

Общество с ограниченной ответственностью
«Комбинат школьного питания «Подросток»»
(ООО «КШП «Подросток»)

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО «КШП «Подросток»



С.Б.Попцов

«29» декабря 2020 года

Программа производственного контроля

Система управления качеством и безопасностью
пищевых продуктов применительно к производству
пищевой продукции на основе принципов ХАССП

пищевая образовательная организация

пищевая МДОАУ № 103

2020 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения
2. Обозначения, сокращения, термины и определения
3. Общие положения
4. Перечень документов, используемых при осуществлении деятельности
5. Ответственность руководства
6. Информация о продукции
6. Ассортиментный перечень продукции, на производство которой распространяется система ХАССП
6. Условия хранения и сроки годности блюд
6. Технологические схемы производства
7. Анализ опасностей
8. Предупреждающие действия
9. Определение критических контрольных точек
10. План ХАССП (рабочие листы ХАССП)
11. Приложения

Приложение 1 Лист ознакомления

Приложение 1 Лист регистрации изменений

1. Область применения

Настоящая программа устанавливает порядок проведения предварительных мероприятий, позволяющих провести анализ опасностей и их оценку, порядок разработки плана ХАССП для результативного планирования и производства безопасной пищевой продукции в рамках системы управления качеством пищевых продуктов.

Система управления качеством пищевых продуктов распространяется на производство продукции, включая процессы приемки сырья и материалов, подготовки сырья и материалов к производству, реализации готовой продукции при оказании услуг общественного питания, и позволяет убедиться в способности поставлять безопасную продукцию, отвечающую требованиям потребителей и обязательным требованиям к продукции, в способности управлять опасностями, угрожающими безопасности пищевой продукции, с целью обеспечения безопасности пищевой продукции в момент ее употребления человеком.

Программа разработана для реализации требований ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001.

2. Обозначения, сокращения, термины и определения

ККТ	критическая контрольная точка
НД	нормативная документация
ТР ТС	технический регламент Таможенного союза
ГОСТ Р	государственный стандарт РФ
ГОСТ	межгосударственный стандарт
СП	санитарные правила
СанПиН	санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки): Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП: Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Рабочая группа: Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

Опасность: Потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор: Вид опасности с конкретными признаками.

Предупреждающие действия: Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Корректирующие действия: Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации направленные на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Управление риском: процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

3. Общие положения

Планирование, разработка, внедрение и применение процессов производства качественной и безопасной продукции.

Организовано обеспечение результативности запланированных видов деятельности и любых изменений, вносимых в них. Эта деятельность включает в себя выполнение производственных программ обязательных предварительных мероприятий и/или плана ХАССП.

Основным элементом планирования является проведение оценки опасностей в целях идентификации тех опасностей, которыми необходимо управлять (п. 4.3. ГОСТ Р 51705.1-2001), определения степени управления, требуемого для обеспечения приемлемого уровня опасности, а также комбинаций мероприятий по управлению, с помощью которых это может быть достигнуто. Для этого предпринимаются предупреждающие действия, обеспечивающие получение соответствующей информации и ее использование.

Анализ опасных факторов позволяет определить соответствующие мероприятия по управлению и классифицировать их по группам, система мониторинга которых должна осуществляться в рамках плана ХАССП и/или производственных программ обязательных предварительных мероприятий, а также подробно спланировать действия по выполнению, мониторингу, верификации и актуализации этих мероприятий (п. 4.6. ГОСТ Р 51705.1-2001).

Структура производственного цикла организации питания

1. Заказ сырья и полуфабрикатов высокой степени готовности
2. Получение сырья и полуфабрикатов высокой степени готовности
3. Хранение сырья и полуфабрикатов высокой степени готовности
4. Отпуск сырья и полуфабрикатов высокой степени готовности на кухню
5. Приготовление блюд
6. Реализация рационов питания

4. Перечень документов, используемых при осуществлении деятельности

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г № 52-ФЗ;
- Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1;
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
- Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» от 08.08.2001 № 134-ФЗ;
- Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ;

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880);
- Технический регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.2011 г. N 881);
- Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515;
- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания классификация и общие требования;
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;
- ГОСТ 31985-2012 Услуги общественного питания. Термины и определения;
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки продукции общественного питания;
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;
- ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания;
- ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;
- ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования;
- ГОСТ Р 54607.1- 2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания;
- ГОСТ Р 54607.3- 2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания;
- ГОСТ Р 54609- 2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания;
- ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу;
- ГОСТ Р 55323- 2012 Услуги общественного питания Идентификация продукции общественного питания. Общие положения;
- ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания;
- ГОСТ Р 56746-2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
- СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза;
- СП 3.1.7.2615-10 Профилактика иерсиниоза;

5. Ответственность руководства

Генеральный директор ООО «КШП «Подросток» принимает на себя обязательство по разработке и внедрению в организации системы управления качеством пищевых продуктов общественного питания, основанной на принципах ХАССП в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 и ГОСТ Р 51705.1-2001, а также последовательному улучшению ее результативности посредством:

- установления приоритетной целью организации обеспечение безопасности пищевой продукции;
- доведения до сведения персонала важности выполнения требований ТР ТС 021/2011, требований настоящего Руководства, соответствующих юридических требований, а также требований потребителей, касающихся безопасности пищевой продукции;
- разработки политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- проведения анализа по обеспечению безопасности пищевой продукции со стороны руководства;
- обеспечения необходимыми ресурсами.

Свидетельством принятых обязательств является Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции (далее по тексту – Политика).

Ответственность за доведение Политики до персонала возлагается на заместителя генерального директора по производству.

Политика доводится до всего персонала в ходе проведения совещаний, наличием текста Политики на информационных стендах, ознакомлением с текстом Политики при приеме на работу.

В целях производства безопасной продукции ООО «КШП «Подросток» на предприятии издан приказ «О создании рабочей группы для обеспечения безопасного производства пищевой продукции».

6. Информация о продукции

6.1. Ассортиментный перечень продукции, на производство которой распространяется система ХАССП.

Ассортиментный перечень продукции общественного питания ООО «КШП «Подросток» утвержден Генеральным директором и включает в себя следующие позиции:

1. Холодные блюда и закуски:
 - бутерброды, горячие бутерброды;
 - салаты и винегреты;
 - блюда из овощей;
 - блюда из рыбных и рыбных гастрономических продуктов.
2. Первые блюда:
 - борщи;
 - щи;
 - рассольники;
 - солянки;
 - супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями;
 - супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми;
 - супы-шоре;
 - супы прозрачные;
 - супы молочные;
 - холодные супы;
 - сладкие супы;
 - гарниры, пирожки, гренки к бульонам.
3. Вторые блюда:
 - 3.1 Горячие вторые блюда:
 - отварные картофель и овощи;
 - картофель, овощи припущенные и тушеные;
 - картофель, овощи запеченные;
 - 3.2 Блюда из бобовых;
 - 3.3 Блюда из макаронных изделий;
 - 3.4 Блюда из круп: каши;
 - 3.5 Изделия из каш:
 - крупеники;
 - запеканки, пудинги;
 - котлеты, биточки;
 - 3.6 Блюда из яиц;
 - 3.7 Блюда из творога;
 - 3.8 Блюда из рыбы;
 - 3.9 Блюда из мяса, мясных продуктов;
 - 3.10 Блюда из птицы;
 - 3.11 Гарниры овощные для горячих блюд, крупяные, из макаронных изделий, из бобовых, мучные гарниры, сложные гарниры;

- 3.12 Соусы;
- 3.13 Сладкие блюда;
- 3.14 Напитки;
- 3.14 Мучные кулинарные изделия;
- 3.15 Фарши.

Каждое блюдо готовится по технологическому документу, разработанному оформленному в соответствии с ГОСТ 1987-2012, ГОСТ 32691-2014

- Технологическая карта – документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюд, оформляется на основании действующего сборника рецептур блюд.

- Техничко-технологическая карта (ТТК) - документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания. ТТК разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания.

6.2. Условия хранения и сроки годности блюд.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа или в соответствии с нормативными документами.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2 °С не более 30 минут.

Для анализа опасностей и классификации мероприятий по управлению рабочей группой для обеспечения безопасного производства пищевой продукции составлены обобщенные технологические схемы производства.

6.3. Технологические схемы производства (обобщенные)

1. Входной контроль и хранение

Входной контроль и хранение	Контрольная обработка продовольственной продукции
	Поступление продовольственной продукции
	Приемка и взвешивание
	Разгрузка
	Хранение
	Отпуск в производство

2. Подготовка, предварительная обработка сырья

Мясо	Дефростация
	Изготовление кусковых полуфабрикатов (мелкокусковых, крупнокусковых)
	Измельчение, изготовление рубленых полуфабрикатов
Птица	Промывание
	Изготовление кусковых полуфабрикатов (мелкокусковых)
	Измельчение, изготовление рубленых полуфабрикатов
Рыба	дефростация
	Промывание
	Нарезка
	Измельчение, изготовление рубленых полуфабрикатов
Картофель, корнеплоды, овощи, фрукты	Промывание
	Выдержка сырых овощей для салатов без тепловой обработки в соляном растворе 10 мин (контроль концентрации и времени)
	Ошпаривание (фрукты)
	Очистка
	Нарезка, либо использование в целом виде

Мука	Просеивание
Сметана, томат, масло растительное	Процеживание
Соль пищевая, сахар, лимонная кислота, ванилин	Растворение в воде (контроль концентрации)
Хлеб	Процеживание, просеивание
Макаронные изделия	Нарезка
Крупа	Замачивание
Бобовые (горох, чечевица)	Сортировка
Масло сливочное	Сортировка
Творог	Промывание
Яйцо	Сортировка
Сыр	Промывание, замачивание в воде
Зеленый горошек	Топление
Концентрат киселя	Процеживание
Сухофрукты	Кипячение
	Протирание
	Обработка (контроль концентрации растворов)
	Бой
	Процеживание
	Нарезка
	Измельчение
	Кипячение
	Разведение в воде
	Процеживание
	Сортировка

	Измельчение
	Промывание
Молоко сгущенное	Процеживание
Подготовка к тепловой обработке	3. Приготовление первых блюд В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья
Тепловая обработка	Отваривание компонентов
	Пассерование
Доработка в процессе тепловой обработки	Варка
	Перемешивание
	Пассерование
	Тушение
	Припускание
	Перемешивание

4. Приготовление вторых блюд и гарниров

Подготовка к тепловой обработке сырья	В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья
Тепловая обработка	Отваривание компонентов
	Пассерование
	Тушение
	Припускание
	Обжаривание (температура в толще не менее 95 °С)
Доработка в процессе тепловой обработки	Запекание
	Процеживание (соус)
	Варка
	Охлаждение (макаронны для макаронника)

	Обсушивание (картофель для пюре)
	Взрыхление (гречневая каша)
	Протираание
	Перемешивание

5. Приготовление третьих блюд

Подготовка к тепловой обработке сырья	В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья
Тепловая обработка	Заваривание
	Доведение до кипения
	Кипячение
	Варка
	Настаивание
Доработка в процессе тепловой обработки	Охлаждение
	Настаивание
	Процеживание

6. Приготовление молочных блюд

Подготовка к тепловой обработке сырья	В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья
Тепловая обработка	Варка
	Запекание
Доработка в процессе тепловой обработки	Приготовление сиропа, соуса
	Припускание
	Проваривание
	Соединение, перемешивание

7. Приготовление холодных блюд и закусок

Подготовка к приготовлению	В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья
	Отваривание
	Охлаждение
	Пассерование
	Перетирание
	Удаление семенного гнезда (яблоки)
	Нарезка
	Измельчение
Приготовление блюд	Соединение, перемешивание
	Запекание
	Припускание
	Охлаждение

7. Анализ опасностей

7.1. Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней

1. Санитарно-показательные микроорганизмы.

Учитываются при оценке санитарного состояния тары, оборудования и рук персонала. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов.

Мезофильные микроорганизмы группы микробов, температура роста которых находится в пределах 20-45° С оптимальная температура 35-37° С. Гибель микроорганизмов наступает при температуре 60-70°С при часовой экспозиции.

Кишечная палочка - условно-патогенный микроорганизм, при ранении кишечника вызывает сепсис. Погибает при температуре 63-75°С. Вызывает токсикоинфекцию. Растет при температуре от 0° до +38° С, рН от 5 до 9. Учитывается при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья и готовой продукции.

2. Химические опасности

Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть. Обладают высокой токсичностью, способностью накапливаться в организме при длительном поступлении с пищевыми продуктами с отделенными проявлениями действия. Токсичные элементы попадают в сырье и готовую продукцию из-за загрязнения окружающей среды, почвы, на которых выращивалось сырье, при использовании оборудования, инвентаря, инструментов и контейнеров, не соответствующих санитарным нормам и

правил, технологической воды, содержащей промышленные отходы, и т.д. проявление действия на человека - головная боль, потеря внимания, поражение дыхательных путей и тканей желудочно-кишечного тракта, возникновение рака.

3. Физические факторы (опасности)

3.1.	Дерево, строительные материалы (цемент, песок, краска, мел, стружка, опилки)	Источником могут быть деревянные предметы производственного оснащения, деревянная тара, при проведении строительных работ, могут присутствовать в сырье. При попадании могут вызывать порезы рта и горла, удушье.
3.2.	Личные вещи (пуговицы, серьга, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования, одноразовые перчатки, палочки, бахилы).	При несоблюдении санитарно-гигиенических норм и правил производства возможно попадание в продукт. Могут вызвать удушье.
3.3.	Бумага и упаковочные материалы (образцы целлофановой, полиэтиленовой, бумажной, картонной упаковки)	Попадание в продукт возможно при несоблюдении санитарно-гигиенических норм и правил при производстве. Могут вызвать удушье.
3.4.	Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти)	Источники микробиологического обсеменения продукции на последней стадии. Могут попасть в продукт при несоблюдении правил личной гигиены. Могут вызвать у человека расстройства желудочно-кишечного тракта, диарею.
3.5.	Камни	Могут вызывать повреждения зубов или удушье, в острые - те же проблемы, что металл и стекло. Могут попасть в продукт с сырьевыми компонентами.
3.6.	Металл	Может находиться в сырьевых компонентах. Болты, гайки, металлические стружка - при неправильном содержании оборудования. Может вызвать травму, удушье, повреждение зубов, когда частицы острые - порезы ротовой полости, пищевода, желудочно-кишечного тракта.
3.7.	Стекло и твердый пластик	Может присутствовать в сырье или попасть в продукт в процессе производства (стеклянные градусники, электрические лампы, окна, посуда, инвентарь, пластиковые колпачки на оборудовании и т.д.). Может вызвать порезы рта, привести к тяжелым последствиям.
3.8.	Загрязнение из окружающей среды предприятия	Пыль, семена деревьев и растений Могут вызвать у человека аллергию, пищевое отравление.
3.9.	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Вредители могут попасть в сырье при перевозках и хранении. Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны, трудно обнаруживаемы. Могут привести к отравлению.
3.10.	Элементы технологического оснащения	Мелкие части оборудования, болты, гайки, кусочки электропровода могут вызывать порезы, повреждения зубов, удушье.
3.11.	Продукты износа машин и оборудования	Осколки деталей, подвергнувшихся заточке, ножи.
3.12.	Металлопримеси	Может находиться в сырьевых компонентах, металлическая стружка - при неправильном содержании оборудования. Может вызвать травму, удушье, повреждение зубов, когда частицы острые - порезы ротовой полости, пищевода, желудочно-кишечного тракта.

№ п/п	Наименование программы	Выпуск и внутренне-производственные документы, устанавливающие требования	Действия, предусмотренные для снижения потенциальных рисков	Периодичность работ	Документы, подтверждающие выполнение установленных требований	Должность ответственного лица
1	Противопожарная инфраструктура	СанПиН 2.3.2.4.3940-20 ТР ТС 021.2011 Положение и инструкция ППР зданий и сооружений Госстроя ССР от 29.12.1973 г. № 279 Программа производственного контроля Программа ХАССП	Обеспечение необходимым количеством помещений	Постоянно	План помещений	Администрация образовательной организации
			Обеспечение санитарно-техническим оборудованием и инвентарем для личной гигиены. Обеспечение туалетами, умывальниками, раковинами для мытья рук, горячей водой и горячим мылом, сушилками	Постоянно	План размещения	
			Смарт-системы стен, потолков, пола	Не реже 1 раза в месяц	Акты осмотра здания Дефектная ведомость Доклады (при необходимости) Акты выполненных работ	
			Ремонт	В соответствии с планом ППР	Акты выполненных работ	
2	Инженерные системы (электроснабжение, водоснабжение, системы вентиляции и кондиционирования, холодоснабжение, канализационные системы, системы водоотведения, охранно-пожарная система, система наружного освещения)	СанПиН 2.3.2.4.3940-20 ТР ТС 021.2011 Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей, утвержденные Министерством энергетики РФ приказом от 13.01.2003 г. № 6 СП 31.13338.20.12 Система производственного контроля	Обязувание инженерных систем	Постоянно	Доклады на оказание услуг	Администрация образовательной организации
			Обеспечение прозрачности холодной и горячей воды в необходимом количестве	Постоянно	Доклад на водоснабжение	
			Чистка, проверка осветительных приборов, диодов	По мере необходимости		
			Поддержание чистоты помещений инженерной для работы инженерных систем	Постоянно		
			Обеспечение фильтрации и кондиционирования воздуха	Постоянно		
			Чистка, проверка систем вентиляции и кондиционирования	По мере необходимости		
Контроль работы систем видеонаблюдения	Постоянно					

3	Техническое обслуживание оборудования, пригодность инвентаря, посуды, тары	SanPiN 2.3.5.4.3990-20 ТР ТС 021/2011	Обслуживание оборудования, инвентаря, посуды и тары с учетом требований обеспечения пожарной безопасности	По мере необходимости	Паспорт на оборудование Документы, подтверждающие соответствие установленным требованиям Акт осмотра	Администрация образовательной организации
		График ТО и ППР оборудования	Разработка технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для обслуживания в соответствии с требованиями	По мере необходимости		
		График поверки (калибровки) СИ	Проведение поверки (калибровки) СИ	В соответствии с графиком ТО и ППР оборудования	Договор на техническое обслуживание оборудования Журнал ремонта и технического обслуживания оборудования	
		Инструкции по правильной обработке	Перечень оборудования	По мере необходимости	Паспорт на СИ	
	Перечень средств измерения (СИ)					
4	Производственные среды	SanPiN 2.3.5.4.3990-20 ТР ТС 021/2011 N 426-ФЗ от 28.12.2013	Идентификация средств и (или) единиц факторов производственной среды в трудовом процессе, оценка уровня их воздействия	По мере необходимости	Договоры на проведение СОУТ Акт выполнения работ Карты СОУТ Договоры на проведение измерений Протоколы измерений	Знакомство генерального директора КШИ по техническим вопросам и безопасности Печатью бюро охраны труда КШИ
		Система управления охраной труда Процедуры производственного контроля	Соблюдение правил техники безопасности, сырья, материалов, готовой продукции, отходов	Постоянно	Схема передвижения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, отходов.	
5	Санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря, тары, посуды	SanPiN 2.3.5.4.3990-20 ТР ТС 021/2011	Использование приспособлений для уборки помещений с целью дезинфицирующего эффекта	Постоянно	Перечень применяемых веществ и дезинфицирующих средств (призначения для применения). Инструкции по применению от производителя.	Администрация образовательной организации

		<p>таря</p> <p>Инструкции по уборке и санитарной обработке оборудования, помещений</p> <p>График проведения регулярных уборок</p>	<p>Применение моющих средств с ограниченным доступом</p> <p>Защитные уборочные инвентари и качество санитарной уборки</p> <p>Применение уборочных инвентари для оказания эпидемиологического контроля</p> <p>Санитария и обработка оборудования, инвентари, тары и посуды</p> <p>Уборка и санитарная обработка помещений</p>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>1 раз в неделю</p>	<p>план</p> <p>Матрица на генеральную уборку инвентари по плану</p> <p>Перечень уборочного инвентари</p> <p>Журнал генеральной уборки</p>	<p>Повар</p> <p>Кладовщик</p>
6	Личная гигиена	<p>СанПиН 2.3.2.4.3550-20</p> <p>ТР ТС 021/0211</p> <p>Приказ 300-н</p> <p>Смывка рук мылом, использование перчаточных и (или) прорезиненных осмотров</p> <p>Инструкции по мытью рук</p> <p>Инструкции по соблюдению личной гигиены</p> <p>Дополнительные инструкции</p> <p>Типовые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других</p>	<p>Соблюдение правил личной гигиены персоналом</p> <p>Предупреждение (форме предупреждения по работе) и профилактические мероприятия осмотра</p> <p>Осмотр персонала перед началом работы</p> <p>Профессиональная гигиеническая косметика</p>	<p>Постоянно</p> <p>При возникновении, в соответствии 1 раз в год</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно осмот</p> <p>Не реже 1 раза в год</p>	<p>Договора с ИИ</p> <p>Применение косметических</p> <p>Лист ознакомления с инструкциями по соблюдению личной гигиены</p> <p>Договоры на проведение медицинского осмотра</p> <p>Личная медицинская книжка</p> <p>Сертификат о прохождении</p> <p>Заключительный акт</p> <p>График проведения медицинского осмотра</p> <p>Журнал здоровья</p> <p>Личная медицинская книжка</p> <p>Договоры на проведение профессиональной гигиенической дезинфе-</p>	<p>Заведующий производством КПП</p> <p>Повар</p> <p>Кладовщик</p> <p>Медицинская сестра КПП</p> <p>Начальник бюро охраны труда КПП</p> <p>Начальник отдела кадров КПП</p> <p>Повар</p> <p>Кладовщик</p> <p>Медицинская сестра КПП</p> <p>Заведующий производством</p>

		на основании для ТКО			Журнал учета образовавшихся и движимых отходов	
			Оценки в свалочных обработках отходов для ТКО	Постоянно		
			Визуальной оценке мест хранения ТКО, емкостей и контейнеров для ТКО	Постоянно		
9	Входной контроль	СанПиН 2.3.2.4.1896-20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 Процессы бракерной комиссии	Входной контроль	Ежедневный	Журнал бракерной сыроваренческой производственной продукции Документы, подтверждающие качество сырья Сопроводительные документы (дипломы, сертификаты, акты и др.)	Помар Кладовщик
10	Уровень производительности сыра и готовый продукт	СанПиН 2.3.2.4.1896-20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011	Соблюдение условий хранения, эффективности работы оборудования, хранения сырья согласно классификации, соблюдение правил санитарии и гигиены в цехе	Постоянно	Журнал температурного режима холодильного оборудования Журнал учета температуры и влажности помещений	Помар Кладовщик
			Поддержание зоны хранения и обеспечения маркировки	Постоянно	Маркировка на стенах, стеклах, таре, упаковке, акты в холодильном оборудовании Маркировка на продукции	Помар Кладовщик
			Соблюдение условий хранения готовой продукции	Постоянно	Журнал бракерной готовой продукции Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Записи по контролю температуры баков, маркировочный ярлык	Помар Бракерная комиссия

II	Предотвращение попадания физических загрязнений	СанПиН 2.3.2.4.3590-20 ТР ТС 021/0011	Соблюдение правил личной гигиены персонала, сырья, ингредиентов, готовой продукции, отходов	Постоянно	передачами персонала, сырья, ингредиентов, готовой продукции, отходов.	Повар Воспитатель
			Защиты подоконников сертифицированными материалами, участка сырья, материалов, полуфабрикатов, отходов	Постоянно	Временный работник	
			Соблюдение требований к гигиенизации помещений	Постоянно	Служба дезинфекции БСМП	
			Контроль качества и количества используемых ингредиентов	Постоянно	Журнал учета продаж от склада в аптеку	

9. Определение критических контрольных точек

Критическая контрольная точка – это этап или процедура, где необходимо применение контроля, для того чтобы предотвратить, устранить или уменьшить опасность до приемлемого уровня.

Для точного определения критических контрольных точек разработан инструмент - дерево принятия решений. Это диаграмма, которая описывает ход логических рассуждений при изучении опасности на каждом этапе производственного процесса. Отвечая последовательно на вопросы дерева принятия решений, группа ХАССП принимает решение о целесообразности установления критической контрольной точки на данном этапе.

Применение дерева принятия решений должно быть гибким, с учетом того, где происходит процесс: в производстве, на этапе заготовки сырья, переработки, хранения, реализации или в других процессах. Члены рабочей группы должны использовать дерево принятия решений в описанной ниже последовательности, но при этом руководствуясь здравым смыслом. Следует отметить, что этот метод не может применяться во всех ситуациях, могут использоваться и другие методы.

Для определения критических контрольных точек процесса необходимо ответить на каждый вопрос последовательно по каждому этапу, где выявлены значимые опасные факторы, и по каждому установленному опасному фактору. На рисунке изображено дерево принятия решений для анализа опасностей процесса, а далее приведены пояснения хода логических рассуждений.

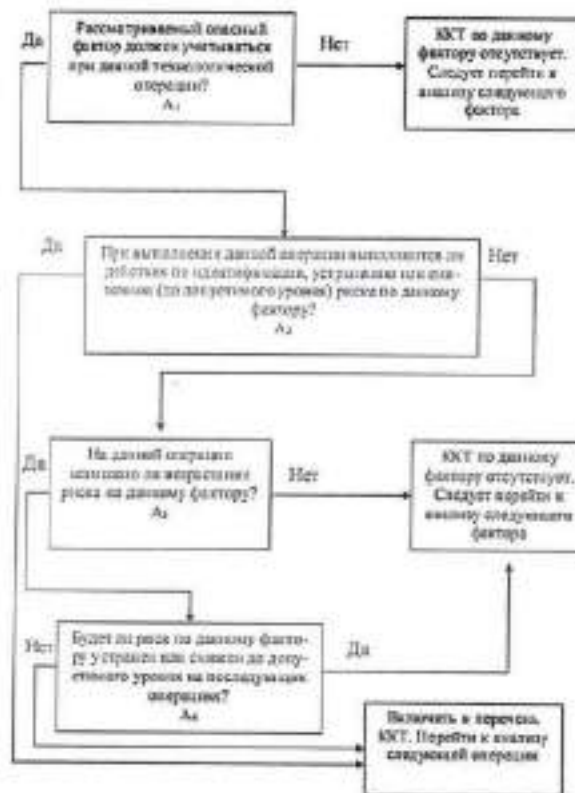


Рисунок. Дерево принятия решений по критическим контрольным точкам процесса

10. План ХАССП (рабочие листы ХАССП)

Этап	ККТ	Опасный фактор	Контролируемый параметр и его предельное значение	Процедура мониторинга	Регистрационно-учетный документ	Корректирующие действия
Хранение продовольственной продукции	ККТ 1	Микробиологический – возможен рост патогенных микроорганизмов	Температурно-влажностные параметры			Отрегулировать температуру регуляторами холодильников. Сообщить заведующему АХЧ образовательной организации и технический отдел КШП
			1) В холодильных камерах Температура от 0 до +6 °С, 2) В морозильных камерах – более минус 18°	2 раза в смену Термометр	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.	
			3)	Гигрометрический психрометр	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	
Тепловая обработка	ККТ 2	Микробиологический – возможен рост патогенных микроорганизмов	Достаточность термообработки Температура и время готовности блока, температура в толще продукта - указаны в технологических картах на каждое блюдо.	Каждая партия	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Заключение о качестве.	Принести температуру к заданным параметрам. Довести температуру в толще продукта к заданным параметрам. Сообщить зав. производством. Провести ремонтные работы теплового оборудования. Пересмотреть график ППР. Провести вводное обучение персонала. Провести сессию и принять решение об использовании блока.

