**ПЛАН ХАССП**

**РАБОЧАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ СМБПП**

**Муниципальное казенное дошкольное образовательной учреждение**

**«Детский сад № 2 «Солнышко»**

**Адрес местонахождения**

**623640, Свердловская область, г. Талица, ул. Заводская, д. 2**

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание** | **стр.** |
| **1. Что такое ХАССП………………………………………………………………** | **3** |
| **2. Основные принципы разработки ХАССП……………………………………** | **4** |
| **3. Политика в области качества и безопасности пищевой продукции……** | **5** |
| **4. Перечень разрабатываемой документации……………………………** | **6** |
| **5. Принцип № 1, анализ и оценка рисков……………………………………** | **8** |
| **6. Принцип № 2 , программа производственного контроля………………** | **53** |
| **7. Принцип № 3………………………………………………………** | **71** |
| **8. Принцип № 4………………………………………………………………………** | **73** |
| **9. Принцип № 5………………………………………………………………………** | **86** |
| **10. Принцип № 6……………………………………………………………………** | **92** |
| **11. Блок питания (кухня)………………………………………………………** | **94** |
| **12. Перечень используемого оборудования………………………………………** | **95** |
|  |  |
|  |  |

**ЧТО ТАКОЕ ХАССП**

ХАССП – система управления безопасностью пищевой продукции, основанная на определении возможных рисков в процессе деятельности предприятий общественного питания и предупреждения этих рисков до их появления.

Система ХАССП, являясь документацией внутреннего характера имеет абсолютно внешнее проявление и нацелена, прежде всего, на предотвращении рисков для здоровья общества.

Согласно положениям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» с 15 февраля 2015 года при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителями должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться процедуры, основанные на принципах ХАССП.

Смысл внедрения программы ХАССП заключается в том, чтобы выявить и взять под системный контроль все критические контрольные точки предприятия, то есть те этапы приготовления, на которых нарушения технологических и санитарных норм могут привести к неустранимым или трудно устранимым последствиям для безопасности изготавливаемого пищевого продукта.

(англ. HACCP – HazardAnalysisandCriticalControlPoints, анализ рисков и критические точки контроля) – системы управления безопасностью пищевых продуктов.

В процессе создания ХАССП анализируют процессы по всей пищевой цепочке – от начального сырьевого сегмента до момента попадания к потребителю. Существует четыре источника возникновения опасностей – это:

* сырье,
* персонал,
* оборудование
* окружающая среда.

**ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАЗРАБОТКИ ХАССП**

Выделяют семь принципов, которые лежат в основе ХАССП:

1. Проведение полного анализа рисков при помощи оценки значимости опасных факторов абсолютно на всех этапах жизненных циклов пищевых продуктов, которые находятся под контролем предприятия-изготовителя. Здесь же оценивается вероятность рисков, и вырабатываются меры для их предотвращения, а также сводятся к минимуму выявленные опасные факторы.
2. Определение критических точек контроля, в рамках которых жесткий контроль помогает предотвратить потенциальную опасность или при помощи конкретных мер свести к нулю возможность появления рисков.
3. Установление критических пределов для контрольных точек. Здесь же определяют критерии, которые показывают, что процесс полностью находится под контролем. Разработчики системы формируют лимиты и допуски, которые нужно соблюдать, чтобы в критических точках ситуация не вышла из-под контроля.
4. Установление процедур мониторинга всех критических точек контроля. Для этого должны быть установлены системы наблюдения в критических точках и должны создаваться разные инспекции при помощи регулярного анализа и других разных видов надзора.
5. Разработка корректирующих действий, которые нужно предпринимать в тех случаях, когда наблюдения и инспекция свидетельствуют о том, что ситуация может выйти из-под контроля.
6. Установление процедур ведения и учета документации, в котором фиксируются нужные параметры.
7. Установление процедур проверки документов, которые должны поддерживаться всегда в рабочем состоянии и отражать абсолютно все мероприятия по внедрению, исполнению всех пунктов ХАССП.

**ПОЛИТИКА**

**в области безопасности пищевой продукции**

**МКДОУ «Детский сад № 2 «Солнышко»**

Постоянное совершенствование безопасности пищевой продукции, предоставляемой воспитанникам, мы рассматриваем как главное условие сохранения здоровья наших детей.

Мы понимаем, что рациональное питание детей – необходимое условие обеспечения здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению и работоспособности.

В связи с этим **наша задача** заключается в обеспечении полноценным и безопасным питанием.

**Основными принципами политики являются:**

* Производство высококачественных и безопасных продуктов удовлетворяющих требованиям потребителей к безопасности пищевых продуктов, соответствующих требованиям российского и европейского законодательства в области безопасности пищевой продукции.
* Соблюдение санитарных норм и требований российского законодательства в полном объёме.
* Анализ, поддержание в действии и постоянная актуализация Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
* Управление опасными факторами микробиологического, химического и физического происхождения, влияющих на безопасность продукции, на основе принципов ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки).
* Использование высококачественного сырья и материалов.
* Организация контроля и испытаний сырья и готовой продукции на всех этапах производства в объёме, обеспечивающем полное соответствие продукции российским и международным стандартам.
* Обеспечение коммуникации обмена информацией между руководителями различного уровня и всеми сотрудниками, а также осуществление информирования родителей и других заинтересованных сторон о деятельности пищеблока в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

**НАШИ ЦЕЛИ:**

Соблюдение всех законодательных и регламентирующих требований РФ в области безопасности пищевой продукции.

Взаимодействие со всеми непосредственными и опосредованными участниками цепи создания пищевой продукции с целью обеспечения обмена информацией, касающейся безопасности пищевой продукции.

Целенаправленная работа по повышению квалификации сотрудников.

Мы обязуемся постоянно актуализировать настоящую Политику в области безопасности пищевой продукции на пригодность.

Мы также обязуемся обеспечить свободный доступ к настоящей Политике в области безопасности пищевой продукции.

Мы гордимся качеством выпускаемой продукции и прилагаем все усилия, чтобы продукция, оказавшаяся на столе, была вкусная, свежая и полезная для здоровья.

**Будем рады ответить на Ваши вопросы относительно качества нашей продукции.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Перечень разрабатываемой документации в соответствии с принципами ХАССП** | |
| **Принцип ХАССП** | **Разрабатываемый документ** |
| -- | Политика в области качества и безопасности пищевой продукции |
| -- | Приказ о создании рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП |
| **Принцип ХАССП № 1 – Анализ опасностей** | Формирование ассортиментного перечня изготавливаемой (реализуемой) продукции |
| Блок – схема технологического процесса |
| Перечень учитываемых опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье |
| Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах производства (изготовления) |
| Разработка процедур по предупреждению опасных факторов (управлению опасностями):  ПЕРСОНАЛ   * планирование обучения персонала; * правила личной гигиены; * посещение посторонними лицами; * предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию;   ПОЛУЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ХРАНЕНИЕ ХРАНЕНИЕ И РЕАЛИЗАЦИЯ   * приемка входящих материалов и сырья; * порядок хранения сырья и материалов;   ·порядок приемки, хранения готовой продукции;  ОБОРУДОВАНИЕ   * ТО и ремонт оборудования; * управление измерительным оборудованием;   ПОМЕЩЕНИЕ   * требования к воде на предприятии; * санитарная обработка помещений и приготовление дезрастворов; * уборка территории; * предупреждение перекрестных загрязнений; * перевозка автотранспортом; * санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря. |
| Процедура по управлению потенциально небезопасной продукцией |
| Процедура по реагированию на чрезвычайные обстоятельства |
| **Принцип ХАССП № 2 -** | · Программа производственного контроля с контрольными |

|  |  |
| --- | --- |
| **Контрольные точки, Критические Контрольные точки** | точками;  · Процедура определения выбора Критических Контрольных Точек. |
| **Принцип ХАССП № 3 – Критические значения (пределы)** | Процедура определения критических пределов для каждой Критической Контрольной Точки |
| **Принцип ХАССП № 4 – Мониторинг** | * Рабочие листы ХАССП; * План ХАССП. * Процедура по идентификации и прослеживаемости продукции. |
| **Принцип ХАССП № 5 – Корректирующие действия** | Процедура (регламент) проведения корректирующих действий. |
| **Принцип ХАССП № 6 – Верификация (проверка)** | * Процедура внутренних аудитов (проверок) системы ХАССП; * Программа внутренних аудитов. |

**Принцип № 1**

**АНАЛИЗ И ОЦЕНКА РИСКОВ**

**ВИДЫ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Ассортимент выпускаемой продукции** | **Наименование НД** |
| 1 | Салаты из сырых овощей и фруктов | Технико-технологические карты  Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания  Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания |
| 2 | Рыба отварная |
| 3 | Борщи, щи, рассольник, овощные супы, бульоны |
| 4 | Супы-пюре овощные |
| 5 | Омлеты из яиц натуральные |
| 6 | Сырники, творожные запеканки, пудинг |
| 7 | Рыба отварная, припущенная |
| 8 | Мясо отварное, тушеное, изделия из рубленого мяса |
| 9 | Блюда из птицы, отварные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы |
| 10 | Гарниры из отварных круп |
| 11 | Изделия макаронные отварные |
| 12 | Картофель отварной, пюре картофельное |
| 13 | Овощи тушеные |
| 14 | Компоты из плодов и ягод свежих, сухофруктов |
| 15 | Печенье, изделия хлебобулочные |

Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

Питание в Учреждении организовано с соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем Учреждения, рассчитанным не менее чем на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

**БЛОК-СХЕМЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ**

1. РАЗРАБОТКА МЕНЮ

7. ХРАНЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ/

ГОТОВЫХ БЛЮД

8. ПОДГОТОВКА БЛЮД ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ:

ПОРЦИОНИРОВАНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД, ПОДАЧА БЛЮД

6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД/

КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА

5. ПОДГОТОВКА ПОЛУФАБРИКАТОВ/

КОМПОНЕНТОВ БЛЮД

4. СКЛАДИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ

3. ПРИЕМКА СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ

2. ЗАКУП СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ

**1.** **Технологический этап: РАЗРАБОТКА МЕНЮ**

**Информация о потенциальных потребителях**

**Информация о персонале его квалификации, опыте работы**

**Информация о продуктах, поставщиках**

**Разработка внутренней описательной документации для работников зала**

**Подбор поставщиков**

**Формирование закупочного листа**

**Разработка технологических и технико-технологических карт**

**Технологическая проработка**

**Утверждение окончательного ассортимента**

**Дегустационная проработка блюд, напитков, коктейлей**

**Техническое задание на разработку меню**

**Разработка предварительного ассортимента на основании технического задания**

**2. Технологический этап: ЗАКУП СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ**

**Планирование обеспечения – заказ сырья, оборудования**

**(фиксация потребности в сырье, материалах, оборудовании)**

**Запрос предложений поставщиков**

**(изучение соответствия предложений по поставке на предмет соответствия качества сырья требованиям НД, ритмичность поставок, цены на сырье, наличие документов о безопасности сырья)**

**Планирование поставок.**

**Подготовка и согласование плана поставок (агрегация заявок, планирование затрат, возможности транспортировки и хранения сырья)**

**Оценка эффективности работы поставщиков**

**Поставка ТМЦ, сырья**

**(доставка, приемка, контроль качества)**

**Оформление заказа на поставку сырья**

**Подбор поставщиков**

**(тендер, изучение поставщиков, выбор поставщиков, заключение договоров)**

**Подача заявки на закупку (согласование запроса на приобретение отсутствующих в наличии ТМЦ)**

**Обобщенное описание потребностей и составление спецификации**

**3. Технологический этап: ПРИЕМКА СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ**

**ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ сырья и продуктов**

**(по ДП 003-2016): визуальный контроль товаросопроводительной документации, сличением маркировки, упаковки на соответствие заявкам на поставку)**

**Соответствие данных**

**Передача информации в отдел закупок**

**Проверка соответствия данных в товаросопроводительных документах условиям договора поставки**

**НЕТ**

**ДА**

**Принятие груза (сырья, продуктов, материалов) в соответствии с ДП 003-2016**

**Претензии к перевозчику**

**Составить акт установленной формы, служащий основанием для предъявления претензий перевозчику**

**ДА**

**НЕТ**

**Приостановить приемку. Составить акт по обнаружению недостачи товара или по обнаружению брака при поставке**

**Соответствие количества и качества данным товаросопроводительной документации**

**Принять груз от перевозчика в соответствии с ДП 011-2016**

**НЕТ**

**Оформить приходные документы**

**ДА**

**Принятие продукции (товара) на хранение в соответствии с ДП 011-2016**

**Передать оформленные документы перевозчику**

**Передать приходные документы в бухгалтерию**

**Передача продуктов, сырья в производство**

**4**

**Технологический этап: СКЛАДИРОВАНИЕ И СКЛАДСКОЕ**

**ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ**

**Сортировка сырья, товаров по срокам и условиям хранения**

**Приемка сырья, товаров на склад по ДП 011-2016**

**Холодный цех**

**Горячий цех**

**Мучной цех**

**Доготовочный цех**

**(перетаривание сырья, подготовка сырья)**

**Камера для молочных, масложировых продуктов, мясной гастрономией**

**(с t0 от +4 до +6 С)**

**Камера для овощных, фруктовых полуфабрикатов, сырья**

**(с t0 от +2 до +4 С)**

**Кладовая для сухих продуктов, консервации**

**(с t0  +12 С)**

**Камера для мясного, рыбного сырья, мяса птицы**

**( t0 ниже -2)**

**5. Технологический этап: ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ**

**Приемка, хранение в морозильной камере при температуре 16..-180 С**

**Ягоды, фрукты, овощи мороженые**

**Перетаривание в цеховую тару**

**Приемка и хранение**

**Продукты консервированные**

**Приемка и хранение**

**Приемка, хранение в холодильнике при температуре +2..+60 С**

**Молоко и молочные продукты**

**Приемка, хранение в холодильнике при температуре +2..+60 С**

**Овощи, фрукты, зелень свежая**

**Растворение,**

**процеживание**

**Приемка и хранение в сухом состоянии**

**Ванилин, сода пищевая**

**Освобождение от упаковки**

**Приемка, хранение в холодильной камере**

**Масло сливочное**

**Масло растительное**

**Приемка, хранение**

**Дефростация, обвалка, разделка, зачистка**

**Приемка, хранение в низкотемпературной холодильной камере при температуре – 16…-180 С**

**Мясные, рыбные, мясо птицы**

**Растаривание, протирание через сито**

**Приемка, хранение**

**Процеживание**

**Смешивание с водой**



**Приемка и хранение в сухом состоянии**

**Переборка, промывка, замачивание**



**Приемка, хранение**

**Приемка и хранение в сухом состоянии**

**Соль, сахар**

**Просеивание и отделение примесей**

**Мука**

**Приемка и хранение в сухом состоянии**

**Процеживание**

**Обработка согласно инструкции**

**Приготовление яичной массы**

**Приемка, хранение при температуре**

00-200 С

**Яйцо куриное**

**Курага, изюм, чернослив**

**Дрожжи сухие**

**Повидло**

**6. Технологический этап: ПОДГОТОВКА ПОЛУФАБРИКАТОВ, КОМПОНЕНТОВ БЛЮД**

Продукция кулинарная из котлетной массы

Сырье: птица

Сырье: яйцо куриное

Сырье: овощи, корнеплоды

Сырье: овощи для салата, зелень

Подготовка мясного сырья, дефростация, обвалка, нарезка

Дефростация, зачистка, разделка

Холодная обработка, мойка, очистка

Обработка, дезинфекция

Обработка 1% раствором поваренной соли

Приготовление полуфабрикатов

Специи

Приготовление фарша

Шинковка, нарезка

Варка, использование в кулинарных целях в сыром виде

Нарезка, шинковка

Тепловая обработка, подача

**Панировочные сухари**

Термическая обработка

Масло растительное

Пассерование

Сырье: рыба

Сырье: мясо

Оформление, подача

Мука, сливки

Соус

Дефростация

Дефростация

Подготовка специй

Подготовка мясного сырья: мяса птицы, мясо убойных животных

Мучная заварка

Холодная обработка, пластование

Приготовление полуфабрикатов

Растаривание, просеивание

Дефростация, очистка, разделка

Процеживание

Кулинарная обработка

Кулинарная обработка

Термическая обработка: варка, запекание

Оформление, подача

Подача

Подача

Подача

Хранение

**6. Технологический этап: КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА**

Технологический этап: приготовление натуральных мясных, рыбных блюд, блюд из птиц

Подготовленное мясное сырье

Мясо, специи

Запекание, отваривание

Отпуск потребителю

Технологический этап: приготовление блюд из котлетной массы

Подготовленный фарш

Специи

Приготовление котлетной массы

Сухари панировочные

Формование изделий

Масло растительное

Термическая обработка: варка, запекание

Отпуск потребителю

**ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ХЛЕБ из пшеничной хлебопекарной муки высшего, первого сортов** | |
| **Описание продукции** | Хлеб – изделие, вырабатываемое из муки пшеничной хлебопекарной, сухих дрожжей, воды питьевой и иного сырья, применяемого в хлебопекарном производстве, с добавлением или без добавления витаминно-минеральных добавок. |
| **НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)** | НД на конкретное наименование продукции (ТТК) |
| **Наличие аллергенов** | Глютен, клейковина муки, гидролизованный белок пшеницы |
| **Технологический процесс** | Замес теста, брожение теста, разделка, расстойка, выпечка, охлаждение готового продукта, нарезка, фасовка. |
| **Характеристика безопасности пищевого продукта** | Рецептура, выпечка |
| **Операции, связанные с риском повторного загрязнения** | Неупакованная продукция- лотки |
| **Предусмотренное применение** | Для непосредственного употребления в пищу |
| **Целевой рынок (круг потребителей)** | Широкие массы населения |
| **Ограничения по применению** | По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями |
| **Использование потребителем** | Продукция готова к употреблению без обработки |
| **Характеристики продукции, влияющие на безопасность** | Токсичные элементы: кадмий, ртуть, свинец, мышьяк Микотоксины: афлотоксин В1, дезоксиниваленол, зеараленон, Т-2 токсин, охратоксин А.  Пестициды: гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты, гесахлорбензол, ртутьорганические пестициды, 2,4-Д-кислота, ее соли и эфиры.  Микробиологические показатели (для хлебобулочных изделий с начинками): КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S-aureus, бактерии рода Рroteus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, плесени |
| **НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлимые (допустимые) уровни** | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| **Срок годности** | 72 часа |
| **Условия хранения** | Изделия хлебобулочные должны храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не ниже +60 С |
| **Документы, подтверждающие безопасность продукции** | Протоколы испытаний |

|  |  |
| --- | --- |
| **ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ** | |
| **Описание продукции** | Изделие булочное, вырабатываемое из пшеничной хлебопекарной муки, сухих дрожжей, воды питьевой, масла растительного, растительных или животных жиров, яиц, молока, иных видов сырья, применяемого в хлебопекарном производстве с обсыпкой или без нее, с начинкой или без нее, упакованным или неупакованным, массой нетто от 0,04 до 1,0 кг. Форма изделия в соответствии с требованиями к конкретному наименованию изделия |
| **НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)** | ТТК |
| **Наличие аллергенов** | Глютен, клейковина муки, гидролизованный белок пшеницы, яйцо, арахис, молочный белок |
| **Технологический процесс** | Замес опары, брожение опары, замес и брожение теста, разделка, расстойка, выпечка, охлаждение готового продукта, нарезка, фасовка, упаковка |
| **Характеристика безопасности пищевого продукта** | Рецептура, выпечка |
| **Операции, связанные с риском повторного загрязнения** | Охлаждение, нарезка |
| **Предусмотренное применение** | Для непосредственного употребления в пищу |
| **Ограничения по применению** | По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями |
| **Использование потребителем** | Продукция готова к употреблению без обработки |
| **Характеристики продукции, влияющие на безопасность** | Токсичные элементы: кадмий, ртуть, свинец, мышьяк Микотоксины: афлотоксин В1, дезоксиниваленол, зеараленон, Т-2 токсин, охратоксин А  Радионуклеиды: цезий-137, Стронций – 90  Пестициды: гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты, гесахлорбензол, ртутьорганические пестициды, 2,4-Д-кислота, ее соли и эфиры.  Микробиологические показатели (для хлебобулочных изделий с начинками): КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S-aureus, бактерии рода Рroteus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, плесени |
| **НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлимые (допустимые) уровни** | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| **Срок годности** | Согласно ТТК |
| **Маркировка** | Дата, время изготовления |
| **Упаковка** | Неупакованная продукция – лотки |
| **Условия хранения** | Изделия хлебобулочные должны храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не ниже +60 С |
| **Документы, подтверждающие безопасность продукции** | Протоколы испытаний |

|  |  |
| --- | --- |
| **ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ** | |
| **Описание продукции** | Изделие булочное, вырабатываемое из пшеничной хлебопекарной муки, сухих дрожжей, воды питьевой, масла растительного, растительных или животных жиров, яиц, молока, иных видов сырья, применяемого в хлебопекарном производстве с обсыпкой или без нее, с начинкой или без нее, упакованным или неупакованным, массой нетто от 0,04 и более. Форма изделия в соответствии с требованиями к конкретному наименованию изделия |
| **НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)** | ТТК |
| **Наличие аллергенов** | Глютен, клейковина муки, гидролизованный белок пшеницы, яйцо, арахис, молочный белок |
| **Технологический процесс** | Замес и брожение теста, разделка, расстойка, выпечка, охлаждение готового продукта, нарезка, фасовка, упаковка |
| **Характеристика безопасности пищевого продукта** | Рецептура, выпечка |
| **Операции, связанные с риском повторного загрязнения** | Охлаждение, упаковка |
| **Предусмотренное применение** | Для непосредственного употребления в пищу |
| **Ограничения по применению** | По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями |
| **Использование потребителем** | Продукция готова к употреблению без обработки |
| **Характеристики продукции, влияющие на безопасность** | Токсичные элементы: кадмий, ртуть, свинец, мышьяк Микотоксины: афлотоксин В1, дезоксиниваленол, зеараленон, Т-2 токсин, охратоксин А  Радионуклеиды: цезий-137, Стронций – 90  Пестициды: гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты, гесахлорбензол, ртутьорганические пестициды, 2,4-Д-кислота, ее соли и эфиры.  Микробиологические показатели (для хлебобулочных изделий с начинками): КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S-aureus, бактерии рода Рroteus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, плесени |
| **НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлимые (допустимые) уровни** | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| **Срок годности** | 24 часа |
| **Маркировка** | Дата, время изготовления |
| **Упаковка** | Неупакованная продукция – лотки |
| **Условия хранения** | Изделия хлебобулочные должны храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не ниже +60 С |
| **Документы, подтверждающие безопасность продукции** | Протоколы испытаний |

|  |  |
| --- | --- |
| **БУЛЬОНЫ** | |
| **Описание продукции** | Бульон куриный, мясной |
| **НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)** | НД на конкретное наименование продукции (ТТК) |
| **Наличие аллергенов** |  |
| **Технологический процесс** | Мясо или курицу заливают холодной водой, доводят до кипения, солят, снимают пену и варят до готовности. За 5-7 минут до окончания варки, добавляют подпеченные коренья, Готовый бульон процеживают |
| **Характеристика безопасности пищевого продукта** | ТР ТС 021/2011 |
| **Операции, связанные с риском повторного загрязнения** | Порционирование |
| **Предусмотренное применение** | Для непосредственного употребления в пищу |
| **Ограничения по применению** | По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями |
| **Использование потребителем** | Продукция готова к употреблению без обработки |
| **Характеристики продукции, влияющие на безопасность** | ТР ТС 021/2011 |
| **НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлимые (допустимые) уровни** | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| **Срок годности** | Не подлежит хранению |
| **Маркировка** | Дата, время изготовления |
| **Документы, подтверждающие безопасность продукции** | Протоколы испытаний |

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ** | |
| **Описание продукции** | Супы из овощей |
| **НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)** | НД на конкретное наименование продукции (ТТК) |
| **Наличие аллергенов** |  |
| **Технологический процесс** | В кипящий бульон кладут подготовленные овощи, проваривают до полуготовности, добавляют пассированные овощи, доводят до вкуса, проваривают до готовности, порционируют |
| **Характеристика безопасности пищевого продукта** | ТР ТС 021/2011 |
| **Операции, связанные с риском повторного загрязнения** | Порционирование |
| **Предусмотренное применение** | Для непосредственного употребления в пищу |
| **Ограничения по применению** | По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями |
| **Использование потребителем** | Продукция готова к употреблению без обработки |
| **Характеристики продукции, влияющие на безопасность** | ТР ТС 021/2011 |
| **НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлимые (допустимые) уровни** | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| **Срок годности** | Не подлежит хранению |
| **Маркировка** | Дата, время изготовления |
| **Документы, подтверждающие безопасность продукции** | Протоколы испытаний |

|  |  |
| --- | --- |
| **СУПЫ\_ПЮРЕ** | |
| **Описание продукции** | Протертые супы |
| **НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)** | НД на конкретное наименование продукции (ТТК) |
| **Наличие аллергенов** |  |
| **Технологический процесс** | В кипящий бульон кладут подготовленные овощи, проваривают до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, доводят до вкуса, проваривают до готовности, протирают, добавляют сливки или молоко, прогревают, порционируют |
| **Характеристика безопасности пищевого продукта** | ТР ТС 021/2011 |
| **Операции, связанные с риском повторного загрязнения** | Порционирование |
| **Предусмотренное применение** | Для непосредственного употребления в пищу |
| **Ограничения по применению** | По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями |
| **Использование потребителем** | Продукция готова к употреблению без обработки |
| **Характеристики продукции, влияющие на безопасность** | Температура хранения |
| **НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлимые (допустимые) уровни** | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| **Срок годности** | Не подлежит хранению |
| **Маркировка** | Дата, время изготовления |
| **Документы, подтверждающие безопасность продукции** | Протоколы испытаний |

|  |  |
| --- | --- |
| **САЛАТЫ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ** | |
| **Описание продукции** | Нарезанные сырые овощи, заправленные заправкой |
| **НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)** | Сборник рецептур |
| **Наличие аллергенов** | Специи |
| **Технологический процесс** | Сырые овощи обрабатывают 10% солевым раствором. Овощи нарезают, перемешивают, порционируют, заправляют растительным маслом перед отпуском потребителю. |
| **Операции, связанные с риском повторного загрязнения** | Нарезка, оформление, порционирование. |
| **Предусмотренное применение** | Для непосредственного употребления в пищу |
| **Ограничения по применению** | По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями |
| **Использование потребителем** | Продукция готова к употреблению без обработки |
| **Характеристики продукции, влияющие на безопасность** | Температура хранения, соблюдение сроков годности |
| **НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлимые (допустимые) уровни** | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»  Микробиологические показатели : КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S-aureus, бактерии рода Рroteus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, плесени.  Токсичные элементы: кадмий, ртуть, свинец, мышьяк.  Нитраты.  Пестициды: гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты.  Радионуклеиды: цезий-137, Стронций – 90 |
| **Срок годности** | Не подлежит хранению |
| **Маркировка** | Дата, время изготовления |
| **Документы, подтверждающие безопасность продукции** | Протоколы испытаний  Декларация о соответствии |

|  |  |
| --- | --- |
| **ГАРНИРЫ ИЗ ВАРЕНЫХ ОВОЩЕЙ** | |
| **Описание продукции** | Нарезанные отварные овощи, заправленные заправкой с добавлением консерванта |
| **НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)** | Сборник рецептур |
| **Наличие аллергенов** |  |
| **Технологический процесс** | Овощи варят до готовности, охлаждают, нарезают, добавляют заправку, порционируют, оформляют. |
| **Операции, связанные с риском повторного загрязнения** | Нарезка, заправка, хранение, порционирование. |
| **Предусмотренное применение** | Для непосредственного употребления в пищу |
| **Ограничения по применению** | По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями |
| **Использование потребителем** | Продукция готова к употреблению без обработки |
| **Характеристики продукции, влияющие на безопасность** | Температура хранения, соблюдение сроков годности |
| **НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлимые (допустимые) уровни** | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»  Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S-aureus, бактерии рода Рroteus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, плесени.  Токсичные элементы: кадмий, ртуть, свинец, мышьяк.  Нитраты.  Пестициды: гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты.  Радионуклеиды: цезий-137, Стронций – 90 |
| **Срок годности** | Не подлежит хранению |
| **Маркировка** | Дата, время изготовления |
| **Документы, подтверждающие безопасность продукции** | Протоколы периодических испытаний  Декларация о соответствии |

|  |  |
| --- | --- |
| **НАПИТКИ (компот)** | |
| **Описание продукции** | Холодные напитки из плодов и ягод |
| **НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)** | ТТК |
| **Технологический процесс** | Плоды, ягоды варят с добавлением воды питьевой, сахара, процеживают. Готовый отвар доводят до кипения, охлаждают, порционируют |
| **Операции, связанные с риском повторного загрязнения** | Порционирование. |
| **Предусмотренное применение** | Для непосредственного употребления в пищу |
| **Ограничения по применению** | По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями |
| **Использование потребителем** | Продукция готова к употреблению без обработки |
| **Характеристики продукции, влияющие на безопасность** | Условия и сроки хранения |
| **НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлимые (допустимые) уровни** | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»  Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфитредуцирующие клострии, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, плесени.  Токсичные элементы: кадмий, ртуть, свинец, мышьяк. |
| **Срок годности** | Не подлежит хранению |
| **Документы, подтверждающие безопасность продукции** | Протоколы периодических испытаний |

|  |  |
| --- | --- |
| **КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА ГОВЯДИНЫ** | |
| **Описание продукции** | Порционные натуральные блюда разной степени термической обработки |
| **НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)** | ТТК |
| **Наличие аллергенов** | Не установлено |
| **Технологический процесс** | Подготовленное мясо нарезают на порционные куски, добавляют специи, подвергают термической обработке |
| **Операции, связанные с риском повторного загрязнения** | Термическая обработка, порционирование. |
| **Предусмотренное применение** | Для непосредственного употребления в пищу |
| **Ограничения по применению** | По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями |
| **Использование потребителем** | Продукция готова к употреблению без обработки |
| **Характеристики продукции, влияющие на безопасность** | Степень готовности, соблюдение условий и сроков годности |
| **НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлимые (допустимые) уровни** | ТР ТС 034/2013:  Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфитредуцирующие клострии , S-aureus, бактерии рода Рroteus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, плесени.  Токсичные элементы: кадмий, ртуть, свинец, мышьяк.  Антибиотики: левомицитин, тетрациклиновая гркппа, гризин, бацитрицин (в сырье).  Пестициды: гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты.  Радионуклеиды: цезий-137, |
| **Срок годности** | Не подлежит хранению |
| **Маркировка** | Дата, время изготовления |
| **Документы, подтверждающие безопасность продукции** | Протоколы периодических испытаний |

|  |  |
| --- | --- |
| **КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ** | |
| **Описание продукции** | Порционные натуральные блюда из мяса птицы разной степени термической обработки |
| **НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)** | Сборник рецептур, ТК |
| **Наличие аллергенов** | Не установлено |
| **Технологический процесс** | Подготовленное мясо нарезают на порционные куски, добавляют специи, подвергают термической обработке |
| **Операции, связанные с риском повторного загрязнения** | Термическая обработка, порционирование, маркировка. |
| **Предусмотренное применение** | Для непосредственного употребления в пищу |
| **Ограничения по применению** | По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями |
| **Использование потребителем** | Продукция готова к употреблению без обработки |
| **Характеристики продукции, влияющие на безопасность** | Степень готовности, соблюдение условий и сроков годности |
| **НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлимые (допустимые) уровни** | ТР ТС 034/2013:  Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфитредуцирующие клострии , S-aureus, бактерии рода Рroteus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, плесени.  Токсичные элементы: кадмий, ртуть, свинец, мышьяк.  Антибиотики: левомицитин, тетрациклиновая гркппа, гризин, бацитрицин (в сырье).  Пестициды: гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты.  Радионуклеиды: цезий-137, |
| **Срок годности** | Не подлежит хранению |
| **Маркировка** | Дата, время изготовления |
| **Документы, подтверждающие безопасность продукции** | Протоколы периодических испытаний |

|  |  |
| --- | --- |
| **КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ РЫБЫ** | |
| **Описание продукции** | Порционные натуральные блюда из рыбы разной степени термической обработки |
| **НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)** | Сборник рецептур, ТТК |
| **Наличие аллергенов** | Не установлено |
| **Технологический процесс** | Подготовленную рыбу нарезают на порционные куски, добавляют специи, подвергают термической обработке |
| **Операции, связанные с риском повторного загрязнения** | Термическая обработка, порционирование, упаковка, маркировка. |
| **Предусмотренное применение** | Для непосредственного употребления в пищу |
| **Ограничения по применению** | По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями |
| **Использование потребителем** | Продукция готова к употреблению без обработки |
| **Характеристики продукции, влияющие на безопасность** | Степень готовности, соблюдение условий и сроков годности |
| **НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлимые (допустимые) уровни** | ТР ТС 034/2013:  Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфитредуцирующие клострии , S-aureus, бактерии рода Рroteus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, плесени.  Токсичные элементы: кадмий, ртуть, свинец, мышьяк.  Антибиотики: левомицитин, тетрациклиновая гркппа, гризин, бацитрицин (в сырье).  Гистамины (в сырье)  Пестициды: гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты.  Радионуклеиды: цезий-137, |
| **Срок годности** | Не подлежит хранению |
| **Маркировка** | Дата, время изготовления |
| **Документы, подтверждающие безопасность продукции** | Протоколы периодических испытаний |

|  |  |
| --- | --- |
| **ГАРНИРЫ из круп в ассортименте** | |
| **Описание продукции** | Гарниры из круп в ассортименте |
| **НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)** | Сборник рецептур, ТТК |
| **Наличие аллергенов** | Не установлено |
| **Технологический процесс** | Крупы перебирают, промывают и варят в питьевой воде до готовности, откидывают на дуршлаг, промывают, прогревают |
| **Операции, связанные с риском повторного загрязнения** | Термическая обработка, порционирование, оформление, подача |
| **Предусмотренное применение** | Для непосредственного употребления в пищу |
| **Ограничения по применению** | По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями |
| **Использование потребителем** | Продукция готова к употреблению без обработки |
| **Характеристики продукции, влияющие на безопасность** | Соблюдение условий и сроков годности |
| **НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлимые (допустимые) уровни** | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»  Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфитредуцирующие клострии , S-aureus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, плесени.  Токсичные элементы: кадмий, ртуть, свинец, мышьяк. |
| **Срок годности** | Не подлежит хранению |
| **Маркировка** | Дата, время изготовления |
| **Документы, подтверждающие безопасность продукции** | Протоколы периодических испытаний |

|  |  |
| --- | --- |
| **ГАРНИРЫ из макаронных изделий в ассортименте** | |
| **Описание продукции** | Гарниры из макаронных изделий в ассортименте |
| **НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)** | Сборник рецептур, ТТК |
| **Наличие аллергенов** | Не установлено |
| **Технологический процесс** | Макаронные изделия варят в питьевой воде до готовности, откидывают на дуршлаг, промывают, прогревают |
| **Операции, связанные с риском повторного загрязнения** | Термическая обработка, порционирование, оформление, подача |
| **Предусмотренное применение** | Для непосредственного употребления в пищу |
| **Ограничения по применению** | По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями |
| **Использование потребителем** | Продукция готова к употреблению без обработки |
| **Характеристики продукции, влияющие на безопасность** | Соблюдение условий и сроков годности |
| **НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлимые (допустимые) уровни** | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»  Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфитредуцирующие клострии , S-aureus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, плесени.  Токсичные элементы: кадмий, ртуть, свинец, мышьяк. |
| **Срок годности** | Не подлежит хранению |
| **Маркировка** | Дата, время изготовления |
| **Документы, подтверждающие безопасность продукции** | Протоколы периодических испытаний |

|  |  |
| --- | --- |
| **КОТЛЕТЫ ОВОЩНЫЕ, ЗРАЗЫ** | |
| **Описание продукции** | Полуфабрикаты быстрозамороженные из протертых вареных или сырых овощей формованные, панированные |
| **НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)** | Сборник рецептур, ТТК |
| **Наличие аллергенов** | Глютен, клейковина муки, гидролизованный белок пшеницы, яйцо, крахмал картофельный |
| **Применяемое сырье** | Лук репчатый, капуста, шампиньоны, картофель  Соль Поваренная  Вода питьевая  Мука пшеничная хлебопекарная  Яйцо куриное  Масло растительное |
| **Технологический процесс** | Сортировка, чистка овощей, приготовление фарша, формирование изделий, фасовка, маркировка, заморозка, хранение, транспортировка |
| **Характеристика безопасности пищевого продукта** | Рецептура, охлаждение, хранение |
| **Операции, связанные с риском повторного загрязнения** | Формовка, фасовка, транспортировка |
| **Предусмотренное применение** | Для непосредственного употребления в пищу |
| **Ограничения по применению** | По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями |
| **Использование потребителем** | Продукция готова к употреблению |
| **Характеристики продукции, влияющие на безопасность** | Токсичные элементы: кадмий, ртуть, свинец, мышьяк.  Нитраты  Микотоксины: афлотоксин В1,  Пестициды: гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты  Радионуклеиды: цезий-137, Стронций – 90  Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, дрожжи. |
| **НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлимые (допустимые) уровни** | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| **Срок годности** | Не подлежит хранению |
| **Документы, подтверждающие безопасность продукции** | Протоколы периодических испытаний |

|  |  |
| --- | --- |
| **КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ ФОРМОВАННЫЕ ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА** | |
| **Описание продукции** | Мясной продукт, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных ингредиентов с добавлением Поваренной соли и пряностей, пищевых добавок. |
| **НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)** | Сборник рецептур |
| **Наличие аллергенов** | Глютен, клейковина муки, гидролизованный белок пшеницы, яйцо. |
| **Применяемое сырье** | Мясо говядина категории Б, Лук репчатый, капуста (по рецептуре),  Соль Поваренная  Вода питьевая  Мука пшеничная хлебопекарная  Яйцо куриное  Сухари панировочные |
| **Технологический процесс** | Приготовление фарша, формовка, панировка, термическая обработка |
| **Характеристика безопасности пищевого продукта** | Рецептура, упаковка |
| **Операции, связанные с риском повторного загрязнения** | Формовка, фасовка, транспортировка |
| **Предусмотренное применение** | Для непосредственного употребления в пищу |
| **Ограничения по применению** | По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями |
| **Использование потребителем** | Продукция готова к употреблению после тепловой обработки |
| **Характеристики продукции, влияющие на безопасность** | Соблюдение сроков и условий хранения |
| **НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлимые (допустимые) уровни** | ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»  Токсичные элементы: кадмий, ртуть, свинец, мышьяк.  Антибиотики: левомицитин (хлорамфеникол), тетрациклиновая группа, бацитрицин.  Пестициды: гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты, диоксины  Микробиологические показатели: КМАФАнМ, бактерии группы кишечной палочки, плесень |
| **Срок годности** | Не подлежит хранению |
| **Упаковка** | Отпускается в гастроемкостях |
| **Документы, подтверждающие безопасность продукции** | Протоколы периодических испытаний |

**ВЫБОР УЧИТЫВАЕМЫХ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ ПРИ ВЫРАБОТКЕ ПРОДУКЦИИ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **п/п** | **Наименование фактора** | **Описание опасного фактора** | **Условное обозначение** | **Вероятность реализации** | **Тяжесть последствий** | **Необходимость учета** |
| 1 | Строительные материалы | Штукатурка, краска, кусочки дерева. Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла | Ф | 1 | 2 | + |
| 2 | Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности | Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны. Могут быть переносчиками опасных заболеваний | Ф | 3 | 2 | + |
| 3 | Личные вещи | Пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования, Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, являются источником микробиологического обсеменения | ФБ | 2 | 1 | - |
| 4 | Отходы жизнедеятельности персонала | Волосы, ногти, попадают при несоблюдении правил личной гигиены, Являются источником микробиологического обсеменения | ФБ | 2 | 1 | - |
| 5 | Элементы технологического оснащения | Мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты, кусочки электропровода, кусочки транспортерной ленты). | Ф | 2 | 1 | - |
| 6 | Продукты износа машин и оборудования | Осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей, лопастей | Ф | 2 | 2 | - |
| 7 | Бумага и упаковочные материалы | Обрывки полиэтиленовой пленки, бумажной и картонной упаковки. Могут быть причиной удушья и являются источником микробиологического обсеменения | Ф | 2 | 1 | - |
| 8 | Металлопримеси | Опилки металлического происхождения, кусочки электрического провода. Могут быть причиной удушья, порезов рта и горла | Ф | 2 | 3 | + |
| 9 | Осколки стекла | Могут попадать в продукцию при разрушении электролампочек, плафонов. Может находиться в сырьевых компонентах. | Ф | 2 | 3 | + |
| 10 | Вода | Запах, привкус, цветность, мутность. Может оказать отрицательное влияние на органолептические показатели продукции | ФБХ | 2 | 2 | - |
| 11 | Загрязнение смазочными материалами | При обильной смазке роликов возможно загрязнение продукции. Оказывают отрицательное влияние на органолептические показатели продукции. | Х | 1 | 1 | - |
| 12 | Элементы моющих средств (остаточное количество) | Вызывают интоксикацию у человека, аллергическую реакцию, раздражающее действие | Х | 2 | 2 | + |
| 13 | Пестициды: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты | Вещества, которыми обрабатывают растения, могут попадать в продукцию с сырьем, с водой. Вызывают поражение нервной системы. Регламентированы ПДУ для групп пестицидов | Х | 2 | 4 | + |
| 14 | Радионуклеиды: содержание: Цезий – 137, стронций-90 | Радиоактивные изотопы элементов, могут попадать в продукцию с сырьем, водой.  Вызывает поражение нервной системы.  Регламентированы ПДУ как для отдельных элементов (пищевые продукты), так и суммарная (вода питьевая) | Х | 2 | 4 | + |
| 15 | Химические элементы, влияющие на состояние здоровья человека при присутствии в продукции (токсичные элементы): мышьяк, кадмий, ртуть, свинец | Различные вещества, содержащие токсичные элементы в форме тех или иных соединений.  Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, миграция с частей технологического оборудования, попадание с водой, попадание в расфасованную продукцию с полимерной тары.  Вызывают интоксикации, которые сопровождаются тошнотой, рвотой, болями в желудке; поражение нервной системы: сонливость, головная боль, судороги, могут вызывать поражения печени; могут накапливаться в организме человека. | Х | 2 | 3 | + |
| 16 | Свободный хлор и его соединения | Могут вызывать поражение слизистых оболочек и органов дыхания человека, аллергические реакции | Х | 1 | 3 | + |
| 17 | Пищевые добавки (улучшители) | Могут вызывать аллергические реакции, оказывать токсическое действие, способны накапливаться в организме. | Х | 1 | 2 | - |
| 18 | Показатели окислительной порчи жиров | Порчей пищевых жиров называют такое изменение их свойств, в результате которого их невозможно использовать для пищевых целей. Порча жиров обусловлена накоплением в них низкомолекулярных соединений, перекисей, альдегидов, свободных жирных кислот, кетонови др., что ведет к резкому ухудшению вкусовых качеств продукции. Воздействие света и ультрафиолетовое облучение способствует ускорению окисления жиров | Х | 2 | 2 | - |
| 19 | КМАФАнМ (мезофильноаэробные, факультативно-анаэробные м/о) | Санитарно-показательные м/о. Учитываются при оценке состояния тары, оборудования, рук, сан. одежды и обуви, При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Погибают при нагревании до 750 С в течение 90 минут. | Б | 2 | 3 | + |
| 20 | БГКП – бактерии группы кишечной палочки | Определяет степень загрязнения оборудования, инструментов, сырья, готовой продукции, воды, рук, одежды.. Погибают при нагревании до 750 С в течение 90 минут. Способны вызывать токсикоинфекции. | Б | 2 | 3 | + |
| 21 | S, aureus | Учитывается при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья, готовой продукции. Могут вызывать пищевые интоксикации. Погибают до 720 С в течение одного часа. | Б | 2 | 3 | + |
| 22 | Грибковые (плесень) | Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Погибают при тепловой обработке, Некоторые грибковые имеют продукты жизнедеятельности токсичные для человека. Такие продукты называются микотоксины. Микотоксины являются причиной наиболее серьезных пищевых отравлений, заболеваний. | Б | 2 | 3 | + |
| 23 | Сальмонеллы | Входят в группу патогенных м/о. Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжает оставаться высокой во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются животные и птицы. Погибают при нагревании до 700С. Вызывают сальмонеллез и токсикоинфекции. | Б | 2 | 3 | + |
| 24 | Бактерии рода Рroteus, | Бактерии рода протей, наряду с другими микроорганизмами, могут вызывать заболевания мочевыводящих путей и почек человека, в частности острый и хронический простатит, цистит, пиелонефрит, в том числе большинство ксантогранулематозных пиелонефритов. Рroteus mirabilis является причиной раневых инфекций. Рroteus vulgaris присутствует в кишечнике здорового человека и многих животных, он обнаруживается в навозе, почве и загрязненных водах. | Б | 2 | 3 | + |
| 25 | Escherichhia coli | Входит в группу патогенных микроорганизмов, Обнаруживаются в желудочно-кишечном тракте крупного рогатого скота. Вызывают пищевые отравления. Культивирование на средах | Б | 2 | 2 | + |
| 26 | Staphylococcus aureus | Эта бактерия производит токсин, Отравление вызывает токсин, а не сама бактерия. 30-50% населения оценивается как носителя S. Аureus. Также он естественно находится на коже. Животные и птицы также являются носителями. | Б | 2 | 2 | + |
| 27 | Вирусы (Гепатит А, ротавирусы) | Насчитываются около 150 вирусов, которые при попадании могут вызывать пищевые отравления и даже смертельные случаи. Вирусы могут размножаться только в организме хозщяина – животном или человеке. Вирусы передаются фекально-оральным путем. | Б | 2 | 2 | + |
| 28 | Загрязняющий фактор от окружающей предприятие среды (пыль, семена деревьев) | Пыль, семена деревьев и растений могут попадать в продукцию с территории предприятия при несоблюдении правил содержания территории предприятия. Источники микробиологического и физического загрязнения. |  |  |  |  |

**АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ**

**СЫРЬЕ И ИНГРИДИЕНТЫ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид сырья/ингредиента/ упаковки** | **Вид опасности** | **Обоснование опасности** | **Вероятность опасности/серьезность опасности/риск/**  **необходимость управления** | **Предупредительные меры** |
| Мука пшеничная хлебопекарная | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ** Не выявлены | - | - | - |
| **ХИМИЧЕСКИЕ**  Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть  Микотоксины: афлотоксин В1, дезоксиниваленол, т-2 токсин, зеараленон, охратоксин А  Радионуклеиды, пестициды  Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)  Загрязненность возбудителем «картофельной болезни» хлеба. | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний | Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/высокая/низкий/нет | Оценка поставщиков  Входной контроль сырья  Входной контроль товаросопроводительной документации  1. Подбор поставщиков  2. Просеивание муки  3. Входной контроль качества и безопасности муки  4. Надлежащее хранение и траспортировка |
| **ФИЗИЧЕСКИЕ**  Посторонние включения различного происхождения | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера | Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/низкая/низкий/нет | Оценка поставщиков  Входной контроль сырья  Подготовка сырья (просеивание) |
| **АЛЛЕРГЕНЫ**  глютен | Глютен включен в перечень аллергенов | Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/низкая/низкий/нет | Оценка поставщиков  Входной контроль сырья  Входной контроль товаросопроводительной документации  Предупреждение употребления продукции из муки потребителям, имеющим противопоказание на употребление |
| Мясо сырое замороженное (говядина)  Мясо птицы | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**  КМАФАнМ,  БГКП (колиформы | Наличие патогенных микроорганизмов к может вызвать кишечные инфекции различного характера , заболеваемость органов ЖКТ | Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/высокая/низкий/нет | Оценка поставщиков  Входной контроль сырья  Входной контроль товаросопроводительной документации |
| **ХИМИЧЕСКИЕ**  Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), остатки ветеринарных (зоотехнических препаратов), стимуляторов роста  Животных (в том числе гормональных препаратов) и лекарственных средств (в том числе антибиотиков), радионуклиды | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению хронических заболеваний | Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/высокая/низкий/нет | Оценка поставщиков  Входной контроль сырья  Входной контроль товаросопроводительной  документации |
| **ФИЗИЧЕСКИЕ**  Грязь, посторонние включения различного происхождения | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера | Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/низкая/низкий/нет | Оценка поставщиков  Входной контроль сырья  Подготовка сырья, (очистка) |
| Рыба морская замороженная | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**  Микробиологические показатели: КМАФАнМ, плесени, дрожжи, БГКП, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | Наличие патогенных микроорганизмов к может вызвать кишечные инфекции различного характера , заболеваемость органов ЖКТ | Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/высокая/низкий/нет | Оценка поставщиков  Входной контроль сырья  Входной контроль товаросопроводительной документации |
| **ХИМИЧЕСКИЕ**  Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть  Гистамин  Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА  Пестициды гексахлорциклогексан ДДТ и его метаболиты  2,4- D кислота, ее соли и эфиры  Полихлорированные бифенилы  Радионуклеиды: цезий-137, стронций – 90 | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению хронических заболеваний | Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/высокая/низкий/нет | Оценка поставщиков  Входной контроль сырья  Входной контроль товаросопроводительной документации |
| **ФИЗИЧЕСКИЕ**  Осколки стекла, кости, чешуя, обрывки упаковочных материалов | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера | Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/низкая/низкий/нет | Оценка поставщиков  Входной контроль сырья  Подготовка сырья, (очистка) |
| Яйцо куриное | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**  КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные , в т.ч. сальмонеллы | Наличие патогенных микроорганизмов к может вызвать кишечные инфекции различного характера , заболеваемость органов ЖКТ | Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/высокая/низкий/нет | Оценка поставщиков  Входной контроль сырья  Подготовка сырья, (очистка) |
| **ХИМИЧЕСКИЕ**  Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть  Антибиотики, пестициды | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению хронических  заболеваний | Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/высокая/низкий/нет | Оценка поставщиков  Входной контроль сырья  Входной контроль товаросопроводительной  документации |
|  |
| **ФИЗИЧЕСКИЕ**  Скорлупа от яиц | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера | Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/низкая/низкий/нет | Подготовка сырья (смешивание с водой, процеживание) |
| Овощи сырые, зелень | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**  Не выявлены | - | - | - |
| **ХИМИЧЕСКИЕ**  Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть  Радионуклеиды, пестициды | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению хронических заболеваний | Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/низкая/низкий/нет | Оценка поставщиков  Входной контроль сырья  Входной контроль товаросопроводительной документации |
| **ФИЗИЧЕСКИЕ**  Не выявлены | - | - | - |
| Соль Поваренная пищевая | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**  Не выявлены | - | - | - |
| **ХИМИЧЕСКИЕ**  Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению хронических заболеваний | Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/низкая/низкий/нет | Оценка поставщиков  Входной контроль сырья  Входной контроль товаросопроводительной документации |
| **ФИЗИЧЕСКИЕ**  Посторонние включения | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера | Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/низкая/низкий/нет | Подготовка сырья (смешивание с водой, процеживание) |
| Посуда для подачи блюд | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**  КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные , в т.ч. сальмонеллы | Наличие патогенных микроорганизмов к может вызвать кишечные инфекции различного характера , заболеваемость органов ЖКТ | Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/высокая/низкий/нет | Оценка поставщиков  Входной контроль посуды  Надлежащая мойка, дезинфекция, хранение |
| **ХИМИЧЕСКИЕ**  Миграция опасных химических веществ в продукцию из посуды | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению хронических заболеваний | Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/средняя/низкий/нет | Оценка поставщиков  Входной контроль сырья  Входной контроль товаросопроводительной документации |
| **ФИЗИЧЕСКИЕ**  Бой стекло | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера | Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/низкая/низкий/нет | Выполнение требований Программы «Контроль использования стекла» |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этап технологического процесса/**  **оборудование** | **Вид опасности:**  Биологическая (Б)  Химическая (Х)  Физическая (Ф) | **Обоснование опасности** | **Вероятность:**  1- низкая  2- средняя  3- высокая | **Серьезность:**  1- низкая  2- средняя  3- высокая | **Риск:**  низкий  (1-3)  средний  (4)  высокий  (6-9) | **Опасность значима?**  Да/нет | **Предупредительные меры** |
| **Разработка меню (ассортимента блюд)** | **Биологическая**  Патогенные микроорганизмы | Рецептуры блюд, содержащих опасные компоненты, или технологические этапы, которые могут привести к риску потери безопасности продукта | 1 | 3 | 3 | Нет | Анализ меню на наличие опасных продуктов или технологических стадий  Пересмотр и корректировка меню для устранения опасности |
| **Химическая** | - | - | - | - | - | - |
| **Физическая** | - | - | - | - | - | - |
| **Закуп сырья и продуктов** | **Биологическая**  Патогенные микроорганизмы | Сырье может быть заражено патогенными микроорганизмами при нарушении поставщиком условий хранения и транспортировки | 1 | 3 | 3 | Нет | Выбор и оценка поставщиков.  Закуп сырья только одобренных поставщиков.  Наличие у поставщиков документов, подтверждающих безопасность сырья. |
| **Химическая**  Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, радионуклеиды | Сырье может содержать опасные химические вещества при нарушении правил производства | 1 | 2 | 2 | Нет | -//- |
| **Физическая** | - | - | - | - | - | - |
| **Приемка сырья и продуктов: приемка мясного сырья** | **Биологическая**  Патогенные микроорганизмы | Приемка загрязненного сырья, при ненадлежащем контроле сырья. Нарушение непрерывности холодильной цепи.  Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены | 1 | 3 | 3 | Нет | Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков.  Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья.  Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке.  Соответствие температуры, состояния сырья (замороженный или охлажденный продукт).  Обеспечение непрерывности холодильной цепи (быстрая приемка и складирование).  Соблюдение персоналом правил личной гигиены.  Подготовка сырья (очистка, мойка) |
|  | **Химическая**  Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, радионуклеиды | Приемка без сопроводительных документов, подтверждающих безопасность сырья | 1 | 2 | 2 | Нет | Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков.  Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья. |
| **Физическая**  Посторонние включения различного происхождения | Приемка загрязненного сырья или в поврежденной упаковке.  Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены | 1 | 2 | 2 | Нет | Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке.  Соблюдение персоналом правил личной гигиены.  Подготовка сырья (очистка, мойка) |
| **Приемка сырья и продуктов: приемка муки** | **Биологическая**  Не выявлена | - | - | - | - | - | - |
| **Химическая**  Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, радионуклеиды, зараженность возбудителем «картофельной болезни» | Приемка без сопроводительных документов, подтверждающих безопасность сырья | 1 | 2 | 2 | Нет | Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков.  Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья. |
| **Физическая**  Посторонние включения различного происхождения | Приемка загрязненного сырья или в поврежденной упаковке.  Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены | 1 | 2 | 2 | Нет | Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков.  Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке. Подготовка сырья (просеивание, пропускание через металлоулавливатели) |
|  | **Аллергены** | Мука содержит глютен, являющийся аллергеном | 3 | 3 | 9 | **Да** | Информация для потребителя.  Мероприятия по предупреждению перекрестного загрязнения. |
| **Приемка сырья и продуктов: приемка яйца куриного** | **Биологическая**  Патогенные микроорганизмы | Приемка загрязненного сырья или в поврежденной упаковке.  Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены | 1 | 3 | 3 | Нет | Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков.  Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья.  Входной контроль по внешнему виду.  Подготовка сырья (мытье, обеззараживание) |
| **Химическая**  Токсичные элементы, и соединения в исходной воде | Приемка загрязненного сырья при ненадлежащем входном контроле сырья | 1 | 3 | 3 | Нет | Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков.  Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья. |
| **Физическая**  Скорлупа от яиц | Приемка загрязненного сырья при ненадлежащем входном контроле сырь | 1 | 2 | 2 | Нет | Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков.  Входной контроль по внешнему виду.  Подготовка сырья (смешивание с водой, процеживание) |
| **Аллергены** | Являются аллергеном | 3 | 3 | 9 | **Да** | Информация для потребителя.  Мероприятия по предупреждению перекрестного загрязнения. |
| **Приемка сырья и продуктов: приемка сырья растительного происхождения (овощи, фрукты, зелень)** | **Биологическая**  Патогенные микроорганизмы | Приемка загрязненного сырья или в поврежденной упаковке.  Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены | 1 | 3 | 3 | Нет | Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков.  Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья.  Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке.  Соблюдение персоналом правил личной гигиены.  Подготовка сырья (очистка, мойка) |
| **Химическая**  Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, радионуклеиды | Приемка без сопроводительных документов, подтверждающих безопасность сырья | 1 | 2 | 2 | Нет | Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков.  Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья. |
|  | **Физическая**  Посторонние включения различного происхождения | Приемка загрязненного сырья или в поврежденной упаковке. | 1 | 2 | 2 | Нет | Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке.  Подготовка сырья (очистка, мойка) |
| **Приемка сырья и продуктов: приемка воды питьевой из водопровода** | **Биологическая**  Патогенные микроорганизмы в исходной воде | Приемка зараженного или загрязненного сырья | 1 | 3 | 3 | Нет | Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков.  Периодические испытания воды.  Водоподготовка (фильтрация) |
| **Химическая**  Токсичные элементы и соединения в исходной воде | Приемка загрязненного сырья при ненадлежащем входном контроле сырья | 1 | 3 | 3 | Нет | Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков.  Периодические испытания воды.  Водоподготовка (фильтрация) |
| **Физическая**  Посторонние включения | Приемка загрязненного сырья при ненадлежащем входном контроле сырья | 1 | 2 | 2 | Нет | Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков.  Периодические испытания воды.  Водоподготовка (фильтрация) |
| **Складирование сырья и продуктов** | **Биологическая**  Патогенные микроорганизмы | Нарушение непрерывности холодильной цепи.  Загрязнение при складировании персоналом при нарушении правил личной гигиены | 1 | 3 | 3 | Нет | Обеспечение непрерывности холодильной цепи (быстрая приемка и складирование).  Соблюдение персоналом правил личной гигиены.  Хранение сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка). |
| **Химическая**  Загрязнение сырья другими химическими веществами | Ненадлежащее состояние оборудования и помещений для хранения сырья | 1 | 2 | 2 | Нет | Хранение сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка).  Соблюдение инструкции по хранению химических веществ |
| **Физическая**  Посторонние включения различного происхождения | Ненадлежащее состояние оборудования и помещений для хранения сырья.  Загрязнение сырья персоналом при нарушении правил личной гигиены | 1 | 2 | 2 | Нет | Складирование сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка). |
| **Хранение сырья и продуктов** | **Биологическая**  Патогенные микроорганизмы, плесени, дрожжи | Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении условий и сроков хранения сырья.  Несоблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении сырья.  Загрязнения сырья персоналом при нарушении личной гигиены | 2 | 3 | 6 | Да | Соблюдение условий и сроков хранения.  Соблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении сырья.  Соблюдение правил личной гигиены персоналом.  Хранение сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка) или в закрытых емкостях для хранения. |
|  | **Химическая**  Загрязнение сырья другими химическими веществами | Возможна порча сырья при несоблюдении условий и сроков хранения.  Ненадлежащее состояние оборудования и помещений для хранения сырья.  Несоблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении сырья. | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдение условий и сроков хранения.  Соблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении сырья.  Хранение сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка) или в закрытых емкостях для хранения. |
| **Физическая**  Посторонние включения различного происхождения | Ненадлежащее состояние оборудования и помещений для хранения сырья.  Загрязнения сырья персоналом при нарушении личной гигиены.  Несоблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении сырья. | 1 | 1 | 1 | Нет | Хранение сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка) или в закрытых емкостях для хранения.  Соблюдение правил личной гигиены персоналом.  Соблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении сырья. |
| **Подготовка сырья и продуктов: подготовка мясного сырья (разделка, обвалка, жиловка, зачистка)** | **Биологическая**  Патогенные микроорганизмы | Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря. | 1 | 3 | 3 | Нет | Соблюдение персоналом правил личной гигиены.  Соблюдение санитарно-гигиенических требований к производственной среде и оборудованию  Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству.  Подготовка воды (доочистка) |
| **Химическая**  Не выявлена | - | - | - | - | - | - |
| **Физическая**  Посторонние включения | Возможно вторичное загрязнение вследствие ненадлежащей гигиены персонала.  Нарушение инструкции по подготовке сырья.  Нарушение технологической инструкции. | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдение персоналом правил личной гигиены.  Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству.  Соблюдение технологической инструкции по изготовлению полуфабрикатов |
| **Подготовка сырья и продуктов: подготовка муки и других сыпучих продуктов- просеивание и пропускание через металлодетектор** | **Биологическая**  Не выявлена | - | - | - | - | - | - |
| **Химическая**  Не выявлена | - | - | - | - | - | - |
| **Физическая**  Посторонние включения | Сбой в работе оборудования.  Возможно вторичное загрязнение вследствие ненадлежащей гигиены персонала. | 1 | 3 | 3 | Нет | Обслуживание оборудования в соответствии с графиком ППР.  Соблюдение инструкции по обслуживанию приспособлений и оборудования.  Соблюдение персоналом правил личной гигиены. |
| **Подготовка сырья и продуктов: яйцо куриное (мойка и дезинфекция, разбивание, разделение, процеживание)** | **Биологическая**  Патогенные микроорганизмы, микробиологическая порча | Нарушение инструкции по подготовке сырья.  Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды. | 1 | 3 | 3 | Нет | Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству.  Соблюдение персоналом правил личной гигиены.  Соблюдение санитарно-гигиенических требований к производственной среде и оборудованию. |
| **Химическая**  Остатки моющих средств | Ненадлежащая очистка оборудования для подготовки сырья | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдение инструкции по мойке и обработке яиц |
| **Физическая**  Посторонние включения, скорлупа | Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды. Дефект инвентаря. | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдение инструкции по обслуживанию приспособлений и оборудования.  Соблюдение персоналом правил личной гигиены.  Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию. |
| **Подготовка растительного сырья: перебирание, очистка, мытье** | **Биологическая**  Патогенные микроорганизмы | Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды. Нарушения инструкции по подготовке сырья | 1 | 3 | 3 | Нет | Соблюдение персоналом правил личной гигиены.  Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству. |
| **Химическая**  Не выявлена | - | - | - | - | - | - |
| **Физическая**  Посторонние включения | Возможно вторичное загрязнение вследствие ненадлежащей гигиены персонала.  Нарушения инструкции по подготовке сырья. | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдение персоналом правил личной гигиены.  Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству. |
| **Подготовка полуфабрикатов/**  **Компонентов блюд** | **Биологическая**  Патогенные микроорганизмы | Возможен рост патогенной микрофлоры вследствие загрязнения рук персонала при загрузке сырья, от оборудования при хранении | 1 | 3 | 3 | Нет | Соблюдение температурного режима при приготовлении холодных блюд.  Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении.  Соблюдение технологической инструкции.  Соблюдение персоналом правил личной гигиены.  Использование специальной одежды и перчаток.  Контроль чистоты оборудования. |
| **Химическая**  Остатки моющих средств | Нарушение инструкции по мойке и дезинфекции оборудования и инструмента | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдение инструкции по мойке и дезинфекции оборудования и инструмента |
| **Физическая**  Посторонние включения | От оборудования, инвентаря, персонала | 1 | 2 | 2 | Нет | Обслуживание оборудования в соответствии с графиком ППР.  Соблюдение инструкции по обслуживанию приспособлений и оборудования. |
| **Хранение полуфабрикатов/**  **компонентов блюд** | **Биологическая**  Патогенные микроорганизмы | Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении условий и сроков хранения.  Несоблюдение санитарно-гигиенических требований | 2 | 3 | 6 | Да | Соблюдение условий и сроков хранения.  Соблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении сырья.  Соблюдение персоналом правил личной гигиены.  Хранение в закрытых емкостях для хранения |
| **Химическая**  Остатки моющих средств | Нарушение инструкции по мойке и дезинфекции оборудования и инструмента | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдение инструкции по мойке и дезинфекции оборудования и инструмента |
|  | **Физическая**  Посторонние включения | От оборудования, инвентаря, персонала | 1 | 2 | 2 | Нет | Хранение в закрытых емкостях для хранения |
| **Приготовление блюд/ кулинарная обработка** | **Биологическая**  Патогенные микроорганизмы | Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении режимов технологических процессов приготовления блюд | 2 | 3 | 6 | **Да** | Соблюдение режимов технологического процесса приготовления блюд.  Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд |
| **Химическая**  Не выявлена | - | - | - | - | - | - |
| **Физическая**  Посторонние включения | Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд.  Соблюдение персоналом правил личной гигиены. |
| **Охлаждение блюд до температуры подачи** | **Биологическая**  Патогенные микроорганизмы | Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении режимов охлаждения и хранения блюд | 2 | 3 | 6 | **Да** | Быстрое охлаждение блюд, Соблюдение режимов охлаждения и хранения блюд. |
|  | **Химическая**  Не выявлена | - | - | - | - | - | - |
|  | **Физическая**  Посторонние включения | Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды. | 1 | 2 | 2 | Нет | Хранение в закрытых емкостях для хранения |
| **Подготовка блюд перед подачей (перекладывание в тару для транспортировки до потребителей)** | **Биологическая**  Патогенные микроорганизм | Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении режимов подготовки блюд перед подачей. | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдение режимов технологического процесса приготовления блюд. |
| **Химическая**  Не выявлена | - | - | - | - | - | - |
| **Физическая**  Посторонние включения | Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд.  Соблюдение персоналом правил личной гигиены. |
| **Отпуск готовых блюд (в таре потребителя)** | **Биологическая**  Патогенные микроорганизмы | Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении температуры подачи блюд | 2 | 3 | 6 | Да | Соблюдение температуры подачи блюд.  Соблюдение персоналом правил личной гигиены. |
|  | **Химическая**  Не выявлена | - | - | - | - | - | - |
|  | **Физическая**  Посторонние включения | Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.  Соблюдение персоналом правил личной гигиены. |
| **Порционирование оформление блюд** | **Биологическая**  Патогенные микроорганизмы | Несоблюдение санитарно-гигиенических требований |  |  |  |  | Соблюдение санитарно-гигиенических требований. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. |
|  | **Химическая**  Не выявлена | - | - | - | - | - | - |
|  | **Физическая**  Посторонние включения | Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.  Соблюдение персоналом правил личной гигиены. |

**ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукции** | **Вид опасности** | **Описание опасности** | **Приемлемые уровни опасности** |
| Холодные блюда из сырых овощей: салаты из овощей | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**  КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Е .coli S. aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Плесени, L.monocygenes | Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ | **Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** |
| **АЛЛЕРГЕНЫ**  Не установлено | Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания. |
| **ХИМИЧЕСКИЕ**  Токсичные элементы:  Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк  Нитраты | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний. |
| **Пестициды**: гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты |
|  | **Радионуклеиды**  цезий-137, стронций-90 | Могут накапливаться в организме и вызывать различные заболевания |
|  | **ФИЗИЧЕСКИЕ**  Посторонние включения различного происхождения: пыль, грязь, мусор, осколки стекла.  Строительные материалы  Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых.  Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти и пр.) и мелкие личные вещи.  Обрывки упаковочных материалов. | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукции** | **Вид опасности** | **Описание опасности** | **Приемлемые уровни опасности** |
| Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, тушеное, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**  КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Е .coli S. aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Плесени, L.monocygenes | Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ | **Допустимые уровни по ТР ТС 034/2012** |
| **АЛЛЕРГЕНЫ**  Специи | Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания. |
| **ХИМИЧЕСКИЕ**  Токсичные элементы:  Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний. |
|  | **ФИЗИЧЕСКИЕ**  **Посторонние включения различного происхождения:** пыль, грязь, мусор, осколки стекла.  Строительные материалы  Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых.  Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти и пр.) и мелкие личные вещи.  Обрывки упаковочных материалов.  Кости, шерсть убойных животных, хрящи и др. | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукции** | **Вид опасности** | **Описание опасности** | **Приемлемые уровни опасности** |
| Гарниры  Отварные крупы, крупеники | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**  КМАФАнМ, БГКП (колиформы), .coli S. aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ | **Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** |
| **АЛЛЕРГЕНЫ**  Не установлено | Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания. |
| **ХИМИЧЕСКИЕ**  Токсичные элементы:  Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк  Микотоксины:  Афлотоксин В1 , дезоксиниваленол | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний. |
|  | **ФИЗИЧЕСКИЕ**  **Посторонние включения различного происхождения:** загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).  Пыль, грязь, мусор, осколки стекла.  Строительные материалы  Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых.  Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти и пр.) и мелкие личные вещи.  Обрывки упаковочных материалов. | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукции** | **Вид опасности** | **Описание опасности** | **Приемлемые уровни опасности** |
| Гарниры  Отварные макаронные изделия | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**  КМАФАнМ, БГКП (колиформы), .coli S. aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ | **Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** |
| **АЛЛЕРГЕНЫ**  глютен | Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания. |
| **ХИМИЧЕСКИЕ**  Токсичные элементы:  Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний. |
|  | **ФИЗИЧЕСКИЕ**  **Посторонние включения различного происхождения:** загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).  Пыль, грязь, мусор, осколки стекла.  Строительные материалы  Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых.  Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти и пр.) и мелкие личные вещи.  Обрывки упаковочных материалов. | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукции** | **Вид опасности** | **Описание опасности** | **Приемлемые уровни опасности** |
| Гарниры  Пюре картофельное, картофель отварной, овощи тушеные, вареные | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**  КМАФАнМ, БГКП (колиформы), .coli S. aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ. | **Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** |
| **АЛЛЕРГЕНЫ**  Крахмал картофельный | Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания. |
| **ХИМИЧЕСКИЕ**  Токсичные элементы:  Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний. |
|  | **ФИЗИЧЕСКИЕ**  **Посторонние включения различного происхождения:** загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).  Пыль, грязь, мусор, осколки стекла.  Строительные материалы  Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых.  Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти и пр.) и мелкие личные вещи.  Обрывки упаковочных материалов. | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукции** | **Вид опасности** | **Описание опасности** | **Приемлемые уровни опасности** |
| Блюда из птицы, мясо птицы отварное, тушеное, изделия из рубленого мяса, в т.ч.. запеченные, пироги, пирожки печеные | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**  КМАФАнМ, БГКП (колиформы), .coli S. aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ. | **Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** |
| **АЛЛЕРГЕНЫ**  специи | Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания. |
| **ХИМИЧЕСКИЕ**  **Токсичные элементы:**  Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний. |
|  | **ФИЗИЧЕСКИЕ**  **Посторонние включения различного происхождения:** загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).  Пыль, грязь, мусор, осколки стекла.  Строительные материалы  Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых.  Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти и пр.) и мелкие личные вещи.  Обрывки упаковочных материалов.  Кости, шерсть убойных животных, перья птицы, хрящи и др. | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукции** | **Вид опасности** | **Описание опасности** | **Приемлемые уровни опасности** |
| Напитки: кисели, компоты | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**  КМАФАнМ, БГКП (колиформы), .coli S. aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Плесени | Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ. | **Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** |
| **АЛЛЕРГЕНЫ**  Не установлено | Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания. |
| **ХИМИЧЕСКИЕ**  Токсичные элементы:  Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний. |
|  | **ФИЗИЧЕСКИЕ**  **Посторонние включения различного происхождения:** загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).  Пыль, грязь, мусор, осколки стекла.  Строительные материалы  Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых.  Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти и пр.) и мелкие личные вещи.  Обрывки упаковочных материалов. | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукции** | **Вид опасности** | **Описание опасности** | **Приемлемые уровни опасности** |
| Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, запеченая, блюда из рыбной котлетной массы (котлетной массы, зразы, шницели, фрикадельки), запеченные изделия | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**  КМАФАнМ, БГКП (колиформы), .coli S. aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы , Плесени | Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ. | **Допустимые уровни по СанПиН 2.3.2.1078-01** |
| **АЛЛЕРГЕНЫ**  Специи, рыба | Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания. |
| **ХИМИЧЕСКИЕ**  Токсичные элементы:  Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний. |
|  | **ФИЗИЧЕСКИЕ**  **Посторонние включения различного происхождения:** загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).  Пыль, грязь, мусор, осколки стекла.  Строительные материалы  Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых.  Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти и пр.) и мелкие личные вещи.  Обрывки упаковочных материалов.  Кости, чешуя, хрящи рыбы и пр. | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукции** | **Вид опасности** | **Описание опасности** | **Приемлемые уровни опасности** |
| Супы горячие заправочные  Супы протертые (пюре)  Бульоны | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**  КМАФАнМ, БГКП (колиформы), .coli S. aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ. | **Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** |
| **АЛЛЕРГЕНЫ**  Не установлены | Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания. |
| **ХИМИЧЕСКИЕ**  Токсичные элементы:  Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний. |
|  | **ФИЗИЧЕСКИЕ**  **Посторонние включения различного происхождения:** загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).  Пыль, грязь, мусор, осколки стекла.  Строительные материалы  Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых.  Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти и пр.) и мелкие личные вещи.  Обрывки упаковочных материалов.  Фрагменты костей | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукции** | **Вид опасности** | **Описание опасности** | **Приемлемые уровни опасности** |
| Супы молочные с макаронными изделиями, крупами | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**  КМАФАнМ, БГКП (колиформы), .coli S. aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ. | **Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** |
| **АЛЛЕРГЕНЫ**  Молочный белок | Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания. |
| **ХИМИЧЕСКИЕ**  Токсичные элементы:  Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний. |
|  | **ФИЗИЧЕСКИЕ**  **Посторонние включения различного происхождения:** загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).  Пыль, грязь, мусор, осколки стекла.  Строительные материалы  Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых.  Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти и пр.) и мелкие личные вещи.  Обрывки упаковочных материалов. | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера. |

**Принцип №2**

**ВЫЯВЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК**

**ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в**

**Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 2 «Солнышко»**

**Введение**

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для дошкольного образовательного учреждения с численностью персонала 56 единиц. Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями к СанПиН 1.1.1058-01.

**Целью программы** является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредноговлияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

**Задачи производственного контроля:**

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;

- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и

технологии ее производства;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

**В программу включены:**

1. Перечень официально изданных санитарных правил.

2.Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.

4. Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ.

5. Перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности ДОУ.

**Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:**

* заведующий ДОУ, заведующий хозяйством, старший воспитатель, кладовщик, калькулятор, повар, фельдшер.

**Ответственность** за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемогопроизводственного контроля несёт заведующий ДОУ.

**Надзор** за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляетсяФилиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах». Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

**Паспорт юридического лица**

**Наименование:** Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 2 «Солнышко» (МКДОУ «Детский сад № 2 «Солнышко»)

**Осуществляемые виды деятельности**: реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

**Учредитель:** Управление образования Администрации Талицкого городского округа.

**Юридический и почтовый адрес учреждения**: 623640, Свердловская область, Талицкий район, г. Талица, ул. Заводская, 2.

**Телефон**: 8(34371) 2-18-30.

**Электронный адрес**: [hmeleva.larisa@mail.ru](mailto:hmeleva.larisa@mail.ru)

**ИНН** 6654008714

**ОГРН** 1026602232370

Заведующий: Хмелева Лариса Михайловна.

Заведующий хозяйством: Лисовская Надежда Игоревна.

Старший воспитатель: Гоменюк Елена Владимировна.

Повар: Москвина Татьяна Андреевна.

Кладовщик: Ядрышникова Елена Сергеевна.

Калькулятор: Шевелева Юлия Викторовна

Фельдшер: Шахурина Татьяна Васильевна

**Характеристика здания:**

Тип строения – отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом;

Площадь – 1981,80 кв. м.

Оборудование – оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для

проведения учебной деятельности.

**Характеристика инженерных систем:**

Освещение – естественное и искусственное;

Система вентиляции - естественная, приточно-вытяжная;

Система отопления – централизованная, от городской сети;

Система водоснабжения – холодная централизованная, горячая через водонагреватели;

Система канализации – подключено к городской системе канализации.

**Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с**

**осуществляемой деятельностью:**

* Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
* Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
* Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
* СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
* СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
* СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
* СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
* СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
* ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
* ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
* ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
* ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
* ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
* ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
* приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
* приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».
* Приказ Министерства здравоохранения Свердловской области, Министерства общего и профессионального образования Свердловской области № 1325-П/292-и от 03.08.2017/05.09.2017 «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области».
* Постановление Главного Государственного врача Российской Федерации от 22 мая2020 года № 15 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1..3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)»

**Основные функции должностных лиц по осуществлению производственного контроля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Фамилия, имя, отчество** | **Должность** | **Обязанности по осуществлению производственного контроля** |
| Хмелева Лариса Михайловна | Заведующий | 1. Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.  2. Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников.  3. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. |
| Хмелева Лариса Михайловна  Лисовская Надежда Игоревна | Заведующий  Заведующий хозяйством | - Организация лабораторных исследований.  -Организация медицинских осмотров работников.  - Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных меди­цинских книжек.  - Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:  — личные медицинские книжки сотрудников учреждения;  - Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) меро­приятий, соблюдением требований СанПиН, раз­работкой и реализацией мер, направленных на уст­ранение нарушений.  - За состоянием здоровья воспитанников и сотрудников.  - За соблюдением сотрудниками ДОУ личной гигиены.  - За анализом посещаемости, заболеваемости, выполнения натуральных норм питания.  -За соблюдение технологии приготовления блюд, закладки  продуктов,  выхода блюд, внешнего вида и вкусовых качеств пищи, оформление  соответствующей  документации.  - За соблюдением правил хранения и сроков реализации продуктов.  - За выполнением среднесуточных норм продуктов на одного ребенка, при необходимости  корректировка питания, информирование родителей об ассортименте питания ребенка.  -Контроль за снятием суточной пробы, ее отбор и хранение.  - За ведение журнала разведения дезинфицирующих средств и их разведение;  - За соблюдением графика смены постельного белья и режима стирки  За соблюдением питьевого режима, гигиенических процедур, соответствия одежды воспитанников температуре воздуха |
| Гоменюк Елена Владимировна | Старший воспитатель | 1. Ведет контроль за:  - режимом организации питания в группах;  - качеством утреннего приема детей;  - уголками и зонами природы;  - состоянием игрушек, оборудования и методических пособий в группах;  - состоянием оборудования спортивного зала;  - режимом дня и расписанием занятий;  - требованием к организации физического воспитания;  - организации мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей. |
| Лисовская Надежда Игоревна | Заведующий хозяйством | 1. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.  2. Организация лабораторных исследований.  3. Организация медицинских осмотров работников.  4. Ведение личных медицинских книжек сотрудников.  5. Ведение журнала аварийных ситуаций.  6. Информирование заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении.  7. Контроль за состоянием:  - освещенности;  -систем теплоснабжения;  - систем водоснабжения;  - систем канализации.  8. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений. |
| Москвина Татьяна Андреевна | Повар | 1.Контроль за состоянием посуды на целостность и чистоту.  2. Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке.  3. Контроль за соблюдением температурного режима холодильников.  4. Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов.  5. Учет и ведение журнала витаминизации 3-х блюд. |
| Ядрышникова Елена Сергеевна | Кладовщик | 1. Контроль за состоянием поступающих продуктов.  2. Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов. |
| Шевелева Юлия Викторовна | Калькулятор,  ответственный за организацию питания | Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:  - журнал бракеража готовой продукции;  - гигиенический журнал (сотрудники);  - журнал посещаемости детей;  - ежедневное меню;  - накопительная ведомость;  - меню приготавливаемых блюд;  -график смены кипяченой воды. |
| Шахурина Татьяна Васильевна | Фельдшер | 1. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.  2.Контроль за проведением закаливающих мероприятий.  3.Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей.  4. Ведение ведомости контроля за рационом питания. |

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке**

**(**В соответствии со статьями 213, 219 ТК РФ и Федеральным законом от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»,

Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ

от 28.01.2021 г № 29н**)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Должность** | **Количество работников** | **Медицинский осмотр** | **Гигиеническое обучение1** |
| 1 | Заведующий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Воспитатель, ст. воспитатель | 15 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Инструктор по ФК | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Учитель-логопед | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Педагог-психолог | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Музыкальный руководитель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 | Педагог дополнительного образования | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 8 | Младший воспитатель | 13 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 9 | Повар, подсобный рабочий | 6 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 10 | Кладовщик | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 11 | Машинист по стирке и ремонту спецодежды | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 12 | Рабочий по ремонту и обслуживанию зданий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 13 | Заведующий хозяйством | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 14 | Делопроизводитель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 15 | Калькулятор | 2 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 16 | Дворник | 2 | 1 раз в год | - |
| 17 | Сторож | 3 | 1 раз в год | - |
| 18 | Вахтер | 1 | 1 раз в год | - |

Обследование персонала пищеблока, воспитателей, младших воспитателей на рото-норо-вирус проводится 2 раза в год, в феврале, сентябре месяцах.

Собственного автотранспорта по перевозке продуктов ДОУ не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков. Наличие санитарных паспортов на машины и санитарных книжек водителей, их своевременное обновление контролируется кладовщиком МКДОУ.

**Перечень мероприятий по производственному контролю**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Объект контроля** | | **Кратность контроля и сроки исполнения** | | | **Ответственные лица** |
| **Санитарные требования к участку образовательного учреждения** | | | | | | |
| 1 | Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории | | - Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.  - Дезинсекция, дератизация помещений по графику. | | | Заведующий хозяйством |
| 2 | Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием | | - Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков, теневых навесов.  - Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере выхода из строя).  - Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования (по мере необходимости) | | | Заведующий хозяйством |
| 3 | Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора | | - Ежедневный контроль за состоянием хозяйственной площадки.  - Вывоз твердых коммунальных отходов. | | | Заведующий хозяйством |
| **Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания** | | | | | | |
| 1 | Состояние подвального помещения детского сада | - Ежемесячный контроль:  функционирования системы теплоснабжения;  функционирования систем водоснабжения, канализации. | | Заведующий хозяйством | | |
| 2 | Состояние кровли, фасада здания, цоколя | - Ежедневный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы в течение 7 дней. | | Заведующий хозяйством | | |
| 3 | Внутренняя отделка помещений | - В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях. | | Заведующий хозяйством | | |
| 4 | Соблюдение теплового режима в учреждении | - Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности – устранение в течение суток.  - Промывка отопительной системы (июнь-июль).  -Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта | | Заведующий хозяйством | | |
| 5 | Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции. | - Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты.  - Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год.  - Проведение ревизии системы венти­ляции перед началом учебного года (август) с составлением акта. | | Заведующий хозяйством | | |
| 6 | Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях | - Ежедневный контроль:  соблюдение графика проветривания помещений;  соблюдение температурного режима в помещениях согласно СанПиН | | Заведующий хозяйством | | |
| 7 | Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов | - Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов.  -Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы после капитального ремонта с заменой труб).  - Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года с составлением акта. | | Заведующий хозяйством | | |
| 8 | Питьевая вода | - Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, за стаканами для питьевого режима.  - Ежеквартальное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения на соответствие СанПиН (на ОМЧ, ОКБ, ТКБ).  -Ежегодное исследование питьевой воды на химические показатели (запах,  привкус, цветность, мутность, общая минерализация, окисл. перманганатная, жесткость общая,  железо, марганец).  - Ежедневный контроль за сменой кипяченой воды | | Заведующий хозяйством  Ответственный  за организацией питания | | |
| 9 | Естественное, искусственное освещение | - Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.  - Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.  - Чистка оконных стекол, осветительной арматуры, светильников. | | Заведующий хозяйством | | |
| **Состояние оборудования помещений для работы с детьми** | | | | | | |
| 1 | Детская мебель | -Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: - размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росто-возрастным особенностям.  - Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии. | | Старший воспитатель | | |
| 2 | Уголки и зоны природы | - Контроль перед началом учебного года. | | Старший воспитатель | | |
| 3 | Санитарное состояние игрушек, их обработка | - Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.  - Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН.  - Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями. | | Старший воспитатель | | |
| 4 | Санитарное состояние ковровых изделий | - Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.  - Обработка ковровых изделий не реже одного раза в день (сухая чистка, прохлопывание).  - Стирка с использованием специальных моющих средств, не реже одного раза в год, в теплое время года. | | Старший воспитатель | | |
| 5 | Постельное белье, полотенца, салфетки | - Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец.  - Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику.  - Замена полотенец, салфеток (1 раз в неделю) по графику. | | Старший воспитатель | | |
| 6 | Состояние оборудования спортивного зала | - Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования физкультурного зала; при неисправности оборудования – немедленное удаление из пользования и ремонт.  - Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год, пред началом учебного года).  - Контроль за ежедневной обработкой спортивного оборудования. | | Старший воспитатель | | |
| **Состояние помещений и оборудования пищеблока** | | | | | | |
| 1 | Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока | | -Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.  -Ежемесячный контроль за функционированием:  системы вентиляции;  приточно-вытяжной вентиляции пищеблока.  Два раза в месяц техническое обслуживание системы водоснабжения, канализации, сантехприборов.  - Ежедневный контроль за электрическими сетями, световой аппаратурой с заменой перегоревших ламп. | | Заведующий хозяйством | |
| 2 | Санитарное состояние пищеблока | | - Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.  - Исследование на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы БГКП, на я/гельминты) 2 раза в год. | | Ответственный  за организацией питания | |
| 3 | Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность | | -Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке. | | Заведующий хозяйством | |
| 4 | Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря | | - Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.  - Обновление маркировки ( не реже 1 раза в месяц) | | Заведующий хозяйством | |
| 5 | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер | | - Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер | | Ответственный  за организацией питания | |
| **Состояние помещений и оборудования прачечной** | | | | | | |
| 1 | Санитарное состояние прачечной | | - Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной | | | Заведующий хозяйством |
| 2 | Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность | | - Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц | | | Заведующий хозяйством |
| 3 | Маркировка оборудования, уборочного инвентаря | | - - Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки уборочного инвентаря.  - Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц. | | | Заведующий хозяйством |
| **Состояние оборудования медицинского кабинета** | | | | | | |
| 1 | Оборудование процедурного кабинета | | - Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета, ежедневная уборка, кварцевание. | | | Фельдшер |
| 2 | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер | | - Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов | | | Фельдшер |
| 3 | Медикаментозные средства | | - Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев.  -Проверка и пополнение медицинских аптечек ( 1 раз в месяц) | | | Фельдшер, заведующий хозяйством |
| **Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий** | | | | | | |
| 1 | Посещаемость в группах | | - Контроль за посещаемостью во всех группах. | | | Старший воспитатель |
| 2 | Режим дня и расписание занятий | | - Утверждение режима дня и расписания занятий согласно требованиям СанПиН ( 2 раза в год – пред началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода.  - Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий | | | Старший воспитатель |
| 3 | Требование к организации физического воспитания | | - Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН ( 2 раза в год – перед началом учебного года и летнего оздоровительного периода).  - Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики. | | | Старший воспитатель |
| 4 | Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей | | - Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей, согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год – перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода)  - Ежемесячный медико-педагогический контроль за проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей. | | | Старший воспитатель |
| 5 | Прием детей в дошкольное образовательное учреждение | | - Комплектование групп согласно Правилам приема в МКДОУ.  - Прием детей осуществляется на основании заявления, договора и медицинской карты. | | | Заведующий |
| **Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного**  **образовательного учреждения** | | | | | | |
| 1 | Укомплектованность кадрами | | - Тарификация кадров (на начало учебного года) | | | Заведующий |
| 2 | Наличие графиков работы медицинского кабинета | | - Графики работы медицинского кабинета и персонала утверждаются в начале учебного года | | | ГАУЗ «Талицкая ЦРБ» |
| 3 | Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников | | - Углубленный медицинский осмотр воспитанников декретированных групп (1 раз в год) | | | ГАУЗ «Талицкая ЦРБ» |
| 4 | Профилактический осмотр сотрудников | | - Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками (1 раз в год) | | | Заведующий |
| 5 | Наличие аптечек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение | | -Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек.  -Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях. | | | Заведующий хозяйством |
| 6 | Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками | | - Согласно плана санитарно-просветительской работы | | | Заведующий |
| **Санитарные требования к организации питания воспитанников** | | | | | | |
| 1 | Наличие согласованного примерного 10-ти дневного меню | | - Один раз в полугодие перед началом сезона | | | Калькулятор |
| 2 | Профилактика дефицита йода | | - Контроль за ежедневным использованием в пище детей йодированной поваренной соли | | | Калькулятор, кладовщик |
| 3 | Витаминизация готовых блюд | | - Контроль за витаминизацией пищи: - проведение витаминизации третьих блюд. | | | Повар |
| 4 | Бракераж сырых скоропортящихся продуктов | | - Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала | | | Кладовщик |
| 5 | Бракераж готовой продукции | | - Ежедневный контроль за качеством готовой продукции ( внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала | | | Калькулятор, бракеражная комиссия |
| 6 | Ведение и анализ накопительной | | - Ежедневно. | | | Калькулятор |
| 7 | Отбор и хранение суточной пробы | | - Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения | | | Повар, калькулятор |
| 8 | Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных документов | | - На каждую партию товара | | | Кладовщик |
| 9 | Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока | | - Контроль за заполнением журналов: состояния здоровья сотрудников пищеблока. | | | Калькулятор |
| **Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке** | | | | | | |
| 1 | Качество термообработки кулинарных изделий | | - Органолептическая оценка готовых блюд | | | Бракеражная комиссия |
| 2 | Исследование на я/гельминты | | - Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) | | | Заведующий хозяйством |
| 3 | Исследование на наличие кишечной палочки | | - Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) | | | Заведующий хозяйством |
| 4 | Проверка качества поступающих для реализации продукции – документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и использования. | | | | | Постоянно |
| 5 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной и общественной гигиены. | | | | | Постоянно |
| 6 | Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов, отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемическое значение. | | | | | Постоянно |

**Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических мероприятий)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование мероприятия | периодичность |
| 1 | Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования. | постоянно |
| 2 | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок. | постоянно |
| 3 | Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию. | постоянно |
| 4 | Проверка качества поступающих для реализации продукции- документальная и органолептическая, а так же условий и правильности её хранения и использования. | постоянно |
| 5 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены. | постоянно |
| 6 | Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемическое значение | постоянно |
| 7 | Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области | постоянно |
| 8 | Направление в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области информации по выполнению Предписаний | В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений |

**Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Перечень ситуаций** | **Ответственный** | **Срок** |
| 1 | Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:  - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления;  - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления;  - разлив ртути в помещениях, на территории;  - подача некачественной по органолептическим показателям воды;  - поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов;  - неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения;  - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения;  - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке. | Заведующий | В день, час возникновения ситуаций |

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием Управления образования Администрации Талицкого городского округа

.

**Мероприятия по проведению производственного контроля**

**Объем и периодичность проведения лабораторных, инструментальных исследований**

**Лабораторные исследования на 2023 г.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование оказываемых услуг** | **Объём проведения исследования**  **(количество проб)** | **Кратность проведения исследования** | **Основание** | **Форма учета результатов** |
| 1 | **Исследования питьевой воды на соответствие СанПиН:**  -на ОМЧ  -на ОКБ, ТКБ | 1 проба | 1 раз в квартал | СанПиН 2.1.4.1074-01 | Протокол |
| 2 | **Исследование питьевой воды на химические показатели:**  -запах  -привкус  -цветность  -мутность  -общая минерализация  -окисл. перманганатная  -жесткость общая  -железо  -марганец | 1 проба | 1 раз в год  сентябрь | СанПиН 2.1.4.1074-01 | Протокол |
| 3 | **Оценка эффективности санитарной обработки:**  -смывы БГКП  -смывы на я/гельминты | 10 смывов  10 смывов | 2 – ой квартал  4-ый квартал | СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол |
| 4 | **Исследование продукции на микробиологические показатели:**  -МАФАнМ  -БГКБ  -Стафилококк  -Пат., в т.ч. сальмонеллы  -протеи | 2 пробы | 1 раз в квартал | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Протокол |
| 5 | **Контроль проводимой витаминизации 3-его блюда** | 1 проба | 1 раз в год  апрель | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Протокол |
| 6 | **Калорийность**  **-жиры**  **-белки**  **-углеводы** | 1 проба | 1 раз в год  апрель | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Протокол |
| 7 | **Исследование почвы, песка** | 1 проба | 1 раз в год  июнь | СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол |
| 8 | **Микроклимат**  - температура воздуха  - кратность обмена воздуха  -относительная влажность воздуха | помещения и рабочие места (по 1 точке) | 2 раза в год в теплое и холодное время года | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54  8-96, МУК 4.3.2756-10 | Протокол |
| 9 | **Освещенность**  - уровни света, коэффициент пульсации | рабочие места (1 точка) | 1 раз в год | СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127803,  МУК 4.3.2812-10.4.3 | Протокол |
| 10 | **Шум**  - уровни звука, звукового давления | помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке) | 1 раз в год | СН 2.2.4/2.1.8.562-96, ГОСТ 23337-2014 | Протокол |
| 11 | **Дезинфицирующие средства** | 1 проба | 1 раза в год  февраль |  | Протокол |

**Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля**

* Журнал учета мероприятий по контролю;
* Перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков, применяемых в работе;
* Инструкции на дезинфицирующие средства, антисептики, изделия, подтверждающая разрешение их применения на территории РФ в установленном порядке и требований СанПиН;
* Журнал учета инфекционных заболеваний;
* Журнал учета бактерицидных ламп, рециркуляторов;
* Медицинские карты детей
* Личные медицинские карты сотрудников
* Журналы проветривания
* Журнал обследования работников пищеблока на гнойничковые заболевания.
* Журнал здоровья работников пищеблока.
* Журнал бракеража готовой и сырой продукции.
* Ветеринарные справки о качестве товара.
* Сертификаты качества продукции

**Принцип №3**

**УСТАНОВЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ПРЕДЕЛОВ КРИТИЧЕСКИЕ ЗНАЧЕНИЯ (ПРЕДЕЛЫ) ПРОЦЕДУРА ОПРЕДЕЛЕНИЯ КРИТИЧЕСКИХ ПРЕДЕЛОВ ДЛЯ КАЖДОЙ КРИТИЧЕСКОЙ КОНТРОЛЬНОЙ ТОЧКИ**

Критический предел – это максимум, и/или минимум значения, которым **биологическим, химическим или физическим параметрам нужно управлять в ККТ, чтобы предотвратить, устранить или уменьшить до допустимого уровня возникновение рисков безопасности пищевых продуктов.**

Критический предел используется, чтобы различить безопасные и опасные эксплуатационные режимы в ККТ. У каждой ККТ будет одна или более мер контроля, чтобы гарантировать, что распознанные опасности предотвращены, устранены или уменьшены до допустимых уровней. Каждая мера контроля имеет один или более связанных критических предела.

**Критические пределы могут быть основаны на следующих факторах:**

* время;
* температура;
* вес;
* размер;
* влажность;
* уровень консервантов;
* pH;
* уровень соли;
* уровень / доля ингредиентов, и т.д.

Для каждой ККТ есть хотя бы один критерий безопасности. Критические пределы и критерии для безопасности пищевых продуктов могут быть получены из источников, таких как регулирующие стандарты и руководящие принципы, литературные обзоры, результаты экспериментов, и эксперты в области.

Пример - проведение анализа рисков для производства замороженных готовых к употреблению пирожков из говядины. **Должен быть разработан такой процесс, чтобы гарантировать производство безопасного продукта.**

Анализ рисков для готовых пирожков из мяса нашел болезнетворные брюшные микроорганизмы как биологические опасности. Приготовление - мера контроля, которая может использоваться, чтобы устранить эти опасности, **чтобы уменьшить болезнетворные брюшные микроорганизмы до допустимого уровня.** Чтобы гарантировать, что допустимый уровень последовательно достигается, необходима точная информация о вероятном числе болезнетворных микроорганизмов в сырых пирожках, их сопротивляемости при приготовлении при высокой температуре, о факторах, которые влияют на нагревание пирожков. **Собранная вместе, эта информация формирует научное основание для установления критических пределов.**

В этом примере для гарантии безопасности продукта **необходим тепловой процесс, эквивалентный 155 ° F в течение 16 секунд.** Чтобы гарантировать, что температура и время точно установлены и не нарушены, **необходимо установить критические пределы для температуры духовки и влажности, скорость движения ленты (время в духовке), толщина пирожка и состав.** Контроль этих факторов позволяет произвести большое разнообразие готовых пирожков, которые все будут обработаны при минимальной температуре в 155 ° F в течение 16 секунд. Команда ХАССП может прийти к заключению, **что лучший подход — внутренняя температура приготовления пирожка при 155 ° F и в течение 16 секунд - это критические пределы.** В этом случае внутренняя температура и, время приготовления пирожков часто проверяются для гарантии соблюдения критических пределов.

Критические пределы должен устанавливать персонал, знающий процесс производства и регламентированные требования к данной продукции. В других случаях можно руководствоваться авторитетной технической информацией или нормативными документами (ГОСТы, руководства, литературные обзоры). Тогда критические пределы могут соответствовать или быть строже регламентированных требований. Можно прибегнуть к советам экспертовконсультантов ассоциаций, специалистов заводов — производителей оборудования, микробиологов, инженеров. В любом случае критические пределы должны быть научно обоснованы.

**Вся полученная рабочей группой НАССР информация по критическим контрольным точкам, критическим пределам, а также мониторингу, корректирующим действиям и документированию должна быть сведена в специальную форму плана НАССР.**

**Принцип №4**

**РАЗРАБОТКА СИСТЕМЫ МОНИТОРИНГА**

Необходимо разработать систему мониторинга или провести внутренний аудит. Контроль является неотъемлемой частью ХАССП и представляет собой систему наблюдений и измерений, цель которых — удостовериться в том, что состояние ККТ находится в рамках установленных критических пределов. Предпочтение отдается непрерывным методам контроля, однако возможны регулярные контрольные мероприятия с периодичностью, достаточной для обеспечения управления рисками в ККТ. Персонал, привлекаемый к проведению таких мероприятий, должен быть обучен тому, как вести достоверный учет всех полученных результатов, в том числе любых отклонений. Хорошо организованная система учета позволяет незамедлительно принимать ответные меры.

**РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП**

**Рабочий лист № 1**

**ККТ № 1**

**Технологический процесс: Подготовка сырья**

**Операция: обработка яиц**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | | | | **Способы мониторинга** | | | | | **Корректирующие действия** | | | |
| **Наименование продукта, процесса производства** | **Контролируемый параметр** | **Предельное значение** | **Процедура мониторинга** | | **Периодичность** | **Ответственный** | **Документ, где фиксируется** | **Коррекция, корректирующие действия** | | **Ответственный** | **Документ, где фиксируется** | **Процедура оценки эффективности мониторинга** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | 7 | 8 | | 9 | 10 | 11 |
| Обработка яиц перед использованием в производстве | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | Масса продукта, в котором не допускаются 125 г | Смывы с поверхности оборудования Контроль яиц на содержание патогенных м/о, в т.ч. сальмонеллы Контроль эффективности моющих и дезинфицирующих растворов Периодический визуальный контроль | | 1 раз в квартал  При приготовлении дезинфицирующих растворов | Повар | Папка протоколов испытаний (смывы) Папка «входящий контроль» Лист несоответствий | Информирование заведующего Учреждением для принятия решений об использовании в производстве обнаруженных битых яиц. Обработка яиц согласно инструкции Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента | | Медицинский работник | Докладная записка Журнал проведенных санитарных дней | Взятие контрольных смывов |

**РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП**

**Рабочий лист № 2**

**ККТ № 2**

**Технологический процесс: Порционирование готовой продукции**

**Операция: Порционирование**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | | | | **Способы мониторинга** | | | | | **Корректирующие действия** | | | |
| **Наименование продукта, процесса производства** | **Контролируемый параметр** | **Предельное значение** | **Процедура мониторинга** | | **Периодичность** | **Ответственный** | **Документ, где фиксируется** | **Коррекция, корректирующие действия** | | **Ответственный** | **Документ, где фиксируется** | **Процедура оценки эффективности мониторинга** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | 7 | 8 | | 9 | 10 | 11 |
| Порционирование блюд | Повторное загрязнение продукции Микробиологические показатели: КМА – ФАнМ, БГКП, патогенные, в т.ч. сальмонеллы  2. Посторонние включения | Отсутствие в контрольных смывах с рук персонала, с оборудования, инструмента  Отсутствие | Смывы с поверхности оборудования Периодический визуальный контроль  Периодический визуальный контроль | | 1 раз в квартал | Повар | Папка протоколов испытаний (смывы)  Папка «входящий контроль» Лист несоответствий Инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию | Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы | | Медицинский работник | Докладная записка Папка «Смывы» | Взятие контрольных смывов Периодические контрольные проверки продукции на предмет присутствия посторонних включений |

**РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП**

**Рабочий лист № 3**

**ККТ № 3**

**Технологический процесс: Приготовление полуфабрикатов**

**Операция: оформление готовой продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | | | | **Способы мониторинга** | | | | | **Корректирующие действия** | | | |
| **Наименование продукта, процесса производства** | **Контролируемый параметр** | **Предельное значение** | **Процедура мониторинга** | | **Периодичность** | **Ответственный** | **Документ, где фиксируется** | **Коррекция, корректирующие действия** | | **Ответственный** | **Документ, где фиксируется** | **Процедура оценки эффективности мониторинга** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | 7 | 8 | | 9 | 10 | 11 |
| Обработка овощей, зелени | Повторное загрязнение продукции Микробиологические показатели: КМА – ФАнМ, БГКП, патогенные, в т.ч. сальмонеллы  2. Посторонние включения | Отсутствие в контрольных смывах с рук персонала, с оборудования, инструмента  Отсутствие | Смывы с поверхности оборудования Периодический визуальный контроль  Периодический визуальный контроль | | 1 раз в квартал | Повар | Лист несоответствий Инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию | Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы  Обработка согласно инструкции | | Медицинский работник | Докладная записка Папка «Смывы» | Взятие контрольных смывов Периодические контрольные проверки продукции на предмет присутствия посторонних включений |

**РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП**

**Рабочий лист № 4**

**ККТ № 4**

**Технологический процесс: Хранение готовой продукции**

**Операция: хранение продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | | | | **Способы мониторинга** | | | | | **Корректирующие действия** | | | |
| **Наименование продукта, процесса производства** | **Контролируемый параметр** | **Предельное значение** | **Процедура мониторинга** | | **Периодичность** | **Ответственный** | **Документ, где фиксируется** | **Коррекция, корректирующие действия** | | **Ответственный** | **Документ, где фиксируется** | **Процедура оценки эффективности мониторинга** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | 7 | 8 | | 9 | 10 | 11 |
| Передача готовой продукции конечному потребителю | Повторное загрязнение продукции Микробиологические показатели: КМА – ФАнМ, БГКП, патогенные, в т.ч. сальмонеллы  2. Условия хранения готовой продукции | Отсутствие в контрольных смывах с рук персонала, с оборудования, инструмента  Должны передаваться в чистых гастроемкостях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями | Смывы с поверхности оборудования Периодический визуальный контроль  Контроль температуры и влажности помещения | | 1 раз в квартал | Повар | Папка протоколов испытаний (смывы)  Папка «входящий контроль» Журнал контроля температуры и влажности в производственных и складских помещениях | Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы | | Медицинский работник | Докладная записка Папка «Смывы» | Взятие контрольных смывов Проверка гигрометров |

**РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП**

**Рабочий лист № 5**

**ККТ № 5**

**Технологический процесс: Приготовление начинки для блинов, пирогов, запеканок**

**Операция: Приготовление начинки**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | | | | **Способы мониторинга** | | | | | **Корректирующие действия** | | | |
| **Наименование продукта, процесса производства** | **Контролируемый параметр** | **Предельное значение** | **Процедура мониторинга** | | **Периодичность** | **Ответственный** | **Документ, где фиксируется** | **Коррекция, корректирующие действия** | | **Ответственный** | **Документ, где фиксируется** | **Процедура оценки эффективности мониторинга** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | 7 | 8 | | 9 | 10 | 11 |
| Приготовление начинки | Повторное загрязнение продукции Микробиологические показатели: КМА – ФАнМ, БГКП, патогенные, в т.ч. сальмонеллы  2. Посторонние включения | Отсутствие в контрольных смывах с рук персонала, с оборудования, инструмента  Отсутствие | Смывы с поверхности оборудования Периодический визуальный контроль  Периодический визуальный контроль мастера участка | | 1 раз в квартал  Постоянно | Повар | Папка протоколов испытаний (смывы)  Папка «входящий контроль» Инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию | Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы | | Медицинский работник | Докладная записка Папка «Смывы» | Взятие контрольных смывов Периодические контрольные проверки продукции на предмет присутствия посторонних включений |

**РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП**

**Рабочий лист № 6**

**ККТ № 6**

**Технологический процесс: приготовление мясного, рыбного фарша**

**Операция: приготовление фарша**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | | | | **Способы мониторинга** | | | | | **Корректирующие действия** | | | |
| **Наименование продукта, процесса производства** | **Контролируемый параметр** | **Предельное значение** | **Процедура мониторинга** | | **Периодичность** | **Ответственный** | **Документ, где фиксируется** | **Коррекция, корректирующие действия** | | **Ответственный** | **Документ, где фиксируется** | **Процедура оценки эффективности мониторинга** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | 7 | 8 | | 9 | 10 | 11 |
| Приготовление фарша | Посторонние включения в виде костей, чешуи, шерсть животных | Отсутствие | Периодический визуальный контроль ответственных лиц | | Постоянно | Повар | Папка «входящий контроль» Инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию | Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы | | Медицинский работник | Докладная записка | Периодические контрольные проверки продукции на предмет присутствия посторонних включений |

**РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП**

**Рабочий лист № 7**

**ККТ № 7**

**Технологический процесс: хранение сырья в холодильных камерах**

**Операция: хранение продуктов в холодильных камерах**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | | | | **Способы мониторинга** | | | | | **Корректирующие действия** | | | |
| **Наименование продукта, процесса производства** | **Контролируемый параметр** | **Предельное значение** | **Процедура мониторинга** | | **Периодичность** | **Ответственный** | **Документ, где фиксируется** | **Коррекция, корректирующие действия** | | **Ответственный** | **Документ, где фиксируется** | **Процедура оценки эффективности мониторинга** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | 7 | 8 | | 9 | 10 | 11 |
| Хранение сырья в холодильных камерах | Повторное загрязнение продукции Микробиологические показатели: КМА – ФАнМ, БГКП, патогенные, в т.ч. сальмонеллы  2. Условия хранения продуктов | Отсутствие в контрольных смывах с рук персонала, с оборудования, инструмента  Должны храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасовпри температуре +60С и влажности 70-75% | Смывы с поверхности оборудования Периодический визуальный контроль  Контроль температуры и влажности помещений | | 1 раз в месяц  2 раза в смену | Повар, кладовщик | Папка протоколов испытаний (смывы)  Папка «входящий контроль» Инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию | Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы | | Медицинский работник | Докладная записка Папка «Смывы» | Взятие контрольных смывов Проверка гигрометров |

**РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП**

**Рабочий лист № 8**

**ККТ № 8**

**Технологический процесс: обработка транспортной тары**

**Операция: обработка тары**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | | | | **Способы мониторинга** | | | | | **Корректирующие действия** | | | |
| **Наименование продукта, процесса производства** | **Контролируемый параметр** | **Предельное значение** | **Процедура мониторинга** | | **Периодичность** | **Ответственный** | **Документ, где фиксируется** | **Коррекция, корректирующие действия** | | **Ответственный** | **Документ, где фиксируется** | **Процедура оценки эффективности мониторинга** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | 7 | 8 | | 9 | 10 | 11 |
| Обработка гастроемкостей для доставки готовых блюд конечному потребителю | Повторное загрязнение продукции Микробиологические показатели: КМА – ФАнМ, БГКП, патогенные, в т.ч. сальмонеллы  2. Посторонние включения | Отсутствие в контрольных смывах с поверхности гастроемкостей  Отсутствие | Смывы с поверхности гастроемкостей Периодический визуальный контроль  Периодический визуальный контроль | | Постоянно  Постоянно | Повар,  помощник воспитателя | Лист несоответствий Инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию | Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы | | Медицинский работник | Докладная записка  Папка «Смывы» | Взятие контрольных смывов |

**ПЛАН ХАССП**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ККТ** | **Вид опасности** | **Критические пределы** | **Процедура мониторинга** | **Корректирующие действия** | **Процедура верификации** | **Записи ХАССП** |
| **ККТ № 1**  Этап технологического процесса:  **Обработка яиц перед использованием** в **производстве** | **Биологическая**  Возможный рост микрофлоры, наличие патогенные, в т.ч. сальмонеллы. Высокая опасность вторичного загрязнения полуфабрикатов, готовой продукции, оборудования и инструмента (сальмонеллез) | Содержание опасных химических веществ не должно быть предельно допустимых ЕТС | 1. Контроль наличия болезней птиц у поставщика яиц  2. Контроль соблюдения условий хранения  3. Контроль выполнения требований по обработке яиц перед использованием в производстве  4. Периодический контроль наличия патогенных, в т.ч. сальмонеллы | 1. Информирование руководителя для принятия решения о дальнейшем использовании сырья при выявлении битых яиц  2. Обработка яиц согласно инструкции  3. Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента | 1. Периодический производственный контроль по ППК  2. Подтверждение правильности переработки или утилизации несоответствующей продукции  3. Проведение внутренних аудитов | Записи в журнале о результатах контрольных испытаний.  Записи результатов внутренних аудитов |
| **ККТ № 2**  Этап технологического процесса:  **Порционирование готовой продукции (блюд)** | **Биологическая**  Возможный рост микрофлоры  **Физическая**  Попадание посторонних предметов, загрязнений органического происхождения | По микробиологическим показателям продукция должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 | 1. Периодические испытания продукции по микробиологическим показателям.  2. Соблюдение правил личной гигиены работниками  3. Контроль соблюдения температурного режима при хранении  4. Контроль правильности утилизации возвратной продукции  5. Фиксация времени приготовления  6. Контроль персонала на наличие гнойничковых заболеваний, состояния перед началом работы  7. Периодические медоосмотры | 1. Утилизация несоответствующей продукции по результатам испытаний  2. Проведение санитарной обработки оборудования, инструмента  3. Повторный медицинский осмотр персонала при возникновении подозрений на заболевания  4. Уничтожение готовой продукции при обнаружении физических загрязнителей | 1. Периодический производственный контроль по ППК  2. Подтверждение правильности переработки или утилизации несоответствующей продукции  3. Проведение внутренних аудитов | Записи в журнале о результатах контрольных испытаний.  Записи результатов внутренних аудитов |
| **ККТ № 3**  Этап технологического процесса:  **Приготовление полуфабрикатов: обработка зелени, овощей** | **Биологическая**  Возможный рост микрофлоры  **Химическая**  нитраты | По микробиологическим и химическим показателям продукция должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 | 1. Периодические испытания продукции по микробиологическим показателям.  2. Соблюдение правил личной гигиены работниками  3. Контроль соблюдения температурного режима и условий при хранении.  4. Входной контроль безопасности сырья | 1. Переработка или утилизация несоответствующей продукции по результатам испытаний.  2. Проведение санитарной обработки оборудования, инструмента  3. Уничтожение готовой продукции при обнаружении физических загрязнителей  4. Утилизация возвратной продукции | 1. Периодический производственный контроль по ППК  2. Подтверждение правильности переработки или утилизации несоответствующей продукции  3. Проведение внутренних аудитов  4. Периодический контроль правильности утилизации возвратной продукции | Записи в журнале о результатах контрольных испытаний.  Записи результатов внутренних аудитов.  Записи по возвратной продукции. |
| **ККТ № 4**  Этап технологического процесса:  **Передача готовой продукции конечному потребителю** | **Биологическая**  Возможный рост микрофлоры | По микробиологическим и химическим показателям продукция должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 | 1. Периодические испытания продукции по микробиологическим показателям.  2. Соблюдение правил личной гигиены работниками  3. Контроль соблюдения температурного режима и условий при хранении.  4. Фиксация времени приготовления.  5. Контроль персонала на наличие гнойничковых заболеваний, состояния перед началом работы.  6. Периодические медоосмотры.  7. Контроль чистоты гастроемкостей для транспортировки готовых блюд. | 1. Проведение санитарной обработки оборудования, инструмента  2. Повторный медицинский осмотр персонала при возникновении подозрений на заболевания  3. Уничтожение готовой продукции при обнаружении микробиологической порчи  4. Утилизация возвратной продукции | 1. Периодический производственный контроль по ППК  2. Подтверждение правильности переработки или утилизации несоответствующей продукции  3. Проведение внутренних аудитов  4. Периодический контроль правильности утилизации возвратной продукции | Записи в журнале о результатах контрольных испытаний.  Записи результатов внутренних аудитов.  Записи по возвратной продукции. |
| **ККТ № 5**  Этап технологического процесса:  **Приготовление начинки для блинов, пирогов, запеканок** | **Физическая**  Возможны посторонние включения в виде примесей, фрагменты костей, дерева, камней т.д. | Физические включения должны отсутствовать | 1. Контроль соблюдения условий транспортировки, хранения мяса-сырья  2. Контроль загрязненности мяса-сырья при механической обвалки, разделки, рыбы – при разделки | 1. Промывка сырья перед использованием  2. Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента.  3. Уничтожение готовой продукции при обнаружении физических загрязнителей | 1. Периодический производственный контроль по ППК  2. Подтверждение правильности переработки или утилизации несоответствующей продукции | Записи в журнале о результатах контрольных испытаний.  Записи результатов внутренних аудитов |
| **ККТ № 6**  Этап технологического процесса:  **Приготовление мясного, рыбного фарша** | **Физическая**  Посторонние включения в виде костей, чешуи, шерсти животных | Отсутствие посторонних включений | 1.Соблюдение правил личной гигиены работниками. | 1. Переработка или утилизация несоответствующей продукции по результатам испытаний.  2. Проведение санитарной обработки оборудования, инструмента | 1. Визуальный контроль перерабатываемого сырья  2. Достаточное освещение в рабочей зоне | Записи в журнале о результатах контрольных испытаний |
| **ККТ № 7**  Этап технологического процесса:  **Хранение сырья в холодильных камерах** | **Биологическая**  Возможный рост микрофлоры при нарушении температурных режимов | По микробиологическим и химическим показателям продукция должна соответствовать требованиям ЕТС | 1. Контроль соблюдения температурного режима и условий при хранении.  2. Контроль условий хранения готовой продукции | 1. Ремонт холодильных установок.  2. Перемещение продукции при неисправности холодильной установки | 1. Контроль условий хранения | Запись условий хранения |
| **ККТ № 8**  Этап технологического процесса:  **Обработка транспортной тары (в которую отпускается продукция)** | **Биологическая**  Повторное загрязнение готовых блюд  2. Посторонние включения | Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП, паттогенные, в т.ч. сальмонеллы. По микробиологическим и химическим показателям продукция должна соответствовать требованиям ЕТС | 1. Смывы с поверхностей.  2. Периодический визуальный контроль.  3. Периодический визуальный контроль повара | 1. Проведение санитарной обработки оборудования, инструмента.  2. Повторный медицинский осмотр персонала при возникновении подозрений на заболевания.  3.Уничтожение готовой продукции при обнаружении физических загрязнителей. | 1. Контроль качества мойки и дезинфекции  2. Хранение чистой тары в надлежащих условиях | Результаты контрольных смывов |

**Принцип №5**

**РАЗРАБОТКА КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ**

**ПРОЦЕДУРА (РЕГЛАМЕНТ) ПРОВЕДЕНИЯ КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ**

Для каждой ККТ должны быть определены и задокументированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов. Корректирующие действия по возможности должны быть определены заранее, но в отдельных случаях могут разрабатываться оперативной аварийной командой после нарушения критического предела. В любом случае заранее должны быть установлены полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия. Корректирующие действия могут быть оперативные и предупреждающие. Действия оперативного характера — это наладка процесса для восстановления контроля и управление продукцией, выпущенной за время нарушения критических пределов. Наладка процесса для восстановления контроля предусматривает в том числе использование рабочих пределов. Когда процесс нарушается корректирующие мероприятия должны вернуть его в нормальный режим работы. Это может осуществляться диалоговыми непрерывными системами контроля, автоматически регулирующими процесс. Также подобное корректирующее действие может быть связано с действиями оператора, когда при приближении или превышении рабочих пределов решение принимает оператор, осуществляющий мониторинг ККТ, предотвращая таким образом отклонение. Корректирующие действия разрабатываются на основании анализа причин несоответствия, с учетом мнения всех заинтересованных сторон, и проводятся с целью устранения причины, вызвавшей несоответствие, и улучшение процесса в целом. Корректирующие действия указываются в «Акте расследования» с указанием ответственных лиц и сроков выполнения, или прилагают в виде отдельного документа, делая отметку в графе «Корректирующие мероприятия». Корректирующие действия реализуются сотрудниками структурных подразделений под руководством ответственных лиц. Контроль исполнения корректирующих действий осуществляет уполномоченное руководителем группы ХАССП лицо.

**Примеры корректирующих мероприятий:**

• увеличение длительности процесса тепловой обработки для достижения определенной температуры в толще изделия;

• добавление кислоты для достижения нужного pH;

• быстрое охлаждение для достижения температуры хранения;

• добавление соли по рецептуре.

При наладке процесса для восстановления контроля производитель должен гарантировать, что пределы безопасности не были превышены. Например, температура изделия повысилась более чем на 5 С. т.е. нарушен критический предел, и осуществляется корректирующее действие — быстрое охлаждение. Но при этом необходимо быть уверенным в том, что температура изделия повысилась не настолько сильно и сохранялась не столь длительное время, чтобы начался рост патогенных микроорганизмов, которые могут присутствовать. В некоторых случаях необходима остановка процесса перед наладкой, если невозможно вернуть процесс в нормальное состояние, не прерывая производства. Возможно, корректирующие мероприятия будут предусматривать кратковременный ремонт во избежание увеличения отклонений.

Относительно продукции, произведенной в период отклонений, действия могут быть следующие. Прежде всего, такую продукцию следует изолировать и провести испытания для проверки доброкачественности. Если результаты показывают, что продукция опасна для потребления, могут быть приняты решения:

• утилизировать несоответствующую продукцию;

• обработать дополнительно несоответствующую продукцию;

• переработать в другой продукт; • понизить сортность продукции;

• направить продукцию на другой рынок (например, на корм скоту).

Утилизация такой продукции наиболее очевидна и применяется, когда вероятность проявления опасности высока. Однако это нецелесообразно в отношении дорогостоящей продукции, решение об уничтожении которой принимается лишь, в крайнем случае. Дополнительная обработка продукции возможна, если в процессе обработки опасность будет ликвидирована. То же самое касается переработки изделия в другой продукт. Важно гарантировать, что любая переработка не обусловит опасность во вторичном изделии, поэтому переработанная продукция должна пройти контроль по тем же самым показателям, что и начальная продукция. Для большей надежности целесообразно анализировать переработанную продукцию более тщательно, например, увеличив объем выборки. В случае обнаружения микробиологической опасности имеет смысл провести анализ на присутствие устойчивых к нагреву токсинов. Если в результате переработки в другой продукт попадают потенциальные аллергены, это обязательно должно быть отмечено в маркировке. За этим необходимо тщательно следить. Понижение сортности продукции возможно только в случае качественного опасного фактора, например печенье может быть пересортировано, если обнаружено большое количество лома в упаковке. При проведении испытаний продукции большое значение имеют объемы отобранных образцов, так как изготовитель должен быть уверен в том, что результаты верны для всей партии. Другими словами, выборка должна быть представительной. Имеет смысл проанализировать план контроля, чтобы с достаточной 45 вероятностью гарантировать отсутствие опасности. На случай поступления в реализацию опасной продукции, должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Ответственность за корректирующие мероприятия часто возлагается на работников производственного подразделения, т.е. тех, кто осуществляет мониторинг критических контрольных точек. Необходимо также предусмотреть распределение ответственности на различных уровнях в структуре управления.

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ПрОПМ)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Описание опасностей** | **Мероприятия по управлению** | **Процедуры мониторинга** | **Описание коррекции и корректирующих действий** | **Ведение записей при мониторинге** |
| **Биологические опасности:**  Бактериальная обсемененность | 1. Контроль бактериальной обсемененности входящей воды.  2. Предварительные и периодические медицинские осмотры персонала.  3. Ежесменный контроль на наличие заболеваний производственного персонала.  4. Ограничение доступа посетителей и посторонних лиц на производство.  5. Санитарная одежда.  6. Личная гигиена персонала.  7. Раздельное хранение сырья, готовой продукции, упаковочных средств, несоответствующей продукции.  8. Санитарная обработка и очистка оборудования ежесменная и после окончания очередного производственного процесса.  9. Стирка санитарной одежды.  10. Исключение перекрестного движения сырья, готовой продукции.  11. Планово-предупредительные, текущие ремонты производственного оборудования.  12. Обеспечение производства водой, холодом, энергией. | 1. Контроль эффективности обработки УФ.  2. Контроль условий хранения сырья, готовой продукции, упаковочных материалов.  3. Предварительные, периодические медосмотры, вакцинация персонала, наличие санитарных книжек.  4. Гигиеническое обучение персонала.  5. Контроль соблюдения персоналом личной гигиены и чистоты, опрятного внешнего вида.  6. Контроль эффективности санитарной обработки, дезинфекции путем взятия смывов.  7. Ведение учета посетителей.  8. Контроль состояния производственного оборудования, исправности и работоспособности.  9. Контроль подачи всех видов энергии.  10. Контроль питьевой воды.  11. Контроль эффективности дезинфицирующих и моющих средств. | 1. Проверка поступления всех видов энергии на производство.  2. Проверка исправности оборудования, КИП и А, СИ.  3. Внеочередной (внеплановый) медосмотр персонала, гигиеническое обучение, инструктажи.  4. Корректировка производственных (технологических) процессов.  5. Усиленный лабораторный контроль.  6. Санитарная обработка эффективными средствами.  7 Отказ от поставщиков сырья.  8. Организация хранения готовой продукции, сырья в иных помещениях с обеспечением условий хранения.  9. Остановка производства и отпуск готовой продукции.  10Переаттестация персонала.  11. Отзыв и изъятие продукции. | Приказы, распоряжения  Докладные записки  Записки по входному контролю вспомогательных материалов  Журнал регистрации претензий  Журнал регистрации посетителей  Журнал здоровья Бракеражный журнал |
| **Химическая опасность:**  Радионуклиды: Цезий-137, Стронций-90; Токсичные элементы (цинк, ртуть, свинец, мышьяк) Пестициды: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты. Остаточные количества моющих средств и дезинфицирующих веществ | 1. Выбор, отбор поставщиков сырья, упаковки, пищевых добавок, технологических вспомогательных средств.  2. Контроль сырья.  3. Хранение сырья, материалов в условиях, исключающих повторное загрязнение.  4. Подготовка питьевой воды.  5. Тщательная промывка оборудования и тары питьевой водой после мойки и дезинфекции. | 1. Контроль поставщиков, изучение поставляемых сырья и материалов перед заключением договора на поставку.  2. Входной контроль входящих материалов, упаковки, полуфабрикатов.  3. Контроль условий хранения, внутри складского движения материалов.  4. Контроль остаточного количества моющих и дезинфицирующих растворов. | 1. Изоляция и отдельное хранение партии материала, сырья с признаками несоответствия до выяснения степени опасности.  2. Отзыв и изъятие продукции.  3. Остановка производства.  4. Инструктаж для персонала. | Докладные записки  Записки по входному контролю вспомогательных материалов  Журнал регистрации претензий  Журнал контроля условий хранения на складе  Журнал регистрации посетителей Протоколы испытаний |
| **Физическая опасность:**  Строительные материалы | 1. Проведение ремонтно-строительных работ планируется во время остановки производства.  2. Хранение, подготовку к работе стройматериалов осуществляется в специальном помещении вне производства пищевой продукции.  3. При проведении ремонтных работ все оборудование укрывается пленкой.  4. После окончания строительных и ремонтных работ весь строительный мусор удаляется немедленно. | 1. Контроль участков стен, кровли, пола нуждающейся в ремонте и своевременный ремонт. | 1. Остановка процесса ремонта.  2. остановка производства, удаление продукции, сырья из ремонтируемого помещения | Приказы, распоряжения  Докладные записки  Журнал контроля посторонних включений |
| Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности | 1. Установка защитных экранов на окнах и входных группах.  2. Установка отпугивателей, ловушек.  3. Мероприятия по дератизации, дезинсекции.  4. Регулярная очистка и удаление отходов.  5. Запретна прием и хранение продуктов питания в производственных помещениях. | 1. Контроль наличия защитных средств на окнах и входных группах.  2. Контроль эффективности отпугивателей.  3. Своевременное удаление трупов вредителей и очистка ловушек.  4. Контроль исполнения запрета на прием пищи в производственных помещениях.  5. Личная ответственность персонала.  6. Заключение договора на дератизацию, дезинсекцию, соблюдение графика обработки.  7. Контроль использования пестицидов, специальных средств для уничтожения вредителей с указанием типа, количества и концентрации, где и когда они применялись и для борьбы с какими вредителями. | 1. Уничтожение грызунов, птиц, насекомых при полной остановке производства с привлечением специализированных служб. |  |
| Личные вещи | 1. Личные вещи персонала хранятся в личных запирающихся шкафчиках.  2. Ношение украшений, накладных ногтей, ресниц, лака на ногтях запрещено.  3. В карманах специальной одежды запрещено носить личные вещи.  4. Запрет на ношение письменных принадлежностей за ушами.  5. Запрет жевания резинки на рабочем месте. | 1. Контроль исправности и достаточности шкафчиков для персонала.  2. Визуальный контроль ношения украшений, лака, накладных ногтей и ресниц.  3. Визуальный контроль за поведением персонала на рабочих местах. | 1. Повторный инструктаж и аттестация персонала.  2. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя.  3. Переработка продукции | Докладные записки, журналы инструктажей, приказы, распоряжения |
| Бумага и упаковочные материалы | 1. Бумага, упаковочные материалы, непригодные для использования в производстве немедленно удаляются. | 1. Контроль использования упаковки, хранение упаковочных средств, отходов и мусора | 1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя.  2. Переработка продукции. | Докладные записки, накладные, приказы, распоряжения |
| Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти и пр.) | 1. Ношение накладных ногтей, ресниц, лака на ногтях запрещено.  2. Волосы должны быть полностью закрыты.  3. проведение гигиенических процедур (расчесывание волос, стрижка волос и ногтей, удаление волос) вне бытового помещения для персонала или санитарной комнаты запрещено.  4. В производственных помещениях запрещено отплевывание, отхаркивание, жевание резинки. Рекомендовано воздержаться от кашлянья и чихания вблизи пищевой продукции. | 1. Ежесменная проверка персонала медицинским работником.  2. Визуальный контроль. | 1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя.  2. Переработка продукции. | Журнал контроля  Докладные  Акты о нарушениях  Приказы  Распоряжения |
| Элементы технологического оснащения (мелкие части оборудования-гайки, шурупы, болты, винты) | 1. При производстве работ все мелкие части (шурупы, гайки, винты, болты и пр.) складывать в специальный ящик с магнитом.  2. Инструменты, расходные материалы для ремонта хранить только в специально отведенном месте в мастерской.  3. Ремонтные работы производить только после остановки технологического процесса.  4. Во время проведения ремонта закрывать крышки емкостей, открытое емкостное оборудование защитными экранами. | 1. Контроль безопасности ремонтных работ для продукции.  2. Корректирующее техническое обслуживание должно производиться таким образом, чтобы производство на соседнем оборудовании не подвергалось угрозе загрязнения.  3. Специалисты по техническому обслуживанию информированы об угрозах безопасности продукции, связанных с их деятельностью. | 1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя.  2. Переработка продукции. | Журнал контроля  Докладные  Акты о нарушениях  Приказы  Распоряжения |
| Продукты износа машин и оборудования (осколки деталей, смазочные материалы) | 1. Инструменты, расходные материалы для ремонта хранить только в специально отведенном месте в мастерской.  2. Ремонтные работы производить только после остановки технологического процесса.  3. Во время проведения ремонта закрывать крышки емкостей, открытое емкостное оборудование защитными экранами.  4. Смазочные материалы и теплопроводящие жидкости должны быть пригодны для применения в пищевом производстве, если существует опасность прямого или непрямого контакта с продукцией.  5.Процедура возврата оборудования на производство после технического обслуживания должна предполагать очистку, санитарную обработку и проверку перед эксплуатацией. | 1. Контроль безопасности ремонтных работ для продукции.  2. Корректирующее техническое обслуживание должно производиться таким образом, чтобы производство на соседнем оборудовании не подвергалось угрозе загрязнения.  3. Специалисты по техническому обслуживанию информированы об угрозах безопасности продукции, связанных с их деятельностью. | 1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя.  2. Переработка продукции. | Журнал контроля  Докладные  Акты о нарушениях  Приказы  Распоряжения |
| Осколки стекла | 1. Использование сеток, сит или фильтров.  2. Наличие соответствующих крышек (колпаков) над оборудованием или контейнерами для незащищенных материалов или пищевой продукции.  3. Лампы освещения должны иметь защитные плафоны или экраны из небьющихся материалов. | 1. Записи разрушения стеклянных изделий.  2. Регулярный осмотр целостности защитных экранов | 1. Контрольная фильтрация продукции.  2. Переработка или утилизация продукции | Журнал заявок на ремонт оборудования.  Распоряжение  Акт об утилизации  Акт возврата сырья поставщику  Рекламация |
| Загрязняющий фактор от окружающей предприятие среды (пыль, семена деревьев, растений) | 1. Наличие защитных сеток, сит на окнах и вентиляционных шахтах, устройств для автоматического закрывания дверей.  2. Регулярная тщательная очистка территории от мусора, уход за растениями, удаления сорняков, влажная уборка территории. | 1. Контроль санитарного состояния территории.  2. Контроль целостности защитных средств (сеток, сит и т.д.) | 1. Монтаж защитных устройств.  2. Влажная уборка, удаления загрязнителя.  3. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя. | Акт об утилизации  Заявка на материалы  Записи по контролю защитных средств |

**Принцип №6.**

**ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ ВСЕХ СТАДИЙ И ПРОЦЕДУР**

**ПРОЦЕДУРА УПРАВЛЕНИЯ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ СИСТЕМЫ ХАССП**

Документированная процедура устанавливает требования к разработке и поддержанию в рабочем состоянии документации, необходимой для управления и постоянного улучшения результативности Системы качества и безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

Управление документацией осуществляется с целью обеспечения структурных подразделений необходимой и достоверной информацией для выполнения своих функций, для выполнения мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства и свидетельств соответствия произведенной пищевой продукции требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.

В зависимости от происхождения документация может быть внутренняя (документы, разрабатываемые и применяемые в организации) или внешняя (документы, поступившие из внешних источников).

**Документация системы предприятия состоят из следующих уровней:**

Уровень 1 – Политика в области обеспечения качества и безопасности продукции предприятия на основе принципов ХАССП, Руководство по качеству и безопасности;

Уровень 2 – Документированные процедуры, правила, положения о подразделениях

Уровень 3 – Должностные инструкции;

Уровень 4 – Записи;

Уровень 5 – Нормативно-правовая документация.

Документация необходима для обеспечения эффективного планирования, осуществления деятельности и процессов и управления ими.

- Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции – официально оформленный документ, в котором установлены заявленные высшим руководством общие намерения и направление деятельности организации, которые имеют отношение к обеспечению безопасности пищевой продукции.

- Руководство по качеству и безопасности - документ, в котором определены область применения, последовательность и взаимодействие процессов Системы, содержащий документированные процедуры, разработанные для Системы, или ссылки на них.

- Документированные процедуры могут оформляться в виде документированной процедуры, инструкции, рекомендации.

- Рабочие материалы системы включают в себя рабочие инструкции, технические условия, технологическую документацию, производственные программы, планы ХАССП, рабочие листы ХАССП, блок- схемы, инструкции и т.д.

- Записи – документы, содержащие достигнутые результаты или свидетельства осуществленной деятельности (журналы, протоколы и т.д.).

• Документы внешнего происхождения – документы, поступившие из внешних источников (Федеральные законы, технические регламенты, национальные стандарты, санитарные нормы и правила, ветеринарные нормы и т.д.).

**Управление внутренними документами**

Внутренние документы должны быть зарегистрированы и иметь единую идентификацию. В зависимости от вида документа, идентификация осуществляется по:

- наименованию, регистрационному номеру, дате утверждения (регистрации) документа;

- наименованию и дате утверждения документа.

Документы могут быть на любом носителе (бумажном и электронном), исходя из интересов, потребностей работников организации.

Контрольные экземпляры документов Системы оформляются на бумажном носителе, электронная копия храниться в отдельной папке, доступной только Руководителю группы ХАССП.

Все сведения о разработанных документах заносятся в Перечень внутренних документов. Перечень внутренних документов Системы оформляется отдельным документом. Ведение перечня осуществляет руководитель (секретарь) группы ХАССП.

Процесс управления внутренними документами включает следующие действия:

- разработку;

- рассмотрение и согласование;

- утверждение и регистрация;

- рассылку; - ознакомление;

- хранение действующих экземпляров документов;

- актуализацию, внесение изменений;

- отмена и изъятие; - архивное хранение;

- изъятие и уничтожение.

**Разработка документов**

Разработку документов инициирует руководитель группы ХАССП, решение о разработке принимается по результатам анализа со стороны руководства функционирования системы, результатов верификационной деятельности, претензий со стороны потребителей и т.д.

**Рассмотрение и согласование**

Проекты документов системы направляются разработчиком на рассмотрение и согласование в группу ХАССП, руководителям структурных подразделений, чью деятельность затрагивает документ.

**Утверждение и регистрация**

Согласованная в установленном порядке окончательная редакция документа, представляется разработчиком на утверждение. Утверждение документа осуществляется непосредственно приказом (распоряжением).

Регистрации подлежат все документы, требующие учета, исполнения и использования.

Утвержденный и зарегистрированный документ передается на хранение в качестве контрольного экземпляра, руководителю группы ХАССП.

**БЛОК ПИТАНИЯ (КУХНЯ)**

Пищеблок МКДОУ «Детский сад № 2 «Солнышко» расположен по адресу: г. Талица, ул. Заводская, дом 2. Находится в типовом здании по типовому проекту.

Для сбора мусора и пищевых отходов, на территории предусмотрены контейнер, установленный на площадке с твердым покрытием. Мусоросборники очищаются при заполнении не более 2/3 объема. Площадка мусоросборника расположена на расстоянии не более 25 метров от жилых домов.

Территория вокруг столовой благоустроена и содержится в чистоте. Столовая оборудована системой внутреннего водопровода и канализации. Водоснабжение, канализование – от центральных систем. На территории имеется площадка для временной стоянки транспорта для завоза продуктов питания.

Отдельных производственных цехов – нет, имеются перегородки, заменяющие цеха и оборудованы раковинами, с подводкой холодной и горячей воды.

Пищеблок оборудован приточно-вытяжными вентиляциями.

Набор и площади помещений соответствуют мощности столовой. Все помещения столовой содержатся в чистоте, текущая уборка производится постоянно и своевременно. Один раз в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах. Инвентарь промаркирован.

Набор помещений:

1. склад – 9,7, 8,6 м2,

2. коридор – 13,8 м2

3. овощное отделение – 2,27 м2

4. раздаточная – 3,3 м2

5. кухня – 31,30 м2

6. овощехранилище - 19,6 м2

**ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ**

1. Машина картофелеочистительная – 1шт.
2. Машина овощерезная –протирка МПР – 350 М-1 шт.
3. Мясорубка МИМ – 300 -2 – 1шт.
4. Весы – 2шт.
5. Ванна моечная 2-секц.
6. Плита электрическая – 1шт.
7. Электрическая плита ПЭ -4 -1шт.
8. Электроплита -1шт.
9. Стол производственный -8шт.
10. Холодильник «Бирюса» 542 -1шт.
11. Холодильник Атлант 2835 -90 1шт.
12. Холодильник ДАКО 300 -1шт.
13. Холодильник ВЕКО – 1шт.
14. Ванна
15. Кастрюльки нерж.сталь
16. Баки из нерж.стали
17. Столы кухонные
18. Шкаф жаровочный ШЭ – ЗЖн -1шт.
19. Водонагреватель
20. Вентиляционная система
21. Посуда
22. Стол кондитерский