<p>Каждая партия</p>	<p>Повар, Шеф-повар или иное ответственное лицо по приказу</p>	<p>При обнаружении нарушения останавливается работа и информируется руководство, принимаются меры по регулировке параметров термообработки, при необходимости осуществляется ремонт и наладка оборудования</p>	<p>Журнал регистрации несоответствий в ККТ/ примечание, списание. Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока; Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок).</p>
<p>Термообработка мучных изделий</p>	<p>Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмами</p>			<p>Обработка оборудования и инвентаря, при t горячей воды в точке забора +65-73гС</p>	<p>Регулярно согласно инструкции</p>			
			<p>годности особоскоропортящихся и скоропортящихся продуктов» при t от +4°С до -2°С</p>					
			<p>Разведение и мойка оборудования и инвентаря дезсредствами в соответствии с инструкцией.</p>					

			<p>оборудования, помещений в соответствии с инструкцией по применению (ср-ва).</p> <p>Техническое состояние оборудования.</p> <p>Выполнение требований ТК и ТТК.</p> <p>Параметры термообработки согласно ТК и ТТК, а так же особенностей технологического оборудования.</p>	<p>Контроль параметров термообработки.</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--	--

**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП
№6**

**Технологический процесс: нарезка и смешивание
(Холодный цех/участок)**

			Контролируемый параметр и	Мониторинг			
--	--	--	----------------------------------	-------------------	--	--	--

Наименование операции	Опасный фактор	№ КТ/ККТ	его предельные значения	Процедура	Периодичность	Ответственный	Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
Нарезка и смешивание	Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмами. Механическое: -строительные материалы -личные вещи и отходы жизнедеятельности персонала (волосы и ногти) -птицы, грызуны, насекомые и их отходы жизнедеятельности -Элементы технологического оснащения, продукты износа машин, оборудования и инвентаря -металлопримеси Химическое: - загрязнение дезинфектантом	КТ №7	Чистота оборудования и помещений (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и тп.; еженедельная мойка и дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и тп.; ежесменная мойка и дезинфекция генеральная уборка оборудования, помещений в соответствии с инструкцией по применению (ср-ва)	Визуальный контроль.	Каждая партия	Повар, Шеф-повар или иное ответственное лицо по приказу	При обнаружении нарушения останавливается работа и информируется руководство, принимаются меры по ремонту и наладки оборудования. Шеф-повар/повар решает вопрос устранения нарушения или замены блока, возврата продуктов.	Журнал регистрации несоответствий в ККТ/ примечание, списание. Журнал температурного режима холодильного оборудования; Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока; Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок). ТТК и ТК Журнал контроля здоровья персонала. Журнал учета включения бактерицидной лампы.

-	Моющим средством.	<p>Температура в холодильных камерах +2 °С до +6 °С</p> <p>Нарушение и контроль личной гигиены персонала.</p> <p>Выполнение требований ТК и ТТК.</p> <p>Отсутствие продукции посторонних предметов и включений.</p> <p>Выполнение требований СанПин 2.3.2.1324-03</p> <p>Условия хранения, сроки годности особоскоропротящихся скоропортящихся продуктов при t от +4°С до -2°С</p> <p>Разведение и мойка оборудования и инвентаря дез средствами в</p>	<p>Поверенный термометр. Маркировочные ярлыки.</p> <p>Контроль личной гигиены персонала.</p>	<p>Два раза в день (утром и вечером)</p> <p>Регулярно (1 раз в смену)</p>	<p>Обработка оборудования и инвентаря, при t горячей воды в точке</p> <p>Регулярно согласно инструкции</p>		
---	-------------------	--	--	---	--	--	--

		соответствии с инструкцией.	с забора 73грС	+65-			
--	--	-----------------------------	----------------	------	--	--	--

РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП
№ 7

**Технологический процесс: припускание, варка, тушение, запекание
(Горячий цех/участок)**

Наименование операции	Опасный фактор	№КТ /ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Мониторинг			Корректирующие с действия	Регистрационно-учетный документ
				Процедура	Периодичность	Ответственный		
Припускание, варка, тушение	Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмами (при недостаточной термообработке) Механическое: -строительные материалы -личные вещи и отходы жизнедеятельности персонала (волосы и ногти) -птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	КТ №8.1	Время и t° варки согласно нормативным документам. Выполнение требований ТК и ТТК. Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и тп.; ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, стен,	Визуальный контроль кипения воды. Контроль времени варки.	Каждая партия Каждая партия	Повар, Шеф-повар или иное ответственное лицо назначенное по приказу	При обнаружении нарушения останавливается работа информируется руководство, принимаются меры по ремонту и наладки оборудования. Шеф-повар/ повар решает вопрос устранения нарушения (возможность доготовки) или замены блюда, возврата продуктов.	Журнал регистрации несоответствий в ККТ/примечание, списание Журнал температурного режима холодильного оборудования; Журнал технического контроля холодильного оборудования и обслуживания пищеблока; Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок). ТТК и ТК Гигиенический журнал

<p>-Металлопримеси</p> <p>Химическое:</p> <p>- загрязнение дезинфектантом</p> <p>- моющим средством.</p>		<p>осветительной арматуры и тп.;</p> <p>ежемесячная мойка и дезинфекция-генеральная уборка оборудования, помещений)</p> <p>Техническое состояние оборудования.</p> <p>Температура в холодильных камерах +2 °С до +6 °С</p> <p>Нарушение и контроль личной гигиены персонала.</p> <p>Время и t⁰С варки согласно нормативным документам.</p> <p>Отсутствие в продукции посторонних предметов и включений.</p> <p>Разведение и мойка оборудования и инвентаря дез средствами в</p>	<p>Поверенный термометр.</p> <p>Контроль личной гигиены персонала.</p> <p>Обработка оборудования и инвентаря, при t горячей воды</p>	<p>Два раза в день (утром и вечером).</p> <p>Регулярно (1 раз в смену)</p> <p>Регулярно согласно инструкции и</p>		<p>Журнал учета включения бактерицидной лампы.</p>
--	--	--	--	---	--	--

			соответствии с инструкцией.	в точке забора +65-73грС					Журнал регистрации несоответствий в ЖКТ/примечание, списание
Запекание	Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмами (при недостаточной термообработке) Механическое: -строительные материалы -личные вещи и отходы жизнедеятельности персонала (волосы и ногти) -птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности -металлопримеси Химическое: - загрязнение дезинфектантом - моющим средством.	КТ №8.2.	Время и условия запекания согласно нормативным документам. Выполнение требований ТК и ТТК. Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и тп.; ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и тп.; ежемесячная мойка и дезинфекция-генеральная уборка оборудования, помещений).	Визуальный контроль. Контроль времени жарки. Проверенный и обработанный шуг(игла)	Каждая партия Каждая партия	Регулярно	Повар/ Шеф-повар или иное ответственное по приказу	При обнаружении нарушения останавливается работа информируется руководство, принимаются меры по ремонту и наладки оборудования. Шеф-повар/ повар решает вопрос устранения нарушения (возможность дотоварки) или замены блока, возврата продуктов.	Журнал регистрации несоответствий в ЖКТ/ примечание, списание Журнал температурного режима холодильного оборудования; Журнал технического контроля холодильного оборудования и обслуживания пищеблока; Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок). ТТК и ТК Гигиенический журнал Журнал учета включения бактерицидной лампы.

			Техническое состояние оборудования.	Терморегулятор и сигнальная лампочка	Регулярно (1 раз в смену)			
			Нарушение и контроль личной гигиены персонала.	Контроль личной гигиены персонала.				
			Отсутствие в продукции посторонних предметов и включений.					
			Разведение и мойка оборудования и инвентаря дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией.	Обработка оборудования и инвентаря, при t горячей воды в точке забора +65-73гРС	Регулярно согласно инструкции			

РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП №8

Технологический процесс: реализация (раздача) готовой продукции (Обеденный зал)

Наименование операции	Опасный фактор	№ ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Мониторинг			Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
				Процедура	Периодичность	Ответственный		
Реализация (раздача) готовой продукции	Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмами. Механическое: Механическое:	ККТ №2	Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка и дезинфекция)	Визуальный контроль.	По мере загрязнения но не реже 3-х раз в день	Шеф-повар/повар или иное ответственное лицо	При обнаружении нарушения информируется руководство,	Журнал регистрации несоответствий в ККТ/примечание, списание. Журнал температурного режима

	<p>-строительные материалы -личные вещи и отходы жизнедеятельности персонала (волосы и ногти) -птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности Химическое: - загрязнение дезинфектантом - моющим средством.</p>	<p>оборудования, полов, инвентаря и тп.; ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и тп.; ежемесячная мойка и дезинфекция-генеральная уборка оборудования, помещений). Техническое состояние оборудования. Температура в холодильных витринах +2 °С до +6 °С. Сроки хранения блюд на раздаче: 2ч для горячих блюд/1ч для холодных блюд. Т блюд:+65-80°С для горячих/ +10-14°С для холодных. Т мармита: +83-90°С для горячих блюд/-1+1°С для холодных блюд Доставка: температура блюд</p>	<p>Визуальный контроль. Датчики температуры</p>	<p>назначенное по приказу</p>	<p>принимаются меры по ремонту и наладки оборудования. Шеф-повар/повар решает вопрос устранения нарушения или замены блока, возврата продуктов.</p>	<p>Холодильного оборудования; Журнал технического контроля холодильного оборудования и пищеблока. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок). ТТК и ТК Гигиенический журнал. Журнал бракеража готовой продукции.</p>
--	---	--	---	-------------------------------	---	--

		<p>перед отправкой: +4-7°С для охлажденной продукции; -18-20°С для замороженной продукции. Сроки доставки и хранения блгод: не более 40мин/1 час. Нарушение и контроль личной гигиены персонала. Выполнение требований ТК и ТТК. Отсутствие в продукции посторонних предметов и включений. Выполнение требований СанПин 2.3.2.1324-03 «Условия хранения, сроки годности особоскоропортышихся и скоропортышихся продуктов» при t от +4°С до -2°С Разведение и мойка оборудования и инвентаря дез средствами в</p>	<p>Контроль личной гигиены персонала. Визуальный осмотр по органолептическим показателям. Проведение бракеража.</p>	<p>Регулярно (1 раз в смену) Каждый рацион</p>			
		<p>Обработка оборудования и инвентаря, при t горячей воды</p>	<p>Регулярно согласно</p>				

		соответствии с инструкцией.	в точке забора +65-73грС	инструкц или		
--	--	-----------------------------	--------------------------	--------------	--	--

График лабораторного отбора проб и бактериологических смывов, инструментальных исследований согласно принципам ХАССП:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	Периодичность
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, замороженные, яичные, овощные блюда	2 блюда	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания (обед)	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (ВГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим	Питьевая вода из разводящей сети помещений: месячных столовой и кухонной посуды; пехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	2 раз в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год

Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год
--	---------------	---	-------------

**ЖУРНАЛ
бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование (наименование, фасовка, дата выработки, изготовитель, поставщик)	Количество поступившего продукта (в кг, л, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации по дням	Подпись ответственно го лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9

**ЖУРНАЛ
Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества и степени готовности блюда	Разрешение реализации блюда, купленного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Рекомендации по отбору суточных проб:

1. Суточная проба отбирается от каждой партии приготовленных блюд в стерильные емкости с плотно закрывающимися крышками
2. Отбор суточной пробы проводит заведующий производством (или ответственное лицо)
3. Посуда для отбора суточных проб обрабатывается кипячением в течение не менее 5 минут
4. Холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи блюда отбираются в количестве одной порции, но не менее 100 гр., порционные вторые блюда, котлеты, биточки, оладьи и т.п. отбираются в полном объеме
5. Отобранные пробы хранят в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике на подносе при температуре 2-6 гр.С. не менее 48 часов

На отобранные пробы заполняется лист отбора суточных проб (по прилагаемому образцу), который хранится совместно с отобранными пробами.

Лист отбора суточных проб (образец)

Дата отбора суточных проб:

Срок хранения суточных проб: 48 часов

Прием пищи	Порядковый номер	Наименование блюда в соответствии с меню-раскладкой

Отбор суточных проб произвел: _____

Подпись _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Журнал учета времени работы бактерицидных ламп

Дата	Время включения	Время отключения	Время работы	Суммарное кол-во	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

ЖУРНАЛ
учета проведения генеральных уборок

№ п/п	Планируемая дата проведения	Наименование и концентрация используемого дезинфицирующего средства	Фактическая дата проведения	Назначение и цель уборки	Подпись исполнителя (Ответственного лица)
1	2	3	4	5	6

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

Гигиенический журнал

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1	2	3	4	5	6	7	8

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

Лица, поступающие, на работу в организацию общественного питания, проходят предварительные и периодические медицинские осмотры, профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию в соответствии с Приказом Минздрава России № 29н от 28.01.2021 г. «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

На каждого работника заводятся личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

ЖУРНАЛ
учета и выдачи личных медицинских книжек

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Год рождения	Должность	№ личной медкнижки	Прием личной медкнижки		Выдача личной медкнижки	
					дата	рольспись получившего	дата	рольспись принявшего
1.	2.	3.	4.	6.	7.	8.	9.	10.

Работники пищеблока проходят следующие медицинские осмотры (обследования):

№ п/п	Наименование должности	Осмотр врача-специалиста	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4
1	Руководитель	Заключение председателя медицинской комиссии – 1 раз в год, по результатам осмотра	Цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) - 1 раз в год.
2	Заведующий производством	Оториноларинголог, стоматолог, инфекционист* – при поступлении, в дальнейшем 1 раз в год.	Исследование крови на сифилис, при поступлении, в дальнейшем 1 раз в год. Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям.
3	Заведующий складом	Дерматовенеролог - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раза в год.	Исследования на гельминтозы - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
4	Повар-универсал	*инфекционист только по рекомендации врачей-специалистов участвующих в обследовании.	Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям.
5	Кухонный работник		Исследования на обнаружение вирусных носителей кишечных инфекций: рота-, норо-, астро- энтеровирусные – 1 раз перед открытием ДОЛ
6	Уборщик		
7	Грузчик		

Исследования и обследования, проведение которых определено Приказом Минздрава России № 29н от 28.01.2021 г. (при проведении предварительных и периодических осмотров 1 раз в год)	
<p>Осмотры врачей специалистов:</p> <p>Терапевт</p> <p>Невролог</p> <p>Психиатр</p> <p>Нарколог</p> <p>Гинеколог (с проведением бактериологического и цитологического исследований)</p>	<p>Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела</p> <p>Общий анализ крови (Hb, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ)</p> <p>Клинический анализ мочи (удельн вес, белок, сахар, микроскопия осадка) ЭКГ</p> <p>Измерение артериального давления</p> <p>Биохимический скрининг (содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина)</p> <p>Определение относительного сердечно-сосудистого риска для граждан от 18 до 40 лет</p> <p>Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска для граждан старше 40 лет</p> <p>Измерение внутриглазного давления для граждан старше 40 лет</p> <p>Ультразвуковое исследование органов малого таза у женщин</p> <p>Маммография или УЗИ молочных желез в 2-х проекциях для женщин старше 40 лет 1 раз в 2 года</p>

Кроме того, работникам рекомендовано проведение профилактических прививок в соответствии с Национальным календарем РФ:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет (с ревакцинацией в установленные сроки);
- против кори 1 раз в 15 лет (с ревакцинацией в установленные сроки до 35 летнего возраста)

Внимание:

Работник допускается до работы без проведения прививок только при наличии медицинских противопоказаний (медицинского отвода) к проведению прививки или письменного отказа работника от проведения профилактических прививок (отказ от проведения прививок должен быть заверен медицинским работником, печатью медицинского учреждения). Мед. отвод должен быть оформлен в виде справки или записи в личной медицинской книжке с указанием срока действия мед. отвода.

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в год. Обследование на COVID-19 осуществляется по эпидемиологическим показаниям на основании решений главных государственных санитарных врачей в субъектах РФ.

