

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

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО «КШП «Подросток»»
С.Б.Попцов
2020 года



Программа производственного контроля

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

пищевая блок образовательной организации
ООО «КШП «Подросток»»

2020 год

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Область применения	3
2.	Обозначения, сокращения, термины и определения	4
3.	Общие положения	5
4.	Перечень документов, используемых при осуществлении деятельности	6
5.	Ответственность руководства	7
6.	Информация о продукции	8
6.	Ассортиментный перечень продукции, на производство которой распространяется система ХАССП	9
6.	Условия хранения и сроки годности блюд	10
6.	Технологические схемы производства	11
7.	Анализ опасностей	12
8.	Предупреждающие действия	13
9.	Определение критических контрольных точек	14
10.	План ХАССП (рабочие листы ХАССП)	15
11.	Приложения	16
	Приложение 1 Лист ознакомления	17
	Приложение 1 Лист регистрации изменений	18

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, направленное 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 готовой кулинарной продукции сырья, полуфабрикатов высокой степени готовности.
2. Получение готовой кулинарной продукции, сырья, полуфабрикатов высокой степени готовности
3. Хранение готовой кулинарной продукции, сырья, 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 кей-теренту;
- ГОСТ Р 55323- 2012 Услуги общественного питания Идентификация продукции общественного питания. Общие положения;

- 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 персинноза;

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;
 - соляники;
 - супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями;
 - супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми;
 - супы-пюре;
 - 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 рецептов 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 составляются обобщенные технологические схемы производства.

6.3. Технологические схемы производства (обобщенные)

1. Входной контроль и хранение

Входной контроль и хранение	Контрольная отработка 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) Процеживание, просеивание
Хлеб	Нарезка Замачивание
Макаронные изделия	Сортировка
Крупа	Сортировка Промывание
Бобовые (горох, чечевица)	Сортировка Промывание, замачивание в воде
Масло сливочное	Топление Процеживание Кипячение
Творог	Протирание
Яйцо	Обработка (контроль концентрации растворов) Бой Процеживание
Сыр	Нарезка Измельчение
Зеленый горошек	Кипячение
Концентрат киселя	Разведение в воде Процеживание
Сухофрукты	Сортировка

	Измельчение
	Промывание
Молоко сгущенное	Процеживание

3. Приготовление первых блюд

Подготовка к тепловой обработке	В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья
Тепловая обработка	Отваривание компонентов
	Пассерование
	Варка
	Перемешивание
Доработка в процессе тепловой обработки	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)
	Запекание
Доработка в процессе тепловой обработки	Процеживание (соус)
	Варка
	Охлаждение (макаронны для макаронника)

	Обсушивание (картофель для шоре)
	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
	Охлаждение
Доработка в процессе тепловой обработки	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
	Перетираание
	Удаление семенного гнезда (яблоки)
	Нарезка
	Измельчение
Приготовление блюд	Соединение, перемешивание
	Залекание
	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

правилам, 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 вызвать порезы рта и горла, удушье.
3.2.	Личные вещи (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкое веши личного пользования, одноразовые перчатки, шапочки, бахилы).	При несоблюдении санитарно-гигиенических норм и правил производства возможно попадание в продукт. Могут вызвать удушье.
3.3.	Бумага и упаковочные материалы (обрывки 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.	Канни	Могут вызывать повреждение зубов или удушье, а 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 лампочки, очки, инструменты, инвентарь, пластиковые колпачки на оборудовании и т.д.). Может вызывать 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 насекомые труднодоступны, трудно обнаруживаемы. Могут привести к отравлению.
3.10.	Элементы технологического оснащения	Мелкие части оборудования, болты, гайки, кусочки электропроводов могут вызывать порезы, повреждения зубов, удушье.
3.11.	Продукты износа машин и оборудования	Осколки деталей, подвергающихся заточке, нажи.
3.12.	Металлопримеси	Может находиться в сырьевых компонентах, металлических стружка - при неправильном содержании оборудования. Может вызвать травму, удушье, повреждение зубов, когда частицы острые - порезы ротовой полости, пищевода, желудочно-кишечного тракта.

8. Предупреждающие действия

Для управления рисками, связанными с безопасностью пищевой продукции на предприятии разработана «Программа производственного контроля ООО «КШП «Подорожко», основанная на принципах ХАССП», которая включает в себя предварительные мероприятия (ПМ).

Рабочая группа определила предупреждающие действия, которые устраняют риски или снижают их до допустимого уровня, которые отражены в программах предварительных мероприятий.

№	Предупреждающее действие	Ссылка на программу
1.1	Проверка качества сырья	Программа производственного контроля
1.2	Контроль сроков годности сырья	Программа производственного контроля
1.3	Контроль условий хранения сырья	Программа производственного контроля
1.4	Контроль условий транспортировки сырья	Программа производственного контроля
1.5	Контроль условий производства	Программа производственного контроля
1.6	Контроль условий хранения готовой продукции	Программа производственного контроля
1.7	Контроль условий транспортировки готовой продукции	Программа производственного контроля
1.8	Контроль условий реализации готовой продукции	Программа производственного контроля
1.9	Контроль условий хранения готовой продукции в магазине	Программа производственного контроля
1.10	Контроль условий хранения готовой продукции в холодильнике	Программа производственного контроля
1.11	Контроль условий хранения готовой продукции в морозильнике	Программа производственного контроля
1.12	Контроль условий хранения готовой продукции в термоконтейнере	Программа производственного контроля
1.13	Контроль условий хранения готовой продукции в термопакете	Программа производственного контроля
1.14	Контроль условий хранения готовой продукции в термокружке	Программа производственного контроля
1.15	Контроль условий хранения готовой продукции в термобутылке	Программа производственного контроля
1.16	Контроль условий хранения готовой продукции в термобанке	Программа производственного контроля
1.17	Контроль условий хранения готовой продукции в термокегге	Программа производственного контроля
1.18	Контроль условий хранения готовой продукции в термокалоримане	Программа производственного контроля
1.19	Контроль условий хранения готовой продукции в термопакете	Программа производственного контроля
1.20	Контроль условий хранения готовой продукции в термокружке	Программа производственного контроля
1.21	Контроль условий хранения готовой продукции в термобутылке	Программа производственного контроля
1.22	Контроль условий хранения готовой продукции в термобанке	Программа производственного контроля
1.23	Контроль условий хранения готовой продукции в термокегге	Программа производственного контроля
1.24	Контроль условий хранения готовой продукции в термокалоримане	Программа производственного контроля
1.25	Контроль условий хранения готовой продукции в термопакете	Программа производственного контроля
1.26	Контроль условий хранения готовой продукции в термокружке	Программа производственного контроля
1.27	Контроль условий хранения готовой продукции в термобутылке	Программа производственного контроля
1.28	Контроль условий хранения готовой продукции в термобанке	Программа производственного контроля
1.29	Контроль условий хранения готовой продукции в термокегге	Программа производственного контроля
1.30	Контроль условий хранения готовой продукции в термокалоримане	Программа производственного контроля

№ п/п	Наименование программы	Высшие и внутренние нормативные документы, устанавливающие требования	Действия, предпринимаемые для снижения потенциальных опасностей	Периодичность действия	Документы, подтверждающие выполнение установленных требований	Должностное лицо
1	Производственная инфраструктура	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 Положение о производстве ПИР зданий и сооружений Госстроя ССР от 29.12.1973 г. № 279 Программа производственного контроля Программа ХАССП	Обеспечение необходимым количеством помещений Обеспечение санитарно-техническим оборудованием и помещением для личной гигиены. Обеспечение туалетами, гардеробными, раковинами для мытья рук, водой холодной и горячей, мылом, сушилками Осмотр состояния стен, потолков, полов Ремонт	Постоянно Постоянно Не реже 1 раза в месяц В соответствии с планом ПИР Ежедневно По мере необходимости Постоянно	План помещений План размещения Акты осмотры здания Дефектная ведомость Договоры (при необходимости) Акты выполненных работ Договор (при необходимости) Акты выполненных работ Договоры на оказание услуг	Администрация образовательной организации
2	Инженерные системы (электропитание, теплообеспечение, системы вентиляции и кондиционирования, водопроводные, канализационные системы, системы видеонаблюдения, охранно-пожарной сигнализации, системы видеонаблюдения и др.)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей, утвержденных Министерством энергетики РФ приказом от 13.01.2003 г. № 6 СН 31-1333-01.2 Схемы производственных помещений Схемы инженерных систем	Обслуживание инженерных систем Обеспечение предприятия водой и холодной водой в необходимом количестве Чистка, пропитка осветительных приборов, арматура Поддержание внутри помещений комфортной для работы температуры Обеспечение фильтрации и кондиционирования воздуха Чистка, пропитка систем вентиляции и кондиционирования Контроль работы систем видеонаблюдения	Постоянно Постоянно По мере необходимости Постоянно Постоянно По мере необходимости Постоянно	Договоры на оказание услуг Договор на выполнение работ Договоры на оказание услуг Договор на выполнение работ	Административная организация

3	Техническое обслуживание оборудования, пригодность inventa- рия, посуды, тары	СанПиН 2.3.2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 График ТОиПНР обо- рудования График поверки (калиб- ровки) СИ Инструкция по санитар- ной обработке	Своевременное оборудование, инвентарь, посуды и тарой с учетом требований обеспече- ния пищевой безопасности	По мере необхо- димости	Часть от ин. оборудо- вание Документы, поддер- живающие соответствие установленным требо- ваниям Акты сверления	Администрация обра- товательской организа- ции Заместитель генераль- ного директора КПП Заведующий АХМ КПП Заместитель генераль- ного директора КПП по техническим во- просам и безопасности Заместитель генераль- ного директора КПП по производству
4	Производственная среда	СанПиН 2.3.2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 N 426-ФЗ от 24.12.2013 Система управления охраной труда Программа производ- ственного контроля	Идентификация вредных и (или) опасных факторов прои- зводительной среды и трудового процесса, оценка уровня их воздействия	По мере необхо- димости	Договор на проведе- ние СОУТ Акты выполненных работ Карты СОУТ Договоры на проведе- ние измерений Протоколы измерений	Администрация обра- товательской организа- ции Заместитель генераль- ного директора КПП по техническим вопро- сам и безопасности Начальник бюро охра- ны труда КПП
5	Санитарные со- стояние помеще- ний, оборудова- ния, инвентаря,	СанПиН 2.3.2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	Использование разрешенных для пищевой промышленности инвентаря и дезинфицирующих средств	Постоянно	Перечень применяемых моющих и дезинфици- рующих средств (раз- решенных для приме- нения)	Медицинская сестра Заведующий АХМ КПП Повар - бригадир

	<p>таря, посуды</p>	<p>Инструкции по правилам мытья и дезинфекции посуды, инвентаря, тары</p> <p>Инструкции по уборке и санитарной обработке оборудования, помещений</p> <p>График проведения генеральных уборок</p>	<p>Хранение моющих средств с контролем доступа</p> <p>Закрепление уборочного инвентаря и нанесение специальной маркировки</p> <p>Хранение уборочного инвентаря в специально отведенном месте</p> <p>Санитарная обработка оборудования, инвентаря, 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>Инструкции по применению</p> <p>Маркировка на инвентаре</p> <p>Перечень инвентаря по цехам</p> <p>Перечень уборочного инвентаря</p> <p>Журналы генеральных уборок</p>	<p>Позварт - бригадир</p>
<p>6</p>	<p>Личная гигиена</p>	<p>Соблюдение правил личной гигиены персоналом</p> <p>Предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры</p> <p>Осмотры персонала перед допуском к работе</p> <p>Профилактика кишечных инфекций</p>	<p>Соблюдение правил личной гигиены персоналом</p> <p>Предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры</p> <p>Осмотры персонала перед допуском к работе</p> <p>Профилактика кишечных инфекций</p>	<p>Постоянно</p> <p>При поступлении, а последующем 1 раз в год</p> <p>Ежедневно</p> <p>Каждое утро</p> <p>1 раз в неделю</p>	<p>Договоры с ИЛ</p> <p>Протоколы исследований</p> <p>Лист ознакомления с инструкциями по соблюдению личной гигиены</p> <p>Договоры на проведение медицинских осмотров</p> <p>Личная медицинская книжка</p> <p>Сертификат о прохождении обязательного АСТ</p> <p>График проведения медицинских осмотров</p> <p>Журнал здоровья</p> <p>Личная медицинская книжка</p>	<p>Медицинская сестра Позварт - бригадир</p> <p>Медицинская сестра Начальник бюро охраны труда Начальник отдела кадров</p> <p>Позварт - бригадир</p> <p>Медицинская сестра</p>

		Мониторинг эффективности обработки спецодежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работников, а также специальной одежды и специальной обуви			Договоры на проведение профессиональных гигиенических подго-товок Тесты Личная карточка учета выдачи СИЗ Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви Договоры Акты выполненных работ Бит Договор на проведение дератизации и дезинсекции Акты выполненных работ Схемы размещения ловушек, приманок	Заведующий АХЧ Повар-бригадир Заведующий АХЧ Повар-бригадир Заведующий АХЧ
		Мониторинг эффективности профилактики и ликвидации грызунов, насекомых, птиц и животных	Обеспечение санитарной и специальной одежды	По мере за-грязнения	1 раз в год	Заведующий АХЧ Повар-бригадир
		Мониторинг эффективности профилактики и ликвидации грызунов, насекомых, птиц и животных	Старшая санитарной и специальной одежды	По графику	Постоянно	Заведующий АХЧ
7	Предотвращение проникновения и произвольные повреждения грызунов, насекомых, птиц и животных	СанПиН 2.3.7.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 СП 3.5.3.3223-14 График проведения дератизации и дезинсекции	Защита от проникновения и пролозительные помехения животных, в том числе грызунов, и насекомых (заселивание оконных и дверных проемов, отверстий вентиляционных систем, отверстий в стенах, потолках и полах) Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами	Постоянно	Постоянно	Администрация организации
8	Удаление отходов производства	СанПиН 2.3.7.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 Процедуры обращения с отходами.	Организация места хранения и сбора ТКО. Обеспечение маркировки мест сбора и емкостей с крышками для хранения ТКО Обеспечение своевременного	Постоянно	Постоянно	Повар-бригадир

		№ ВР-003 от 24.06.1998 Инструкции по обработке емкостей для ТКО	<p>ылата ТКО, очистки и санитарная обработка контейнеров для ТКО</p> <p>Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО</p> <p>Визуальный осмотр мест хранения ТКО, емкостей и контейнеров для ТКО</p>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Акта выполненных работ</p> <p>График выезда ТКО</p> <p>Журнал учета обращения и движения отходов</p>	
9	Входной контроль.	<p>СанПиН 2.3.2.4.3590-20</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> <p>ТР ТС 022/2011</p> <p>Приказ о бригадной комиссии</p>	<p>Входной контроль.</p>	<p>Каждая партия</p>	<p>Журнал бригадная скрупулезнейшая ливневой продукции</p> <p>Документы, подтверждающие качество сырья</p> <p>Сопроводительные документы (декларация, сертификаты, ярлыки и др.)</p>	<p>Повар-бригадир</p>
			<p>Соблюдение условий хранения, эффективный оборот складских запасов. Хранение продуктов согласно классификации, соблюдение правил товарного соседства и размещения</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Журнал температурного режима холодильного оборудования</p> <p>Журнал учета температуры и влажности помещений</p>	<p>Повар-бригадир</p> <p>Медицинская сестра</p>
10	Хранение продовольственного сырья и готовой продукции	<p>СанПиН 2.3.2.4.3590-20</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> <p>ТР ТС 022/2011</p>	<p>Выделение зоны хранения и обеспечение маркировки</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Маркировка на стенах, стеллажах, таре, упаковке, полках в холодильном оборудовании</p> <p>Маркировка на продукции</p>	<p>Повар - бригадир</p>
			<p>Соблюдение условий хранения готовой продукции</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Журнал бригадная готовой продукции</p> <p>Журнал учета температурного режима холодильного оборудования</p> <p>Зонирование контроля</p> <p>Маркировочный ярлык</p>	<p>Повар-бригадир</p> <p>Бригадирская комиссия</p>

11	Презентация поощрения физических лиц за заслуги	СамТюН 2.3/2.4.3590-20 ГР ТС 021/2011	Соблюдение полного цикла производства, сырья, материалов, готовой продукции, отходов	Постоянно	ведущие персонал, сырье, материалы, готовой продукции, отходов.	Бюджет-ориентированный
			Защиты на удорожаемое производство и продаваемые изделия, участков сырья, материалов, производственных отходов.	Постоянно	Проектной регламент.	
			Соблюдение требований и технологических процессов	Постоянно	Схемы приготовления бланков	
			Контроль целостности упаковочных материалов	Постоянно	Журнал учета проблем от стекла и пластика	

12	Презентация поощрения физических лиц за заслуги	СамТюН 2.3/2.4.3590-20 ГР ТС 021/2011	Соблюдение полного цикла производства, сырья, материалов, готовой продукции, отходов	Постоянно	ведущие персонал, сырье, материалы, готовой продукции, отходов.	Бюджет-ориентированный
13	Презентация поощрения физических лиц за заслуги	СамТюН 2.3/2.4.3590-20 ГР ТС 021/2011	Защиты на удорожаемое производство и продаваемые изделия, участков сырья, материалов, производственных отходов.	Постоянно	Проектной регламент.	
14	Презентация поощрения физических лиц за заслуги	СамТюН 2.3/2.4.3590-20 ГР ТС 021/2011	Соблюдение требований и технологических процессов	Постоянно	Схемы приготовления бланков	
15	Презентация поощрения физических лиц за заслуги	СамТюН 2.3/2.4.3590-20 ГР ТС 021/2011	Контроль целостности упаковочных материалов	Постоянно	Журнал учета проблем от стекла и пластика	

10. План ХАССП (рабочие листы ХАССП)

Этап	ККТ	Опасный фактор	Контролируемый параметр и его предельное значение	Процедура мониторинга	Регистрационно-учетный документ	Корректирующие действия
Хранение припоздальной продукции	ККТ 1	Микробиологической – возможен рост патогенных микроорганизмов	Температурно-влажностные параметры	2 раза в смену Термометр	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.	Отрегулировать температуру регуляторами холодильников. Сообщить инженеру АХМ образовательной организации и технический отдел КПП
			1) В малозимных камерах Температура от 0 до + 6 °С. 2) В морозильных камерах – более минус 18°			
			3)	Гигрометрический психрометр	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Провести ремонтные работы холодильного, вентиляционного оборудования.
Тепловая обработка	ККТ 2	Микробиологической – возможен рост патогенных микроорганизмов	Достаточность термообработки Температура и время достижимости блюе, 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 ПТР Провести внеплановое обучение персонала. Провести оценку и принять решение об использовании блюе.

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 на каждому установленному опасному фактору. На рисунке изображено дерево принятия решений для анализа опасностей процесса, а далее приведены пояснения хода логических рассуждений.

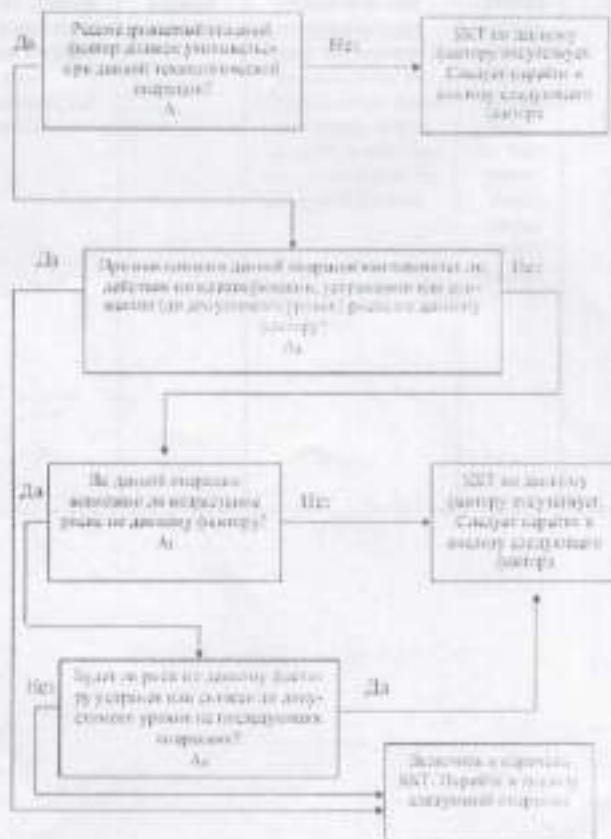


Рисунок. Дерево принятия решений по критическим контрольным точкам процесса

