

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

*Догов.*

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор  
ООО «КШП «Подросток»



С.Б.Попцов

2020 года

## Программа производственного контроля

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

*пищевая образовательная организация*

*МОАУ, Мусей №5*

2020 год

**Политика**  
**ООО «КШП «Подросток» в области обеспечения качества**  
**и безопасности пищевой продукции**

Постоянная работа предприятия над качеством и ассортиментом продукции, совершенствование ее безопасности в соответствии с международными стандартами менеджмента качества, техническими регламентами – главные условия обеспечения успеха и устойчивого положения на рынке.

Стратегическая цель предприятия – производство качественной и безопасной продукции, удовлетворяющей требованиям, основанным на принципах ХАССП.

Пути достижения цели:

- применение программы ХАССП;
- точное соблюдение технологического процесса;
- предоставление необходимой информации по качеству и безопасности производимой продукции потребителям;
- обеспечение безопасности продукции за счет упорядочения работы при хранении, производстве, транспортировании и реализации;
- определение параметров безопасности пищевой продукции на всех этапах от получения сырья до использования продукции конечным потребителем;
- использование предупреждающих мер, а не запоздалых действий по исправлению ситуации;
- определение места и ответственности каждого работника за обеспечение безопасности пищевой продукции;
- использование современного оборудования и новейших технологий;
- соответствие требованиям законодательства РФ, а также требованиям международных стандартов в области качества и безопасности продукции;
- непрерывное обучение всего персонала по вопросам качества и безопасности продукции;
- внедрении инноваций в работе организации, а также, при необходимости, поиски путей их улучшения;
- мотивация сотрудников к принятию всеобщей ответственности за качество и безопасность продукции;
- сотрудничество только с проверенными поставщиками;
- ответственный и строгий подход к процедуре входного контроля всего сырья и вспомогательных материалов;
- соблюдение санитарно-гигиенических мероприятий-
- постоянный обмен опытом и знаниями;
- формирование культуры производства и действия в соответствии с самыми высокими эстетическими стандартами.

Руководство принимает на себя обязательство выполнять и повышать результативность системы менеджмента качества пищевой безопасности.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

Приложение 1 Лист ознакомления

Приложение 1 Лист регистрации изменений



## 1. Область применения

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

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

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

## 2. Обозначения, сокращения, термины и определения

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

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

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

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

**Опасность:** Потенциальный источник вреда здоровью человека.

**Опасный фактор:** Вид опасности с конкретными признаками.

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

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



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

### **3. Общие положения**

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

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

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

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

### **Структура производственного цикла организации питания**

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

### **4. Перечень документов, используемых при осуществлении деятельности**

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

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



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

## **5. Ответственность руководства**

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

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

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

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

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

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



## **6. Информация о продукции**

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

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

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

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

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

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

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

## **6.2. Условия хранения и сроки годности блюд.**

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

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

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

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

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

## 6.3. Технологические схемы производства (обобщенные)

### 1. Входной контроль и хранение

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

### 2. Подготовка, предварительная обработка сырья

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



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

Молоко сгущенное

Измельчение

Промывание

Процеживание

Подготовка к тепловой обработке

### 3. Приготовление первых блюд

В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья

Тепловая обработка

Отваривание компонентов

Пассерование

Варка

Перемешивание

Доработка в процессе тепловой обработки

Пассерование

Тушение

Припускание

Перемешивание

### 4. Приготовление вторых блюд и гарниров

Подготовка к тепловой обработке сырья

В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья

Тепловая обработка

Отваривание компонентов

Пассерование

Тушение

Припускание

Обжаривание (температура в толще не менее 95 °С)

Доработка в процессе тепловой обработки

Запекание

Процеживание (соус)

Варка

Охлаждение (макаронны для макаронника)

--

Обсушивание (картофель для пюре)

Взрыхление (гречневая каша)

Протирание

Перемешивание

## 5. Приготовление третьих блюд

**Подготовка к тепловой обработке сырья**

В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья

**Тепловая обработка**

Заваривание

Доведение до кипения

Кипячение

Варка

Настаивание

Охлаждение

**Доработка в процессе тепловой обработки**

Настаивание

Процеживание

## 6. Приготовление молочных блюд

**Подготовка к тепловой обработке сырья**

В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья

**Тепловая обработка**

Варка

Запекание

**Доработка в процессе тепловой обработки**

Приготовление сиропа, соуса

Припускание

Проваривание

Соединение, перемешивание



## 7. Приготовление холодных блюд и закусок

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

### 7. Анализ опасностей

#### 7.1. Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней

##### 1. Санитарно-показательные микроорганизмы.

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

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

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

##### 2. Химические опасности

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

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

### 3. Физические факторы (опасности)

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



## **8. Предупреждающие действия**

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

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



№ п/п	Наименование программы	Внешние и внутренние нормативные документы, устанавливающие требования	Действия, предпринимаемые для снижения потенциальных опасностей	Периодичность действия	Документы, подтверждающие выполнение установленных требований	Должность ответственного лица
1	Производственная инфраструктура	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> <p>Положение о проведении ППР зданий и сооружений Госстроя ССР от 29.12.1973 г. № 279</p> <p>Программа производственного контроля</p> <p>Программа ХАССП</p>	<p>Обеспечение необходимым количеством помещений</p> <p>Обеспечение санитарно-техническим оборудованием и помещениями для личной гигиены. Обеспечение туалетами, гардеробными, раковинами для мытья рук, водой холодной и горячей, мылом, сушилками</p> <p>Осмотр состояния стен, потолков, полов</p> <p>Ремонт</p> <p>Уборка прилегающей территории</p> <p>Чистка и вывоз снега</p> <p>Удаление растительности</p> <p>Обслуживание инженерных систем</p>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Не реже 1 раза в месяц</p> <p>В соответствии с планом ППР</p> <p>Ежедневно</p> <p>По мере необходимости</p> <p>Постоянно</p>	<p>План помещений</p> <p>План размещения</p> <p>Акты осмотра здания</p> <p>Дефектная ведомость</p> <p>Договоры (при необходимости)</p> <p>Акты выполненных работ</p> <p>Договор (при необходимости)</p> <p>Акты выполненных работ</p> <p>Договоры на оказание услуг</p> <p>Договор на водоснабжение</p>	<p>Администрация образовательной организации</p>
2	Инженерные системы (электрохозяйство, водопоступление, теплоснабжение, системы вентиляции и кондиционирования, водопровод, канализационные системы, системы видеонаблюдения, охранно-пожарная система, система наружного освещения)	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> <p>Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей, утвержденные Министерством энергетики РФ приказом от 13.01.2003 г. № 6</p> <p>СП 31.13330.2012</p> <p>Схемы прокладки инженерных систем</p> <p>Схема водоснабжения</p>	<p>Обеспечение предприятия холодной и горячей водой в необходимом количестве</p> <p>Чистка, протирка осветительных приборов, арматуры</p> <p>Поддержание внутри помещения комфортной для работы температуры</p> <p>Обеспечение фильтрации и кондиционирования воздуха</p> <p>Чистка, протирка систем вентиляции и кондиционирования</p> <p>Контроль работы систем водоподведения</p>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>По мере необходимости</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>По мере необходимости</p> <p>Постоянно</p>	<p>Договоры на оказание услуг</p> <p>Договор на водоснабжение</p>	<p>Администрация образовательной организации</p>

3	Техническое обслуживание оборудования, пригодность инвентаря, посуды, тары	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011</p> <p>График ТО И ППР оборудования</p> <p>График поверки (калибровки) СИ</p> <p>Инструкция по санитарной обработке</p> <p>Перечень оборудования</p> <p>Перечень средств измерения (СИ)</p>	<p>Обеспечение оборудования, инвентарем, посудой и тарой с учетом требований обеспечения пищевой безопасности</p> <p>Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций</p> <p>Проведение плановых ТО и ППР оборудования</p> <p>Проведение поверки (калибровки) СИ</p>	<p>По мере необходимости</p> <p>По мере необходимости</p> <p>В соответствии с графиком ТО и ППР оборудования</p> <p>По мере необходимости</p>	<p>Паспорта на оборудование</p> <p>Документы, подтверждающие соответствие установленным требованиям</p> <p>Акты списания</p>	<p>Администрация образовательной организации</p> <p>Заместитель генерального директора КШП</p> <p>Заведующий АХЧ КШП</p>
						<p>Заместитель генерального директора КШП по техническим вопросам и безопасности</p> <p>Заместитель генерального директора КШП по производству</p>
						<p>Главный энергетик</p> <p>Инженер</p>
4	Производственная среда	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011</p> <p>Система управления охраной труда</p> <p>Программа производственного контроля</p>	<p>Идентификация вредных и (или) опасных факторов производственной среды и трудового процесса, оценка уровня их воздействия</p> <p>Соблюдение схем потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, отходов</p>	<p>По мере необходимости</p> <p>Постоянно</p>	<p>Договоры на проведение СОУТ</p> <p>Акты выполненных работ</p> <p>Карты СОУТ</p> <p>Договоры на проведение измерений</p> <p>Протоколы измерений</p> <p>Схемы передвижения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, отходов.</p>	<p>Администрация образовательной организации</p> <p>Заместитель генерального директора КШП по техническим вопросам и безопасности</p> <p>Начальник бюро охраны труда КШП</p>
						<p>Заместитель генерального директора КШП по производству</p>
5	Санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря,	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011</p>	<p>Использование разрешенных для пищевой промышленности моющих и дезинфицирующих средств</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Перечень применяемых чистящих и дезинфицирующих средств (разрешенных для применения)</p>	<p>Медицинская сестра</p> <p>Заведующий АХЧ КШП</p> <p>Повар - бригадир</p>
						<p>Заместитель генерального директора КШП по производству</p>



	тары, посуды	<p>Инструкции по правилам мытья и дезинфекции посуды, инвентаря, тары</p> <p>Инструкции по уборке и санитарной обработке оборудования, помещений</p> <p>График проведения генеральных уборок</p>	<p>Хранение моющих средств с контролем доступа</p> <p>Закрепление уборочного инвентаря и нанесение специальной маркировки</p> <p>Хранение уборочного инвентаря в специально отведенном месте</p> <p>Санитарная обработка оборудования, инвентаря, тары и посуды.</p> <p>Уборка и санитарная обработка помещений</p>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>1 раз в неделю</p>	<p>Маркировка на инвентаре</p> <p>Перечень инвентаря по цехам</p> <p>Перечень уборочного инвентаря</p> <p>Журналы генеральных уборок</p>	<p>Инструкции по применению от производителя.</p>	
6	<p>Личная гигиена</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> <p>Приказ 302-н</p> <p>Список работников, подлежащих периодическим и (или) предварительным осмотрам</p> <p>Инструкции по мытью рук</p> <p>Инструкции по соблюдению личной гигиены</p> <p>Должностные инструкции</p> <p>Типовые нормы бесплат-</p>	<p>Соблюдение правил личной гигиены персонала</p> <p>Предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры</p> <p>Осмотр персонала перед допуском к работе</p> <p>Профессиональная гигиеническая подготовка</p>	<p>Постоянно</p> <p>При поступлении, в последующем 1 раз в год</p> <p>Ежедневно</p> <p>Каждую смену</p> <p>Не реже 1 раза в год</p>	<p>Договоры с ИЛ</p> <p>Протоколы исследований</p> <p>Лист ознакомления с инструкциями по соблюдению личной гигиены</p> <p>Договоры на проведение медицинских осмотров</p> <p>Личная медицинская книжка</p> <p>Сертификат о прививках</p> <p>Заключительный акт</p> <p>График прохождения медицинских осмотров</p> <p>Журнал здоровья</p> <p>Личная медицинская книжка</p>	<p>Медицинская сестра</p> <p>Повар-Бригадир</p> <p>Медицинская сестра</p> <p>Начальник бюро охраны труда</p> <p>Начальник отдела кадров</p> <p>Повар-Бригадир</p> <p>Медицинская сестра</p>	



		ной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам, а также санитарной одежды и санитарной обуви	Обеспечение санитарной и специальной одежды и обувью	1 раз в год	Договоры на проведение профессиональной гигиенической подготовки Тесты	Заведующий АХЧ Повар- Бригадир
			Стирка санитарной и специальной одежды	По мере загрязнения	Договоры Акты выполненных работ	Заведующий АХЧ Повар- Бригадир
			Дератизация и дезинсекция	По графику	Договор на проведение дератизации и дезинсекции Акты выполненных работ Схемы размещения ловушек, приманок	Заведующий АХЧ
7	<b>Предотвращение проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, птиц и животных</b>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 СП 3.5.3.3223-14 График проведения дератизации и дезинсекции	Защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых (засетчивание оконных и дверных проемов, отверстий вентиляционных систем, отверстий в стенах, полах и полах)	Постоянно	-	Администрация организации
			Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами	Постоянно	Журнал контроля эффективности мероприятий по дератизации и дезинсекции	
8	<b>Удаление отходов производства</b>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 Процедура обращения с отходами.	Организация места хранения и сбора ТКО.	Постоянно	Договор на вывоз ТКО Акты выполненных работ	Повар- Бригадир
			Обеспечение маркировки мест сбора и емкостей с крышками для хранения ТКО	Постоянно	Договор поставки (косты) Товарные накладные	
			Обеспечение своевременного	Постоянно	Договор на вывоз ТКО	

		<p>N 89-ФЗ от 24.06.1998 Инструкция по обработке емкостей для ТКО</p>	<p>вывоза ТКО, очистка и санитарная обработка контейнеров для ТКО</p> <p>Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО</p> <p>Визуальный осмотр мест хранения ТКО, емкостей и контейнеров для ТКО</p>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Акты выполненных работ</p> <p>График вывоза ТКО</p> <p>Журнал учета образования и движения отходов</p>	
<p>9</p> <p><b>Входной контроль.</b></p>		<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 Приказ о бракеражной комиссии</p>	<p>Входной контроль</p>	<p>Каждая партия</p>	<p>Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции</p> <p>Документы, подтверждающие качество сырья</p> <p>Сопроводительные документы (декларации, сертификаты, ярлыки и др.)</p>	<p>Повар-бригадир</p>
<p>10</p> <p><b>Хранение продовольственного сырья и готовой продукции</b></p>		<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011</p>	<p>Соблюдение условий хранения, эффективный оборот складских запасов, Хранение продуктов согласно классификации, соблюдение правил товарного соседства и размещения</p> <p>Выделение зоны хранения и обеспечение маркировки</p> <p>Соблюдение условий хранения готовой продукции</p>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Журнал температурного режима холодильного оборудования</p> <p>Журнал учета температуры и влажности помещений</p> <p>Маркировка на стенах, стеллажах, таре, упаковке, полках в холодильном оборудовании</p> <p>Маркировка на продукции</p> <p>Журнал бракеража готовой продукции</p> <p>Журнал учета температурного режима холодильного оборудования</p> <p>Записи по контролю температуры блюд.</p> <p>Маркировочный ярлык</p>	<p>Повар-бригадир Медицинская сестра</p> <p>Повар - бригадир</p> <p>Повар-бригадир Бракеражная комиссия</p>

11	Предотвращение попадания физических загрязнений	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	Соблюдение потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, отходов  Запрет на одновременное перемещение в производственных участках сырья, материалов, полуфабрикатов, отходов  Соблюдение требований к технологическим процессам  Контроль целостности упаковочных материалов	Постоянно  Постоянно  Постоянно  Постоянно	передвижение персонала, сырья, материалов, готовой продукции, отходов.  Временной регламент  Схемы приготовления блюд  Журнал учета предметов из стекла и пластика	Повар-бригадир
----	---	--	--	--	--	----------------



## 9. Определение критических контрольных точек

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

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

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

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

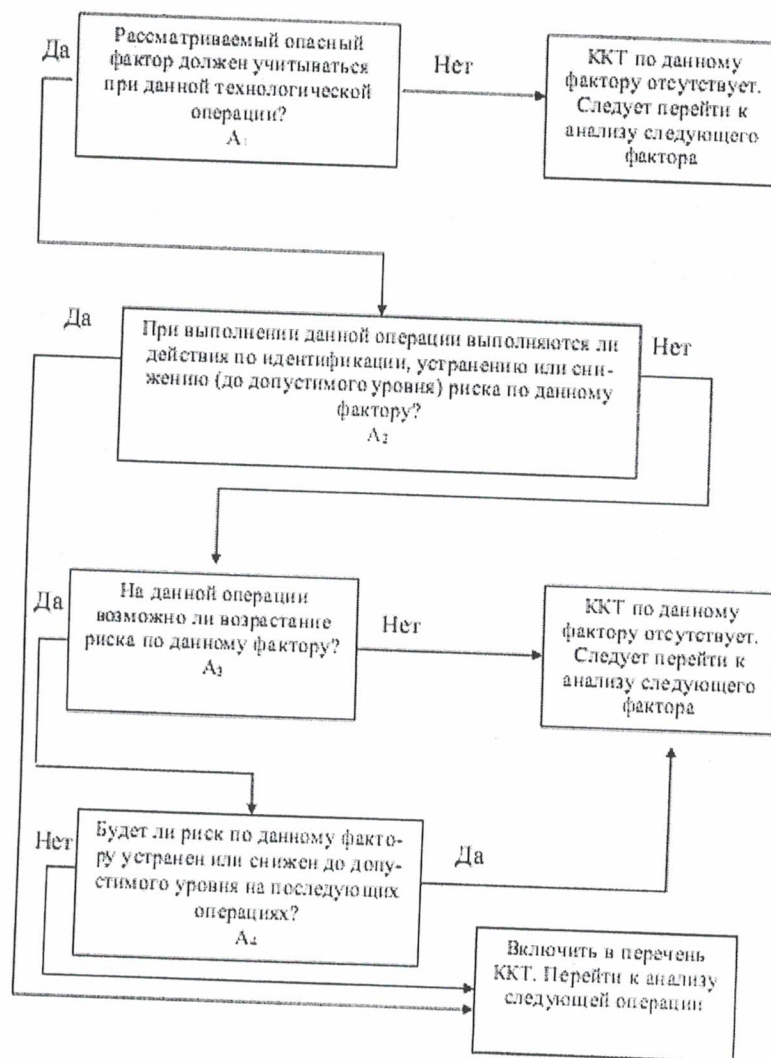


Рисунок. Дерево принятия решений по критическим контрольным точкам процесса

10. План ХАССП (рабочие листы ХАССП)

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