

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
ГБДОУ детским садом №34
Кировского района Санкт-Петербурга
_____ Л.В.Алексеева
20.11.2023

Руководство по безопасности системы ХАССП

ПЛАН ХАССП (НАССР)

Дата введения в действие “20” ноября 2023г

Разработано:
ГБДОУ детский сад №34
Кировского района Санкт-Петербурга

г. Санкт-Петербург
2023г

ГБДОУ детский сад № 34 Кировского района Санкт-Петербурга	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	Дата: 20.11.2023 Страница: 2 из 29

Область применения и распространения

Руководством учреждения (приказом по учреждению № 81 п.2 от 30.08 2021 г.) принято решение – разработать, внедрить, поддерживать в рабочем состоянии процедуры, основанные на принципах ХАССП и распространить их на весь технологический процесс, включающий закупку, производство, реализацию продукции.

Настоящее Руководство по безопасности системы ХАССП (далее - Руководство) описывает процедуры, основанные на принципах ХАССП и является основополагающим документом ГБДОУ детский сад № 28 Кировского района Санкт-Петербурга (далее – предприятие или организация) при осуществлении процессов производства вышеуказанной продукции для обеспечения качества и безопасности продукции, для выполнения требований законодательства, в т.ч. указанных в ст.10 п.2 и ст.11 п.3 главы 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и демонстрации заинтересованным сторонам выполнение процедур, основанных на принципах ХАССП.

Руководство распространяется на деятельность всех подразделений и должностных лиц ГБДОУ детский сад № 34 Кировского района Санкт-Петербурга участвующих в процессах производства продукции.

Требования данного Руководства являются обязательными.

Принципы ХАССП

ХАССП — систематический подход к идентификации, оценке, и контролю опасностей безопасности пищевых продуктов, основанных на следующих семи принципах:

Принцип 1: Проведение анализа рисков.

Принцип 2: Определение критических контрольных точек (ККТ).

Принцип 3: Установление критических пределов.

Принцип 4: Установление процедуры контроля.

Принцип 5: Установление корректирующих действий.

Принцип 6: Установление процедур проверки.

Принцип 7: Установление процедуры документации и ведение записей

Политика в области качества и безопасности пищевой продукции

Политика в области качества и безопасности пищевой продукции разработана руководством предприятия и утверждена отдельным документом от 20.11.2023.

Организационная структура ГБДОУ детский сад № 34 Кировского района Санкт-Петербурга

Под организационной структурой понимается состав и подчиненность подразделений, выполняющих определенные функции управления и производства, взаимосвязь всех подразделений, а также организационно – юридический статус предприятия.

Организационная структура ГБДОУ детского сада № 34 Кировского района Санкт-Петербурга и распределение функциональных обязанностей сотрудников регламентируется системой организационной документации:

- приказами Заведующего ГБДОУ детского сада № 34 Кировского района Санкт-Петербурга
- должностными инструкциями работников.

Нормативные документы

В настоящем Руководстве использованы ссылки на следующие нормативные документы:

- ГОСТ ISO 9000-2011 (ISO 9000:2005) «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- Кодекс Алиментариус по гигиене пищевых продуктов CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- Регламент ЕС № 853/2004 по гигиене пищевых продуктов от 29.04.2004 г.;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

3.1 Термины и определения

Применительно к данному руководству используются термины с соответствующими определениями по НД, указанной в п.2 настоящего руководства, а также следующие термины с соответствующими определениями.

ХАССП (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) - анализ рисков и критические контрольные точки – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Руководство по безопасности – документ, описывающий процессы, основанные на принципах ХАССП.

Высшее руководство – лицо или группа работников, осуществляющих направление деятельности и управление организацией на высшем уровне.

Требование – потребность или ожидание, которое установлено, обычно предполагается или является обязательным.

Соответствие – выполнение требований.

Несоответствие – невыполнение требований.

Производственная среда – совокупность условий, в которых выполняется работа.

Потребитель – организация или лицо, получающее продукцию.

Цель создания пищевой продукции – последовательность стадий и операций, используемых в производстве, переработке, распределении, хранении и обращении и её ингредиентами, начиная от первичного производства и заканчивая употреблением в пищу.

Опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции – биологическое, химическое или физическое вещество, содержащееся в пищевой продукции, или состояние пищевой продукции, которые могут потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье.

Конечная (готовая) продукция - продукция, которая не будет подвергнута организацией никакой дальнейшей переработке или преобразованию.

Технологическая схема - схематическое системное представление последовательности и взаимодействия этапов.

Мероприятие по управлению – любое действие или вид деятельности по обеспечению «безопасности пищевой продукции», которые могут быть выполнены с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

Программа обязательных предварительных мероприятий (PRP) - основные условия и виды деятельности по обеспечению «безопасности пищевой продукции», которые необходимы для поддержания гигиенических условий на всех этапах цепочки создания пищевой продукции, приемлемых для производства, обращения и поставки безопасной конечной продукции и безопасности пищевой продукции для употребления человеком в пищу.

Контрольная Критическая точка - этап обеспечения «безопасности пищевой продукции», на котором можно и важно осуществить мероприятие по управлению целью предупреждения,

устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

Мониторинг - осуществление запланированной последовательности наблюдений или измерений с целью оценки того, что мероприятия по управлению обеспечивают получение ожидаемого эффекта.

Коррекция – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или иной нежелательной ситуации.

Критический предел – критерий, позволяющий отделить приемлемость от неприемлемости.

Актуализация - незамедлительно предпринимаемая и /или запланированная деятельность, обеспечивающая применение самой современной информации.

План ХАССП – документ, регламентирующий систему контроля факторов, устраняющих или снижающих вероятность проявления выявленных опасностей, систему корректирующих и предупреждающих действий, систему проверок эффективности функционирования системы ХАССП

Лист ХАССП – документ, содержащий результаты выполнения одного из шагов разработки плана ХАССП

Проверка (аудит) – систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом/ аудитором) или группой лиц (экспертов/аудиторами), не зависимых в принятии решений.

Документ – информация и соответствующий носитель.

Информация – значимые данные.

Процесс – совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующая входы в выходы

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА

Технологическая схема представлена отдельным документом.

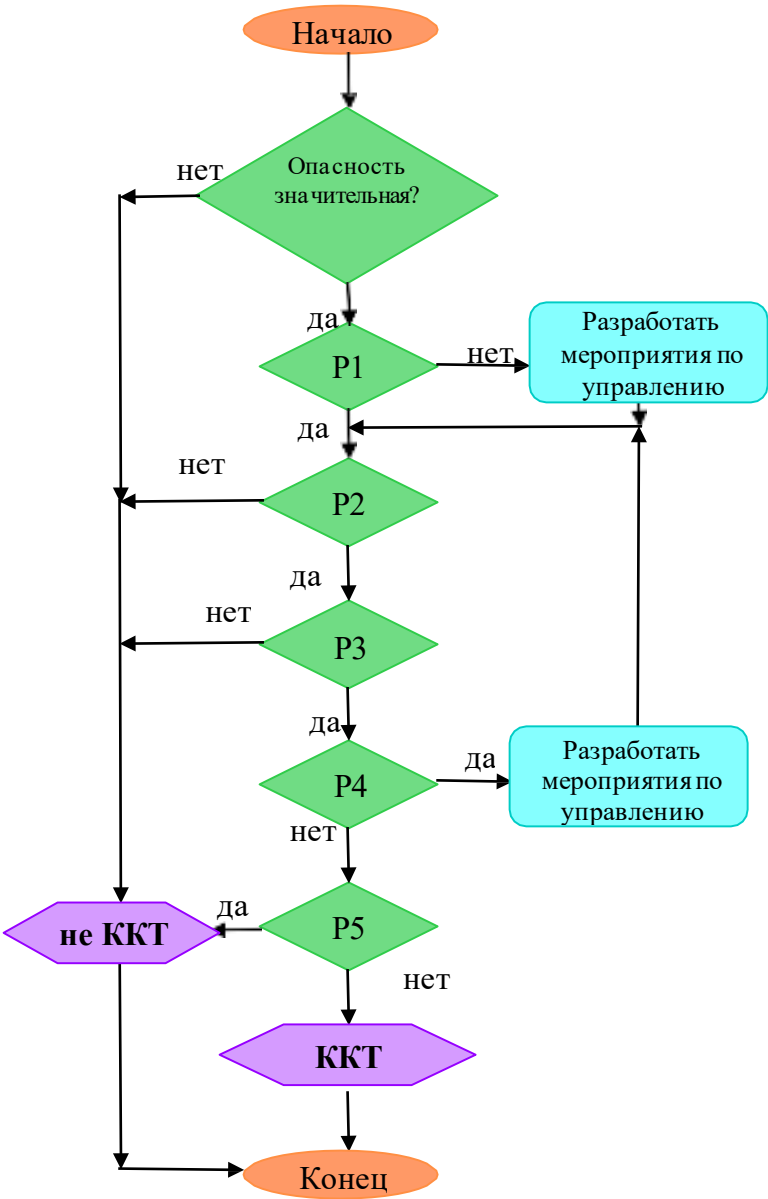
АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ

Анализ опасностей производится с целью обнаружения всех потенциальных опасностей, чтобы установить, какими опасностями следует управлять, и в какой мере это необходимо для безопасности пищевой продукции.

Каждая опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции, оценена согласно серьезности с учетом возможного неблагоприятного воздействия на здоровье людей и согласно вероятности ее возникновения.

Анализ опасностей производится согласно технологическим схемам производства продукции.

«Дерево принятия решений»



P1	Существуют ли мероприятия по управлению установленной опасностью?
P2	Необходим ли контроль в этой фазе процесса для его безопасности?
P3	Предусмотрено ли устранение или уменьшение опасности до приемлемой степени?
P4	Возможно ли увеличение контаминации до неприемлемой степени?
P5	Устраняют ли или уменьшают ли до приемлемой степени опасности следующие стадии процесса?

1. Анализ опасностей

Таблица 1 Идентификация критических контрольных точек производится согласно «Дереву принятия решений»

№ операции	Наименование операции	Учитываемые риски	Вопрос 1	Вопрос 2	Предупреждающие меры	Вопрос 3	Вопрос 4	Вопрос 5	ККТ, PRP
Блок-схема № 0.1 Мойка посуды									
0.1.1	Поступление использованной посуды	Доедание остатков блюд персоналом	да	да	Личная гигиена	нет	нет		-
0.1.2	Предварительная очистка от остатков пищи	Рисков нет							
0.1.3	мойка посуды при температуре	КМАФАНМ, БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus, Дрожжи, Плесени	да	да	Соблюдение режима мойки	да	нет	да	PRP
0.1.4	Складирование и сушка на стеллажах для чистой посуды	КМАФАНМ БГКП	да	да	Мойка и дезинфекция стеллажей, личная гигиена, производственный контроль	нет	нет		PRP
		Вредители и отходы их жизнедеятельности	да	да	Мероприятия по дератизации и дезинсекции, конструкция стеллажей	нет	нет	-	PRP
		Человеческий фактор	нет						
		Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Визуальный контроль целостности	нет	нет	-	PRP

Блок-схема № 0.2 Подготовка питьевой воды

0.2.1	Забор питьевой воды из сетей центрального водоснабжения	КМАФАНМ БГКП	да	да	Договор на водопотребление Производственный контроль	нет	нет		-
0.2.2	Использование питьевой воды для технологических процессов	Рисков нет							

Блок-схема № 0.3 Входной контроль и передача сырья и материалов на производство

0.3.1	Поступление СиМ	Рисков нет							
0.3.2	Входной контроль СиМ по сопроводительным документам	КМАФАНМ, БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Staphylococcus aureus Enterococcus, Бактерии рода Proteus, Listeria monocytogene, Сульфитредуцир. клостридии, Bacillus subtilis, Дрожжи, Плесени, ГМО, Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов	да	да	Выбор поставщика, договор с поставщиком	да			PRP
		Химические вещества, выделяющиеся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, Токсичные элементы, Пестициды,	да	да	Выбор поставщика, договор с поставщиком	да	нет	да	PRP

		Микотоксины Антибиотики, Радионуклиды, Нитраты, Азотсодержащие соединения, Полиароматические гидроуглероды (бенз(а)пирен), Показатели окислительной порчи, Транс-изомеры жирных кислот							
		Нарушение сроков годности	да	да	Выбор поставщика, договор с поставщиком	да	нет	да	PRP
0.3.3	Визуальный осмотр сырья	Вредители и отходы их жизнедеятельности, Человеческий фактор, Металлопримеси, элементы технологического оснащения и продукты его износа, Осколки стекла и хрупких предметов, Вредители хлебных запасов, Гнилые плоды и ягоды, Осколки скорлупы орехов, плодов, яиц и пр. (в сырье)	да	да	Выбор поставщика, договор с поставщиком	нет	да	да	-
		Нарушение сроков	да	да	Выбор	да	нет	да	PRP

		годности			поставщика, договор с поставщиком Контроль маркирования				
0.3.4	Складирование, Хранение. Условия хранения: 1. Склад-холодильник t от 2 до (+6) °С 2. Склад- морозильник t от (-16) до (-24) °С 3. Сухой склад: температура не более 25°С влажность не более 75 %	Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	да	да	Соблюдение условий хранения, Уборка складов	нет	да	да	-
		Вредители и отходы их жизнедеятельности	да	да	Конструкция складов, Мероприятия по дератизации и дезинсекции, Договор по дератизации	нет	да	да	-
		Яды, применяемые для дератизации и дезинсекции	да	да	Договор по дератизации, Уборка складов	нет	нет		-
		Нарушение сроков годности	да	да	Использование в порядке сроков годности	да	нет	да	PRP
		Нарушение условий хранения	да	да	Соблюдение условий хранения	да	нет	нет	ККТ 1
Блок-схема № 0.4 Приготовление гарниров									
0.4.1	Мойка, очистка, промывка, нарезка (овощи, крупы)	Загрязненность, зараженность	да	да	Входной контроль, Приемка СиМ,	нет	да	да	-

		вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), Вредители и отходы их жизнедеятельности, Осколки стекла и хрупких предметов			Визуальный контроль				
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала, Личная гигиена, Аудиты	нет	да	да	-
0.4.2	Тепловая обработка: - варка, тушение при t 100 °C в течение 20-30 мин. - жарка, запекание при t 180-220 °C в течение 20-30 мин.	КМАФАнМ БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Дрожжи, Плесени	да	да	Соблюдение технологических параметров, Обучение персонала	да	нет	нет	ККТ 2
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
0.4.3	Выдача	КМАФАнМ БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Дрожжи, Плесени Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	да	да	Контроль мытья посуды Обучение персонала Личная гигиена Санитарные книжки	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение	да	нет	да	PRP

					персонала Личная гигиена				
Блок-схема № 0.5 Приготовление соусов и заправок									
0.5.1	Приготовление горячих соусов варка при t 100 °С в течение до готовности	КМАФАнМ БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Сульфитредуцирующие кlostридии Дрожжи, Плесени	да	да	Входной контроль Соблюдение технологических параметров Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Визуальный осмотр Аудиты	да	нет	да	PRP
Блок-схема № 1 Приготовление салатов									
1.1	Мойка, очистка, нарезка (овощи, фрукты зелень)	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи	да	да	Контроль воды Контроль технологической дисциплины Обучение персонала Визуальный контроль	да	нет	да	PRP
		Гнилые плоды и ягоды	да	да	Контроль технологической дисциплины Обучение	да	нет	да	PRP

					персонала Визуальный контроль				
		Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Аудиты Личная гигиена	да	нет	да	PRP
1.2	Приготовление согласно ТТК	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocy- to- genes Сульфитредуцирующие кlostридии Плесени, Дрожжи	да	да	Входной контроль Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
1.3	Выдача	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus	да	да	Контроль мытья посуды Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	да	PRP

		Бактерии рода Proteus							
		Осколки скорлупы орехов, плодов, яиц и пр.	да	да	Обучение персонала Визуальный осмотр	да	нет	да	PRP
		Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Обучение персонала Визуальный осмотр	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
Блок-схема №2 Приготовление вторых блюд									
2.1	Приготовление полуфабрикатов (мойка, зачистка, нарезка, измельчение)	КМАФАнМ, БГКП, , E.coli Патогенные, в т .ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфитредуцирующие клостридии Дрожжи, Плесени	да	да	Входной контроль Соблюдение технологической дисциплины Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря Контроль воды Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
2.2	Тепловая обработка, температура в толще	КМАФАнМ, БГКП, , E.coli	да	да	Соблюдение технологической	да	нет	нет	ККТ 3

	продукта согласно ТТК на блюдо	Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфитредуцирующие кlostридии Дрожжи, Плесени			дисциплины				
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
2.3	Выдача	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus	да	да	Контроль мытья посуды Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Обучение персонала Визуальный осмотр	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
Блок-схема № 3 Приготовление первых блюд									
3.1	Мойка, очистка, нарезка	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи	да	да	Контроль воды Контроль технологической дисциплины Обучение персонала	да	нет	да	PRP

					Визуальный контроль				
		Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Аудиты Личная гигиена	да	нет	да	PRP
3.2	Сохранение подготовленных овощей, зелени в холодильнике при температуре от (+2) °С до (+6) °С согласно СанПиН 2.3.2.1324-03	Нарушение условий хранения	да	да	Соблюдение условий хранения	да	нет	нет	ККТ 4
		Нарушение сроков годности	да	да	Соблюдение сроков годности	да	нет	да	PRP
3.3	Приготовление мясного бульона варка при температуре 100°С в течение 1-2 ч.	КМАФАнМ, БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Listeria monocytogenes Бактерии рода Proteus	да	да	Соблюдение технологической дисциплины	да	нет	да	PRP
3.4	Слив и процеживание бульона	Кости	да	да	Соблюдение технологической дисциплины Визуальный осмотр	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Аудиты Личная гигиена	да	нет	да	PRP
3.5	Приготовление	КМАФАнМ	да	да	Входной контроль	да	нет	да	PRP

	полуфабрикатов из мясной и рыбной гастрономии	БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфитредуцирующие клостридии Плесени, Дрожжи			Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря Обучение персонала Личная гигиена				
		Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
3.6	Пассерование овощей	Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
3.7	Закладка компонентов Тепловая обработка варка при температуре 100°С в течение 20-25 мин.	КМАФАнМ БГКП, E.coli, Staphylococcus aureus Патогенные, в т.ч. Salmonella Бактерии рода Proteus	да	да	Соблюдение технологической дисциплины Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
3.8	Выдача	КМАФАнМ, БГКП, E.coli,	да	да	Контроль мытья посуды	да	нет	да	PRP

		Staphylococcus aureus Патогенные, в т.ч. Salmonella Бактерии рода Proteus			Обучение персонала Личная гигиена				
		Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Обучение персонала Визуальный осмотр	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
Блок-схема № 4 Приготовление теста									
4.1	Просеивание муки	Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), Металлопримеси, элементы технологического оснащения и продукты его износа Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Входной контроль, Приемка СиМ, Визуальный контроль	да	нет	да	PRP
4.2	Мойка яиц: -Обработка яйца раствором НИКА 2 -выкладывание в чистую промаркированную посуду Мойка яиц может осуществляться другими средствами разрешёнными к применению и имеющие	КМАФАнМ БГКП, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus	да	да	Соблюдение режима мойки	да	нет	да	PRP

	все необходимые сопроводительные документы								
4.3	Приготовление теста	КМАФАнМ БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Bacillus subtilis Дрожжи, Плесени	да	да	Мойка и дезинфекция оборудования	да	нет	да	PRP
		Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	да	да	Санитаные книжки, Осмотр персонала	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
		Металлопримеси, элементы технологического оснащения и продукты его износа	да	да	План ТО и ППР	да	нет	да	PRP
		Осколки скорлупы яиц	да	да	Визуальный контроль	да	нет	да	PRP
Блок-схема № 5 Приготовление мучных изделий									
5.1	Мойка, очистка, нарезка (овощи, зелень, фрукты, и др.)	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи	да	да	Контроль воды Контроль технологической дисциплины Обучение персонала Визуальный контроль	да	нет	да	PRP
		Гнилые плоды и ягоды	да	да	Контроль	да	нет	да	PRP

					технологической дисциплины Обучение персонала Визуальный контроль				
		Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Аудиты Личная гигиена	да	нет	да	PRP
5.2	Сохранение подготовленной начинки в холодильнике при t от (+2) °С до (+6) °С согласно СанПиН 2.3.2.1324-03	Нарушение условий хранения	да	да	Соблюдение условий хранения	да	нет	нет	ККТ 5
		Нарушение сроков годности	да	да	Соблюдение сроков годности	да	нет	да	PRP
5.3	Приготовление начинки (нарезка, измельчение, смешение)	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфитредуцирующие клостридии Плесени, Дрожжи	да	да	Входной контроль Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Гепатит А Mycobacterium	да	да	Мед. Книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP

		(микобактерии)							
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
5.4	Сохранение подготовленной начинки в холодильнике при t от (+2) °C до (+6) °C согласно СанПиН 2.3.2.1324-03	Нарушение условий хранения	да	да	Соблюдение условий хранения	да	нет	нет	ККТ 6
		Нарушение сроков годности	да	да	Соблюдение сроков годности	да	нет	да	PRP
5.5	Комплектация мучных изделий	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфитредуцирующие клостридии Плесени, Дрожжи	да	да	Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
5.6	Выпекание мучных изделий: - при t 180-220 °C	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч.	да	да	Соблюдение технологических параметров	да	нет	нет	ККТ 7

	в течение 7-10 мин; -выпекание изделий с начинкой из мясного фарша при t 190-240 °C в течение 30 мин. Выпекание согласно ТТК на данный вид изделия	Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфитредуцирующие клостридии Плесени, Дрожжи			выпекания				
5.7	Выдача	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Плесени, Дрожжи	да	да	Контроль мытья посуды Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Обучение персонала Визуальный осмотр	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
Блок-схема № 6 Приготовление напитков, компотов, киселей									
6.1	Смешивание ингредиентов	КМАФАнМ БГКП, Staphylococcus aureus Патогенные, в т.ч. Salmonella	да	да	Контроль технологической дисциплины Личная гигиена	да	нет	да	PRP

		Плесени, Дрожжи							
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
6.2	Выдача	КМАФАнМ, БГКП, Staphylococcus aureus Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи	да	да	Контроль мытья посуды Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Обучение персонала Визуальный осмотр	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP

ОБЪЕДИНЕНИЕ ККТ

Группа ХАССП приняла решение объединить критические контрольные точки исходя из следующих условий:

- при выполнении одной и той же операции осуществляется контроль одним исполнителем нескольких опасных факторов;
- один и тот же опасный фактор контролируется одним исполнителем на нескольких операциях.

Результат объединения контрольных критических точек представлен в Таблице 2.

Таблица 2. Объединение ККТ

№ п/п	Наименование операции	№ исходных ККТ	№ объединенной ККТ	Учитываемые опасные факторы
1	Хранение	1,4,5,6	1	Микробиологические, физические
2	Приготовление блюда	2,3,7	2	Микробиологические

РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП

ККТ	КОНТРОЛЬ				МОНИТОРИНГ			КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ			Процедура оценки эффективности
	Объект контроля	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура (метод определения)	Периодичность	Ответственный исполнитель	Регистрационный учетный документ	Процедуры	Ответственный исполнитель	Регистрационный учетный документ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Рабочий лист ККТ № 1

Технологический процесс: **БС №0.3 Входной контроль и передача сырья и материалов на производство. БС №3 Приготовление первых блюд. БС № 5 Приготовление мучных изделий.**

Опасные факторы: **Биологические:** МАФАНМ; БГКП; Патогенные, в т.ч. сальмонеллы; S.aureus; Бактерии рода Proteus; Дрожжи; Плесени; Enterococcus; Сульфитредуцирующие клостридии.

Физические: нарушение условий хранения и сроков годности

Объект контроля			Мероприятия по управлению	Способы мониторинга				Коррекция и корректирующие действия			Процедура оценки результативности мероприятий
Наименование продукта	Контролируемые параметры	Предельное значение		Процедура	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура	Ответственный	Документ, где фиксируется	
Сырье	Температура, срок годности	1.(2..+6)° 2. (-16..-24) 3. Не более	1.Соблюдение условий хранения и сроков годности	Контроль условий хранения и сроков годности.	Ежедневно	Кладовщик Шеф-повар Повар	Журнал температурных режимов холодильного оборудования	Перемещение продукции в резервный холодильник Оценка органолептических	Кладовщик Шеф-повар Повар	Журнал несоответствий и корректирующих действий Журнал контроля	Во время внутренних аудитов.

		25°C, относительная влажность не более 75% СанПиН 2.3.2.1324-03	2.Соблюдение плана ППР холодильников и графика поверки СИ	Контроль выполнения плана ППР и поверки СИ	Согласно графика поверки СИ	Заведующий хозяйством	Журнал контроля условий хранения на складе Журнал ремонта оборудования	ких характеристик продуктов Контроль выполнения плана ППР и поверки СИ	Заведующий хозяйством	условий хранения на складе Журнал ремонта оборудования	
--	--	---	---	--	-----------------------------	-----------------------	---	---	-----------------------	---	--

Рабочий лист ККТ №2

Технологический процесс: **БС № 0.4 Приготовление гарниров, каш. БС №2 Приготовление вторых блюд БС № 5 Приготовление мучных изделий.**

Опасные факторы: **Биологические:** МАФАнМ; БГКП; Патогенные, в т.ч. сальмонеллы; S.aureus; Бактерии рода Proteus; Дрожжи; Плесени; Enterococcus; Сульфитредуцирующие клостридии.

Объект контроля			Мероприятия по управлению	Способы мониторинга				Коррекция и корректирующие действия			Процедура оценки результативности мероприятий
Наименование продукта	Контролируемые параметры	Предельное значение		Процедура	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура	Ответственный	Документ, где фиксируется	

Готовые блюда	Темпера тура в толще продукт а	В соответстви и с ТТК (не ниже 75°C)	Соблюдение технологиче ской дисциплины	Визуальный контроль	ежеднев но	Шеф-повар Бракеражн ая комиссия	Бракераж ный журнал Журнал тепловой обработк и	Изъятие продукции. КД в соответствии с СТО№04- 21	Шеф-повар Бракеражна я комиссия	Бракеражны й журнал Журнал несоответстви й и корректирующ их действий	Во время внутренних аудитов.
------------------	--	--	---	------------------------	---------------	--	--	--	---------------------------------------	---	------------------------------------

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

[illegible]

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

[illegible]