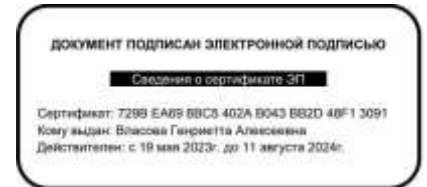


**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Сухобезводнинский детский сад «Калинка»**

Тел. 8 (83162) 3-40-37
E-mail: d-skalinka@mail.ru

606640, Нижегородская область,
г.Семенов ,р.п.Сухобезводное
ул.Лесная, д 44-а



**Программа
производственного контроля
с применением принципов
ХАССП**

2022 год

1.	Что такое ХАССП.....	4
2.	Основные принципы разработки ХАССП	6
3.	Политика МБДОУ «Калинка» в области пищевой безопасности	8
4.	Общие данные	10
4.1.	Персонал.....	10
4.2.	Ассортиментный перечень.....	11
4.3.	Оборудование.....	22
4.4.	Лабораторные и инструментальные исследования, проводимые в учреждении.....	25
4.5.	Блок-схемы технологических процессов.....	26
4.6.	Приказ о создании рабочей группы на предприятии по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждении программы ХАССП.....	35
5.	Анализ и оценка рисков.....	37
5.1.	Перечень учитываемых опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье.....	39
5.2.	Метод анализа опасностей.....	41
5.3.	Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах изготовления.....	42
5.4.	Перечень возможных аварийных ситуаций.....	52
6.	Выявление критических контрольных точек (ККТ) и установление критических пределов.....	53
6.1.	Определение ККТ.....	54
6.2.	Дерево принятия решений	56
6.3.	Выбор ККТ.....	57
6.4.	Установление критических пределов.....	59
7.	Разработка системы мониторинга	61
8.	Разработка и применение процедур верификации (проверки).....	63
8.1.	Программа внутренних аудитов.....	63
8.2.	Протокол несоответствия.....	66
8.3.	Отчет о проведении внутреннего аудита.....	67
9.	Документирование процедур системы ХАССП.....	68
9.1.	Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществление производственного контроля.....	69
9.2.	Рабочий лист ХАССП (План ХАССП).....	73
9.3.	Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов.....	75

ЧТО ТАКОЕ ХАССП

ХАССП (англ. НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические точки контроля) – концепция, предусматривающая идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции (ГОСТ Р 51705.1-2001).

Система ХАССП – совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов, и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Эта система также включает в себя ряд терминов, которые будут использоваться в данной программе:

группа ХАССП: 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.

риск: Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

допустимый риск: Риск, приемлемый для потребителя.

недопустимый риск: Риск, превышающий уровень допустимого риска.

безопасность: Отсутствие недопустимого риска.

анализ риска: Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

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

корректирующее действие: Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

управление риском: Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

критическая контрольная точка: Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

предельное значение: Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

мониторинг: Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

система мониторинга: Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

проверка (аудит): Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

внутренняя проверка: Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

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, 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 неустраняемым или трудно устранимым последствиям для безопасности изготавливаемого пищевого продукта.

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАЗРАБОТКИ ХАССП



Система ХАССП должна разрабатываться с учетом семи основных принципов:

1 - идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;

2 - выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;

3 - в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;

4 - разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;

5 - разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;

6 - разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;

7 - документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

ПОЛИТИКА МБДОУ "Калинка" в области безопасности пищевой продукции

Постоянное совершенствование безопасности пищевой продукции 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 высококачественной и безопасной продукции, удовлетворяющей требованиям к безопасности пищевых продуктов, соответствующих требованиям российского и европейского законодательства в области безопасности пищевой продукции.
- Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции
- Соблюдение санитарных норм и требований российского законодательства в полном объеме.
- 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.
- Использование высококачественного сырья и материалов.
- Организация контроля и испытаний сырья и готовой продукции на всех этапах производства в объеме, обеспечивающем полное соответствие продукции российским и международным стандартам.
- Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
- Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.
- 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 участниками цепи создания пищевой продукции с целью обеспечения обмена информацией, касающейся безопасности пищевой продукции.

Целенаправленная работа по повышению квалификации сотрудников.

Руководство Учреждения несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах учреждения и потребителей

ОБЩИЕ ДАННЫЕ

МБДОУ "Калинка" находится по адресу: Нижегородская область, г.Семенов, р.п.Сухобезводное ул.Лесная, д 44-а

Режим работы: понедельник-пятница с 07:30 до 18:00.

Количество мест: 75

Персонал: повар - 2 человека

Персонал проходит профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию 1 раз год.

У каждого сотрудника имеются медицинские книжки с отметками о прохождении медицинских осмотров и профилактических вакцинациях.

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

1. Персонал пищеблоков проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года.

2. Каждый работник пищеблока должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в образовательную организацию, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал(сотрудники).

Не допускаются к работе на пищеблоке к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

4. Персонал должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

6. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ

№ п/п	Наименование продукции	Количество видов
Ассортиментный перечень продукции собственного производства:		
1	Холодные блюда и закуски	3-5
2	Супы	7-9
3	Горячие блюда	20
4	Напитки (горячие, холодные)	7-9
5	Мучные кондитерские и булочные изделия собственного и/или промышленного производства	4-6
6	Гарниры	3-4

**ПРИМЕРНОЕ 10 –ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ
1 НЕДЕЛЯ**

Понедельник 1 день	тех карта	Вторник 2 день	тех карта	Среда 3 день	тех карта	Четверг 4 день	тех карта	Пятница 5 день	тех карта
З а в т р а к									
макароны отварные с маслом	7	каша из крупы Геркулес	6	каша рисовая молочная	5	каша гречневая молочная	1	каша «Дружба» молочная	4
Яйцо 1 шт	23			сыр	25			сыр	25
чай с молоком	18	кофейный напиток	10	какао	9	кофейный напиток	10	чай с молоком	18
хлеб пшеничный	22	хлеб пшеничный	22	хлеб пшеничный	22	хлеб пшеничный	22	хлеб пшеничный	22
С о к и л и ф р у к т									
Сок или фрукт	14/24	фрукт или сок	/24 14	Фрукт или сок	24/ 14	Фрукт или сок	14/24	Фрукт или сок	24/24
О б е д									
				Кукуруза консервированная	11			салат из свеклы с соленым огурцом (сад)	41
свекольник	30	суп картофельный на м/к бульоне с зеленым горошком	35	суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне	33	суп крестьянский с крупой и сметаной на м/к бульоне	29	щи с картофелем из свежей капусты на м/к бульоне	28
рыба тушеная в томате с овощами	46	голубцы ленивые с мясом	58а	рагу из овощей	48	жаркое по-домашнему	57	запеканка из печени с рисом	311
картофельное пюре	49		234	суфле из кур	43		49		
кисель	16	компот *		компот *		компот *		компот *	
хлеб ржаной	21	хлеб ржаной	21	хлеб ржаной	21	хлеб ржаной	21	хлеб ржаной	21
П о л д н и к									
булочка «Домашняя»	60	запеканка из творога со сгущенным молоком	88	плюшка	62	запеканка морковная с творогом соус молочный	42 50	ватрушка с повидлом	64
какао	9	чай без сахара конфета (зефир)	19а 65	молоко	13	какао печенье (вафли)	13 65	кефир ** яйцо 1 шт	15 23

2 НЕДЕЛЯ

Понедельник 6 день	тех карт а	Вторник 7 день	тех карт а	Среда 8 день	тех карт а	Четверг 9 день	тех карт а	Пятница 10 день	тех карт а
Завтрак									
суп молочный с макаронами	8	каша из крупы Геркулес	6	каша пшеничная молочная	3	каша манная молочная	2	каша рисовая молочная	5
яйцо 1/2 шт.	23	сыр	25					сыр	25
хлеб пшеничный	22	хлеб пшеничный	22	хлеб пшеничный	22	хлеб пшеничный	22	хлеб пшеничный	22
кофейный напиток	10	чай с молоком	18	кофейный напиток	10	какао	9	кофейный напиток	10
Обед									
фрукт или сок	14/24	фрукт или сок	24/14	фрукт или сок	14/24	фрукт или сок	24/14	фрукт или сок	24/14
Обед									
		салат картофельный с морковью и зеленым горошком				огурец или томат консервированный (или свежий)- сад			
борщ на м/к бульоне	31	суп гороховый на м/к бульоне	27	рассольник на м/к бульоне со сметаной	32	щи с картофелем из свежей капусты на м/к бульоне со сметаной	28	суп картофельный с рыбой	34
картофельное пюре	49	капуста тушеная		рагу из птицы	44	суфле из печени		ёжики	53
суфле из рыбы	45	котлета мясная	55			пюре картофельное	49	рагу из овощей	48
компот *		компот *		компот *		компот *		компот *	
хлеб ржаной	21	хлеб ржаной	21	хлеб ржаной	21	хлеб ржаной	21	хлеб ржаной	21
Полдник									
запеканка морковная со сгущенным молоком	66	запеканка из творога со сгущенным молоком	59	коржик молочный	63	омлет с зеленым горошком	47	ватрушка с повидлом	64
печенье(вафли)	65			сок	14	чай с сахаром	19а	яйцо	23
чай с молоком	18	молоко	13					чай без сахара	15
						хлеб пшеничный	22	конфета(зефир)	

Примечания*

1. Котлету рубленную из курицы* можно заменить на курицу отварную, на рагу из птицы.
Курицу отварную* можно заменить на котлету рубленную из курицы, на рагу из птицы.
Рагу из птицы*можно заменить на котлету рубленную из курицы, на курицу отварную.
2. Фрукт* : банан, груша, яблоко, апельсин.
3. Капусту квашеную* можно заменить на кукурузу консервированную, зеленый горошек.
Кукурузу консервированную* можно заменить на капусту квашеную, зеленый горошек.
Зеленый горошек* можно заменить на капусту квашеную, кукурузу консервированную.
4. Компот из свежих яблок и лимонов* можно заменить на компот из свежих яблок.
Компот из свежих яблок * можно заменить на компот из свежих яблок и лимонов.
5. Кисло молочный напиток можно заменить на молоко кипяченое, кефир, ряженку.
6. Котлету* можно заменить на биточек, шницель.
7. Кондитерские изделия* : печенье, пряники, вафли, конфета.
8. Бульон мясной* можно заменить на бульон куриный.
Бульон куриный* можно заменить на бульон мясной.
Кашу манную молочную жидкую можно заменить на кашу гречневую вязкую, кашу из хлопьев овсяных "Геркулес" жидкую.
Кашу гречневую вязкую можно заменить на кашу манную молочную жидкую, кашу из хлопьев овсяных "Геркулес" жидкую.
Кашу из хлопьев овсяных "Геркулес" жидкую можно заменить на кашу гречневую вязкую, кашу манную молочную жидкую.
9. Компот из сухофруктов* можно заменить на компот из кураги и чернослива.
Компот из кураги и чернослива можно заменить на компот из сухофруктов.
10. Запеканку из творога со сгущенным молоком можно заменить на запеканку морковную с творогом со сгущенным молоком.
11. Запеканку морковную с творогом со сгущенным молоком можно заменить на запеканку из творога со сгущенным молоком.

Сводный режим дня

Виды деятельности	Смешанная группа раннего возраста	Младшая группа	Средняя группа	Старшая группа	Подготовительная к школе группа
Утренняя прогулка с родителями					
Приход детей в детский сад, свободная игра, самостоятельная деятельность, утренняя гимнастика	7.15 – 8.20	7.15 – 8.20	7.15 – 8.25	7.15 – 8.25	7.15 – 8.25
Подготовка к завтраку, завтрак	8.20 – 8.30	8.20 – 8.30	8.25 – 8.30	8.25 – 8.30	8.25 – 8.30
Завтрак	8.30 – 8.45	8.30 – 8.45	8.30 – 8.50	8.30 – 8.45	8.30 – 8.40
Игры, самостоятельная деятельность детей	8.45 – 9.20 (по подгруппам)	8.45 – 9.00	8.50 – 9.00	8.45 – 8.55	8.40 – 8.50
Занятия (Непосредственно образовательная деятельность)	1 подгруппа – 8.50-9.00 2 подгруппа – 9.10-9.20	9.00 – 9.15 9.25 - 9.40	9.00 - 9.20 9.30 - 9.50	8.55 - 9.20 9.30 – 9.55	8.50 - 9.20 9.30 – 10.00 10.10 -10.40
Второй завтрак	10.30 – 10.40	10.30 – 10.40	10.30 – 10.40	10.30 – 10.40	10.40 - 10.50
Подготовка к прогулке, прогулка	9.20 – 11.40	9.40 – 11.45	9.50 – 11.50	9.55 – 11.55	10.50 – 11.55
Возвращение с прогулки, самостоятельная деятельность	11.40 – 11.50	11.45 – 11.55	11.50 – 12.00	11.55 – 12.00	11.55 – 12.00
Подготовка к обеду	11.50 – 12.00	11.55 – 12.00	11.50 - 12.00	12.00 – 12.05	11.55 – 12.00
Обед	12.00 – 12.15	12.00 – 12.20	12.00 – 12.25	12.00 – 12.25	12.00 – 12.25

Подготовка ко сну, дневной сон	12.15 – 15.15	12.20 – 15.00	12.25 – 15.00	12.25 – 15.00	12.55 – 15.00
Постепенный подъем, самостоятельная деятельность	15.15 – 15.25	15.00 – 15.20	15.00 – 15.20	15.00 – 15.25	15.00 – 15.25
Подготовка к полднику	15.25 – 15.30	15.20 – 15.30	15.20 – 15.30	15.25 – 15.30	15.25 – 15.30
Полдник	15.30 – 15.40	15.30 – 15.40	15.30 – 15.40	15.30 – 15.40	15.30 – 15.40
Игры, самостоятельная и непосредственно образовательная деятельность, занятия со специалистами	15.40-16.30 НОД 1 подгруппа 15.50-16.00 2 подгруппа 16.10-16.20	15.40 – 16.15	15.40 - 16.15	15.40 – 16.25 НОД 15.50 - 16.15	15.40 - 16.10
Подготовка к прогулке, прогулка, уход детей домой	16.30 – 17.45	16.15 – 17.45	16.15 – 17.45	16.25 – 17.45	16.10 – 17.45
Вечерняя прогулка с родителями					

МБДОУ Сухобезводнинский детский сад «Калинка»

График выдачи готовых блюд

группа	завтрак	2 завтрак	Обед	полдник
младшая группа №2	8.10	9.45	11.15	15.10
Средняя группа №3	8.15	9.50	11.40	15.20
Старшая группа/ подготовительная группа №4	8.20	9.55	11.50	15.25

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшим сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего(не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша-«самоквас»
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный)
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические)
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки)
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола(более 5%)/
35. Карамель, в том числе леденцовая
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья
37. Окрошки и холодные супы
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9 % жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5 % и более 3,5 % жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Оборудование пищеблока

Пищеблок МБДОУ «Калинка» оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием:

- - холодильник для хранения продуктов – 2 шт.;
- - морозильная камера – 1 шт.
- - морозильный ларь – 1 шт.
- - холодильник для суточных проб – 1 шт.;
- - мясорубка для сырого мяса – 1 шт.;
- - мясорубка для вареного мяса – 1 шт.;
- - весы г.п. – 1 шт.;
- - весы с.п. – 1 шт.;
- - овощепротирочная машина – 1 шт.;
- - электрическая плита – 1 шт.;
- - жарочный шкаф – 2 шт.

Овощной цех

- - цельнометаллический стол с.м. -1 шт.;
- - цельнометаллический стол с.р. – 1 шт.
- - цельнометаллический стол ов. – 1 шт.
- - 1-но секционная ванна для мытья сырых продуктов -4 шт.

Горячий цех:

- - шкаф для хранения хлеба;
- - цельнометаллический стол Г.П.- 2 шт.
- - раковина для мытья свежих фруктов;
- - раковина для мытья рук;
- - цельнометаллический стол М.В. -1 шт.;

Моечная кухонной посуды:

- - 2-х секционная ванна для мытья кухонной посуды;
- - стеллаж для хранения баков -2 шт.

Всё технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- устойчивы к действию моющих и дезинфекционных средств;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски;
- посуда изготовлена из материалов, безопасных для здоровья людей;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали, для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- промаркированы и использоваться по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в школе, для персонала имеется отдельная столовая посуда.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

- в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;
- во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно.

В моечных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в моечных столовой. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках. Чашки, стаканы, бокалы моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна), ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна), прокаливают в духовом шкафу. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в моечной отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

Пищевые отходы на пищеблоке собираются промаркированную специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационным сливом, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

График генеральной уборки пищеблока

Один раз в месяц проводится генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря- последняя пятница текущего месяца.

число												
месяц												
сентябрь	■											
октябрь		■										
ноябрь			■									
декабрь				■								
январь					■							
февраль						■						
март							■					
апрель								■				
май									■			
июнь										■		
июль											■	
август												■

Лабораторные и инструментальные исследования, проводимые в учреждении

Вид исследований	Объект исследования	Кратность
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Пробы исследуемого приема пищи, салаты, вторые блюда, гарниры, напитки и т.п.	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава	Один суточный рацион питания	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда, 1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда, смывы	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь, тара, смывы	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень), смывы	1 раз в год
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микрохимическим показателям	Отбор проб из всех мест водопользования	По химическим показателям -1 раз в год; микробиологическим показателям- 1 раз в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Кабинеты, музыкальный залы, производственные помещения	1 раза в год
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Кабинеты, музыкальные залы, производственные помещения, в темное время суток	1 раз в 2 года
Исследование дезинфицирующих средств	Пробы растворов	1 раз в год

Блок-схема технологического процесса

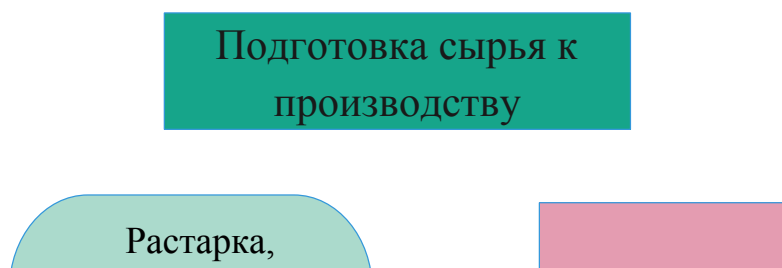
Общая блок-схема технологического процесса

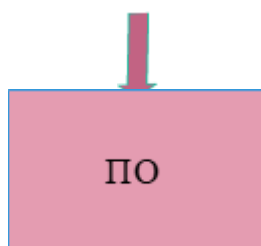


Блок-схема складирования и хранения сырья



Блок-схема подготовка сырья к производству

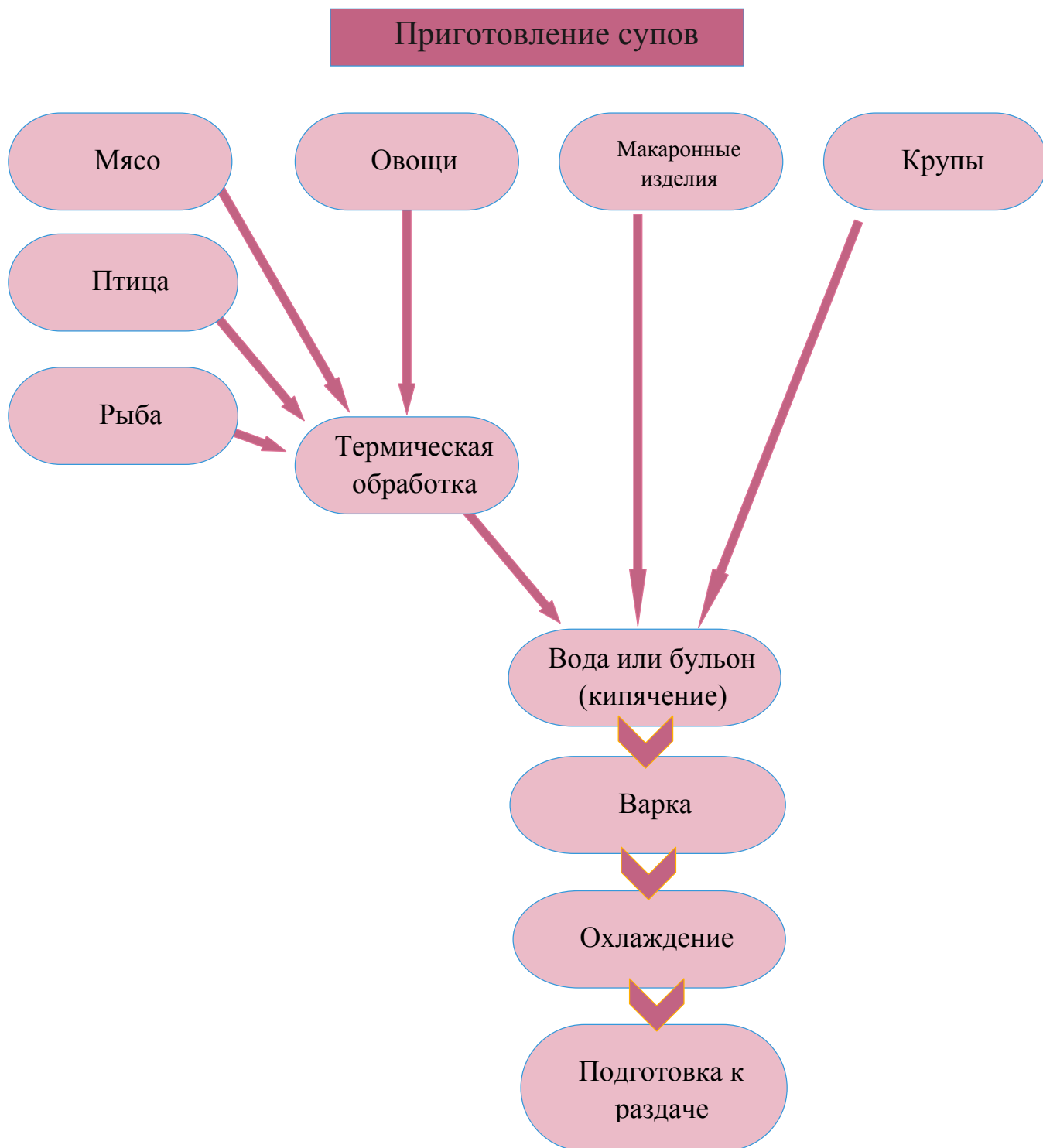




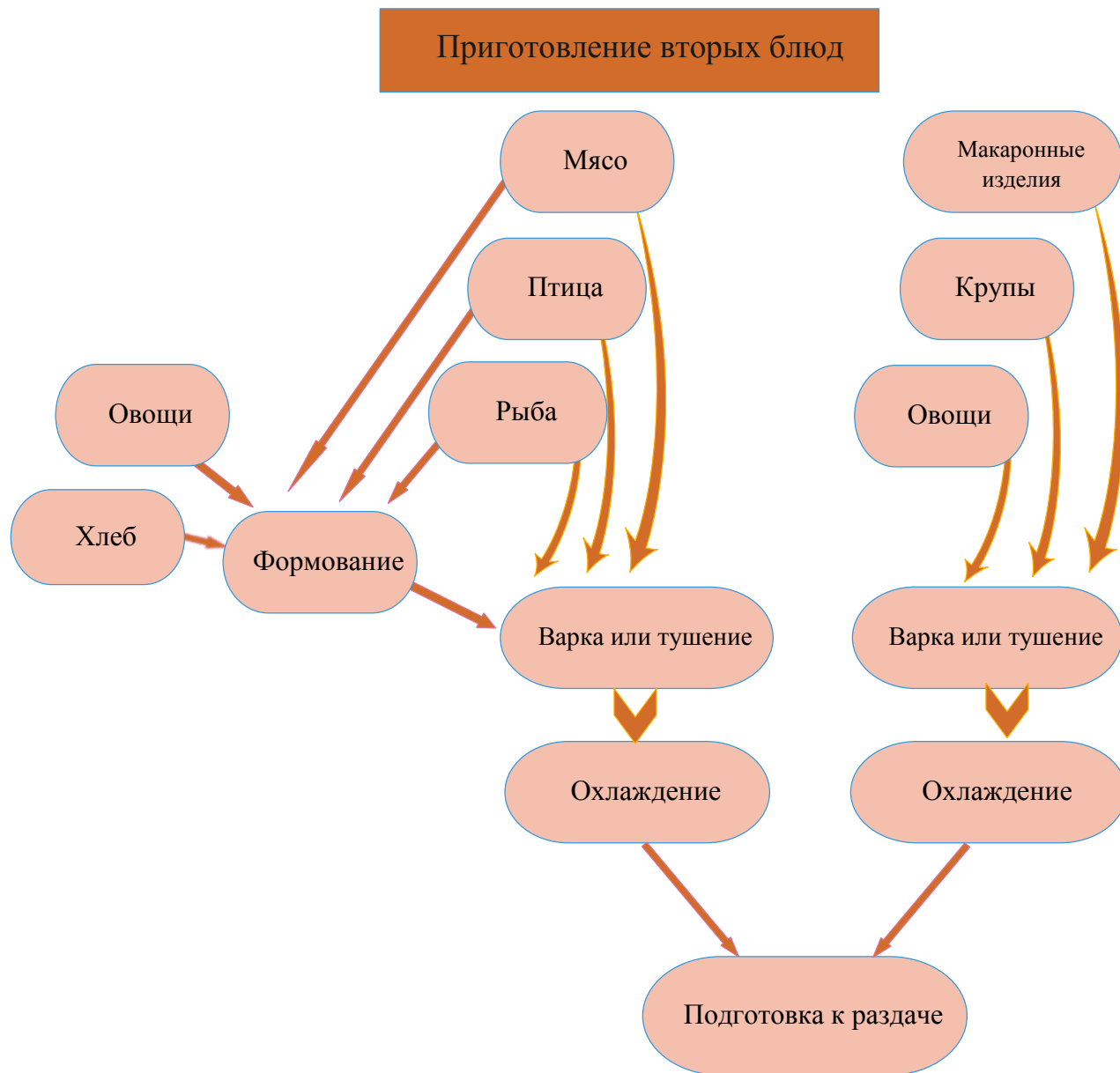
ТБО - Твердые бытовые отходы

ПО - Пищевые отходы

Блок-схема технологического процесса приготовления первых блюд

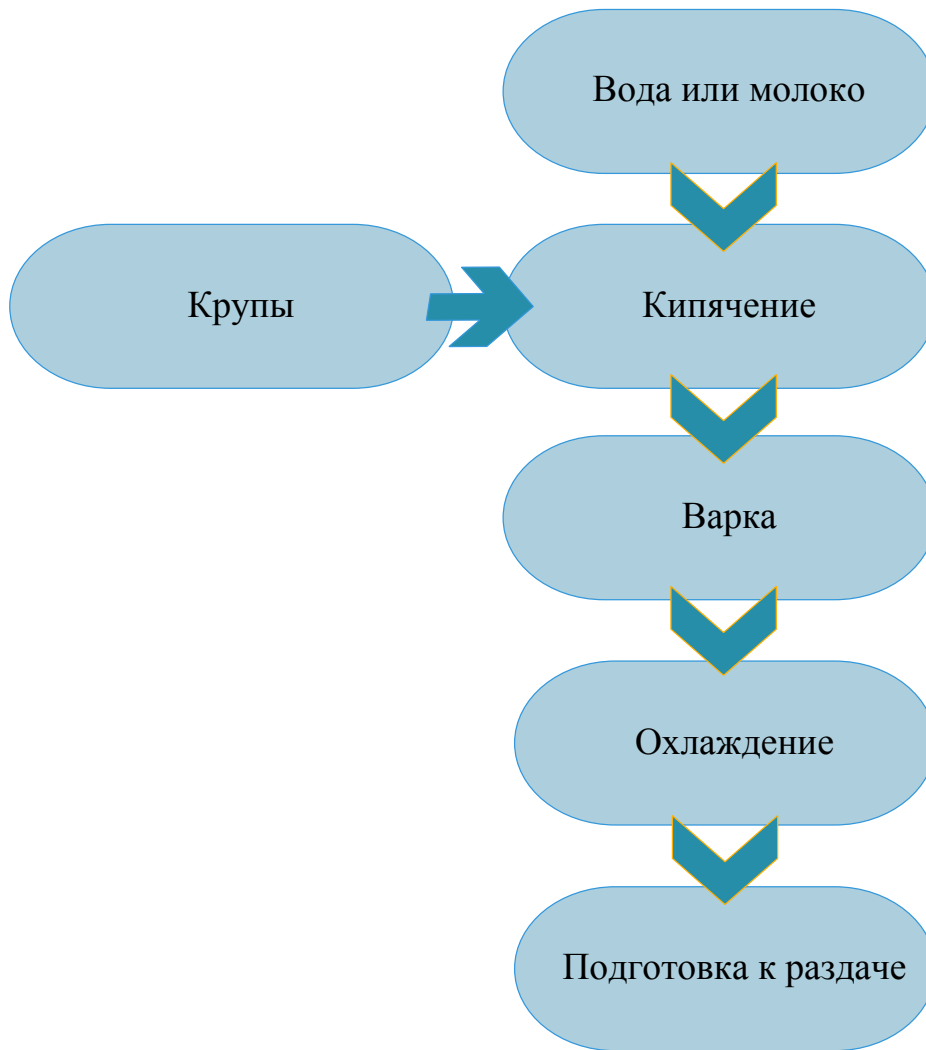


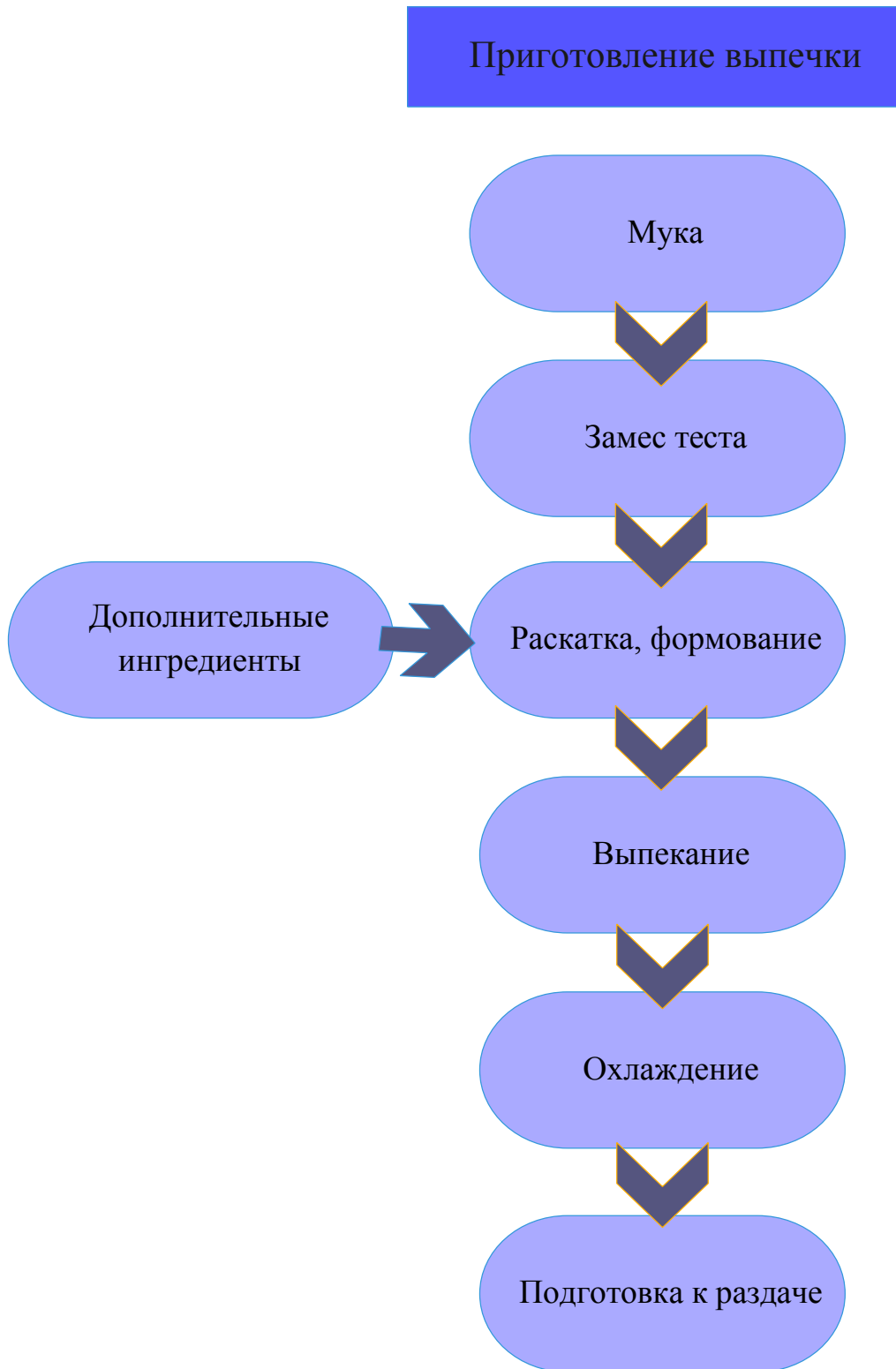
Блок-схема технологического процесса приготовления вторых блюд



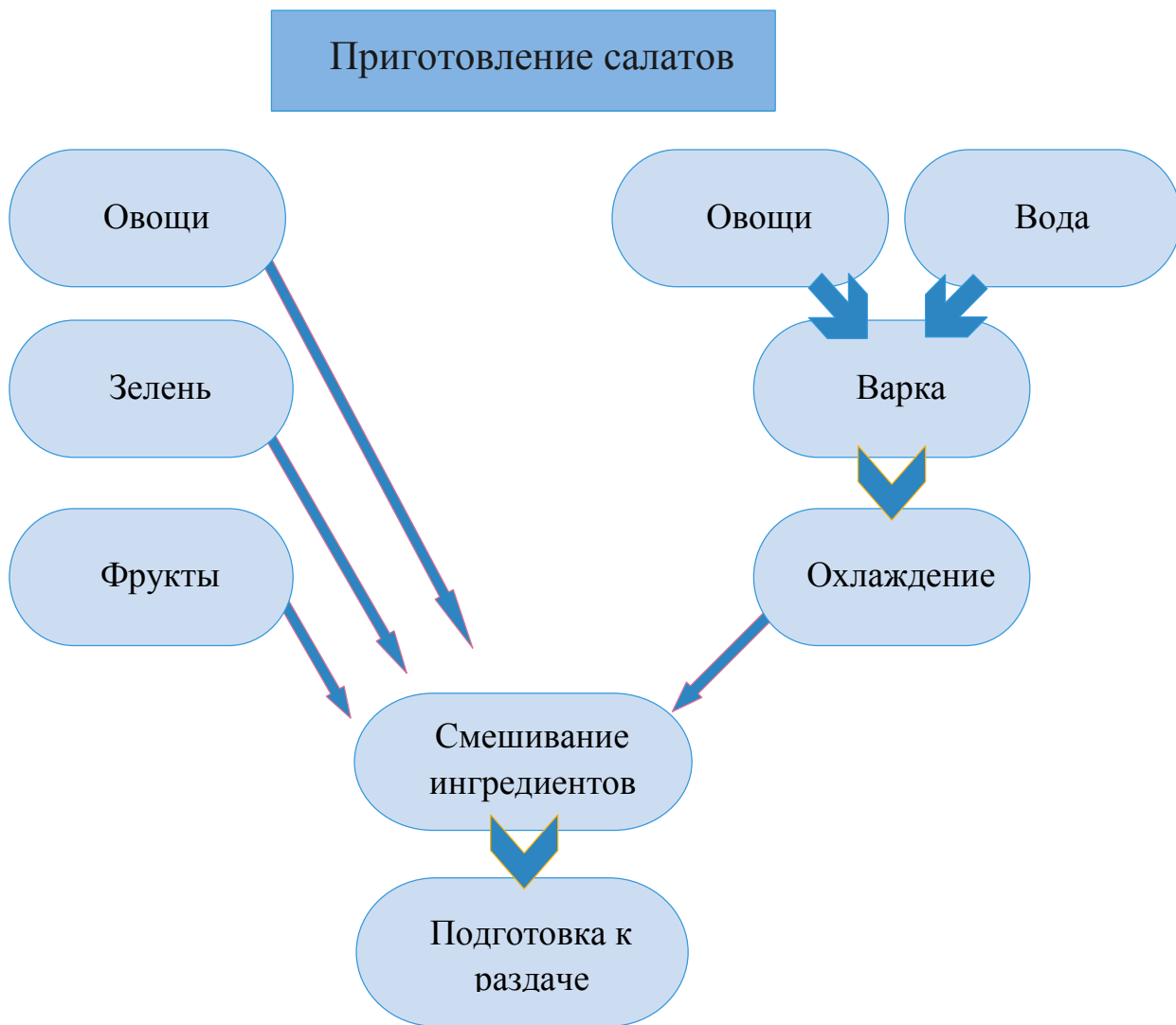
Блок-схема технологического процесса приготовления каш

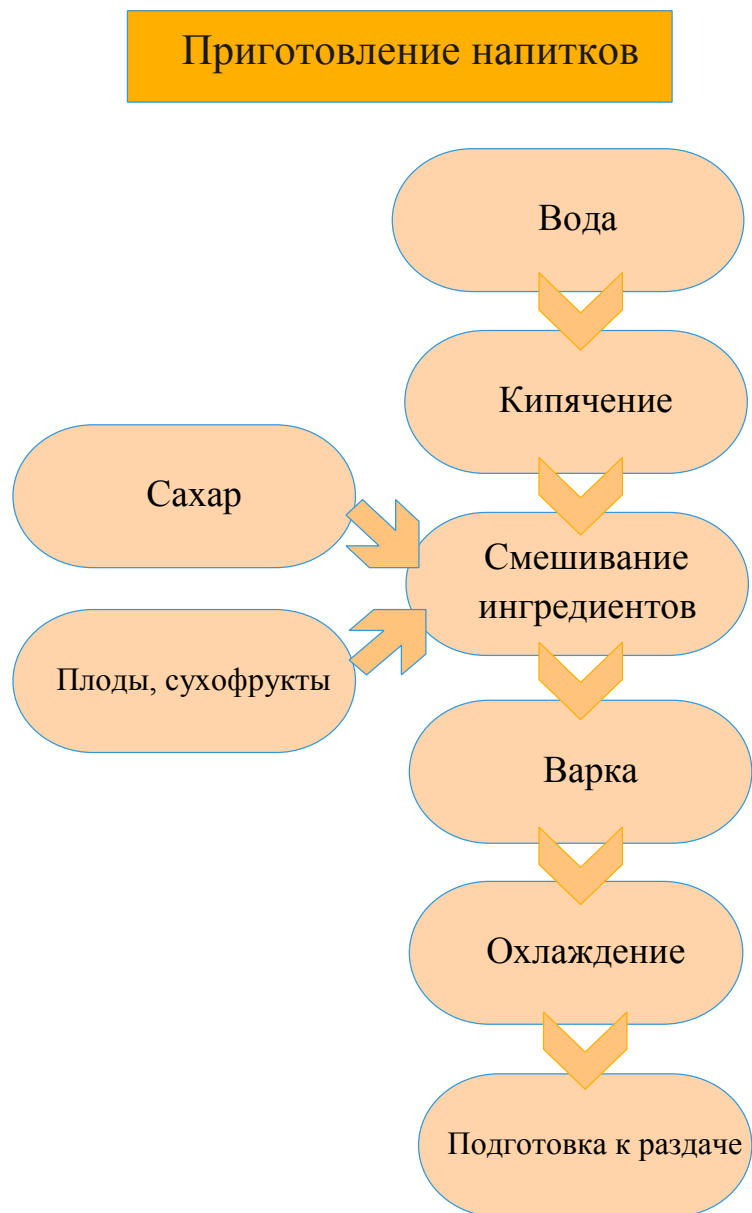
Приготовление каш





Блок-схема технологического процесса приготовления салатов





Приказ

11.01.2022 г.

№ __15/1- од

**" О создании рабочей группы по разработке и
внедрению принципов ХАССП,
утверждению программы ХАССП "**

В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МБДОУ «Калинка» по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:
 - заведующий ДОУ Власова Г.А.
 - старший воспитатель Юрасова Л.А.
 - председатель профкома Быстрова Е.А.
 - завхоз ДОУ Иголкина А.В.
 - медсестра Щипачкина Т.А.
2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.
3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МБДОУ «Калинка».
4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:
 - формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
 - внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
 - координация работы группы;
 - обеспечение выполнения согласованного плана;
 - распределение работы и обязанностей;
 - обеспечение охвата всей области разработки.
9. Координатору рабочей группы ХАССП организовать внутренние проверки.
10. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП
11. Данный приказ довести до сведения работников.
12. Контроль за исполнением настоящего распоряжения оставляю за собой.

Заведующий ДОУ

Г.А.Власова

АНАЛИЗ И ОЦЕНКА РИСКОВ

Перечень учитываемых опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье

Опасные факторы делятся на физические, биологические (микробиологические), химические.

Физические опасности – предметы, обычно не присутствующие в пищевых продуктах, которые могут привести к травмам (например, порезам в ротовой полости, удушью и др.)

Важно различать такие физические загрязняющие вещества, которые могут вызывать физические травмы (например, металл), и те, которые вызывают эстетическую неприязнь (например, волос).

Возможные физические опасности	Источники физических опасностей	Меры контроля
1. металл; 2. стекло; 3. деревянные щепки; 4. ювелирные изделия; 5. детали механизмов; 6. керамика; 7. твердый пластик; 8. волос; 9. пуговицы; 10. частицы покрытий помещений; 11. грызуны и их продукты жизнедеятельности; 12. насекомые	1. сырье для производства; 2. оборудование и помещение; 3. технологические процессы производства; 4. человеческий фактор, нарушение гигиены работников; 5. вредители	1. визуальный осмотр; 2. зонирование помещений; 3. спецодежда; 4. своевременный ремонт оборудования и помещений; 5. личная гигиена персонала; 6. отсутствие посторонних лиц; 7. обработка от грызунов и насекомых

Биологические (микробиологические) опасности – под эту категорию опасностей попадают организмы, вызывающие болезнь (патогенны), которые могут инфицировать или вызывать, а также служить причиной заболевания, передаваемого через продукты питания.

Факторы, влияющие на развитие бактерий, микробов, патогенов.	Условия возникновения
Температура и влажность	если хранить продукты питания с нарушением температурного режима, а также режима влажности, то создаются оптимальные условия для размножения микроорганизмов
Период хранения	длительное хранение продукции, даже при допустимой температуре, приведет к ухудшению ее качества
Отсутствие консервантов	продукты, которые не содержат консервантов, относятся к быстро портящимся и требуют специальных условий хранения, их транспортировка должна производиться в автомобилях-рефрижераторах

Другие факторы	качество воды, уровень рН, количество питательных веществ, кислород, персонал и т.д. являются факторами, влияющими на развитие бактерий, микробов и патогенов
Меры контроля	
<p>гигиена персонала (разработка санитарно-гигиенических процедур); исключение перекрестного заражения (при установке линии производств учитывается разделение мест переработки сырья, производства и хранения готовой продукции); очистка и дезинфекция рабочих мест, помещений (разработка процедур по очистке и дезинфекции рабочего места, помещений); соблюдение требований к поверхностям помещений (недопущение сколов, трещин, отслаивания покрытий, недопущение наличия грибка); соблюдение требований к посуде и кухонному инвентарю (недопущение сколов, трещин, маркировка, надлежащая очистка и дезинфекция, хранение); термическая обработка; замораживание; исключение нахождения продуктов в «опасных» температурных «зонах» (температура от +5 °С до +60 °С); дератизация и дезинсекция.</p>	

Химические опасности – химические элементы и их соединения, которые несут вред здоровью.

Химические опасности разделяют на 3 группы.

1. Запрещенные:

- а) Сельскохозяйственные химикаты: пестициды, гербициды, регуляторы роста растений и т. д.
- б) Химикаты, используемые на предприятиях: чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, смазочные масла и т. д.
- в) Заражения из внешней среды: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть и т. д.

2. Естественно возникающие:

продукты растительного, животного или микробного метаболизма, например, афлатоксины.

3. Намеренно добавляемые в пищу химикаты:

консерванты, кислоты, пищевые добавки, вещества, способствующие облегчению переработки, увеличению сроков годности и т. д.

Источники химических опасностей		
Используемые при выращивании сырья	Используемые при производстве	Используемые в учреждении
пестициды; минеральные удобрения; антибиотики и др.	консерванты, усилители вкуса, красители, различные пищевые добавки	дезинфицирующие средства, смазочные вещества, чистящие средства, краски, растворители и др.
Меры контроля		

тщательный выбор поставщиков сырья;
приемка продукции только при наличии удостоверений качества и/или иных разрешительных документов (сертификаты, декларации, свидетельства о гос. регистрации, акты фито–санитарного контроля, ветеринарные свидетельства, акты на дезинфекцию автотранспорта);
соответствие показателей сырья в удостоверениях качества требованиями ТР ТС 021/2011, и иных нормативных документов на соответствующие виды сырья.
использование только ингредиентов пищевого назначения и только питьевой воды;
раздельное хранение пищевого сырья и дезинфицирующих, смазочных средств и другой химии;
особый контроль за дезинфицирующими и чистящими средствами;
недопущение проведения ремонтно-восстановительных работ в помещениях, в которых происходит приготовление пищи

Метод анализа опасностей

Шкала по приемлемости риска				
4	4	8	12	16
3	3	6	9	12
2	2	4	6	8
1	1	2	3	4
Вероятность	1	2	3	4
Последствия				

Исходя из практического опыта, с учетом всех доступных источников информации члены группы ХАССП экспертным путем оценили тяжесть последствий от реализации каждого потенциально-опасного фактора **по 4-х бальной шкале:**

Вероятность	
1	вероятность практически равна нулю (ОФ не выявлялся в течение 1 раза в 5 и более лет)
2	вероятность незначительная (ОФ может появляться не чаще 1 раза в 5 лет до 1 раза в год)
3	вероятность значительная (ОФ может появляться от 1 раза в месяц до 11 раз в год)
4	вероятность высокая (ОФ может появляться от 1 раза в неделю и до 3-х раз в месяц)
Серьезность последствий	
1	легкое (употребление продукта может вызвать легкое недомогание, но не приведет к значительным последствиям для здоровья);
2	средней тяжести (тяжесть последствий может диагностироваться как заболевание, возможна необходимость медикаментозного лечения в течение нескольких дней)
3	тяжёлое (употребление продукта может привести к серьезному ущербу для здоровья, длительной потере трудоспособности, к легкой степени инвалидности)
4	критическое (употребление продукта может привести к длительной потере трудоспособности, неизлечимым, серьёзным последствиям для здоровья, в отдельных случаях - к летальному исходу)

Зоной высокого риска считается поле диаграммы, окрашенное в красный цвет.

Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах изготовления

**В настоящем перечне приняты следующие сокращения типов опасностей: Ф – физическая, Б – биологическая, Х – химическая*

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика /последствия	Тип опасности*	Вероятность возникновения	Тяжесть последствия	Принятие опасного фактора	Предупреждающее действие
Приемка сырья	Наличие посторонних включений, запахов, плесени, следов порчи сырья и т.д.	Несоответствие по органолептическим показателям, характерным данному типу сырья	- Ф - Б	1	3	нет	Визуальный осмотр сырья - входной контроль
	Поставка возможного небезопасного сырья	Несоответствие по микробиологическим и химическим нормативным показателям	- Ф - Б - Х	1	3	да	Проверка наличия сопроводительной документации, документов о качестве и безопасности – входной контроль
	Истекшие или истекающие сроки годности	Несоответствие по микробиологическим и химическим нормативным показателям	- Б - Х	1	3	да	Проверка даты выпуска и срока годности на упаковке – входной контроль

	Нарушение целостности упаковки, отсутствие упаковки	Несоответствие по органолептическим, микробиологическим и химическим нормативным показателям	- Б - Х	1	3	да	Проверка товара на наличие и качество упаковки – входной контроль
	Нарушение температурных режимов при транспортировке	Несоответствие по органолептическим, микробиологическим и химическим нормативным показателям	- Б - Х	1	3	нет	1. Проверка условий транспортирования при приемке - входной контроль 2. Визуальный осмотр сырья (температура, транспортировка рефрижератором и др.) – входной контроль
	Вероятность попадания в сырье посторонних предметов (украшения, волос и т.д.), биологическое заражение сырья от персонала Учреждения	Несоответствие по органолептическим, микробиологическим нормативным показателям	- Ф - Б	1	3	нет	Контроль и соблюдение процедуры личной гигиены персонала
Хранение сырья	Несоблюдение режима хранения как в помещении, так и в холодильном оборудовании	Несоответствие по органолептическим, микробиологическим и химическим нормативным показателям	- Б - Х	1	3	да	1. Проверка и обслуживание приборов измерения и оборудования с установленной периодичностью. 2. Замер температуры и влажности

	Наличие загрязнений в местах хранения продукции (остатки отходов, плесень, частицы, отделившиеся от продукции в ходе хранения, следы жизнедеятельности насекомых и грызунов и т.д.)	Развитие вредоносных микроорганизмов в местах хранения продукции	- Ф - Б	1	2	нет	1. Контроль и соблюдение чистоты оборудования и помещения. 2. Мероприятия дератизации и дезинсекции
	Несоблюдение места хранения (возникновение перекрестного загрязнения микроорганизмами, запахами и т.д., специфичными для каждой пищевой группы)	Несоответствие по органолептическим , микробиологическим нормативным показателям	- Ф - Б	1	2	нет	Соблюдение мест хранения, установленных маркировкой помещения и оборудования
	Истекшие или истекающие сроки годности	Несоответствие по органолептическим, микробиологическим и химическим нормативным показателям	- Б - Х	1	2	нет	Проверка сроков годности перед началом обработки по маркировке или визуально на момент потери сырьем качественных характеристик
	Вероятность попадания в сырье посторонних предметов (украшения, волос и т.д.),	Несоответствие по органолептическим, микробиологическим нормативным показателям	- Ф - Б	1	3	нет	Контроль и соблюдение процедуры личной гигиены персонала

	биологическое заражение сырья от персонала учреждения						
Транспортировка сырья в цеха обработки	Загрязнение сырья из внешней среды различными включениями, веществами или запахами	Несоответствие по органолептическим, микробиологическим нормативным показателям	- Ф - Б	1	2	нет	Транспортировка сырья в упаковке или в защитной закрытой емкости
Обработка сырья	Наличие посторонних включений, запахов и т.д. (при раскрытии упаковки продукта или снятия верхнего слоя, при мойке, после обработки и т.д.)	Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья	- Ф - Б	1	2	нет	1. Визуальный осмотр (органолептический контроль). 2. Соблюдение технологической дисциплины. 3. Соблюдение поточности
	Загрязнение сырья из внешней среды (от оборудования, посуды (сколы, трещины и др.) или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения из вентиляции)	Несоответствие по органолептическим, микробиологическим и химическим нормативным показателям	- Ф - Б - Х	1	3	нет	1. Поддержание чистоты оборудования. 2. Использование посуды и кухонного инвентаря согласно маркировке. 3. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока. 4. Очистка вентиляции. 5. Соблюдение требований к посуде, инвентарю. 6. Тщательная обработка до

							<p>полного смывания моющего средства и дезинфектанта.</p> <p>7. Отделение сырья от готовой к употреблению продукции (физические барьеры, стены или отдельные помещения).</p> <p>8. Соблюдение поточности</p>
	Несоответствие воды санитарным нормам (наличие в воде посторонних примесей и включений)	Несоответствие органолептическим, микробиологическим и химическим нормативным показателям	- Б - Х	1	3	нет	Проведение периодического контроля качества воды
	Плохая предварительная обработка овощей	Несоответствие микробиологическим нормативным показателям	- Б -Х	1	3	да	<ol style="list-style-type: none"> 1. Визуальный осмотр обработанных овощей. 2. Соблюдение разведений рабочих растворов. 3. Соблюдение порядка обработки овощей
	Плохая предварительная обработка яиц	Несоответствие микробиологическим нормативным показателям при соприкосновении с необработанным сырьем	- Б	1	3	нет	Соблюдение требований по обработке яиц

	Вероятность попадания в сырье посторонних предметов (украшения, волос и т.д.), биологическое заражение сырья от персонала Учреждения	Несоответствие по органолептическим, микробиологическим нормативным показателям	- Ф - Б	1	3	нет	Контроль и соблюдение процедуры личной гигиены персонала
Производство готового продукта	Загрязнение сырья из внешней среды (от оборудования, посуды (сколы, трещины и др.) или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения из вентиляции)	Несоответствие органолептическим, микробиологическим и химическим нормативным показателям	- Ф - Б - Х	1	2	нет	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поддержание чистоты оборудования. 2. Использование посуды и кухонного инвентаря согласно маркировке. 3. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока. 4. Очистка вентиляции. 5. Соблюдение требований к посуде, инвентарю. 6. Тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта. 7. Отделение сырья от готовой к употреблению продукции (физические барьеры, стены или отдельные помещения). 8. Соблюдение поточности.
	Несоблюдение температурных режимов и времени приготовления	Несоответствие органолептическим, микробиологическим	- Ф - Б - Х	1	4	да	<ol style="list-style-type: none"> 1. Следование рецептурам и соблюдение технологий приготовления. 2. Постоянная работа

	продукции	им и химическим нормативным показателям					бракеражной комиссии. 3. Контроль органолептических показателей
	Несоответствие воды санитарным нормам (наличие в воде посторонних примесей и включений)	Несоответствие микробиологическим и химическим нормативным показателям	- Б - Х	1	3	нет	Проведение периодического контроля качества воды
	Вероятность попадания в сырье посторонних предметов (украшения, волос и т.д.), биологическое заражение сырья от персонала учреждения	Несоответствие по органолептическим, микробиологическим нормативным показателям	- Ф - Б	1	3	нет	Контроль и соблюдение процедуры личной гигиены персонала
	Попадание в продукции аллергенов (в т.ч. из-за наличия следов аллергенов из продукции другой партии)	Несоответствие органолептическим показателям - попадание аллергена (в частности витамина С – аскорбиновой кислоты) в продукцию или напитки потребителю с аллергическими реакциями	- Х	1	3	нет	1. Контроль за внесением витамина С в продукцию. 2. Контроль за потенциальными аллергенами.

	Вероятность попадания в сырье посторонних предметов (украшения, волос и т.д.), биологическое заражение сырья от персонала учреждения	Несоответствие по органолептическим, микробиологическим нормативным показателям	- Ф - Б	1	3	нет	Контроль и соблюдение процедуры личной гигиены персонала
Подготовка готового блюда, продукта к реализации (раздаче)	Вероятность попадания в сырье посторонних предметов (украшения, волос и т.д.), биологическое заражение сырья от персонала учреждения	Несоответствие по органолептическим, микробиологическим нормативным показателям	- Ф - Б	1	3	нет	Контроль и соблюдение процедуры личной гигиены персонала
	Несоблюдение сроков хранения (норм выдачи) готовой продукции	Несоответствие органолептическим, микробиологическим нормативным показателям	- Б	1	4	да	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка, соблюдение требований ТК, меню, правил подачи готовых блюд
	Загрязнение готового блюда из внешней среды (от оборудования, посуды (сколы, трещины др.) или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения	Несоответствие органолептическим, микробиологическим и химическим нормативным показателям	- Ф - Б - Х	1	2	нет	1. Поддержание чистоты оборудования. 2. Использование посуды и кухонного инвентаря согласно маркировке. 3. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока. 4. Очистка вентиляции. 5. Соблюдение требований к

	из вентиляции)						<p>посуде, инвентарю.</p> <p>6. Тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта.</p> <p>7. Отделение сырья от готовой к употреблению продукции (физические барьеры, стены или отдельные помещения).</p> <p>8. Соблюдение поточности.</p>
Реализация (раздача) готовых блюд	<p>Попадание в готовое блюдо инородных включений и посторонних примесей (от оборудования, посуды (сколы, трещины и др.) или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения из вентиляции)</p>	<p>Несоответствие органолептическим, микробиологическим и химическим нормативным показателям</p>	<p>- Ф - Б - Х</p>	1	2	нет	<p>1. Поддержание чистоты оборудования.</p> <p>2. Использование посуды и кухонного инвентаря согласно маркировке.</p> <p>3. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока.</p> <p>4. Очистка вентиляции.</p> <p>5. Соблюдение требований к посуде, инвентарю.</p> <p>6. Тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта.</p> <p>7. Соблюдение правил транспортирования и подачи блюд</p> <p>8. Соблюдение правил раздачи и кормления детей.</p> <p>9. Уборки мест кормления</p>

	Вероятность попадания в сырье посторонних предметов (украшения, волос и т.д.), биологическое заражение сырья от персонала учреждения	Несоответствие по органолептическим, микробиологическим нормативным показателям	- Ф - Б	1	3	нет	Контроль и соблюдение процедуры личной гигиены персонала
--	--	---	------------	----------	----------	-----	--

Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1.	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2.	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
3.	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4.	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5.	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6.	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

ВЫЯВЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК (ККТ) И УСТАНОВЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ПРЕДЕЛОВ

Определение ККТ

Критическая контрольная точка определяется как шаг, в котором контроль может быть важен и применен, чтобы предотвратить или устранить риск для безопасности пищевых продуктов или уменьшить его до допустимого уровня. Потенциальные риски, которые, вполне вероятно, вызовут болезнь или вред здоровью в отсутствие их контроля, должны быть учтены в определении ККТ.

Полная и точная идентификация ККТ является базовой для управления рисками безопасности пищевых продуктов. Информация, полученная во время анализа рисков, важна для команды ХАССП для определения, какой шаг является ККТ. Одна стратегия облегчить идентификацию каждой ККТ является использованием дерева решений.

Критические контрольные точки могут находиться в любом шаге, где риски могут быть или предотвращены, устранены, или уменьшены до допустимых уровней. Примеры ККТ могут включать: тепловую обработку, охлаждение, тестирование компонентов для химических остатков, контроль за формулой продукта, и тестирование продукта на предмет металлических загрязнителей. ККТ должны быть тщательно описаны и зарегистрированы.

Целью процедуры определения ККТ является описание методики идентификации, анализа и оценки опасных факторов, а также выбор и оценка комбинаций мероприятий по управлению ККТ.

На основании данной методики проводится оценка и определение мероприятий по управлению пищевыми рисками по сырью и каждому этапу технологического процесса изготовления готовой продукции.

Процедура осуществляется с целью обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее изготовления, предотвращения или устранения опасных факторов и исключения загрязнения пищевого сырья и продукции.

Процедура должна разрабатываться в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.

Требования процедуры обязательны для членов группы ХАССП, персонала, участвующего в анализе.

Определение ККТ:

1. Руководитель предприятия выделяет ресурсы для проведения мероприятий по обеспечению безопасности продукции и процессов ее изготовления, утверждает технологические схемы, план ХАССП, обеспечивает функционирование систем жизнедеятельности производства, осуществляет и контролирует взаимодействие между техническими службами предприятия и подрядными организациями, принимает участие в экспертизе проектной документации на реконструкцию, приемку выполненных работ;

2. Руководитель группы ХАССП – проводит выбор (оценку) необходимых для обеспечения безопасности продукции технологических процессов изготовления, оформляет технологические схемы, схемы производственных цехов и территории, проводит анализ опасных факторов, разрабатывает план ХАССП и контролирует его выполнение;

3. Технические службы (механик) поддерживают функционирование оборудования, обеспечивающее изготовление продукции, в соответствии с требованиями ТР ТС, взаимодействуют с подрядными организациями в рамках своих полномочий, принимают участие в приемке выполненных работ.

Анализ опасных факторов включает:

- идентификацию опасных факторов;
- оценку опасных факторов;
- составление перечня опасных факторов, которые могут привести в процессе изготовления к выпуску продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС.

При идентификации опасностей необходимо определить все разумно ожидаемые опасности в сырье, материалах и конечной продукции с учетом особенностей технологического процесса, которые могут привести к загрязнению продукции и нанести вред здоровью человека.

Группа ХАССП анализирует информацию и устанавливая опасные факторы, которые могут возникнуть на каждом этапе технологического процесса. На стадии выявления (идентификации) опасностей анализируются характеристики продукта, ингредиенты, сырье, входящие в продукт, действия, проводимые на каждом этапе производственного процесса, рассматриваются возможности появления, возрастания или сохранения опасных факторов в продукте, опасности, исходящие от персонала, оборудования, производственной среды, реализация продукта на рынке, приготовление продукта и употребление в пищу потребителем.

Затем Группа ХАССП проверяет правильность проведенной идентификации непосредственно на месте, по ходу технологического процесса, акцентируя свое внимание на следующих объектах, которые могут быть источником опасности.

При оценке опасностей группа ХАССП должна выявить из всего списка идентифицированных потенциально опасных факторов те опасные факторы, появление которых может привести к выпуску продукции не соответствующей требованиям ТР ТС.

По результатам оценки опасных факторов составляют перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к изготовлению продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС.

Критические контрольные точки должны иметь: измеряемые конкретные параметры, критические пределы, постоянный мониторинг.

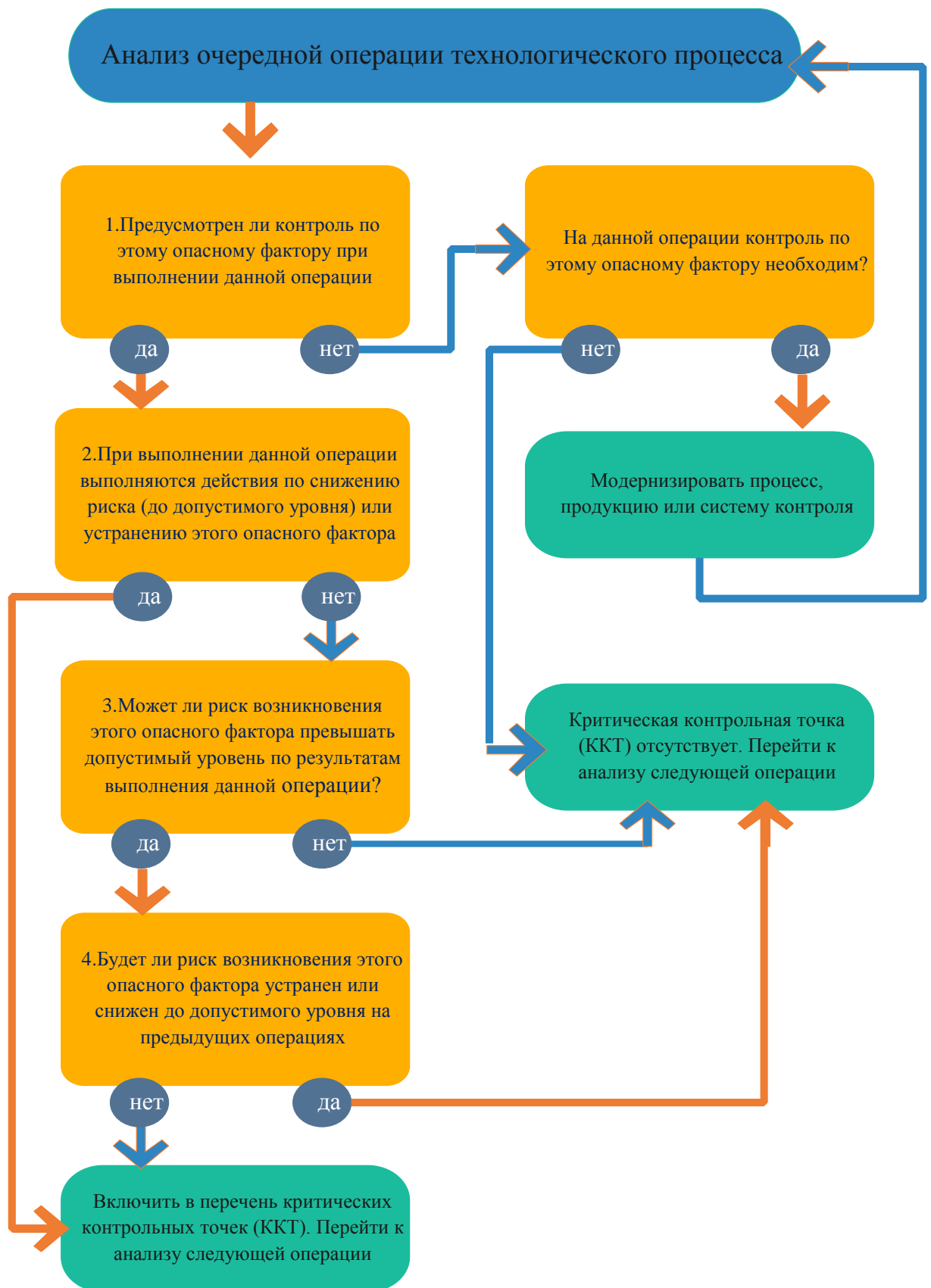
Определяются ККТ только для учитываемых опасных факторов (вероятность возникновения потенциально серьезной опасности является наиболее высокой), когда не существует последующего этапа, на котором риск может быть снижен.

В перечень критических контрольных точек (ККТ) следует включить параметры технологических операций производства продукции; показатели безопасности продовольственного сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы.

Количество ККТ определяют, проводя анализ отдельно по каждому учитываемому опасному фактору и рассматривая последовательно все операции, включенные в схему производственного процесса.

Анализ опасных факторов, мероприятия по управлению, ККТ по технологическому процессу производства осуществляется по блок-схемам методом «Дерева принятия решений», и оформляется в форме таблицы.

Дерево принятия решений



Выбор ККТ

Критические контрольные точки и операционные программы предварительных условий определяли по каждому опасному фактору с помощью алгоритма выбора.

При этом проводили анализ по каждому учитываемому опасному фактору и рассматривали операции, включенные в блок-схему каждого технологического процесса.

Наименование операции	Учитываемые риски	Вопрос 1	Вопрос 2	Вопрос 3	Вопрос 4	ККТ/не ККТ	Пояснение
Прием и контроль СиМ,	Биологические факторы МАФАнМ (мезофильно-аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, простейшие, плесени	+	-	-		не ККТ	1) Одобренные поставщики. 2) Документы, подтверждающие безопасность сырья. 3) Инструкция входного контроля сырья и материалов. 4) Все сырье находится в упаковке. 5) Соблюдение графиков лабораторного контроля сырья и материалов.
	Химические факторы Химические вещества, выделяющиеся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами	+	-	-		не ККТ	6) Инструкция входного контроля сырья и материалов. 7) Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов. 8) Наличие подробной спецификации на сырье и материалы. 9) Соблюдение программы дератизации и дезинсекции.
	Физические факторы Вредители и отходы их жизнедеятельности.	+	-	-		не ККТ	
Складирование и хранение	Биологические факторы МАФАнМ (мезофильно-аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, простейшие, плесени	+	-	-		не ККТ	1) Соблюдение сроков годности. 2) Контроль температуры-влажности склада. 3) Обучение сотрудников 4) Все сырье находится в упаковке. 5) Соблюдение графиков лабораторного контроля сырья и материалов. 6) Ежегодные списки одобренных поставщиков. 7) Документы, подтверждающие безопасность сырья.
	Химические факторы Химические вещества, выделяющиеся из материалов,	+	-	-		не ККТ	8) Все сырье находится в упаковке.

	контактирующих с пищевыми продуктами, токсичные элементы, пестициды, микотоксины, аллергены						
Мойка ингредиентов	Биологические факторы МАФАнМ (мезофильно-аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, простейшие, плесени	+	-	-		не ККТ	1) Периодически проводятся испытания водопроводной воды, подтверждающие её безопасность, ППК. 2) Соблюдение правил личной гигиены на пищевом предприятии 3) Обучение персонала предприятия. 4) Соблюдение инструкции по мойке и подготовке ингредиентов.
	Химические факторы Токсичные элементы, пестициды, микотоксины, аллергены	+	-	-		не ККТ	
Производство готового продукта	Биологические факторы МАФАнМ (мезофильно-аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, простейшие, плесени	+	+			ККТ	Реализация риска при нарушении условий температурного режима и времени готовки. Соблюдение инструкции по контролю за процессом приготовления, ведение записей.
Подготовка готового блюда, продукта к реализации (раздаче)	Биологические факторы МАФАнМ (мезофильно-аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, простейшие, плесени	+	-	-		не ККТ	1) Контроль температурно-влажностного режима помещений 2) Визуальный контроль процесса хранения 3) Ведение соответствующих записей на всех этапах контроля 4) Соблюдение правил личной гигиены на пищевом предприятии 5) Проведение мед. осмотров сотрудников. 6) Проведение санитарной обработки и дезинфекции производства и инвентаря

Установление критических пределов

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 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 экспертов-консультантов, специалистов заводов — производителей оборудования, микробиологов, инженеров. В любом случае критические пределы должны быть научно обоснованы.

Процедура определения критических пределов для каждой ККТ

ККТ 1	Производство готового продукта	Микробиологическое МАФАНМ, БГКП, Патогенные, в т.ч. Salmonella (сальмонеллы), Плесени, В.Cereus Неполное устранение патогенных микроорганизмов	Не более 10000 не допускаются в 1,0 г не допускаются Не более 50 не допускаются Параметр: Температура и время термической обработки Временной предел: 5-7 минут Температурный предел: 125-180С ⁰ (полная градация интервалов по видам полуфабрикатов представлены в инструкции по контролю выпечки).
-------	--------------------------------	---	--

РАЗРАБОТКА СИСТЕМЫ МОНИТОРИНГА И КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ

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.

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.

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.

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 реализуются сотрудниками структурных подразделений под руководством ответственных лиц. Контроль исполнения корректирующих действий осуществляет уполномоченное руководителем группы ХАССП лицо.

Относительно продукции, произведенной в период отклонений, действия могут быть следующие: произвести выбраковку, провести дополнительную термическую обработку с

контролем к температуре и длительности обработки (если есть возможность), при невозможности повторной обработки провести утилизацию несоответствующей продукции.

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.

Меры контроля	Мониторинг				Коррекция при нарушении критического предела	Корректирующие действия
	Что ?	Как?	Как часто?	Ответственное лицо		
Визуальный осмотр встроенный термометр в печь, Часы или встроенный таймер в печь	Таймер Термометр	Визуальный осмотр	Каждый партия	Шеф-повар, повар	<ol style="list-style-type: none"> 1. Остановить процесс выпечки 2. Сообщить шеф-повару о данном факте. 3. Отбраковать выпеченную продукцию 4. Провести дополнительную термическую обработку с контролем к температуре и длительности обработки. 5. Обязательный контроль органолептических показателей 6. При невозможности повторной обработки провести утилизацию несоответствующей продукции. 7. Зарегистрировать информацию о выходе ККТ за критические пределы. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Установить причину нарушения: не соблюдение параметров по времени и температуре. 2. Уточнение режима тепловой обработки. 3. Проверка персонала на знание технологических рецептов с режимами обработки. 4. Вызов технического персонала для диагностики и необходимости ремонта оборудования.

РАЗРАБОТКА И ПРИМЕНЕНИЕ ПРОЦЕДУР ВЕРИФИКАЦИИ (ПРОВЕРКИ)

Верификация — это подтверждение путем экспертизы и представления объективных доказательств того, что требования, предназначенные для конкретного применения, соблюдены. Задачей данной процедуры является оценка правильного выполнения требований ХАССП, ее соответствие входным требованиям и поставленным задачам, а также идентификация проблем, которые могли бы возникнуть при ее реализации.

Периодическая комплексная верификация плана ХАССП должна проводиться беспристрастными сотрудниками организации или независимым экспертом. Верификация должна включать оценку анализа опасностей и каждого элемента плана ХАССП, а также проверку всех блок-схем и соответствующих записей плана. Полученные результаты могут быть использованы для внесения изменений в улучшение или устранении недостатков в плане ХАССП.

Программа внутренних аудитов

В целях гарантирования эффективного контроля безопасности пищевых продуктов проводится утверждение системы управления безопасностью пищевой продукции. Для этого проводится внутренний аудит сразу после внедрения системы. В последующем аудиты проводятся с установленной периодичностью не реже 1 раза в год или во внеплановом порядке.

Внутренние аудиты системы управления безопасностью пищевой продукции проводят специалисты предприятия, имеющие компетентность необходимую для достижения целей аудита.

Плановые внутренние аудиты проводятся для установления:

- соответствия системы управления безопасностью пищевой продукции требованиям принципам ХАССП;
- эффективности ее внедрения и функционирования
- выявления возможности для усовершенствования системы управления безопасностью пищевой продукции.

Внеплановые аудиты проводятся с целью:

- проверки соответствия системы управления безопасностью пищевой продукции, утвержденным требованиям после внедрения значительных изменений (например, проведение реорганизации, внесение изменений в документацию, при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков);
- проверки выполнения корректирующих действий.

Подготовка к проведению внутреннего аудита

Внутренний аудит может проводиться группой аудиторов или одним аудитором.

Аудитор назначается для каждой проверки в соответствии с программой. За три дня до проверки уточняет конкретную дату и время проведения аудита с руководителем подразделения. При необходимости он направляет перечень вопросов в подразделение, где планируется проведение аудита.

Аудитор должен своевременно проанализировать все указанные в программе проведения проверок документы системы управления безопасностью пищевой продукции, на соответствие которым проводится аудит, а также материалы, имеющие отношение к объекту проверки.

Внутренние аудиторы не должны проводить аудит своей работы.

Проведение аудита

Назначенные аудиторы проводят запланированный аудит в согласованный срок непосредственно в проверяемом подразделении, на рабочих местах сотрудников. Аудиторы собирают информацию и доказательства путем опроса работников, анализа используемых в подразделении документов, осмотра и наблюдения за деятельностью и условиями на рабочих участках. Процесс проведения внутреннего аудита включает в себя две основные части:

- проведение устного опроса;

- работу непосредственно на рабочих местах.

Все получаемые в качестве подтверждений сведения и конкретные данные аудиторы фиксируют в листах наблюдений в свободной форме непосредственно в ходе проведения внутреннего аудита с указанием названий, обозначений и номеров подтверждающих документов и других объективных доказательств.

Аудитор проверяет:

- достигнута ли цель процесса, достигается ли уровень его результативности;
- выполняются ли требования документированных методик;
- есть ли улучшения и как они достигаются;
- выполнение требований других документов системы управления безопасностью пищевой продукции.

Аудитор в процессе проверки определяет степень соответствия деятельности подразделения, которое проходит проверку требованиям документации.

Если некоторые результаты собранных доказательств соответствия вызовут сомнения, то они проверяются путем сравнения с информацией на ту же тему, полученную из других источников. Ответы опрашиваемых работников должны быть подтверждены (по возможности) документально.

Следует учитывать, что внутренние аудиты не являются контролирующими мероприятиями, все наблюдения аудитов служат для объективного выяснения фактического состояния процессов системы управления безопасностью пищевой продукции.

Оформление результатов аудита

Если при проведении аудита обнаруживается недостаток, либо ответ проверяемого не подтверждается (не соответствует действительности, неверен, отсутствуют необходимые записи, документы), то это определяется как возможное несоответствие. Аудитору следует убедиться, что выявленное несоответствие действительно имеет место.

Обнаруженное несоответствие может быть отнесено к незначительному или к существенному:

- незначительное — единичный случай, не влияющий на качество работы;
- существенное — единичный случай, влияющий на качество работы, или систематический

Аудитор должен уметь идентифицировать несоответствие и классифицировать его по значимости. На каждое несоответствие аудитор заполняет отдельную форму «Протокола несоответствия».

Если при проведении аудита были обнаружены существенные несоответствия, требующие выделения значительных ресурсов, внесения изменений в процессы, документацию, структуру организации, то для проверки эффективности корректирующих действий назначается повторный аудит, при этом проверяются только те элементы, которые затрагиваются корректирующими действиями или отражают их эффективность.

На основании выводов аудиторской проверки и протоколов несоответствий готовится отчет о проведении аудита. Отчет готовится после получения от руководителя проверяемого подразделения протоколов несоответствия с указанием разработанных корректирующих действий.

В отчете отмечают объем проделанной работы, выводы относительно соответствия проверенных процессов регламентированным требованиям, количество выявленных несоответствий, кратко характеризуют их, определяют потребность проведения внеочередного аудита. Результаты аудитов рассматриваются руководителем организации. На основе отчетов по проведенным аудитам осуществляются анализ и оценка функционирования системы управления безопасностью пищевой продукции. При необходимости, руководство назначает дополнительные улучшающие мероприятия.

ПРОТОКОЛ НЕСООТВЕТСТВИЯ

Протокол несоответствия № _____ Аудит №1 от _____

плановый аудит внеочередной аудит повторный аудит

Проверяемое структурное подразделение: _____

Руководитель аудита: _____

Аудиторы: _____

Установленное несоответствие: _____

Оценка: Существенное Несущественное

Руководитель аудита: _____ (подпись)

Аудитор _____ (подпись)

Аудитор _____ (подпись)

Необходимость повторного аудита: да нет

Причина несоответствия и корректирующие действия:

Причина: _____

Коррекция: _____

Корректирующие действия: _____

Планируемая дата выполнения: _____.

Корректирующие действия выполнены: да нет

Фактическая дата устранения несоответствия: _____

Руководитель аудита _____

Аудитор _____

Аудитор _____

ОТЧЕТ
о проведении внутреннего аудита №1

Обоснование для проведения аудита _____
(программа, внеочередной)

Структурное подразделение, которое проверялось: все

Руководитель подразделения (Ф.И.О.) _____

1. Дата проведения аудита _____

2. Вопросы, которые проверялись: _____

3. Результаты аудита:

3.1 Соответствие установленным требованиям : да нет

3.2 Количество несоответствий: _____ существенных _____ несущественных

3.3 Состав несоответствий

3.4 Количество протоколов несоответствия _____ зафиксированных замечаний

4. Выводы по результатам аудита: _____

(деятельность проверяемых подразделений отвечает / не отвечает установленным требованиям).

Рекомендации для улучшений: _____

Дата реализации корректирующих действий: плановая _____ фактическая _____

5. Необходимость внеочередного аудита: да нет

Руководитель аудита _____

Аудитор _____

Аудитор _____

ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ ПРОЦЕДУР 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 состоит 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.

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.

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

**Журнал бракеража
скоропортящейся пищевой продукции**

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Кол-во поступившего продукта (кг, литры, шт.)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, св-во о государственной регистрации, док-ты по результатам санитарно-ветеринарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

**Журнал
бракеража готовой пищевой продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственног о помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		Месяц/дни (ежедневно)					

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажности в процентах)						

Журнал учета пищевых отходов

№ п/п	Дата	Количество пищевых отходов, (литров)	Наименован ие средства дезинфекции	Дата, время вывоза для уничтожения	Подпись ответствен ного лица	Верифика ция (контроль записей)
1	2	3	4	5	6	7

Журнал проведения витаминизации блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Гигиенический журнал(сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СУХОБЕЗВОДНИНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД
"КАЛИНКА"**

(наименование организации)

«Утверждаю»
Заведующий МБДОУ «Калинка»
_____ г.

**Рабочий лист ХАССП (План ХАССП) №1
ККТ 1 – Производство готового продукта**

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационный- учетный документ
1	2	3	4	5	6	7
Производство готового продукта	Микробиологические МАФ АнМ, БГКП, Патогенные, в т.ч. Salmonella (сальмонеллы), Плесени, В.Сереус Неполное устранение патогенных микроорганизмов	ККТ1	В соответствии с Технологическими картами (ТК)	Визуальный осмотр встроенный термометр в печь, Часы или встроенный таймер в печь	При недостаточной температуре или времени откорректировать режимы приготовления Контроль работы рабочего оборудования При несоответствии продукции органолептическим показателям (цвет, вкус, запах, внешний вид), продукция подвергается утилизации При необходимости доведение блюд до соответствия ТК Вызов специалистов для настройки рабочего оборудования	Бракеражный журнал

**Рабочие листы критических контрольных точек
Периодическая проверка**

Результат	ФИО	Должность	Подпись	дата

**Перечень Законов, действующих санитарных правил,
гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов**

Наименование нормативного документа	Регистрационный
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей. 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1 - 12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011

Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880	ТР ТС 021/2011
Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года №162	ТР ЕАЭС 040/2016
Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)	N 15-ФЗ от 23.02.2013
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ №29 от 02.01.2000г
«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 №988Н/1420Н от 31.12.2020

«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 Минздрава России №29н от 28.01.2021
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.1058-01 утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ от 13.07.2001
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03 от 21.05.2003 утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ
Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"	Постановление 40 утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ от 02.12.2020
«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	СанПиН 2.3.2.1078-01 утвержденный Главным государственным санитарным врачом РФ от 14.11.2001

<p>Об утверждении санитарных правил и норм 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" (с изменениями на 26 июня 2021 года)</p>	<p>Постановление 3 утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ от 28.01.2021</p>
<p>Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"</p>	<p>Постановление 2 утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ от 28.01.2021</p>
<p>Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг</p>	<p>Постановление 44 утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ от 24.12.2020</p>
<p>Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"</p>	<p>Постановление 28 утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ от 28.09.2020</p>
<p>«Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», Приложение 1</p>	<p>Приказ Минздрава РФ № 125н от 21 марта 2014</p>
<p>Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору.</p>	<p>Утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.</p>

Продукты детского питания сухие. Каши. Общие технические условия	ГОСТ Р 52405-2005, утвержденный Росстандартом, 19.12.2005
Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании	Постановление 554 утвержденные Правительством РФ от 24.07.2000
Система менеджмента Качества	ГОСТ Р ИСО 9001-2015 утвержденный Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии, 28.09.2015
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции	ГОСТ Р ИСО 22000-2019 утвержденный Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии, 23.07.2019
Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования	ГОСТ Р ИСО 51705.1-2001 утвержденный Государственным комитетом Российской Федерации по стандартизации и метрологии, 23.01.2001

Системы экологического менеджмента. Требования и руководство по применению	ГОСТ Р ИСО 14001-2015 утвержденный Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии, 28.04.2016
Системы менеджмента безопасности труда и охраны здоровья. Требования и руководство по применению	ГОСТ Р ИСО 45001-2020 утвержденный Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28.08.2020
Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	Постановление № 32 утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ от 27.10.2020