

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 28 г. Челябинска»

ул. Российская 28А, ул. Российская 57 А
г. Челябинск, 454002, тел. (351) 264-11-45, e-mail: mdoukalin28@mail.ru

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий «МБДОУ ДС № 28
г. Челябинска»

А.Г. Кириллова

Приказ от 09.01. 2024 г. № 06/1-у

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И
ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. и иными актами.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), организации производственного контроля в МБДОУ «Детский сад № 28 города Челябинска» с применением принципов ХАССП.

Цель производственного контроля - обеспечение обязательных требований ко всем видам пищевой продукции, процессам их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации, а также формы и способы оценки и подтверждения соответствия такой продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза.

Состав программы:

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

- 1 Организация работ по применению программы
- 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 в МБДОУ
- 8 Разработка процедур проверки системы ХАССП
- 9 Документация программы ХАССП
- 10 Приложения

1. Организация работ по применению программы

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель МБДОУ.

Руководитель организационно определяет и документирует политику ХАССП и обеспечивает её поддержку на всех уровнях. Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Руководитель организации определяет область применения ХАССП.

Руководитель организации приказом назначает лиц (группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла.

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем организации Н.П. Байрамовой или лицом, официально его заменяющим. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3540-20:

- Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста;

- Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций;

- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые в дошкольных образовательных организациях;

- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала;
- Требования к соблюдению санитарных правил.

2. Проведение анализа рисков

Выделение опасных факторов при производстве пищевой продукции и в соответствии с ними проведение анализа рисков в процессе производства 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 и установления необходимых мер для их контроля.

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

-люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого 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.

На основании выделенных опасностей осуществляем определение зон возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

- 1 Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;
- 2 Хранение сырья;
- 3 Производство пищевой продукции, в том числе: помещение и оборудование пищеблока, производственный процесс приготовления продукции;
- 4 Реализация готовой продукции;
- 5 Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Таблица анализов риска приготовления и потребления блюд

№	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-Критическая точка (ККТ)
1	Формирование ассортиментного перечня продукции	Биологическая: -эпидемиологические опасности; -поступление запрещенного сырья; недоброкачественного сырья. Финансовая: - Завышенная ценовая политика - ненужный объем поступающего сырья	-договоры с поставщиками; - пересмотр договоров; - анализ и корректировка меню; - планирование расходов продукции	При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск невелик	ККТ не устанавливается. Основная задача: получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.
2	Поступление продуктов на склад	Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмами; - нарушение целостности упаковки; - нарушение условий транспортировки; - поставка продукции не в таре производителя. Химическое: - с/хпестициды Физическое: - грызуны, жучки, примеси	- входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля»; - управление поставками; визуальный осмотр транспорта поставщика (Требования к перевозке и приему пищевых продуктов)	При выполнении входного контроля и правильно работе с поставщиками степень риска невелика.	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья
3	Хранение продуктов на складе	Биологическое: -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима,	-правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить ККТ

		Товарное соседство ит.д.); - рост патогенных микроорганизмов; - повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическое: Загрязнение дезинфектантом или моющим средством	Оборудовании согласно «Требованиям к условиям хранения»; - обслуживание и настройка работы холодильного оборудования; -своевременная дезинфекция и размораживание холодильников; - дератизация и проведение генеральных уборок склада; - соблюдение личной гигиены; -выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д		
4	Подготовка посуды и инвентаря	Механическая: - сколы, опасность порезов Биологическая: - загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост. Химическая: - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом	- соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно требований; СанПин 2.3/2.4.3590-20 - санитарное содержание помещения и пищеблока	При выполнении нормативов степень риска не высока	Контрольную точку (ККТ) можно не ставить
5	Кулинарная обработка	Биологическое:	- соблюдение технологии	Степень риска высокая.	Установить

		- загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост Химическое: - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом	Приготовления (работа по технологическим картам) -своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования; - тщательная обработка – - дополнительное смывание моющего средства и дезинфектанта; - соблюдение поточности производства; - соблюдение личной гигиены	Вероятность наступления последствий высокая	Контрольно-критическую точку (ККТ)
6	Реализация (раздача)	Биологическая: -при нарушении технологии приготовления	- снятие проб готовых блюд; - органолептическая оценка; - соблюдение правил подачи готовых блюд; - температура подачи блюд	Степень риска невысокая	Можно установить Контрольно-критическую точку (ККТ)
7	Прием пищи детьми	Биологическое -загрязнение микроорганизмами и их рост	- соблюдение правил транспортировки до групп; - соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока, младших воспитателей; - соблюдение правил мытья посуды; кормления детей, уборки мест кормления	Степень риска невысокая при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	Контрольно-критическую точку(ККТ) можно не устанавливать

3 Определение критических точек контроля.

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

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная И органолептическая)	- Товарно-транспортные накладные на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарные свидетельства, качественные удостоверения; - Целостность упаковки; - Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах; - Сроки годности и даты изготовления.	Зам зав по АХЧ / заведующий хозяйством	Журнал бракеража скоропортящей продукции.
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	- Температура и влажность воздуха; - Чистота оборудования и помещения; - Содержание склада; - Исправность холодильного оборудования.	Зам зав по АХЧ / заведующий хозяйством	Журнал температурного режима холодильного оборудования

3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении блюд	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	- Исправность оборудования пищеблока; - Чистота оборудования и помещений пищеблока; - Наличие ТТК (технологических карт); - Выполнение правил и требований технологического процесса	повар	сборник технологических карт
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

4. Определение критических пределов для каждой критической точки контроля. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

№	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
1	Приемка сырья	Сопроводительная документация; Целостность упаковки; Срок годности	Отсутствует Нарушена Истекший	Зам зав по АХЧ / заведующий хозяйством	СанПиН Приложение 7.1.3; 7.1.4;

2	Хранение поступающего Пищевого сырья	Температура и влажность; Чистота оборудования и помещения; Содержание склада; Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима; нарушение санитарной обработки Не соответствие инвентаря; Неисправность оборудования	Зам зав по АХЧ / заведующий хозяйством	СанПиН Приложения 7.1, 7.2, 12.1, 4.1
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Чистота оборудования и помещений пищеблока; Техническое состояние оборудования; Выполнение требований ТТК	Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования; Несоответствие Требованиям ТТК	повар	СанПиН Приложения 12.1, 7.1.2, 11
4	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Инструктор по гигиеническому воспитанию	Сборник ТК и 20- дневное меню

5. Разработка системы мониторинга Критических Контрольных Точек

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

№	ККТ технологической операции	Мероприятием ониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль Сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража Скоропортящей продукции
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании. Проверка технического состояния оборудования Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Регулярно Регулярно В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование Ежедневно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции Журнал учета температурного режима в Холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой Журнал контроля санитарного Состояния пищеблока и кладовой
3	Обработка и переработка пищевого сырья, Термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	Ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала. Личные мед. книжки Каждого работника.

4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции Контроль Реализации готовой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции
---	------------------------------	---	----------------------	------------------------------------

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 5).

6. Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы 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 оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 8).

6.1. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4, от установленных предельных значений и меры по их устранению.

№ п/п	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
		Составление заведующим складом акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
		Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
		Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации

2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
		Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
		Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря
		Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
3	Обработка и переработка, термообработка	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
4	Выдача готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

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

№	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 др.), 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-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные Санитарные 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 в МБДОУ

№	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	Ответственные
1	Политика ХАССП в МБДОУ № 28	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения Системы ХАССП	январь	Заведующий, зам. Зав. по АХЧ
2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций	январь	заведующий
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности Пищевой продукции;	январь	повар
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции	постоянно	Зам зав по АХЧ / заведующий хозяйством
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при приготовлении блюд	постоянно	Инструктор по гигиеническому воспитанию, члены бракеражной комиссии
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования	ежедневно	Зам зав по АХЧ / заведующий хозяйством
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатах контроля пищевой продукции	постоянно	заведующий

		Соблюдение условий хранения пищевой продукции	постоянно	Зам зав по АХЧ / заведующий хозяйством, сотрудники пищеблока
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря	постоянно	Сотрудники пищеблока
		Обеспечение соблюдения Работниками правил личной гигиены	постоянно	сотрудники пищеблока
		Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря	постоянно	Кухонный работник
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции Требованиям ТР	постоянно	Зам зав по АХЧ / заведующий хозяйством
		Прослеживаемость пищевой продукции	постоянно	Зам зав по АХЧ / заведующий хозяйством

4	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов	январь	Зам. Зав. по АХЧ, ИГВ
5	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	январь	Члены группы ХАССП
6	Определение критических контрольных точек (ККТ)		январь	Члены группы ХАССП
7	Установление критических границ Для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ	январь	Члены группы ХАССП
8	Контроль за организацией питания	-Транспортировка продуктов, хранение продуктов; -выполнение натуральных норм питания; -технология приготовления блюд	ежемесячно	заведующий
9	Результат контроля пищевой продукции	Ведение учета и отчетности установленной действующим законодательством, санитарными правилами	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
10	Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены и лабораторный контроль	Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов санэпиднадзора об аварийных ситуациях на объектах	по мере возникновения аварийных ситуаций	заведующий
		Контроль за организацией медицинских осмотров	1 раз в год	заведующий
		Санитарно-гигиеническое обучение персонала	1 раз в 2 года	Инструктор по гигиеническому воспитанию
		Санитарно-гигиеническая подготовка кадров	1 раз в год	Инструктор по гигиеническому воспитанию
		Установление периодичности и проведение дезинфекции, дератизации помещений	По договору	Зам. Заведующего по АХЧ

7.1. Лабораторный контроль
Лабораторный контроль по организации санитарно-гигиенических и биологических исследований
Исследование микроклимата

Виды исследований	Объекты, подлежащие лабораторному контролю. Место замеров или отбор проб		Периодичность обследований	Ответственные за проведение	Нормативно-техническая документация, регламентирующая, проведение исследований
Исследование освещенности					
Уровень искусственной и естественной освещенности	МБДОУ «ДС № 28 г. Челябинска»: Горячий цех, раздача		1 раза в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Челябинской области в г. Челябинске	СНиП Н-479 Нормы проектирования Естественное и искусственное освещение
Исследование воды					
Вода из водопроводной системы	МБДОУ «ДС № 28 г. Челябинска»	Водоразборные краны на пищеблоке	По необходимости	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Челябинской области в г. Челябинске	ГОСТ 2874-82 «Вода питьевая» Методы санитарно-бактериологического анализа

8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы 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 претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (Приложение 6);
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет по 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.

9.1 Документация программы ХАССП должна включать:

- Политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции;
- Приказ о создании и составе группы ХАССП;
- Информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на складе Учреждения)
 - информация о производстве;
 - отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
 - рабочие листы ХАССП (Приложение 8)
 - процедуры мониторинга;
 - процедуры проведения корректирующих действий;
 - программу внутренней проверки системы ХАССП;
 - перечень регистрационно-учетной документации.

9.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 1);
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал учета лабораторных исследований (Приложение 2);
- Гигиенический журнал сотрудников (Приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Личные медицинские книжки каждого работника;
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;
- Журнал учета температуры холодильного оборудования и оборудования пищеблока (Приложение 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях (приложение 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовых (для сыпучих продуктов и овощей);
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение № 5);
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение № 6);
- Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 7)
- Программа производственного контроля, поступающей продукции в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза (Приложение 9).

Приложение № 1

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер тарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение № 2

Журнал учета лабораторных исследований

№ п/п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования	Наименование специализированной организации, осуществляющей лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб

Приложение № 3

Журнал учета результатов медицинских осмотров работников

№ п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра

Приложение № 4

Журнал санитарного состояния пищеблока и складских помещений для сыпучих продуктов и овощей

Месяц	число									
Наименование мероприятий	1	2	3	4	5	6	7	8	9	30
Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока										
Санитарно-гигиеническое состояние склада сыпучих продуктов										
Санитарно-гигиеническое										

состояние овощного склада										
Соблюдение графика генеральной уборки										
Качество мытья оборудования и посуды на пищеблоке										

Приложение № 5

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Дата	Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу										
	Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов										
	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок										
	Журнал контроля санитарного состояния склада для сыпучих продуктов и овощей										
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции										
	Журнал учета лабораторных исследований акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований										
	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников										
	Гигиенический журнал сотрудников										
	Журнал учета температуры холодильного оборудования и оборудования пищеблока										
	Журнал учета температуры и влажности воздуха на складах										
	Журнал учета дезинфекции и дератизации										
	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции										
	Личные медицинские книжки каждого сотрудника										
	Примечание										

Приложение № 6

№ п/п	Суть претензий, жалоб, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнен ия	Ответст венный за исполне ние

Приложение № 7

Журнал учета дезинфекции и дератизации

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (акт выполненных работ, проведение мероприятий)	Личная подпись ответственно го лица

Приложение № 8

Рабочий лист ККТ 1 Приемка сырья, пищевых продуктов

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контроля	Ответственные	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов
Поступающее сырье, пищевые продукты	Внешний вид упаковки, продукта Соответствие продукта и маркировки сопроводительной документации Условия доставки продукции транспортом	Нарушение способов доставки Нарушение целостности упаковки Наличие/соответствие сопровождающих документов Отсутствие /нечитаемость этикеток	Визуальный, проверка документов	Члены рабочей группы	Журнал контроля поступающей продукции, сертификаты, ветеринарные справки	Отказ от приема продукции Возврат продукции Перезаказ продукции Составление акта

Рабочий лист ККТ 2 Хранение сырья, пищевых продуктов

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контроля	Ответственные	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов
Условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции. Сроки хранения	Температурный режим складских помещений, транспортных средств (температура, влажность), холодильного оборудования (температура) Товарное соседство	Несоответствие температурного режима при перевозке продукции Несоответствие температурный режим складских помещений, холодильного оборудования Нарушение товарного соседства	Визуальный, термометрия	Члены рабочей группы	Журнал контроля условий хранения	- Отказ от приема продукции - Возврат продукции - Перезаказ продукции - Составление акта - ремонт имеющегося холодильного оборудования
	Срок хранения	Несоблюдение сроков хранения пищевой продукции				Принятие мер к сохранности продукции Регулярное отслеживание сроков хранения Организация хранения в соответствии с товарным соседством Прекращение работы пищеблока Организация питания воспитанников

Рабочий лист ККТ 3 Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контроля	Ответственные	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов
Технологический процесс	Разведение дезинфицирующих растворов для обработки овощей, яиц, зелени Условия хранения Санитарное состояние Личная гигиена Несоблюдение технологии приготовления Обработка инвентаря для сырой готовой продукции.	Несоблюдение инструкции по разведению и срокам хранения дезинфицирующих растворов Нарушение санитарного состояния помещения, инвентаря, оборудования Исключение встречных потоков при производстве готового продукта	визуально термометрия контроль времени	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП	Приведение в соответствие правильности приготовления и хранения дезрастворов. Генеральная уборка помещения, мытье, санитарная обработка оборудования и инвентаря. Организация производственного процесса с целью недопущения встречных потоков сырой и готовой продукции.

Подготовка сырья и пищевых продуктов	Перетаривание продуктов Очистка, обмывка тары Первичная холодная обработка сырья (очистка овощей) Дефростация мяса Просеивание муки, сахара и т.д. в соответствующих виду сырья условиях (помещениях)	Оставление для дефростации замороженного сырья в грязной таре Нарушения последовательности и заблаговременности холодной обработки сырья Несоблюдение процесса подготовки сыпучих продуктов	Визуально контроль времени	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП	Восстановление этапов процесса первичной обработки сырой продукции Исключение обработки овощей более чем за 2 часа до приготовления Контроль процесса подготовки сыпучих продуктов
Соблюдение технологических регламентов приготовления блюд, кулинарных изделий (термическая обработка, охлаждение)	Температура обработки Время термообработки охлаждения Кол-во продукта Поточность технологических процессов.	Нарушение технологических регламентов приготовления блюд, кулинарных изделий Нарушение поточности технологических процессов приготовления блюд	Соответствие технологической карте термометрия, контроль времени, масса (толщина слоя продукта)	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП	Недопущение готовой продукции к реализации Восстановление и соблюдение этапов процесса приготовления блюд Усиление контроля за соблюдением этапов приготовления блюд

Рабочий лист ККТ 4 Реализация готовых блюд

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контроля	Ответственные	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов
Требования к готовой продукции	Органолептика С-витаминизация Калорийность	Несоответствие готового блюда привычному виду, цвету, вкусу	бракераж готовых блюд	Члены рабочей группы	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Недопущение готовой продукции к реализации Замена блюда
	Микробиологические показатели					Составление акта Усиление контроля за приготовлением блюд
Раздача	Температура при раздаче Срок хранения 48-часовая проба Дата и время реализации готовых блюд Соблюдение технологии раздачи блюд по технологическим документам	Несоблюдение температуры раздачи Отбор 48-часовых проб не в полном объеме Нарушение времени выдачи готовых блюд Нарушение технологии раздачи готовых блюд	термометрия, контроль времени, визуально	Члены рабочей группы	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции Технологические карты Журнал ХАССП	Недопущение готовой продукции к реализации Усиление контроля за технологическими регламентами приготовления блюд Составление акта Усиление контроля за отбором 48-часовых проб в полном объеме Соблюдение графика выдачи готовых блюд

Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям	Наличие необходимой документации	Отсутствие или несвоевременное ведения документации Формальное ведение документации	Визуальный, проверка документов.	Члены рабочей группы	Журнал бракеража поступающей продукции Журнал бракеража готовой кулинарной продукции Журнал гигиенический	Составление акта Восстановление записей в соответствующих журналах Отстранение работника до устранения нарушений
--	----------------------------------	--	----------------------------------	----------------------	---	--

Рабочий лист ККТ 5 Подготовка посуды, инвентаря, санитарное состояние

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контроля	Ответственные	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов
Содержание вентиляции, освещения, водоснабжения, канализации.	Санитарное состояние Исправность Правила эксплуатации	Нарушение санитарного состояния Неисправность вентиляции, освещения, водоснабжения, канализации Нарушение правил эксплуатации	Визуально, проверка документации	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП Журнал заявок обслуживающих организаций	Оперативное устранение замечаний Прекращение работы организации Усиление контроля за своевременным обслуживанием вентиляции, освещения, водоснабжения, канализации.

Приемка материалов (посуда, инвентарь, упаковочные материалы), пищевых добавок, моющих, дез. средств	Наличие сопроводительных документов их соответствие маркировке, виду материала	Отсутствие сопроводительных документов Нарушение сроков реализации материалов Несоответствие качества/наименования материалов	Визуальный проверка документации	Члены рабочей группы	Акт приемки	Возврат материалов Составление акта Перезаказ материалов
Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции	Санитарное состояние Исправность Правила эксплуатации	Нарушение санитарного состояния производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции Неисправность технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции Нарушение правил эксплуатации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции	Визуально, проверка документации	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП Журнал заявок обслуживающих организаций	Оперативное устранение замечаний Прекращение работы пищеблока Организация питания воспитанников Усиление контроля за своевременным обслуживанием производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции	Внешний вид Ведение Гигиенического журнала (сотрудники)	Отсутствие головного убора, спец.одежды Наличие украшений, маникюра с покрытием лаком Несоблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции	Визуально, заполнение Гигиенического о журнала при отсутствии медработника	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП	Приведение внешнего вида сотрудника в соответствии с требованиями СанПин. Усиление контроля за соблюдением работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции
Выбор, обеспечивающий безопасность пищевой продукции, способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции	Памятки Инструкции Договора с обслуживающей организацией	Несоблюдение периодичности уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции Нарушение способов, обеспечивающих безопасность пищевой продукции со стороны обслуживающих организаций	Соответствие инструкции, визуальный осмотр	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП Составление претензии к обслуживающей организации	Подача внеплановой заявки обслуживающей организации дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

Питьевая вода централизованной системы	Лабораторные исследования качества питьевой воды.	Снижение качества питьевой воды (мутность, изменение цветности)	Лабораторные исследования	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП Составление претензии к снабжающей организации	Прекращение реализации питьевой воды централизованной системы Организация доставки чистой питьевой воды для нужд организации
Горячая вода	Температура	Нарушение температурного режима горячей воды	Показатели приборов учета тепла	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП Составление претензии к снабжающей организации	Прекращение пользованием горячей водой в организации Оперативное устранение нарушения температурного режима горячей воды
Санитарная обработка (помещений, оборудования, инвентаря) Тары, посуды	Наличие и соблюдение графика генеральных уборок Микробиологические исследования на БГКП Качество проведения обработки: - наличие инструкций по обработке; - соблюдение режима мойки: температура, концентрация р-ров.	Отсутствие / несоблюдение графика генеральных уборок Некачественная обработка тары, посуды Отсутствие инструкций по обработке тары, посуды Нарушение инструкций по обработке, мойке, концентрации растворов для помещений, оборудования, инвентаря	визуально лабораторные исследования визуально		Журнал ХАССП Акт санитарной проверки	Приведение периодичности и качества обработки помещений, оборудования, инвентаря, тары, посуды в соответствии с требованиями СанПин Усиление производственного контроля

Производственный и обслуживающий персонал. Соблюдение правил личной гигиены	Внешний вид персонала Обработка рук после туалета, перед началом работы	Отсутствие головного убора, спец.одежды Наличие украшений, маникюра с покрытием лаком Несоблюдения работниками правил личной гигиены	визуальный контроль	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП	Приведение внешнего вида сотрудника в соответствие с требованиями СанПин Усиление контроля за соблюдением работниками правил личной гигиены
Своевременность прохождения медицинских осмотров	Контроль наличия санитарных книжек с отметками о результатах прохождения прохождения медосмотров.	Несоблюдение своевременности прохождения медицинских осмотров Отсутствие медицинской книжки	Документарный контроль	Специальный лист по кадрам	Документация специалиста по кадрам	Отстранение сотрудника от работы Контроль своевременного прохождения медицинских осмотров

Рабочий лист ХАССП ККТ № 1

Этап процесса (технологическая операция): Приемка сырья, пищевых продуктов.

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Рост микроорганизмов, в том числе патогенных, наличие возбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Внешний вид упаковки, продукта
2. Соответствие продукта и маркировки сопроводительной документации
3. Условия доставки продукции транспортом. Соблюдение сроков хранения и годности сырья и пищевых продуктов на складах.

Контроль осуществляется с помощью контроля сопроводительной документации, визуального осмотра транспорта, этикеток, маркировочных ярлыков с учетом даты изготовления.

Критические пределы:

Нарушение способов доставки

Нарушение целостности упаковки

Наличие/соответствие сопровождающих документов

Отсутствие /нечитаемость этикеток

Записи по мониторингу:

- 1) Журнал качества поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов
- 2) ИС Меркурий, ИС Честный знак, вет.справки, сертификаты
- 3) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- 4) Акт о списании

Ответственный: зав. складом

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При несоблюдении сроков хранения (годности): идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок. Возврат поставщику. Перезаказ продукции.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля.
2. Заведующий/инструктор по гигиеническому воспитанию периодически проверяет хранящееся в холодильниках, на складах сырье и пищевые продукты. В случае обнаружения несоответствий составляется Акт о несоответствии.

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2

Этап процесса (технологическая операция): Хранение сырья и пищевых продуктов.

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Рост микроорганизмов, в том числе патогенных, наличие возбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Контроль и регистрация температуры холодильных и морозильных камер.
2. Контроль температуры и влажности в складских помещениях.
3. Соблюдение сроков хранения и годности сырья и пищевых продуктов на складах.

Контроль осуществляется с помощью визуального осмотра этикеток, маркировочных ярлыков с учетом даты изготовления. Температура контролируется с помощью термометра. Влажность контролируется с помощью гигрометра, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по срокам хранения.

Критические пределы:

Сроки годности: В соответствии с инструкциями по срокам хранения

Температура:

Температура холодильников $+2^{\circ}\text{C} - +6^{\circ}\text{C}$.

Температура морозильных камер $-18^{\circ}\text{C} - -20^{\circ}\text{C}$,

Температура холодильной камеры для овощей $+3^{\circ}\text{C} - +12^{\circ}\text{C}$

Температура склада, цехов для сыпучего сырья $+18^{\circ}\text{C} -$

$+25^{\circ}\text{C}$ Влажность склада для сыпучего сырья не более 75%.

Периодичность мониторинга: ежедневно, 2 раза в смену Записи по мониторингу:

- 1) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- 2) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 3) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- 4) Акт о списании

Ответственный: Зам зав по АХЧ / заведующий хозяйством

Действия в случае отклонений от критических пределов:

2. При несоблюдении сроков хранения (годности): идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.
3. При неисправном холодильном или морозильном оборудовании: переложить продукты в исправный соответствующий холодильник. Заместитель заведующего по АХЧ/заведующий хозяйством вызывает специалиста сервисной организации.
4. При нарушении влажностного режима: продукты вынести в другое подходящее по режиму помещение, выяснить причину нарушения режима, Заместитель заведующего по АХЧ/заведующий хозяйством вызывает специалиста сервисной организации по необходимости.

Процедуры проверки, ответственные:

3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля
4. Зам. Заведующего по АХЧ/Инструктор по гигиеническому воспитанию периодически проверяет хранящееся в холодильниках, на складах сырье и пищевые продукты (Чек-лист № 1). В случае обнаружения несоответствий составляется Акт о несоответствии.

Чек-лист № 1: контроль условий и сроков хранения продуктов

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)	
2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях и заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
4	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники и заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
6	Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в отдельных холодильниках	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
7	Документация на пищевую продукцию, сроки годности	Пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При каждом завозе сырья и пищевой продукции	
8	Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции, Запрет на хранение в помещении хозяйственных товаров.	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки Ежедневно	

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3 / 1

Этап процесса (технологическая операция): Подготовка овощей, зелени

Тип опасности: М/Х/Ф

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья, плесени, гниль. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр сырья на наличие плесени, гнили, соланина.
2. Мойка продуктов, проведение других операций в соответствии с видом продукта.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования,

Спецификация на сырье, инструкция по обработке овощей

Критические пределы:

Не допускается наличие плесени, гнили, следов вредителей, посторонних включений.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Акт несоответствия в случае выявления несоответствия.

Ответственный: Повар, кухонный работник

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить инструктору по гигиеническому воспитанию.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Повар принимает подготовленное овощное сырье по органолептическим свойствам, в случае несоответствия сырье отправляется на доп. обработку, либо утилизируется.
2. Инструктор по гигиеническому воспитанию осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Акте несоответствия в случае выявления несоответствий.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля.

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3 / 2

Этап процесса (технологическая операция): Подготовка сырья и пищевых продуктов

Тип опасности: М/Х/Ф

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей, сколов от стеклянной тары.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр по органолептике, просеивание, промывка, чистка, переборка, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Контроль целостности стеклянной тары.
3. При использовании консервов в жестяной таре – осмотр на наличие дефектов, вздутий.
4. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье.

Критические пределы:

Не допускаются посторонние включения, плесень, гниль, сколы и трещины на стеклянной таре, вздутые и деформированные консервы.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Акт несоответствия в случае выявления несоответствия.

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить инструктору по гигиеническому воспитанию.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Инструктор по гигиеническому воспитанию осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Акте несоответствия в случае выявления несоответствий.
2. Ответственный за проверки инструктор по гигиеническому воспитанию проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля.

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3\3

Этап процесса (технологическая операция): Подготовка мяса, птицы, рыбы

Тип опасности: М/Ф

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья, наличие личинок паразитов и посторонних физических включений и загрязнений (в том числе из внешней среды) *Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Соблюдение условий дефростации, визуальный осмотр сырья по органолептическим показателям, на наличие личинок паразитов, отходов вредителей
2. Промывка, чистка, переборка продуктов от загрязнений
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкция «Санитарные требования к первичной обработке мяса, мясных продуктов, птицы, рыбы», инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье.

Критические пределы:

Дефростация – в соответствии с инструкцией

Срок хранения не заправленного мясного фарша в холодильной камере, в соответствии с инструкцией, ТТК. Заправленный фарш - (добавлены лук, хлеб и т.п.) хранению не подлежит.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Акт несоответствия в случае выявления несоответствия.

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок сообщить инструктору по гигиеническому воспитанию. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Инструктор по гигиеническому воспитанию осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Акте несоответствия в случае выявления несоответствий.
2. Ответственный за проверки инструктор по гигиеническому воспитанию проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля.

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3\4

Этап процесса (технологическая операция): Обработка яйца

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр целостности скорлупы, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Использование промаркированного оборудования, инвентаря.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

Инструкция «Обработка яйца».

Критические пределы:

Не допускаются разбитые яйца, яйца с поврежденной скорлупой.

Мойка и обработка в соответствии с инструкцией.

Периодичность мониторинга: При выдаче яйца, осмотр каждого.

Записи по мониторингу:

Акт несоответствия в случае выявления несоответствия.

Отметка в журнале бракеража скоропортящегося пищевого сырья.

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить инструктору по гигиеническому воспитанию. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Инструктор по гигиеническому воспитанию осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Акте несоответствия в случае выявления несоответствий.
2. Ответственный за проверки Инструктор по гигиеническому воспитанию проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля.

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3/5

Этап процесса (технологическая операция): Приготовление первых блюд, вторых блюд (гарниров), напитков, выпечки (блюда, прошедшие термическую обработку).

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Патогенные микроорганизмы в готовой продукции. *Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Температура и время приготовления продуктов (контроль температуры блюда)
2. Наличие ТТК
3. Чистота оборудования, маркировка инвентаря, предупреждение перекрестного загрязнения.
4. Контролируется температура блюда с помощью термощупа, соблюдения установления соответствующего температурного режима и времени приготовления, наличием маркировки на инвентаре, использование оборудования в соответствии с инструкциями.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.

Критические пределы:

В соответствии с ТТК на каждое блюдо.

Периодичность мониторинга: Постоянно, во время приготовления.

Записи по мониторингу:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Акт несоответствия в случае выявления несоответствий.

Журнал заявок (Электрик, сантехник, плотник).

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. Отсутствие ТТК – запросить у инструктора по гигиеническому воспитанию, разработать на основании сборника.
2. В случае поломки оборудования – сообщить заместителю заведующего по АХР/заведующему хозяйством, который вызывает специалиста сервисной организации. Доготовка блюд после исправления неисправности или на другом оборудовании.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции
2. Инструктор по гигиеническому воспитанию периодически проверяет соблюдение режимов приготовления (чек лист 2). В случае несоответствий заполняется Акт о несоответствии.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля.

Чек-лист № 2: контроль процесса приготовления блюд

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодично сть	Выполнено «да»/«нет»
1	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	Пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	Пункт 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
4	Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	Пункт 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни ремонта	
5	При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование	Пункт 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
6	Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	
7	В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд	Пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производств енного контроля	

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3/6

Этап процесса (технологическая операция): Приготовление холодных блюд

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Наличие патогенных микроорганизмов в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Сроки и температура хранения полуфабрикатов и готовых блюд в соотв. с ТТК
2. Обработка овощей и зелени для холодных закусок в соответствии с инструкцией, ТТК
3. Концентрация растворов, время ополаскивания, сроки хранения заготовок, в соответствии с инструкцией

СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.

Критические пределы: в соответствии инструкции, ТТК

Срок и температура хранения: в соответствии с инструкцией, ТТК

Периодичность мониторинга: Каждое блюдо.

Записи по мониторингу:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Акт несоответствия в случае выявления несоответствий.

Ответственный: Повар.

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При несоблюдении режимов обработки повторить обработку продуктов.
2. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения или хранящегося при несоблюдении температурного режима.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Ответственный – председатель бракеражной комиссии.
2. Инструктор по гигиеническому воспитанию периодически проверяет выполнение требований к производству холодных блюд. В случае несоответствий заполняется Акт о несоответствии.
3. Ответственный за проверки Инструктор по гигиеническому воспитанию проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля.

Рабочий лист ХАССП ККТ № 4

Этап процесса (технологическая операция): Реализация готовых блюд

Тип опасности: Б

Описание опасного фактора: Наличие и рост патогенных микроорганизмов в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1.Сроки и температура хранения готовых блюд в соответствии с ТТК

2. Отбор суточной пробы

СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Критические пределы: в соответствии с ТТК

Срок и температура хранения: в соответствии с ТТК

Периодичность мониторинга: Каждое блюдо.

Записи по мониторингу:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Акт несоответствия в случае выявления несоответствий.

Ответственный: Повар.

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При несоблюдении температурного режима остудить.
2. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения или сроком реализации.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Ответственный – председатель бракеражной комиссии.
2. Инструктор по гигиеническому воспитанию периодически проверяет выполнение требований к реализации блюд. В случае несоответствий заполняется Акт о несоответствии.
3. Ответственный за проверки: инструктор по гигиеническому воспитанию проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля.

Чек-лист 3: отбор суточной пробы

п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	
2	При отборе суточной пробы выполняются требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)			
3	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			
7	Готовые блюда реализуются в установленный срок (по графику выдачи пищи)– не более 3 часов с момента размещения на раздаче.	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, подпункт 8.7.4 пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Рабочий лист ХАССП ККТ № 5

Этап процесса (технологическая операция): подготовка посуды, инвентаря

Тип опасности: М,Б,Х

Описание опасного фактора: Наличие и рост патогенных микроорганизмов в готовой продукции, опасность травмирования.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр целостности посуды и инвентаря.
2. Использование промаркированных оборудования, инвентаря.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.
4. Наличие документации на оборудование и инвентарь.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Критические пределы: Отсутствие документов, отсутствие и/или нарушение инструкций

Периодичность мониторинга: Ежедневно.

Записи по мониторингу:

Журнал производственного контроля

Акт несоответствия в случае выявления несоответствий.

Ответственный: Инструктор по гигиеническому воспитанию.

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При отсутствии инструкций, разместить инструкции.
3. Своевременное изъятие посуды и инвентаря с повреждениями.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Записи в Журнале производственного контроля.
2. Инструктор по гигиеническому воспитанию периодически проверяет выполнение требований к подготовке посуды и инвентаря. В случае несоответствий заполняется Акт о несоответствии.
3. Ответственный за проверки: заместитель заведующего по АХЧ проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля.