

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

				дата	Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу
					Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	
					Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	
					Контроль санитарно- гигиенического состояния кладовой Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой	
					Контроль санитарно- гигиенического состояния пищеблока Журнал мониторинга по принципам ХАССП	
					Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)	
					Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
					Журнал учета лабораторного контроля Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований Контроль сроков проведения лабораторного контроль пищевых продуктов	
					Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)	
					Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока	
					Журнал здоровья персонала	
					Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе	
					Журнал учета температуры в холодильниках Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.	
					Журнал учета дезинфекции и дератизации Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)	
					Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	
					Личные медицинские книжки каждого работника	
					примечание	

Таблица анализов риска

№ пп.	Стадия процесса	Фактор риска	Контрольные мероприятия	Оценка риска	ККТ (да/нет)
1	Формирование ассортиментного перечня продукции	-Биологический (эпидемиологически опасные блюда; поступление запрещенного сырья)	Анализ и корректировка меню; Управление поставками, пересмотр договоров с поставщиками	При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика	нет (контроль в рамках программы произв. контроля)
2	Поступление продуктов на склад	-Биологический (загрязнение патогенными м/о; нарушение целостности упаковки) -химический (с/х пестициды) - физический (примеси в крупе)	-Входной контроль поступающего сырья и продуктов; -Управление поставками, Спецификация продуктов	При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика	нет (контроль в рамках программы произв. контроля)
3	Хранение на складе	- Биологический (рост патогенных м/о), - - если не соблюдается температура хранения - если нарушено «товарное соседство»	- Правильное хранение и регистрация работы холодильного оборудования; - обслуживание и настройка работы холодильного оборудования	Степень риска высокая; вероятность наступления последствия - высокая	ККТ (1)
4	Кулинарная обработка	- Биологический (загрязнение патогенными м/о и их рост) - химический (загрязнение дезинфектантом, моющим средством)	- Соблюдение технологии приготовления - своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования	Степень риска высокая; вероятность наступления последствия - высокая	ККТ (2)

Рабочий лист ХАССП

Этап процесса (технологическая операция):

01 – Температура в морозильных камерах -18 С

02. Температура в холодильных камерах +4, +2 С

03. – Сроки хранения (годности)

04. – Товарное соседство

Тип опасности: Ф, Х, М, А

Описание опасного фактора: опасность роста патогенных микроорганизмов и превышение из-за накопления норм безопасности. Перекрестное загрязнение может привести попаданию в пищевую продукцию не характерных веществ, что также может привести к нарушению норм безопасности.

Контролируемые параметры: Температура в холодильных, морозильных шкафах и камерах, определение мест хранения. соблюдение товарного соседства в соответствии с И- 03-09-2015 «Инструкция по транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Рабочие пределы: Для холодильных камер +4, +2С, для морозильных камер не выше - 18С.

Сроки хранения резервируются в соответствии с И- 03-09-2015

Критические пределы: Для холодильных камер выше + 6С, для морозильных камер не выше -18С, для охлажденных продуктов соседство продуктов готовых к употреблению с продуктами подразумевающими термическую обработку. Целостность упаковки.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы:

основными документами регламентирующим данную деятельность «МБДОУ

ДС № 470 программа производственного контроля» и. И- 03-09-2015

«Инструкция по транспортированию, приемке и хранению

продовольственного сырья и пищевых продуктов»

1. Кладовщик на начало смены проходит с контролем мест хранения сырья и

продукции , визуально определяя наличие отклонений в условиях хранения.

2. Отдельно регистрируется температура холодильных и морозильных камер.

3. Скоропортящиеся продукты должны обязательно контролироваться на сроки годности с учетом резерва на кулинарную обработку или другими из И- 03-09-2015.

4. на основании полученной информации кладовщик принимает решение о необходимости принятия дополнительных мер или дополнительном информировании технолога или вышестоящее руководство.

Периодичность мониторинга: в начале каждой смены

Записи по мониторингу: Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Ответственный: кладовщик

Действия в случае нарушений критических пределов: изоляция/ маркировка опасной продукции, оповещения шеф- повара, дозаказ необходимой продукции.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Кладовщик: оперативный контроль.
2. Плановые внутренние проверки.