

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Промышленновский детский сад «Сказка»**

---

**652380, Кемеровская область, пгт Промышленная,  
ул. Коммунистическая, 49-а  
т.8 (384 42) 7-11-74, e-mail [sadik-skazka@mail.ru](mailto:sadik-skazka@mail.ru)**

**ПРИНЯТА:**

Общим собранием работников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Промышленновский детский сад «Сказка»

Протокол № 1 от «10» января 2024г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Промышленновский детский сад «Сказка»

\_\_\_\_\_ О.А.Медведева

Приказ № 4 - п от 10 января 2024 г.

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МАДОУ «Промышленновский детский сад «Сказка»**

2024 год

## 1. Что такое ХАССП

**ХАССП** (англ. HACCP – 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 внедрение 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.

## 2. 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.

### **3. Политика МАДОУ «Промышленновский детский сад «Сказка» 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 МАДОУ «Промышленновский детский сад «Сказка» 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 участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах учреждения и потребителей.

#### 4. Положение о рабочей группе ХАССП

Рабочая группа по ХАССП (далее – группа ХАССП) создается в МАДОУ «Промышленновский детский сад «Сказка» (далее – Учреждение) приказом руководителя учреждения. Возглавляет группу ХАССП руководитель группы. Также в группу ХАССП входит технический секретарь.

Основной задачей группы ХАССП является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии системы ХАССП (ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001) на продовольственном складе и пищеблоке учреждения.

Группа ХАССП осуществляет свою работу в соответствии с Политикой учреждения в области качества и безопасности пищевой продукции, действующего законодательства Российской Федерации и настоящим Положением.

В группу ХАССП входят специалисты учреждения, назначенные приказом руководителя учреждения.

Все члены группы ХАССП должны быть компетентными, иметь соответствующее образование, профессиональную подготовку, навыки и опыт работы.

##### В функции группы ХАССП входит:

- Разработка, внедрение, и поддержание функционирования системы ХАССП (ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001) на продовольственном складе и пищеблоке учреждения;
- Подготовка необходимых внутренних положений, процедур, инструкций, схем, форм и контроль за их соблюдением на продовольственном складе и пищеблоке Учреждения;
- Обучение работников, задействованных в системе управления качеством пищевых продуктов, принципам ХАССП и требованиям основных нормативных документов, регламентирующих деятельность учреждения по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов;
- Представление отчётов руководству о функционировании системы ХАССП, проводя периодические заседания группы ХАССП (Приложение 38-39);
- Принятие решений по результатам анализа показателей деятельности продовольственного склада и пищеблока в учреждении и разработка мер по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям;
- Анализ рекламации и претензий к качеству продукции;
- Выявление причин, вызывающих изменения качества продукции и разработка необходимых корректирующих и предупреждающих мероприятий;
- Создание внутренней документации учреждения по управлению качеством и безопасностью пищевой продукции;
- Разработка методик и инструкций по текущему контролю качества и безопасности пищевой продукции, выполняемым работам и услугам в процессе производства продукции;
- Выстраивание производственных и управленческих процессов согласно принципам ХАССП;
- Проявление приверженности к Политике и целям в области качества и безопасности, оценка результатов анализа данных, проверок, корректирующих и предупреждающих действий;
- Принятие решений, основанных на анализе фактических данных, информации и взаимовыгодных с поставщиками и заказчиками условиях;
- Разработка и поддержание в актуальном состоянии документированных системных процедур учреждения;
- Постоянное совершенствование системы ХАССП;
- Повышение своей компетентности в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции;
- Группа ХАССП должна довести до сведения всех вовлечённых в систему сотрудников информацию о:

- а) сырье и готовой продукции;
- б) сырьевых материалах, ингредиентах;
- в) производстве и оборудовании;
- г) производственных помещениях, месторасположении оборудования, окружающей среде;
- д) чистке и санитарно-гигиенических мероприятиях;
- е) порядке хранения сырья и продуктов питания;
- ж) уровня квалификации персонала и/или распределения ответственности и наделения полномочиями;
- з) требований, установленных законодательством и регулятивными органами;
- и) знания опасностей, угрожающих качеству и безопасности пищевой продукции, и мероприятий по управлению;
- к) требований, установленных потребителями, законодательством, а также других требований, которые Учреждение обязалось соблюдать;
- л) у местных запросов от внешних заинтересованных сторон;
- м) жалоб, в которых указываются опасности, угрожающие качеству и безопасности пищевой продукции;
- н) других условий, оказывающих воздействие на качество и безопасность пищевой продукции.

- Группа ХАССП должна проводить анализ и оценку опасностей через определённые промежутки времени, чтобы установить, какими опасностями следует управлять, и в какой мере это необходимо для обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, а также какие комбинации мероприятий по управлению для этого требуются;

- Группа ХАССП должна оценивать и выбирать соответствующие комбинации мероприятий по управлению, которые позволят предотвратить, устранить или снизить до установленного уровня опасности, угрожающие качеству и безопасности пищевой продукции;

- Группа ХАССП должна инициировать разработку, утверждение и актуализацию документов системы ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001);

- При возникновении чрезвычайных ситуаций группа ХАССП должна проводить оценку продукции, оставшуюся на производстве, для предотвращения непреднамеренного использования и реализации потребителям;

- Итоги совещаний и рабочих встреч группы ХАССП документируются в виде записей (протокол, акт) (Приложение 39)

- В функции технического секретаря входит:

- организация рабочих встреч группы ХАССП;
- регистрация членов группы ХАССП на заседаниях;
- документирование решений, принятых группой ХАССП.

Группа ХАССП несёт ответственность:

- За ненадлежащее выполнение или неисполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящим положением, в пределах, определённых действующим трудовым законодательством РФ;

- За несоблюдение требований законодательства РФ в области безопасности и качества пищевой продукции.



**Муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение «Промышленновский детский сад «Сказка»**

**П Р И К А З № 5-п**

пгт. Промышленная

10 января 2024 года.

**«О разработке программы ХАССП и создании группы ХАССП МАДОУ  
«Промышленновский детский сад «Сказка»**

В целях выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», обеспечения разработки, внедрения и функционирования системы ХАССП на соответствие требованиям ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», повышения качества и безопасности производимой пищевой продукции, демонстрации способности выполнять требования заказчиков

Приказываю:

1. Начать проект по разработке и внедрению системы ХАССП на основе требований ТР ТС 021/2011, стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001 применительно к производству и реализации готовых блюд.

2. Назначить ответственных сотрудников за реализацию проекта (далее – группа ХАССП) в составе:

<b>№ п/п</b>	<b>ФИ О</b>	<b>Должность</b>
1	Медведева О.А	Заведующий
2	Береснева А.Н.	Зам.заведующего по АХЧ
3	Бауэр Т.В.	Повар (ответственный за организацию питания)
4	Сипакова С.В.	Завхоз
5	Елагина О.И.	Завхоз
6	Ковалева Т.О.	И.о.специалиста по кадрам

3. Назначить руководителем группы ХАССП зам.заведующего, Бересневу Анну Николаевну.

4. Руководителю группы ХАССП:

- организовать работу группы ХАССП по разработке, внедрению и поддержанию в рабочем состоянии процедур, основанных на принципах ХАССП (системы ХАССП), осуществлять контроль ее деятельности;
- обеспечить представителям группы ХАССП своевременный доступ к информации документам в рамках Проекта.

5. Представителям группы ХАССП:

- проводить работы по Проекту;
- регулярно передавать результаты проделанной работы

руководителю группы ХАССП;

- докладывать о нарушениях и несоответствиях в процессе работы руководителю группы ХАССП.

6. Назначить технического секретаря Группы ХАССП и.о.специалиста по кадрам, Ковалеву Татьяну Олеговну.

7. В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы ХАССП;
- регистрация членов группы ХАССП на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых группой ХАССП.

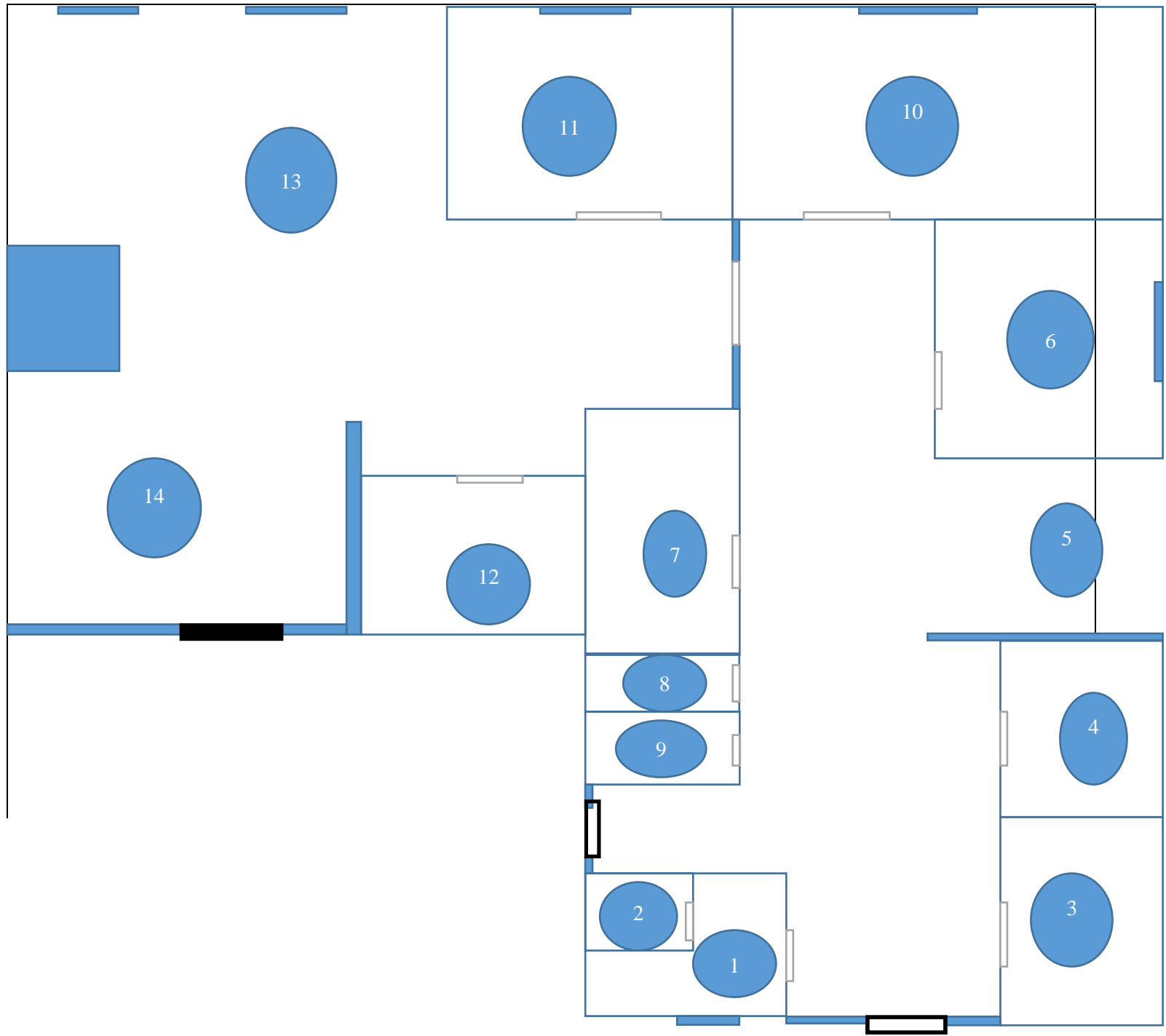
8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

О.А.Медведева

С Приказом ознакомлены:

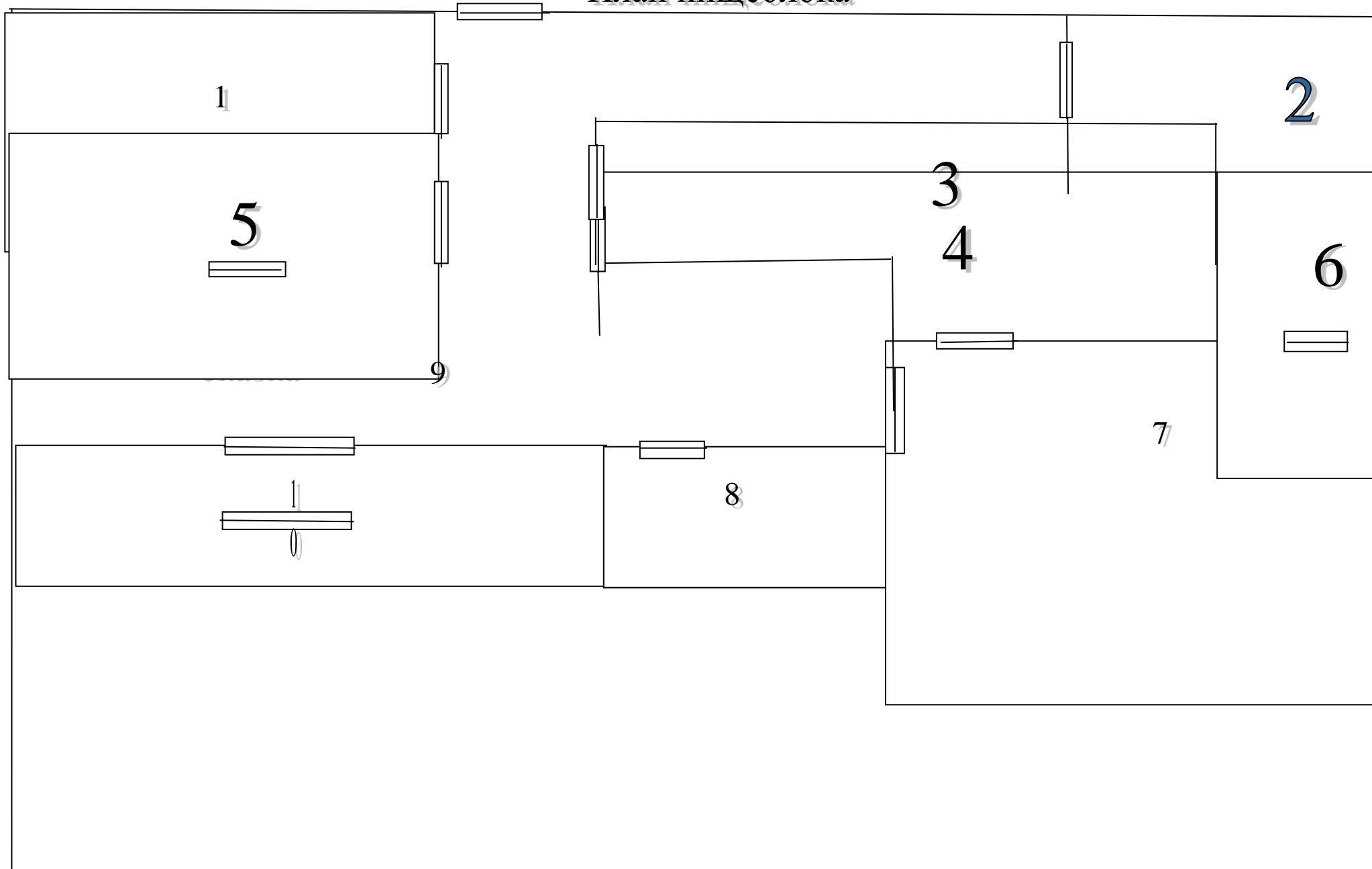
<b>№ п/п</b>	<b>ФИО</b>	<b>Дата ознакомления</b>	<b>Подпись</b>
1	Береснева А.Н.		
2	Бауэр Т.В.		
3	Сипакова С.В.		
4	Елагина О.И.		
5	Ковалева Т.О.		



Условные обозначения Здание 1. ул.Коммунистическая, 49-а

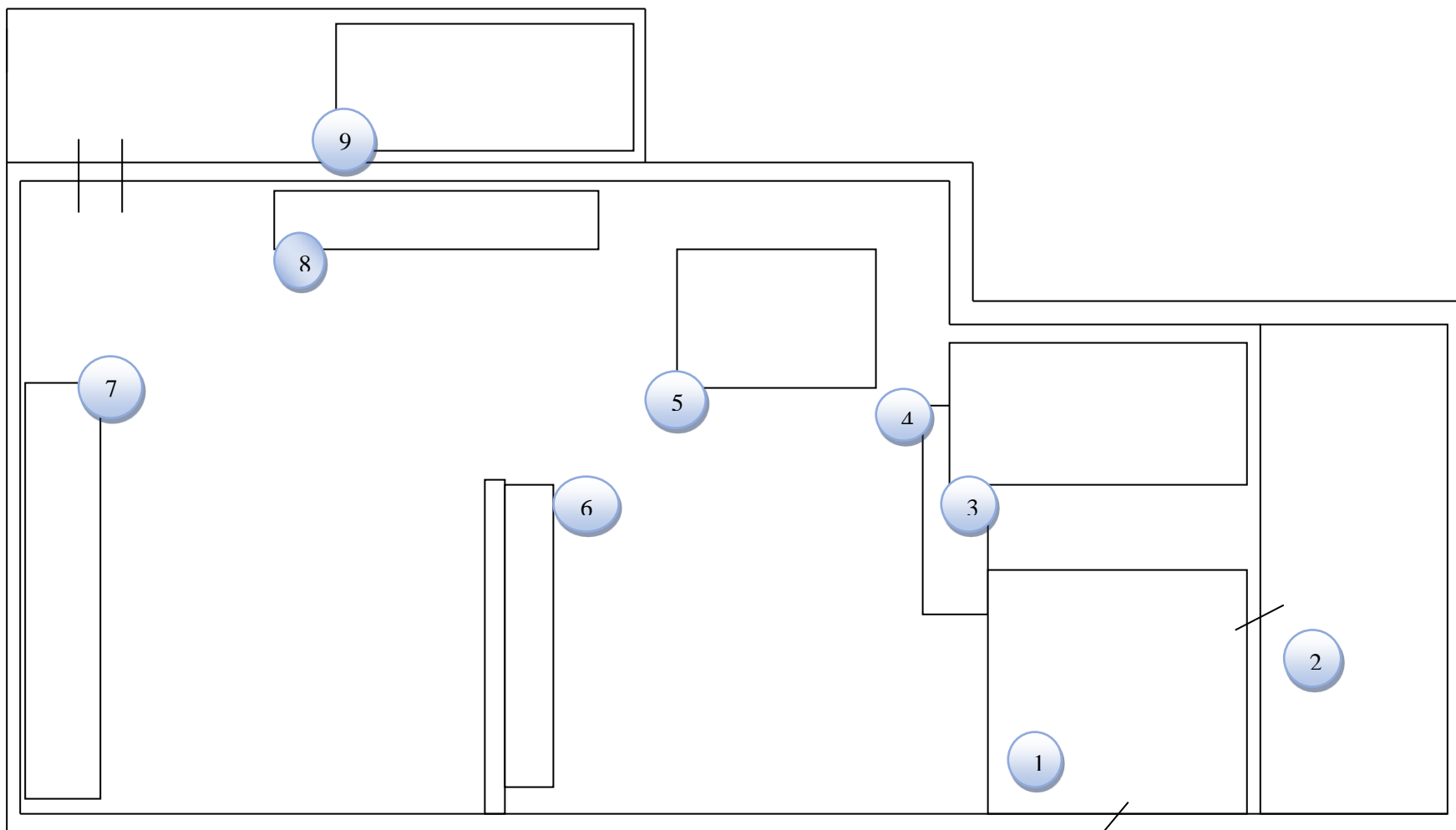
1	Гардероб персонала
2	Душевая
3	Первичная обработка овощей
4	Кладовая овощей
5	Помещение холодильников
6	Овощной цех
7	Склад продуктов
8	Подсобное помещение
9	Сан узел
10	Мясо-рыбный цех
11	Холодный цех
12	Моечная
13	Горячий цех
14	Раздатка

# План пищеблока



**Здание 3. Пер.Индустриальный, 6**

1	Склад продуктов
2	Помещение для холодильников
3	Комната приёма пищи для сотрудников
4	Овощной цех
5	Мясо-рыбный цех
6	Душевая, санузел
7	Комната для приёма пищи для сотрудников
8	Моечная
9	Горячий цех
10	Раздатка



**Здание 4. Ул.Песочная, 13**

1	Подсобное помещение	6	Зона обработки сырой продукции
2	Склад продуктов	7	Моечная
3	Зона холодильников	8	Заздатка
4	Зона сырой продукции	9	Гардероб
5	зона приготовления блюд (печь)		



### **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 обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные или верные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша-«самокваш»
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 быстроприготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного 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

## 6. Блок-схемы приготовления пищевой продукции

Технологические схемы должны быть составлены для каждого вида блюда или группы изделий.

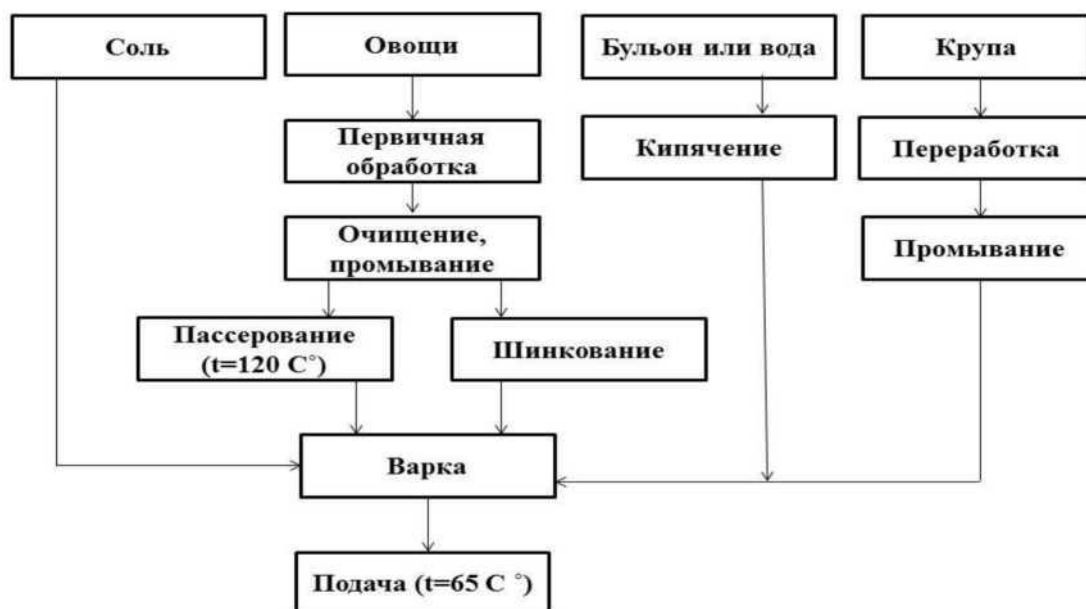
Для разработки блок-схем понадобятся:

- Технологические карты блюд
- Сборник рецептов с описанием последовательности приготовления, норм расхода продовольственных товаров, температурных режимов и т.п.

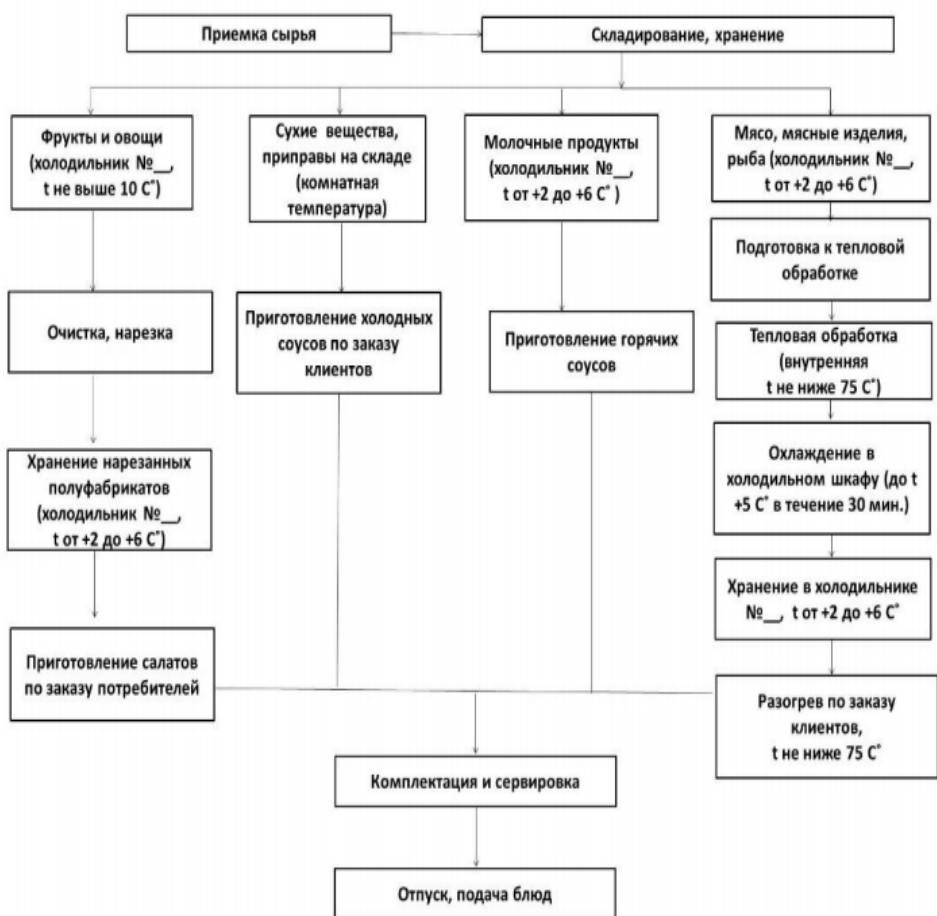
Технологические схемы должны содержать:

- наименование используемых пищевых продуктов (ингредиенты);
- последовательные этапы (стадии) процессов изготовления;
- режимы (температуры и продолжительности) кулинарной обработки;
- температуры подачи (отпуска) блюд/изделий и т.п.;
- наименование изготовленных или приобретаемых полуфабрикатов (при необходимости);
- наименование готового блюда или кулинарного изделия (выходные данные);

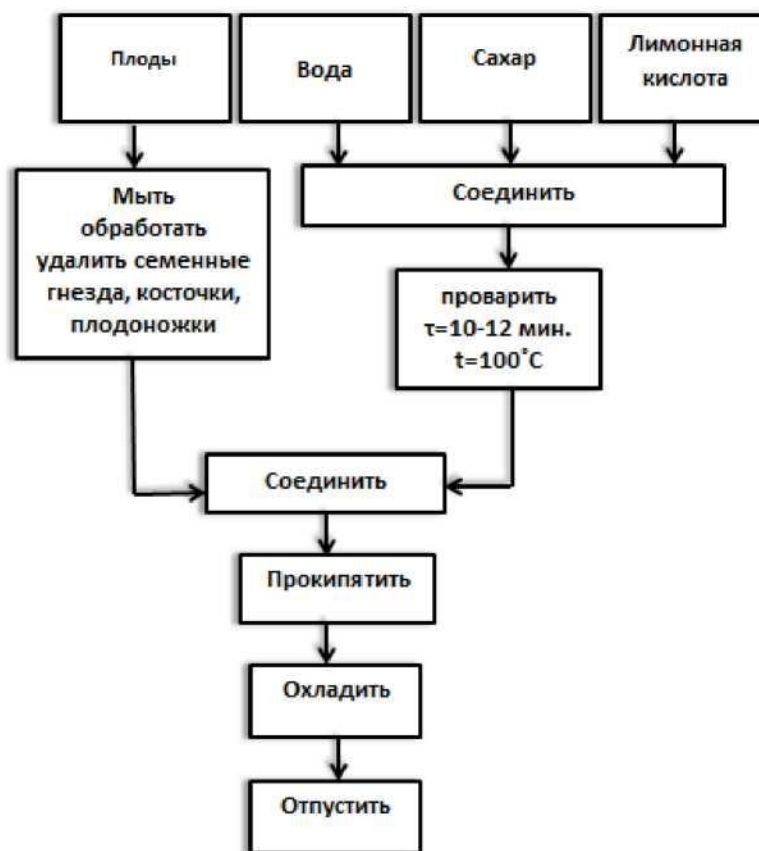
**Блок-схема  
технологического процесса приготовления первых блюд**



**Блок-схема  
технологического процесса приготовления вторых блюд**



**Блок-схема  
технологического процесса приготовления напитков**



## 7. Анализ опасных факторов и определение ККТ.

### 7.1 Название и область применения

Настоящая документированная процедура описывает основные виды потенциально опасных факторов, анализ риска с учетом появления потенциально опасных факторов на стадиях процесса производства пищевой продукции и значимости их последствий при употреблении готового продукта, содержащего опасный фактор.

#### Нормативные ссылки

ГОСТ Р 51705.1-2001 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.  
ТР ТС 021 2011 о безопасности пищевой продукции с приложениями

#### Термины и определения

В данной документированной процедуре используются определения (в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001):

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

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

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

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

### 7.2 ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ККТ

Для утверждения решения, какой с этапов процесса есть ККТ, применяется систематический подход с помощью «Дерева решений». «Дерево решений» по ККТ это логическая последовательность вопросов, ответы на которые нужно найти для каждого риска на каждом этапе процесса. Формирование ККТ выполняется по алгоритму утверждения решений («Дерева решений») согласно Пищевого кодекса 1–1969 версия 4 (Codex Alimentarius)

**Q1.** Существуют ли утвержденные меры контроля на данном этапе?

**Q2.** Предназначен ли данный этап для устранения или уменьшения вероятности появления опасного фактора до допустимого уровня?

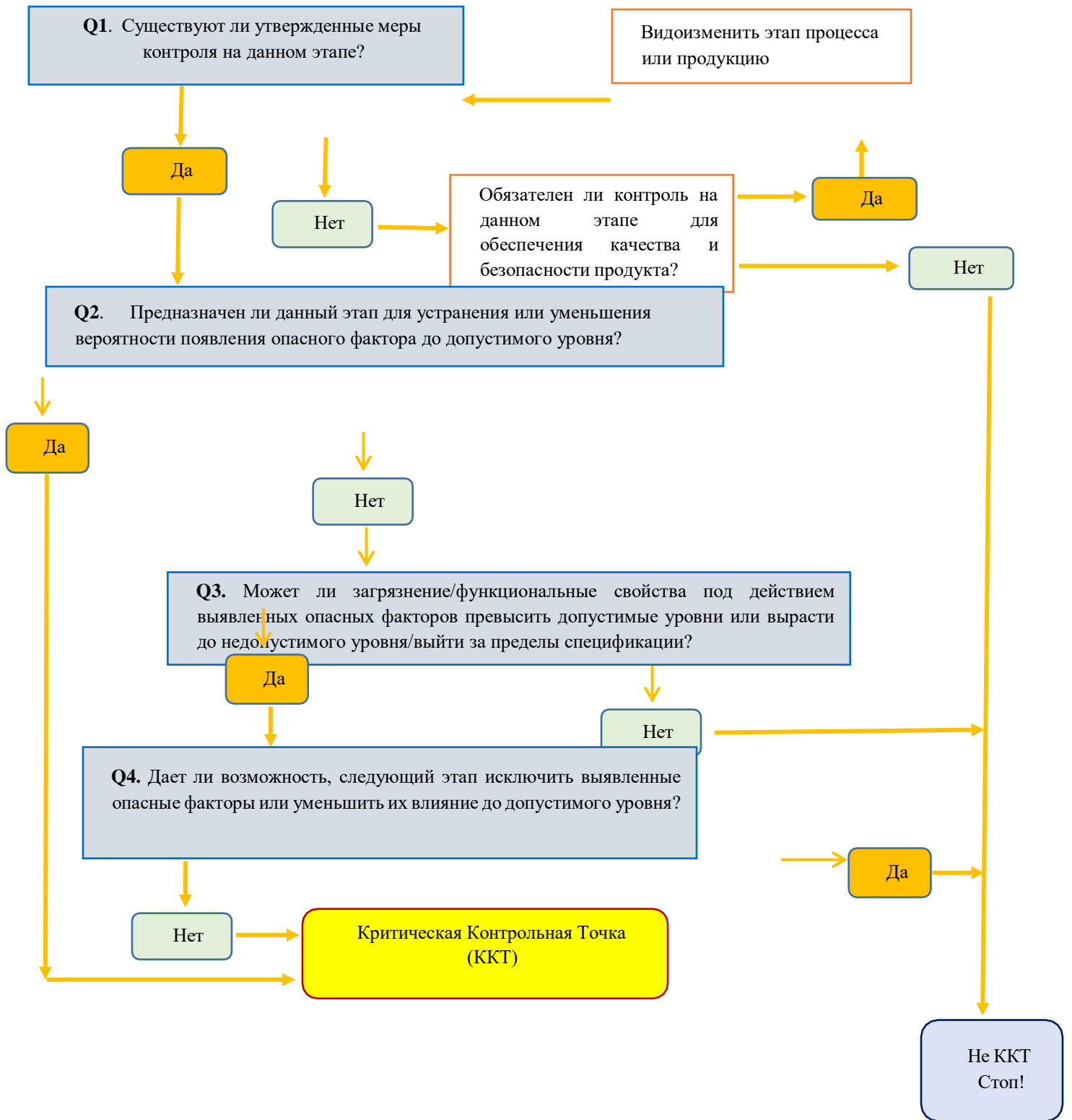
**Q3.** Может ли загрязнение/функциональные свойства под действием выявленных опасных факторов превысить допустимые уровни или вырасти до недопустимого уровня/выйти за пределы спецификации?

**Q4.** Дает ли возможность, следующий этап исключить выявленные опасные факторы или уменьшить их влияние до допустимого уровня?

#### 7.2.1 Дерево принятия решений для установления ККТ

#### **Важные примечания:**

1. Дерево принятия решений используется на этапах, где была выявлена значительная опасность.
2. В контроле опасности может быть задействовано более одного этапа в процессе.
3. Больше одной опасности может быть контролировано с помощью одного специфического контрольного мероприятия.





### 7.3 Производственные программы обязательных предварительных мероприятий

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий –ОППУ (prerequisite program - PRP; operational prerequisite program - PRPo) – программа обязательных предварительных мероприятий, идентифицированная с помощью анализа опасностей как важная составляющая в управлении вероятностью появления опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции, и/или загрязнением или быстрым распространением опасности в пищевой продукции или среде, в которой производится пищевая продукция.

Производственные программы обязательных предварительных мероприятий разработаны в рамках системы ХАССП и программы производственного контроля.

### 7.4 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).

<b>Возможные физические опасности</b>	<b>Источники физических опасностей</b>	<b>Меры контроля</b>
1. металл; 2. стекло; 3. деревянные щепки; 4. камни; 5. украшения; 6. детали механизмов; 7. керамика; 8. твердый пластик; 9. пуговицы; 10. частицы покрытий помещений; 11. вредители	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.

<b>Факторы, влияющие на развитие бактерий, микробов, патогенов.</b>	<b>Условия возникновения</b>
Температура и влажность	Нарушение температурного и влажностного режима при хранении сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов создает благоприятную среду для развития микроорганизмов.
Период хранения	Хранение продукта сверх указанного для него периода хранения приводит к порче продукта, потере потребительских качеств
Другие факторы	качество воды, рН, являются факторами, влияющими на развитие бактерий, микробов и патогенов
<b>Меры контроля</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. гигиена персонала (разработка санитарно-гигиенических процедур, ППК);</li> <li>2. исключение перекрестного загрязнения (разделение или зонирование складского помещения, цехов первичной обработки сырья, производства и реализации готовой продукции);</li> <li>3. по возможности исключение нахождения сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в «опасных» температурных и влажностных зонах (соблюдение холодной цепочки);</li> <li>4. очистка и дезинфекция рабочих мест, помещений (разработка процедур, рабочих инструкций по очистке и дезинфекции рабочего места, помещений);</li> <li>5. соблюдение требований к поверхностям помещений (недопущение сколов, трещин, отслаивания покрытий, недопущение наличия грибка);</li> <li>6. соблюдение требований к посуде и кухонному инвентарю (недопущение сколов, трещин, маркировка, надлежащая очистка и дезинфекция, хранение);</li> <li>7. термическая обработка;</li> <li>8. замораживание;</li> <li>9. дератизация и дезинсекция.</li> </ol>	

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

**Химические** – включают в себя риски, возникшие в результате загрязнения пищевых продуктов и подразделяются на 3 группы:

**Ненамеренно попавшие в пищу химикаты:**

- а) *Сельскохозяйственные химикаты*: пестициды - гербициды, инсектициды, фунгициды, консерванты, средства предохранения складов хранения пищевых продуктов, регуляторы роста, антибиотики 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.

**Естественно возникающие факторы риска**: продукты растительного, животного или микробного метаболизма, например - филотоксины, зоотоксины и афлатоксины.

**Намеренно добавляемые в пищу химикаты**: консерванты, кислоты, пищевые добавки, вещества, способствующие облегчению переработки и т. д.

<b>Источники химических опасностей</b>		
<b>Сельскохозяйственного характера</b>	<b>Производственного характера</b>	<b>Со стороны окружающей среды Учреждения</b>
пестициды; минеральные удобрения; антибиотики и др.	консерванты, усилители вкуса, красители, различные пищевые добавки, упаковочные материалы, средства используемые при упаковке	Моющие, дезинфицирующие средства, смазочные вещества, чистящие средства, краски, растворители и др.
<b>Меры контроля</b>		
<ol style="list-style-type: none"><li>1. тщательный выбор поставщиков сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов;</li><li>2. проведение дезинсекции и дератизации специализированными организациями;</li><li>3. использование только ингредиентов пищевого назначения и только питьевой воды;</li><li>4. проверка санитарного состояния автотранспорта и наличие актов о дезинфекции при поставках пищевых продуктов;</li><li>5. 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, протоколы испытаний);</li><li>6. соответствие показателей сырья в удостоверениях качества требованиями ТР ТС 021/2011, и иных нормативных документов на соответствующие виды сырья.</li><li>7. раздельное хранение пищевого сырья и дезинфицирующих, смазочных средств и другой химии;</li><li>8. особый контроль за дезинфицирующими и чистящими средствами;</li><li>9. недопущение проведения ремонтно-восстановительных работ в помещениях, во время приготовления пищи</li></ol>		

### **Аллергены**

Аллергены- группа продуктов (яйцо куриное, молоко, мука, рыба и др), которые для определенной группы потребителей являются аллергенами и даже в минимальных дозах могут потенциально вызывать тяжелые побочные реакции с угрозой для жизни у людей с повышенной чувствительностью.

*Перечень некоторых аллергенов, подлежащих контролю в Учреждении:*

- мука как продукт переработки хлебных злаков;
- молоко и продукты его переработки (включая лактозу);
- яйца и продукты их переработки;

- витамин С и его модификации;
- рыба и продукты ее переработки.

**Меры контроля:**

- спецификация ингредиентов должна включать сведения о том, что закупаемый ингредиент не содержит инородных веществ, в том числе аллергенов, которые не указаны в описании ингредиентов;

- исключение перекрестных загрязнений;
- соблюдение требований к условиям и срокам хранения;
- соблюдение товарного соседства.

Ответственность за исключение/ снижение содержание аллергенов в пищевой продукции несет повар и кладовщик.

**Серьезность опасных факторов**

Бывает, что вероятность появления рисков может быть оценена как низкая, но влияние этих рисков на здоровье потребителя или качество продукции может быть высоким. Важно так же рассматривать серьезность влияния рисков на деловую репутацию предприятия. Серьезность рисков может оцениваться как минимально низкая, низкая, средняя и высокая.

Комбинируя вероятность возникновения рисков с их серьезностью, можем получить степень отношения, которая выражается как высокая, средняя, низкая или минимальная. Этот подход может использоваться для определения типа контрольных мероприятий, которые должны быть разработаны и внедрены, и частоту проведения мониторинга. Это не исключает необходимость контрольных действий относительно меньших рисков.

**7.5 Оценка рисков**

Без фокусировки на значимые риски может возникнуть тенденция контролировать слишком большое количество точек, а действительно необходимые риски могут быть недостаточно оценены. Таким образом, ХАССП требует контроля таких рисков, которые действительно могут случиться. Поэтому Протокол анализа опасных факторов необходим для организации и документирования работы по рассмотрению и идентификации рисков для продукции.

**Вероятность появления опасности:**

Код	Значение кода	Вероятность возникновения опасного фактора
1	Маловероятно	Менее одного раза в 2 и более лет
2	Редко	В пределах между одним разом в год и одним разом в 2 года
3	Может произойти	В пределах между одним разом в 6 месяцев и одним разом в год
4	Вероятно	Один раз в 6 месяцев
5	Часто	1 раз в неделю

### Серьезность последствий:

Код	Значение кода	Последствия для здоровья человека
5	Критическая (А)	Приводит к смертельному (летальному) исходу или инвалидности I группы
4	Тяжелое (В)	Наносится серьезный ущерб здоровью. Потеря работоспособности на длительный период времени. Может привести к легкой степени инвалидности
3	Средней тяжести (С)	Тяжесть последствий может диагностироваться как заболевание. Возможна необходимость медикаментозного лечения в течение нескольких дней.
2	Легкое (D)	Практически не приводит ни к каким последствиям. Может вызвать неудобства. Для взрослого человека потеря работоспособности отсутствует
1	Не оказывает существенного влияния (Е)	Последствия не ощутимы или полностью отсутствуют

## МЕТОДИКА ОЦЕНКИ РИСКА ДЛЯ УСТАНОВЛЕНИЯ ККТ

### Степень значимости риска

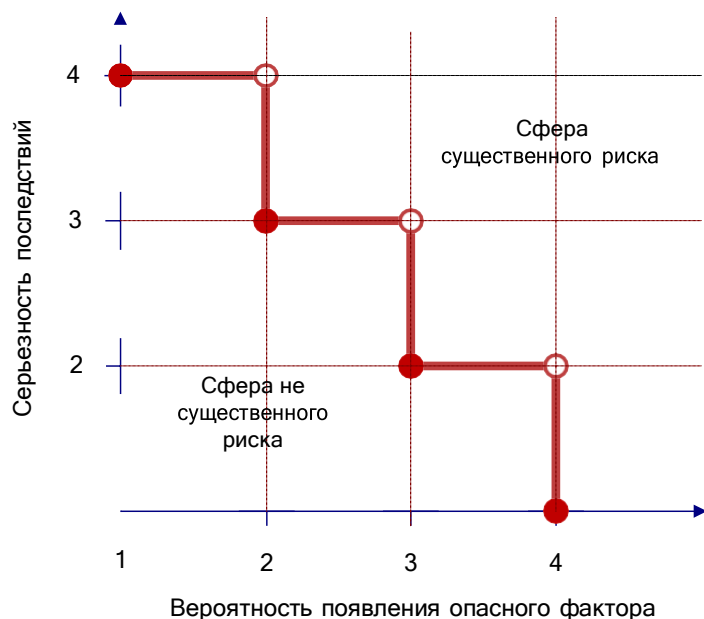
Степень значимости (или опасности) риска определяется по формуле: (значимость риска) = (код степени серьезности последствий опасности (S)) x (код вероятности возникновения риска(P)).

Влияние на здоровье		Вероятность возникновения риска (P)				
		Низкая	Низкая	Средняя	Средняя	Высокая
Может вызвать летальный исход (А)	5					
Может вызвать серьезное заболевание(В)	4					
Может вызвать заболевание (С)	3					
Может вызвать неудобство (D)	2					
Не оказывает существенного влияния (Е)	1					
		1	2	3	4	5
		Маловероятно	Редко	Может произойти	Вероятно	Часто
		<b>Вероятность возникновения риска (P)</b>				

## Матрица риска

Матрица, определяющая существенность степени риска, применяется для визуализации отображения границы сфер риска в виде диаграммы. Отображение такой диаграммной матрицы приведено на рис. 1

Рис. 1. Диаграмма границы сфер рисков.



## ВЫБОР УЧИТЫВАЕМЫХ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ ПРИ ВЫРАБОТКЕ ПРОДУКЦИИ

№/№	Наименование фактора	Описание опасного фактора	Условное обозначение	Вероятность реализации	Тяжесть последствий	Необходим учет
1	Строительные материалы	Штукатурка, краска, кусочки дерева. Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла.	Ф	1	2	да
2	Птицы, грызуны, насекомые и их отходы	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны. Могут быть переносчиками опасных заболеваний	Ф	3	4	да
3	Личные вещи	Пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования. Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, являются источником микробиологического обсеменения	ФБ	1	4	нет
4	Отходы жизнедеятельности персонала	Волосы, ногти, попадают при несоблюдении правил личной гигиены. Являются источником микробиологического обсеменения	ФБ	3	1	нет

5	Элементы технологического оснащения	Мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты, кусочки электропровода, кусочки транспортной ленты).	Ф	3	2	да
6	Бумага и упаковочные материалы	Обрывки полиэтиленовой/стрейч пленки, бумажной и картонной упаковки. Могут быть причиной удушья, порезы рта и горла, являются источником микробиологического обсеменения	ФБ	4	3	да
7	Металлпримеси	Опилки и стружка металлического происхождения, кусочки электрического провода. Могут быть причиной удушья, порезов рта и горла.	Ф	2	3	да
8	Осколки стекла	Могут попадать в продукцию при разрушении плафонов, поломке инсектицидных ламп, разбитие окон. Может находиться в сырьевых компонентах	Ф	1	3	да
9	Ломкий пластик	Поврежденные бочки, тара, пластиковые поддоны, ведра, крышки от ведер потребительской тары, розетки, включатели	Ф	3	3	да
9	Элементы моющих средств (остаточное количество)	Вызывают интоксикацию у человека, аллергическую реакции, раздражающее действие	Х	1	3	да
10	Пестициды: Гексахлорцикло гексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	Вещества, которыми обрабатывают растения, могут попадать в продукцию с сырьем, с водой. Вызывают поражение нервной системы. Регламентированы ПДУ для групп пестицидов.	Х	1	4	да
11	Химические элементы, влияющие на состояние здоровья человека при присутствии в продукции (токсичные элементы): мышьяк, кадмий, ртуть, свинец	Различные вещества, содержание токсичные элементы в форме тех или иных соединений. Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, миграция с частей технологического оборудования, попадание с водой, попадание в расфасованную продукцию с полимерной тары. Вызывают интоксикации, которые сопровождаются тошнотой, рвотой, болями в желудке; поражение нервной системы: сонливость, головная боль, судороги, могут вызывать поражения печени; могут накапливаться в организме человека.	Х	1	4	да

12	КМАФАнМ (мезофильноаэробные, факультативноаэробные м/о)	Санитарно-показательные м/о. Учитываются при оценке состояния тары, оборудования, рук, сан. Одежды и обуви. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Погибают при нагревании до 75°C в течение 90 минут.	<b>Б</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>да</b>
13	БГКП – бактерии группы кишечной палочки	Определяет степень загрязнения оборудования, инструментов, сырья, готовой продукции, воды, рук, одежды. Погибают при нагревании до 75°C в течение 90 минут. Способны вызывать токсикоинфекции.	<b>Б</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>да</b>
14	Staphylococcus aureus	Учитывается при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья, готовой продукции. Могут вызывать пищевые интоксикации. Погибают до 72°C в течение 1 часа.	<b>Б</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>да</b>
15	Грибковые (плесень)	Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Погибают при тепловой обработке. Некоторые грибковые имеют продукты жизнедеятельности токсичные для человека. Такие продукты называются микотоксины. Микотоксины являются причиной наиболее серьезных пищевых отравлений, заболеваний.	<b>Б</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>да</b>
16	Сальмонеллы	Входят в группу патогенных м/о. Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжает оставаться высокой во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются животные и птицы. Погибают при нагревании до 70°C. Вызывают сальмонеллез и токсикоинфекции.	<b>Б</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>да</b>
17	Загрязняющий фактор от окружающей среды (пыль, семена и т.д.)	Пыль, семена деревьев и растений могут попадать в продукцию с территории предприятия при несоблюдении правил содержания территории предприятия. Источники микробиологического и физического загрязнения.	<b>Ф</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>нет</b>



7.6 Таблица анализа риска и определения ККТ

№	Описание процесса/Этапа	Опасный фактор	Серьезность последствий	Степень опасности			Действие для Управления риском (контроль)	Дерево решений				ККТ/КТ/ ППУ	Примечание
				Вероятность	Серьезность	Риск:		Q1	Q2	Q3	Q4		
		<p><b>Б</b> - Биологические опасные факторы: бактерии, грибковые, вирусы, паразиты, водоросли.</p> <p><b>Х</b> - Химические опасные факторы: пестициды, консерванты, антибиотики, чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, смазочные масла, свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, филотоксины, зоотоксины и афлатоксины.</p> <p><b>Ф</b> - Физические опасные факторы: стекло, металл, камни, ветки, листья, дерево, вредители, украшения</p>	<p><b>Критическая (А).</b> Приводит к смертельному (летальному) исходу или инвалидности I группы</p> <p>Тяжелое (В). Наносится серьезный ущерб здоровью. Потеря работоспособности на длительный период времени. Может привести к легкой степени инвалидности</p> <p><b>Средней тяжести (С).</b> Тяжесть последствий может диагностироваться как заболевание. Возможна необходимость медикаментозного лечения в течение нескольких дней.</p> <p><b>Легкое (D)</b> Практически не приводит ни к каким последствиям. Может вызвать неудобства. Для взрослого человека потеря работоспособности отсутствует</p> <p><b>Не оказывает существенного влияния (E)</b> Последствия не ощутимы или полностью отсутствуют</p>	<p>Вероятность</p> <p>1 маловероятно</p> <p>2 редко</p> <p>3 возможно</p> <p>4 вероятно</p> <p>5 часто</p> <p>о</p>	<p>Серьезность</p> <p>1 минимум</p> <p>2 низкая</p> <p>3 низкая</p> <p>3 средняя</p> <p>4 высокая</p> <p>о</p>	<p>Риск:</p> <p>1 низкий</p> <p>2 средний</p> <p>3 высокий</p>		<p>Q1</p> <p>Существуют ли утвержденные меры контроля на данном этапе?</p>	<p>Q2</p> <p>Предназначены ли данные меры для устранения или уменьшения вероятности появления опасного фактора до допустимого уровня?</p>	<p>Q3</p> <p>Может ли загрязнение/функциональные свойства под действием выявленных опасных факторов превысить допустимый уровень или вырасти до недопустимого уровня/выйти за пределы спецификации?</p>	<p>Q4</p> <p>Дает ли возможность, следующий этап исключить выявленные опасные факторы или уменьшить их влияние до допустимого уровня</p>		

		<b>Посторонние предметы:</b>		<b>Описание опасности:</b>											
1	<b>Приемка сырья</b>	Посторонние включения различного происхождения: Загрязненность, зараженность сельхоз вредителями (насекомые, клещи) Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов.	Ф	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	В	1	3	1	Соблюдение правил приемки сырья: визуальный контроль, в случае обнаружения песка, стекла, металлической стружки и прочих посторонних включения строительного происхождения возвращается поставщику. Соблюдение санитарных правил персонала. Поврежденная упаковка либо не принимается, если принимается, допускается в производство с последующей переборкой.	да	нет	да	да	ППУ	
		<b>Токсичные элементы:</b> - свинец - мышьяк - кадмий - ртуть Радионуклиды ДДТ и его метаболиты Микотоксин афлатоксин М1 Диоксидины Меламин	Х	Сельскохозяйственные химикаты используются при выращивании. Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний.	В	1	2	1	Вероятность низкая. Работа с проверенным поставщиком, наличие сопроводительной документации, протоколы исследования	да	нет	нет	-	ППУ	ПИ на сырье и п/ф
		<b>Микробиология.</b>	Б	Нарушение режимов приемки и хранения сырья. Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного	С	1	2	1	Проверка: -температурного режима в ТС и на поверхности	да	нет	да	да	ППУ	ПИ, журнал вход

				характера, заболевания органов ЖКТ					продукта при поставке от поставщика, -сан.состояние ТС - сопроводительные документы на сырье (ДС,ПИ и тп) -органолептика. -соблюдение персоналом инструкций саногигиены В случае критического несоответствия возврат поставщику.  Вероятность низкая. Работа с проверенным поставщиком, наличие сопроводительной документации, протоколы исследования.						ного контроля сырья и материалов, Жбражеражаскоропорящихся продукции
2	Хранение сырья	Посторонние включения различного происхождения: Загрязненность, зараженность сельхоз вредителями (насекомые, клещи) Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные	Ф	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	В	1	2	1	Возможен риск если сырье и материалы хранить в открытом виде. На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск	да	нет	да	да	ППУ	Контроль условий хранения, контроль чистоты поме

		материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов.						маловероятен. Соблюдение требований по хранению. Регулярный контроль.						щени й	
		<b>Микробиология</b>	Б	Нарушение режимов приемки и хранения сырья. Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	D	1	2	1	Риск возможен при несоблюдении инструкций по санитарии, гигиене. На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен. Проводится постоянный контроль за соблюдением инструкций. В случае нарушений условий хранения регулируется температура и влажность в помещении.	да	нет	нет		ППУ	Журнал регистрации температуры и относительной влажности и воздуха в складских помещениях  Журнал сан. обра

															ботки
3	<b>Растарка сырья из транспортной упаковки и передача на производство</b>	Посторонние включения различного происхождения: Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов.	Ф	Могут попасть при несоблюдении санитарных норм, халатности персонала. Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	В	2	1	1	На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен. Соблюдение сангигиенических инструкций.	да	нет	да		ППУ	Соблюдение сангигиенических правил сотрудниками
4	<b>Подготовка специй, пряностей, муки (просеивание, дозирование) перед передачей в цех производства</b>	Посторонние включения различного происхождения: Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов.	Ф	Могут попасть при несоблюдении санитарных норм, халатности персонала. Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	В	1	2	1	На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен. Проводится просеивание через сита с разным диаметром перфорации. Производится регулярный контроль с ведением записей	да	нет	да	нет	ККТ 1	Журнал по просеванию;  Журнал целостности ситокромок режущих инструментов
		Элементы моющих средств (остаточное количество)	Х	Могут попасть по вине персонала при несоблюдении инструкций по разведению моющих средств. Вызывают интоксикацию у человека, аллергическую реакцию, раздражающее действие	С	1	1	1	На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен. Соблюдение инструкций по разведению моющих средств и мойки.	да	нет	нет		ППУ	контроль сан.обработки цехов. Контроль

															сани тарной обра ботк и обор удов ания , тары и инве нтар я.
		<b>Микробиология</b>	Б	Несоблюдение персоналом санитарно-гигиенических норм и правил. . Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	С	1	1	1	На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен. Соблюдение санитарных правил персонала.	да	нет	нет		ППУ	конт роль сан. обра ботк и цехо в  конт роль сани тарной обра ботк и обор удов ания , тары и инве

															нтар я.
5. 1	Подгото вка сырья:  Очистка сырья, мойка	Посторонние включения различного происхождения: Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов.	Ф	Могут попасть при несоблюдении санитарных норм, халатности персонала. Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	В	1	1	1	На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен. Соблюдение сан гиги инструкций, контролируется целостность режущих инструментов.	да	нет	нет		ППУ	Ж. цело стно сти сит, кром ок режу щих инст руме нтов
		Элементы моющих средств (остаточное количество)	Х	Могут попасть по вине персонала при несоблюдении инструкций по разведению моющих средств. Вызывают интоксикацию у человека, аллергическую реакции, раздражающее действие	С	1	1	1	На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен Соблюдение санитарных правил персонала. Соблюдение инструкций по разведению моющих средств и мойки.	да	нет	нет		ППУ	конт роль сан. обра ботк и цехо в  конт роль сани тарн ой обра ботк и обор удов ания, тары и инве нтар я
		<b>Микробиология</b>	Б	Несоблюдение персоналом санитарно-	С	1	1	1	На основании	да	нет	да		ППУ	Конт

				гигиенических норм и правил. .Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ					анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен Соблюдение санитарных правил персонала.						роль санитарной обработки и оборудования, тары и инвентаря.  контроль сан. обработки цехов
5.2	Подготовка консервных полуфабрикатов в растительного происхождения. (открытие, извлечение	Посторонние включения различного происхождения: Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи.	Ф	Могут попасть при несоблюдении санитарных норм, халатности персонала. Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	В	1	3	1	На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен. Контроль целостности кромок режущих инструментов, соблюдение санитарных правил персонала	да	нет	нет		ППУ	Ж. целостности, кроме режущих инструментов
		Элементы моющих средств (остаточное	Х	Могут попасть по вине персонала при	С	1	1	1	На основании анализа данных за	да	нет	нет		ППУ	Контроль



	ние, освобождение продукта от рассола)	количество) на ситах для сливания рассола, тары	несоблюдении инструкций по разведению моющих средств. Вызывают интоксикацию у человека, аллергическую реакции, раздражающее действие					прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен Соблюдение санитарных правил персонала. Соблюдение инструкций по разведению моющих средств и мойки.						санитарной обработки оборудования, тары и инвентаря.  контроль санитарной обработки цехов
		<b>Микробиология</b>	Б	Несоблюдение персоналом санитарно-гигиенических норм и правил. . Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	С	1	1	1	На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен Соблюдение санитарных правил персонала	да	нет	нет		ППУ

															инвентаря.
															контроль санитарной обработки помещений
6	Измельчение сырья/п/ф	Посторонние включения различного происхождения: Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов.	Ф	Могут попасть при несоблюдении санитарных норм, халатности персонала. Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	В	1	2	1	На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен Соблюдение санитарных правил персонала. Контроль целостности кромок режущих инструментов	да	нет	нет		ППУ	Ж. целостности сит, кромки режущих инструментов
		Элементы моющих средств (остаточное количество)	Х	Могут попасть по вине персонала при несоблюдении инструкций по мойке оборудования. Вызывают интоксикацию у человека, аллергическую реакции, раздражающее действие	С	1	1	1	На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен Соблюдение санитарных правил персонала. Персонал обучен мойке оборудования.	да	нет	нет		ППУ	Контроль санитарной обработки и оборудования, тары

									Ведется контроль. Соблюдение инструкций по разведению моющих средств и мойки.						и инвентаря.  контроль санобработки цехов
		<b>Микробиология</b>	Б	Несоблюдение персоналом санитарно-гигиенических норм и правил, инструкции по мойке оборудования. Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	С	1	2	1	На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен Соблюдение санитарных правил персонала. Ведется контроль.	да	нет	да		ППУ	Контроль санитарной обработки и оборудования, тары и инвентаря.  контроль сан. обработки цехов

7.1	<b>Термическая обработка</b> (запекание, варка, выпекание): Приготовление супов, приготовление вторых блюд, омлет, выпечка и т.п. (указаны в БС)	<b>Микробиология</b>	Б	Несоблюдение режимов термообработки продукции (недоварка) приведет к росту микроорганизмов, что в свою очередь может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	С	1	3	1	На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен. Соблюдение санитарных правил персонала, соблюдение технологических режимов обработки продукции. Соблюдение персоналом инструкции по работе с ККТ. Производится контроль с ведением записей	да	да	-	-	ККТ2	Журнал «Бракера ж готовой продукции»
7.2	<b>Термическая обработка овощей/ каш и тп</b>	<b>Микробиология</b>		Несоблюдение режимов термообработки сказывается на органолептических показателях продукции	С	1	1	1	На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен. Соблюдение санитарных правил персонала, соблюдение технологических режимов обработки продукции. Производится контроль с ведением записей	да	нет	нет		ОПТУ (КТ) контрольная точка	Журнал «Бракера ж готовой продукции»
8	<b>Охлаждение термически обработанного п/ф и</b>	<b>Микробиология</b>	Б	Несоблюдение персоналом санитарно-гигиенических норм и правил. Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	С	1	3	1	На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен. Соблюдение	да	нет	нет			Журнал регистрации темп

	продукт а								санитарных правил персонала.						ерат уры в холоди льных и моро зиль ных каме рах  Конт роль сани тарн ой обра ботк и холоди льных каме р
9	Замес, смешивание ингредиентов	Посторонние включения различного происхождения: Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи.	Ф	Могут попасть при несоблюдении санитарных норм, халатности персонала. Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	С	1	3	1	На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен	да	нет	нет		ПШУ	Ж. цело стно сти сит, кром ок режу щих инст руме нтов
		Элементы моющих средств (остаточное количество)	Х	Могут попасть по вине персонала при несоблюдении инструкций по разведению моющих средств. Вызывают	С	1	1	1	На основании анализа данных за прошлые периоды,	да	нет	нет		ПШУ	Конт роль сани

				интоксикацию у человека, аллергическую реакцию, раздражающее действие					можно заключить, что риск маловероятен. Соблюдение инструкций по разведению моющих средств и мойки						тарной обработкой оборудования, тары и инвентаря.
		Микробиология	Б	Несоблюдение персоналом санитарно-гигиенических норм и правил. Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	С	1	3	1	На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен. Соблюдение санитарных правил персонала.	да	нет	нет		ППУ	Гигиенический журнал  Журнал санитарного инструктажа
10	Подготовка готового продукта к реализации	Посторонние включения различного происхождения: Загрязненность, зараженность сельхоз вредителями (насекомые, клещи) Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности	Ф	Могут попасть при несоблюдении санитарных норм, халатности персонала. Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Д	1	1	1	Подача готового продукта осуществляется в закрытом виде. Соблюдаются процедуры по санитарии и гигиене, Предупреждению перекрестного загрязнения. На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск	да	нет	нет		ППУ	

		персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов.						маловероятен.							
		<b>Микробиология</b>	Б	Несоблюдение персоналом санитарно-гигиенических норм и правил. Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	С	1	1	1	На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен. Соблюдение санитарных правил персонала	да	нет	нет		ППУ	
		Элементы моющих средств (остаточное количество)	Х	Могут попасть по вине персонала при несоблюдении инструкций по разведению моющих средств. Вызывают интоксикацию у человека, аллергическую реакцию, раздражающее действие	С	1	1	1	На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен. Соблюдение инструкций по разведению моющих средств и мойки	да	нет	нет		ППУ	конт роль сани тарн ой обра ботк и обор удов ания, тары и инве нтар я
<b>1</b>	<b>Реализация готового продукта</b>	Посторонние включения различного происхождения: Загрязненность, зараженность сельхоз вредителями (насекомые, клещи) Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы	Ф	Могут попасть при несоблюдении санитарных норм, халатности персонала. Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	D	1	1	1	Соблюдаются процедуры по санитарии и гигиене. На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен.	да	нет	нет		ППУ	

		жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов.													
		<b>Микробиология</b>	Б	Несоблюдение персоналом санитарно-гигиенических норм и правил. Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	С	1	1	1	На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен. Соблюдение санитарных правил персонала.	да	нет	нет		ППУ	Ж бра к ра ж а г о т о в о г о п р о д у к т а
		Элементы моющих средств (остаточное количество)	Х	Могут попасть по вине персонала при несоблюдении инструкций по разведению моющих средств. Вызывают интоксикацию у человека, аллергическую реакцию, раздражающее действие	С	1	1	1	На основании анализа данных за прошлые периоды, можно заключить, что риск маловероятен. Соблюдение инструкций по разведению моющих средств и мойки	да	нет	нет		ППУ	



## 7.7 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).

## 7.8 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 температуры 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.

## 8. План ХАССП

Настоящий План разработан на основании принципов ХАССП и устанавливает Критические контрольные точки и мероприятия по управлению ККТ.

Цель деятельности управления критическими контрольными точками – минимизация или устранения опасных факторов.

### Рабочие листы ХАССП.

#### Лист ХАССП № 1

Наименование сырья: сахар-песок, соль, специи, мука

Наименование технологического процесса: Просеивание

<b>Наименование операции</b>		Просеивание
<b>Опасный фактор</b>		<b>Физический</b>
<b>Номер критической контрольной точки</b>		ККТ 1
<b>Контролируемый параметр и его предельные значения</b>		– наличие посторонних физических примесей – целостность сит, – использование сит с диаметром перфорации соответствующему данному продукту
<b>Процедура мониторинга</b>	<b>Частота контроля</b>	Каждая партия
	<b>Метод измерения</b>	– <b>визуальный</b> – Визуальный осмотр целостности сит
	<b>Ответственный</b>	Повар
	<b>Регистрационно-учетный документ</b>	Журнал по просеиванию (Приложение 11)
<b>Контролирующие действия</b>		– Соблюдение технологии просеивания сыпучих продуктов (использование сит с диаметром отверстий согласно данному продукту) – Своевременная очистка и смена сит.
<b>Корректирующие действия в случае отклонения</b>		В случае обнаружения посторонних примесей производится повторное просеивание

**Лист ХАССП №****Лист ХАССП № 2**

Наименование продукта: Первое  
блюдо

Наименование технологического процесса: Тепловая обработка первых блюд  
(варка)

<b>Наименование операции</b>		Тепловая обработка первых блюд (варка)
<b>Опасный фактор</b>		<b>Биологический.</b> Микробиологическая опасность – выживание патогенных микроорганизмов в готовой продукции из-за неправильных режимов тепловой обработки и неисправности оборудования.
<b>Номер критической контрольной точки</b>		ККТ 2
<b>Контролируемый параметр и его предельные значения</b>		- <b>температура и время варки</b> -Температура готовности изделий из мяса, рыбы, птицы и время приготовления согласно «Сборника рецептов»; - Температура в толще продукта должна быть 90-92 °С; - Органолептическими признаками готовности изделий из мяса или птицы являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе продукта. Время приготовления бульона из мяса, рыбы, птицы должно быть от 1 ч до 2,5 ч
<b>Процедура мониторинга</b>	<b>Частота контроля</b>	Каждая партия
	<b>Метод измерения</b>	– <b>визуально-инструментальный</b> – Термощуп (поверенный и обработанный); – Часы для определения продолжительности приготовления; Визуальный осмотр по органолептическим показателям.
	<b>Ответственный</b>	Повар
	<b>Регистрационно-учетный документ</b>	Журнал бракеража готовой продукции ( Приложение 5)
<b>Контролирующие действия</b>		– Соблюдение технологии приготовления согласно технологическим картам; – Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования.
<b>Корректирующие действия в случае отклонения</b>		-Продолжение варки до достижения готовности продукта -Ремонт и наладка оборудования -Регулярное обучение персонала

**Лист ХАССП №****Лист ХАССП № 3**Наименование продукта: Второе блюдоНаименование технологического процесса: Тепловая обработка вторых блюд (мясо и рыбо содержащих (тушение, запекание, обжарка)

<b>Наименование операции</b>	Тепловая обработка вторых блюд (тушение, запекание, обжарка)	
<b>Опасный фактор</b>	<b>Биологический</b> Микробиологическая опасность – выживание патогенных микроорганизмов в готовой продукции из-за неправильных режимов тепловой обработки и неисправности оборудования.	
<b>Номер критической контрольной точки</b>	ККТ 2	
<b>Контролируемый параметр и его предельные значения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– температура и время термообработки</li> <li>– Температура готовности изделий из мяса, рыбы, птицы и время приготовления согласно «Сборника рецептур»;</li> <li>– Температура в толще продукта для натуральных рубленых изделий – не ниже 85°С, для изделий из котлетной массы – не ниже 90 °С;</li> <li>– Органолептические показатели. Органолептическими признаками готовности изделий из мяса или птицы являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе продукта.</li> </ul>	
<b>Процедура мониторинга</b>	<b>Частота контроля</b>	Каждая партия
	<b>Метод измерения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>визуально-инструментальный</b></li> <li>– Термощуп (поверенный и обработанный);</li> <li>– Часы для определения продолжительности приготовления;</li> <li>– Визуальный осмотр по органолептическим показателям.</li> </ul>
	<b>Ответственный</b>	Повар
	<b>Регистрационно-учетный документ</b>	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 5)
<b>Контролирующие действия</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Соблюдение технологии приготовления согласно технологическим картам;</li> <li>– Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования.</li> </ul>	

**Лист ХАССП №**

<b>Корректирующие действия в случае отклонения</b>	Продолжение термообработки до достижения готовности продукта -Ремонт и наладка оборудования -Регулярное обучение персонала
--	--

**Лист ХАССП №****Лист ХАССП № 4**

Наименование продукта:

Выпечка

Наименование технологического процесса: Тепловая обработка (выпекание)

<b>Наименование операции</b>		Тепловая обработка выпечки (выпекание)
<b>Опасный фактор</b>		<b>Биологический</b> Микробиологическая опасность – выживание патогенных микроорганизмов в готовой продукции из-за неправильных режимов тепловой обработки и неисправности оборудования.
<b>Номер критической контрольной точки</b>		ККТ 2
<b>Контролируемый параметр и его предельные значения</b>		– температура и время термообработки – Температура готовности изделий и время приготовления согласно «Сборника рецептур», ТТК. – Органолептические показатели.
<b>Процедура мониторинга</b>	<b>Частота контроля</b>	Каждая партия
	<b>Метод измерения</b>	– <b>визуально-инструментальный</b> – Часы для определения продолжительности приготовления; – Визуальный осмотр по органолептическим показателям.
	<b>Ответственный</b>	Повар
	<b>Регистрационно-учетный документ</b>	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 5)
<b>Контролирующие действия</b>		– Соблюдение технологии приготовления согласно технологическим картам; – Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования.
<b>Корректирующие действия в случае отклонения</b>		Продолжение термообработки до достижения готовности продукта -Ремонт и наладка оборудования -Регулярное обучение персонала

## 9. Документированная процедура «Входной контроль»

Настоящая процедура устанавливает порядок проведения входного контроля сырья, вспомогательных материалов, с целью предотвращения производства продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011, а также ответственность и полномочия в рамках данной процедуры.

Обеспечить правильный прием товара по количеству и качеству, исключить возможности попадания бракованного товара в места хранения годной продукции. Правильно и своевременно оформить соответствующие первичные документы. Обеспечить при приеме продукции необходимую точность хранения.

Действие настоящей процедуры распространяется на все подразделения Учреждения, задействованные во входном контроле сырья, вспомогательных материалов.

Применяется при поступлении на продовольственный склад и выдаче в пищеблок товаров, предназначенных для изготовления готовой продукции.

*Декларация о соответствии (ДС)/Сертификат соответствия (СС)* – документ, выданный уполномоченной организацией, и декларирующий (от имени изготовителя) соответствие продукции нормативным документам.

*Санитарно-эпидемиологическое заключение (СЭЗ)* – документ, выданный Роспотребнадзором, и декларирующий безопасность продукции в соответствии с нормативными документами.

*Товарно-транспортная накладная (ТТН)* – документ, предназначенный для учета движения товарно-материальных ценностей (ТМЦ, грузов) и расчетов за их перевозки.

*Спецификация* – документ, описывающий все свойства продукта, а также определенные требования к материалам, процессам и т.п.

*Инструкция* – документ, устанавливающий последовательность действий, необходимых для достижения определенных целей определенным сотрудником.

*Сырье* – продукт, участвующий в процессе переработки и входящий в состав готового продукта.

*Входной контроль* – контроль сырья, вспомогательных материалов, поступивших от поставщика в МАДОУ «Промышленновский детский сад «Сказка» для использования их в производстве.

*Выборочный входной контроль* – контроль, при котором решение о качестве контролируемой продукции, поступающей на предприятие, принимается по результатам проверки одной или нескольких проб от общего количества единиц упаковки партии.

*Нормативно-техническая документация (НТД)* – совокупность материалов и документов, обеспечивающих качество производимой продукции, а также ее соответствие всем утвержденным требованиям безопасности, условиям хранения и транспортировки.

*Удостоверение качества/ Паспорт качества* – документ, выпускаемый предприятием и подтверждающий выполнение требований норм безопасности, санитарно-эпидемиологических требований к продукции, соблюдение технических условий (ТУ) или ГОСТа на выпускаемую пищевую продукцию.

*Проба* - определенное количество нештучной продукции, взятое для контроля.

*Брак* – продукция, передача которой потребителю не допускается из-за наличия дефектов.

*ТМЦ* – товарно-материальные ценности.

Ответственным за входной контроль, проверку сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции, за гашение ветеринарных



сопроводительных документов в личном кабинете системы ФГИС «Меркурий» является кладовщик/завхоз.

## **Порядок проведения входного контроля сырья и вспомогательных материалов**

### **Проверка товаросопроводительной документации**

Поступающее сырье, товар должен сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность, происхождение, фитосанитарное состояние, ветеринарно-санитарное состояние, легальность производства и оборота и иными документами, предусмотренными действующим законодательством РФ и стран Таможенного Союза, в том числе:

Товаросопроводительная документация (или их Реестр), содержащиеся по каждому наименованию товара сведения об обязательном подтверждении соответствия (сертификат соответствия, его номер, срок его действия, орган выдавший сертификат или сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший). Эти документы должны быть заверены подписью и печатью поставщика или продавца с указанием его места нахождения (адрес) и телефона. Копии предоставляемых сопроводительных документов, оттиски печати, подписи в них должны быть четкими, информация – читаемой и недвусмысленной. Информация в сопроводительных документах должна соответствовать информации на маркировке.

Срок действия декларации Таможенного союза, если сырье изготовлено в период действия декларации – данный документ действителен на эту партию до окончания срока годности сырья.

Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, хранятся у кладовщика.

### **Осмотр транспортного средства**

Кладовщик проводит осмотр машины на предмет отсутствия насекомых, сильных запахов, намокания товара, разрывов транспортной тары, соблюдения температурных режимов перевозки (для соответствующих грузов), разрывов тента, повреждений пола и других подобных нарушений.

При приёмке машины с грузом, требующим особых температурных режимов перевозки, Автотранспортное средство должно быть оборудовано рефрижератором, температура продукта измеряется сразу после открытия дверей с помощью бесконтактного термометра (пирометра).

### **Действия при обнаружении серьёзных недостатков**

- В случае обнаружения серьёзных недостатков, груз из машины не выгружать, срочно оповестить заинтересованных лиц (шеф повара), которые должны **совместно с поставщиком** принять решение о возврате груза поставщику или о его приёмке (если это не несёт угрозы) и проведении дальнейшего контроля.

- В случае принятия решения о возврате груза поставщику необходимо сообщить о решении руководству. Оформить «Акт возврата» с подписью представителя компании по перевозке/водителя в 2х экземплярах (один отдать водителю/поставщику, второй – остаётся в Учреждении).

- В случае принятия совместного с поставщиком решения о приёмке груза с серьёзными недостатками, необходимо предпринять все меры для предотвращения

возможности загрязнения или приведения в негодность качественного товара (например, поставить груз в специальную зону, промаркировать соответствующими паллетными листами, организовать немедленное исправление дефектов или дождаться представителя поставщика для принятия плана дальнейших действий. После устранения угрозы загрязнения других ТМЦ провести тщательную уборку использованных мест хранения).

Выгрузка ТМЦ производится персоналом склада.

При выгрузке кладовщик/завхоз проверяет накладные и получаемый груз по следующим критериям:

- количество;
- соответствие товара по накладной и по факту (на основе маркировки);

### **Общие положения по входному контролю качества поступившего груза**

#### *Общее состояние упаковки.*

При выявлении нарушений групповой упаковки, вызывающих подозрения по состоянию продукта внутри, кладовщик вскрывает подозрительные коробки и забраковывает несоответствующую (повреждённую, загрязнённую и т.п.) продукцию. Если взятой пробы недостаточно для вынесения решения, то он имеет право вскрыть необходимое для принятия решения количество упаковочных единиц с каждого паллета.

При выявлении нарушений, отклонений по количеству, качеству или по типу товара оформляется АКТ с подписью представителя компании по перевозке/водителя в 2х экземплярах (один отдать водителю/поставщику, второй – остаётся в архиве учреждения).

#### *Требования к маркировке:*

Обязательная информация о сырье, в соответствии ТР ТС 022/2011, должна быть вынесена на потребительскую упаковку/транспортную тару в виде этикетки, ярлыка листа вкладыша. Информация должна быть предоставлена на русском языке.

В том случае если на маркировку вынесена информация об отсутствии ГМО, необходимо запросить протокол испытаний (возможно предоставление со следующей поставкой сырья).

При приемке кладовщик проверяет соответствия качества поступившего сырья требованиям, изложенным в спецификациях сырья, согласованных с поставщиком. Для каждого вида разрабатывается спецификация.

Проверяет сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность (протоколы испытаний, декларации ТС, добровольный сертификат (при наличии), удостоверение качества (при наличии), паспорт качества (при наличии), ветеринарные сопроводительные документы).

Кладовщик проводит визуальный осмотр сырья. Так же сырье, по возможности, проверяется органолептическим методом (согласно требований спецификаций).

После проверки качества продукции вносятся данные в «Журнал входного контроля сырья и материалов» (Приложение 2).

При проведении входного контроля сырья, вспомогательных материалов проверяются:

- сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции (свидетельство о государственной регистрации, декларация, удостоверение качества и другие документы, оговоренные в договоре/ контракте);
- внешний вид поступившей продукции;
- качество упаковки;
- количество;
- наличие и качество маркировки;
- отсутствие механических повреждений.

В случае выявления при входном контроле несоответствий требованиям нормативно-технической документации, сопроводительным документам, а также требованиям, прописанным в спецификациях, в действие вступает ДП- «Процедура управления несоответствующей продукцией».

Все сырье, вспомогательные материалы и упаковочные материалы, не прошедшие входной контроль, возвращаются поставщику. Информация передается заведующему.

### Параметры, по которым приемка сырья запрещена

Параметры	Характеристика несоответствия	Решение
Срок годности и хранения	Продукция не имеет установленных сроков годности или сроки годности, которые истекли	Отказ
Несоответствие требований по внешнему виду	Порча, поврежденные, разорванные и сильно загрязненные упаковки	Отказ
Следы заражения	Плесень, посторонние примеси, заражение насекомыми, грызунами	Отказ
Несоответствие требованиям к упаковке сырья	Нарушена целостность, повреждения, загрязненность	Отказ
Несоответствие требованиям по органолептическим показателям	Несоответствие запаха, внешнего вида	Отказ
Сопроводительные документы	Отсутствие сопроводительных документов	Отказ
Маркировка	Отсутствие маркировки, не полная маркировка	Отказ

После проведения входного контроля ТМЦ, признанные качественными, разместить на складе с учётом требований товарного соседства, партий ТМЦ и прочей важной информации. Размещение ТМЦ должно быть удобным для соблюдения в дальнейшем правил Fe-Fo и Fi-Fo. (первым заканчивается-первым уходит/ первым входит-первым выходит)

Сырье должно храниться в таре производителя в условиях, установленных на маркировке и/или в сопроводительной документации с учетом особенностей. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

Хранения сырья и готовых продуктов должно быть организовано, чтобы они не соприкасались с друг другом и исключить их перекрестное заражение друг от друга.

Нельзя хранить совместно:

- товары в грязной упаковке и неупакованные;
- испорченные и качественные товары;
- не допускается складирование без поддонов.
- 

Для сохранения высокого качества сырья необходимо соблюдать температурно-влажностный режим в складских помещениях.

Ежедневно нужно заносить показатели температуры/влажности в «Журнал учета температурного режима и относительной влажности воздуха в помещении склада», «Журнал учета температурного режима холодильного(морозильного) оборудования» (Приложение 3,4)

Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, результаты лабораторных исследований продукции сохраняются до окончания использования продукции и реализации готового продукта, выработанного из нее.

При приёмке ветеринарных сопроводительных документов, оформленных через систему ФГИС «Меркурий», необходимо погасить такой документ через личный кабинет в системе ФГИС «Меркурий».

Все сотрудники Учреждения, вовлеченные в процедуру входного контроля сырья, вспомогательных материалов должны быть обучены. Систематически должна проводиться проверка выполнения процедуры.

#### *Критерии оценки выполнения процедуры*

Записи подтверждают, что все необходимые мероприятия по входному контролю сырья, вспомогательных материалов в учреждении выполняются. Весь персонал, вовлеченный в процедуру входного контроля сырья, вспомогательных материалов обучен.

#### *Хранение документов*

Распечатанный экземпляр документа хранится у руководителя группы ХАССП в течение 1 года, при необходимости процедура пролонгируется. Процедура хранится в электронном виде, в общем доступе.

### Процедура приемки и контроля сырья, пищевой продукции

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
Пищевая продукция, вспомогательные средства	1. Сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость	1. Товарно-транспортная накладная. 2. Счет-фактура. 3. Сертификат соответствия (молоко и молочная продукция, сок и соковая продукция, масложировая продукция). 4. Декларация о соответствии. 5. Свидетельство о государственной регистрации	1. Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих ее происхождение, в отношении которой отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов. 2. Отсутствие ветеринарно-сопроводительных документов	1. Возврат продукции. 2. При невозможности возврата: - приемка на ответственное хранение; - маркирование ярлыком «Не трогать. Возврат»; - при предоставлении документов - направление на переработку, - при непредставлении документов – возврат.	Наличие полного комплекта сопроводительных документов, правильность оформления проверяет Кладовщик
Продукция растениеводства (фрукты, овощи, крупы)	1. Сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость	1. Товарно-транспортная накладная. 2. Счет-фактура. 3. Декларация о соответствии. 4. Результаты лабораторно-инструментальных исследований продукции, выращенной на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах 5. *Фитосанитарный сертификат (Акт государственного фитосанитарного контроля, карантинный сертификат)	1. Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих ее происхождение, в отношении которой отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов. 2. Отсутствие ветеринарно-сопроводительных документов	1. Возврат продукции. 2. При невозможности возврата: - приемка на ответственное хранение; - маркирование ярлыком «Не трогать. Возврат»; - при предоставлении документов - направление на переработку, - при непредставлении документов – возврат	Наличие полного комплекта сопроводительных документов, правильность оформления проверяет Кладовщик
Непереработанная продукция животного происхождения (туши, тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, улов	1. Сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость	1. Товарно-транспортная накладная. 2. Счет-фактура. 3. Ветеринарные сопроводительные документы (ветеринарное свидетельство, ветеринарная справка**, ветеринарный сертификат). 4. ***Декларация о соответствии, сертификат соответствия или товарно-сопроводительная документация на товар, содержащая по каждому наименованию сведения о сертификате соответствия, его номер, срок его	1. Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих ее происхождение, в отношении которой отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов. 2. Отсутствие ветеринарно-	1. Возврат продукции. 2. При невозможности возврата: - приемка на ответственное хранение; - маркирование ярлыком «Не трогать. Возврат»; - при предоставлении документов - направление на переработку, - при непредставлении документов – возврат.	Наличие полного комплекта сопроводительных документов, правильность оформления проверяет Кладовщик

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры		действия, орган, выдавший сертификат, или сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший). Эти документы должны быть заверены подписью и печатью поставщика или продавца с указанием его места нахождения (адреса) и телефона	сопроводительных документов: - мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства; - рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства; - непотрошеную птицу (кроме дичи); - яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу	3. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»	
	2. Транспортное средство	1. Специально предназначенное и оборудованное для перевозки пищевых продуктов, исправное. 2. Целостность пломбы (при наличии). 3. Чистое, без посторонних и резких запахов. 4. Имеет гигиеническое покрытие внутренней поверхности кузова машины, легко поддающееся мойке и дезинфекции. 5. Водитель имеет личную медицинскую книжку	1. Нарушение товарного соседства, наличие резко пахнущих веществ, грязное транспортное средство. 2. Нарушение пломбы. 3. Нарушение температурного режима транспортирования (критическая температура приемки >-14,9°С для замороженных продуктов, <0°С, >+6°С – для охлажденных продуктов). 4. Отсутствие личной медицинской книжки водителя	1. Приостановить приемку. 2. Сообщить Руководителю группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками. 3. Возврат или составление акта при необходимости. 4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»	Проверка транспортного средства, личной медицинской книжки водителя, температуры на датчике транспортного средства, внутри кузова транспортного средства после его вскрытия – Кладовщик
	3. Сохранность и исправность транспортной тары	1. Транспортная тара неповрежденная, сухая, чистая. 2. Имеет маркировочный ярлык (этикетку)	1. Поврежденная, со следами оттаивания, промокания, грязная тара. 2. Отсутствие маркировки транспортной тары	1. Приостановить приемку. 2. Сообщить Руководителю группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками. 3. Возврат или составление акта при необходимости. 4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»	Кладовщик

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
	4. Маркировка	<p>Наличие информации в соответствии с ТР ТС 022/2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукта;</li> <li>- масса нетто и брутто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);</li> <li>- дата производства (изготовления) и упаковывания;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- сведения, позволяющие идентифицировать партию (номер партии, № смены);</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны. Товарный знак изготовителя (при наличии):</li> <li>- номер документа, по которому произведен (для отечественного производства),</li> <li>- состав продукта,</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (или знак Ростеста, подтверждающий обязательную сертификацию, декларирование продукта на время переходного периода).</li> </ul> <p>Для потребительской тары дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- состав;</li> <li>- сведения о пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, энергетическая ценность в ккал и кДж)</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отсутствие информации о сроках годности (если в отношении нее установление сроков годности является обязательным), или сроки годности истекли;</li> <li>2. Отсутствие необходимой информации в соответствии с требованиями ТР ТС.</li> <li>3. Не соответствие представленной информации, и в отношении которой имеются подозрения об ее фальсификации</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приостановить приемку.</li> <li>2. Сообщить Руководителю группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками.</li> <li>3. Возврат или составление акта при необходимости.</li> <li>4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»</li> </ol>	Кладовщик
	5. Количество мест, масса продукта	Соответствие данным товарно-транспортной накладной, взвешивание на чистых исправных весах, имеющих государственную поверку	Отклонения по количеству мест и массе нетто	Согласование решения вопроса с поставщиком	Кладовщик

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
	6. Температура продукта (в момент открытия дверей, в центре автомашине, в конце выгрузки)	-18°C±3°C – для замороженной продукции; 0°C...+4°C для охлажденной продукции	1. Наличие следов подмораживания для охлажденной продукции, оттаивания для замороженной продукции, повторное замораживание продуктов	1. Приостановить приемку. 2. Сообщить Руководителю группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками. 3. Возврат или составление акта при необходимости. 4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»	Кладовщик
	7. Внешний вид продукта	1. Соответствие требованиям, установленным в нормативной и технической документации. 2. Отсутствие каких-либо видимых дефектов	1. Наличие признаков недоброкачества, порчи. 2. Нарушение герметичности банок, бомбаж, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток. 3. Бакалейные продукты и сухофрукты, зараженные амбарными вредителями. 4. Овощи и фрукты, продукты их переработки с наличием плесени и признаками гнили. 5. Грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые. 6. Продукция домашнего приготовления. 7. Напитки в поврежденной таре	1. Приостановить приемку. 2. Сообщить Руководителю группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками. 3. Возврат или составление акта при необходимости. 4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»	Кладовщик
	8. Органолептические показатели	Вкус, запах, цвет, консистенция, характерные для данного продукта. Протоколы испытаний предоставляются в случае необходимости по предварительной договоренности с поставщиком	Посторонние запах, запах порчи, окисления, затхлый, плесневелый и т.д.	1. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»	Кладовщик

\*Фитосанитарный сертификат предоставляется на продукцию растительного происхождения, поступающую из-за рубежа.

\*\*При реализации (перевозке) указанных продуктов за пределы субъекта Российской Федерации и города, ветеринарное свидетельство формы №2 выдают на каждую отгружаемую партию. При реализации (перевозке) продукции в пределах города выдают ветеринарную справку формы №4. Ветеринарные документы действительны в течение 3-х дней с момента их выдачи и до начала транспортирования, реализации, хранения.



\*\*\*Документ представляется на продукцию, подтверждение соответствия которой проведено по национальному (Российскому) законодательству.

Ответственным за входной контроль, проверку сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции, за гашение ветеринарных сопроводительных документов в личном кабинете системы ФГИС «Меркурий» является кладовщик

**Тара и упаковка, технологические средства, оборудование, инвентарь, моющие средства и уборочный инвентарь, прочие (спецодежда, перчатки и т.д.)**

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Действия при отклонении	Ответственное лицо
Тара и упаковка, оборудование, инвентарь, моющие средства и уборочный инвентарь, прочие (спецодежда, перчатки и т.д.)	1. Сопроводительные документы	Наличие товарно-транспортной накладной, документов, подтверждающих безопасность и применение в пищевой промышленности (декларации о соответствии, сертификаты соответствия, свидетельства о государственной регистрации)	1. Запрос отсутствующих документов, извещение поставщика. 2. Возврат продукции	Кладовщик
	2. Сохранность и исправность продукции	Отсутствие следов повреждения	1. Извещение поставщика. 2. Составление акта на бракованную продукцию	
	3. Соответствие данным товарно-транспортной накладной, марке, типу	Соответствие параметрам, количеству указанным в сопроводительной документации	1. Извещение поставщика. 2. Решение вопроса с поставщиком о замене или возврате	
	4. Состояние продукции	Без внешних признаков несоответствий	1. Извещение поставщика. 2. Решение вопроса с поставщиком о замене или возврате	

## 10. Документированная процедура «Хранение»

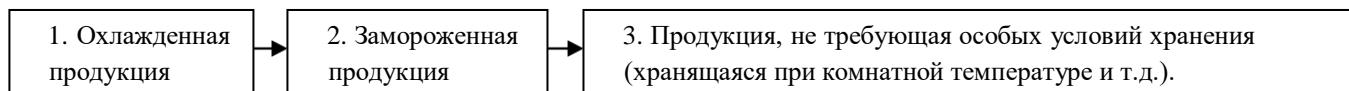
### Процедура хранения включает следующие этапы:

- перемещение продукции из зоны разгрузки в зону хранения;
- складирование продукции;
- соблюдение правил хранения продукции;
- контроль сроков годности, условий хранения, соблюдение товарного соседства.

### Перемещение продукции из зоны разгрузки в зону хранения.

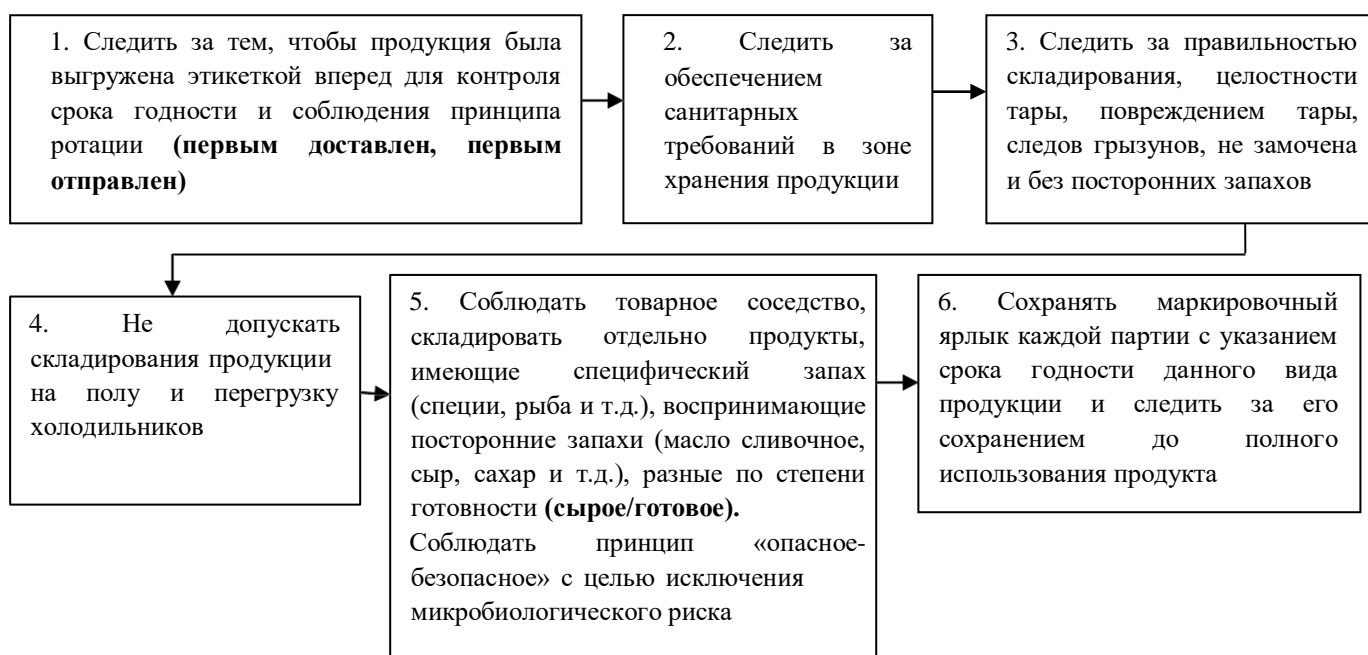
Кладовщик должен организовать и принять все меры для скорейшего перемещения продукции в зону хранения для исключения риска загрязнения и порчи продукции.

Перемещение осуществляется в следующем порядке:



### Складирование продукции

При складировании продукции кладовщик обязан:



При установлении несоответствий кладовщик должен принять меры для их устранения или поставить в известность Руководителя группы ХАССП.

### Соблюдение правил хранения продукции

Для соблюдения условий хранения продуктов, зону хранения оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное (морозильное) оборудование – контрольными термометрами.

Использование ртутных термометров не допускается.

Результаты контроля температуры и влажности в складском помещении необходимо вносить в «Журнал учета температурного режима и относительной влажности воздуха в помещении склада» (Приложение 3), результаты контроля температурного режима в холодильных (морозильных) камерах необходимо фиксировать в соответствующем журнале (Приложение 4).

Хранение продукции осуществляется в зависимости от требуемых температурных режимов в соответствии с таблицей 1.

**Таблица 1.**

Вид продукта	Требуемая температура	Неприемлемая температура	Периодичность контроля	Ответственное лицо, записи	Оценка состояния продукта
Охлажденные продукты	от 0 <sup>0</sup> С до +6 <sup>0</sup> С	-2 <sup>0</sup> С и ниже +8 <sup>0</sup> С и выше	ежедневно	Кладовщик	Внешний вид продукта
Замороженные продукты	-18 <sup>0</sup> С и ниже	-17 <sup>0</sup> С и выше	ежедневно	Кладовщик	Визуальная проверка признаков оттаивания
Продукция, не требующая особых условий хранения (хранящаяся при комнатной температуре и т.д.).	До 25 <sup>0</sup> С	+25 <sup>0</sup> С и выше	ежедневно	Кладовщик	Внешний вид продукта

Условия хранения каждого конкретного вида продукции и сроки годности указаны на маркировке. Обработанные и необработанные продукты разделены при хранении.

Порядок хранения продукции по видам представлен в таблице 2.

**Таблица 2**

Наименование продукции	Способ хранения
Мороженое мясо, субпродукты, рыбу, птицу	На стеллажах или подтоварниках штабелями в таре поставщика
Масло сливочное	Растаренным или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках или в потребительской упаковке производителя
Сыры	Крупные хранят без тары на чистых стеллажах. Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах
Готовые мясопродукты (сосиски, сардельки)	В таре поставщика или производственной таре
Крупа, мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и др. сыпучие продукты	На подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.
Хлеб	На стеллажах или в шкафах. В шкафах рекомендуется обеспечить дверцы отверстиями для вентиляции. Не рекомендуется хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом
Картофель и корнеплоды	В сухом, темном помещении
Капусту	На отдельных стеллажах, в ларях
Плоды и зелень, салаты	В проветриваемых ящиках, накрытыми влажной ветошью в прохладном месте при температуре не выше +12 <sup>0</sup> С
Молочную продукцию, соки, соусы, консервацию	В потребительской упаковке поставщика на стеллажах

### **Условия хранения и сроки годности сырья**

Продукты и сырьё, которые при соблюдении установленных правил хранения не нуждаются в специальных температурных режимах хранения, считаются нескоропортящимися.

Продукты и сырьё, требующие для обеспечения безопасности специальных температурных или влажностных условий, без обеспечения которых они могут принести вред здоровью детей, следует считать скоропортящимися и особо скоропортящимися продуктами.

Используемое в производстве сырьё хранится в Учреждения в соответствии условиями хранения и сроками годности, указанными на маркировке предприятием- изготовителем.

Контроль условий хранения продуктов и сырья, а также внесение данных в соответствующие журналы осуществляет кладовщик.

### **Порядок и сроки хранения обработанного сырья**

С целью контроля сроков хранения обработанного сырья, подготовленного к дальнейшему производству, повар осуществляет маркировку обработанного сырья с указанием даты и времени подготовки.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

Ежедневный контроль наличия маркировки и допустимого времени хранения обработанного сырья осуществляет повар.

### **Порядок и сроки реализации готовой продукции**

Реализация готовых блюд осуществляется согласно утверждённому графику приёма пищи посредством раздаточной линии пищеблока Учреждения.

Порционирование готовой продукции осуществляется персоналом с соблюдением требований, обозначенных в документированной процедуре «Личная гигиена персонала».

Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления.

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

Соответствие температуры требуемым значениям и органолептические показатели готовых блюд определяют непосредственно при снятии бракеража бракеражной комиссией и заносятся в «Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный)» (Приложение 5).

## 11. Документированная процедура «Перекрестные загрязнения»

### **Виды перекрёстных загрязнений:**

- микробиологическое;
- химическое;
- загрязнение аллергенами;
- физическое.

### **Зоны, в которых возможно перекрестное загрязнение:**

- зоны приемки сырья и упаковочных материалов;
- склад;
- размораживание продукта;
- зоны подготовки сырья и тепловой обработки;
- подвод воздуха;
- удаление отходов.

### **Зоны приемки сырья и упаковочных материалов**

- эффективная и быстрая разгрузка транспорта;
- контроль маркировки партий и сохранение целостности партий поступающего сырья;
- поступающие материалы должны быть в чистой сухой и целой упаковке;
- тара поставщика не должна заноситься в зоны подготовки сырья и производства готовой продукции;
- уборка зон приёмки сырья должна осуществляться только с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответствующим образом.

Ответственным в зоне приемки сырья и пищевых продуктов является кладовщик.

### **Склад**

- складское помещение должно быть сухим, чистым;
- обеспечен свободный доступ к хранящемуся сырью;
- уборка складского помещения должна осуществляться только с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответствующим образом;
- стеллажи чистые, температурные и влажностные режимы хранения соблюдаются;
- отсутствия загрязнений на упаковке и нарушения её целостности, следов повреждения грызунами;
- допускается к работе только персонал без симптомов заболеваний.

Ответственным за соблюдение требований к складскому помещению является кладовщик.

### **Размораживание продукта**

При распаковывании продуктов повар должен:

- осмотреть упаковку (отсутствие загрязнений, повреждений), аккуратно вскрыть чистым предметом.

При размораживании сырья повар должен:

- соблюдать все требования к размораживанию продукции для обеспечения её безопасности (при неправильном размораживании возможен рост микроорганизмов);
- при размораживании мяса в мясорыбном цехе разложить его на производственные столы, не допускать размораживания в воде или около плиты и повторное замораживание размороженного мяса;
- для обработки сырой охлажденной птицы использовать отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь;
- рыбу размораживать на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12<sup>0</sup>С из расчета 2 л на 1 кг рыбы.

### **После размораживания повар должен:**

- мясо тщательно зачистить, удалить сгустки крови, затем промыть проточной водой;
- по окончании работы ножи очистить, промыть горячими растворами моющих средств при температуре 45 – 50<sup>0</sup>С, ополоснуть, замочить в дезинфицирующем растворе на 10 – 15 мин., ополоснуть проточной водой и просушить;
- не использовать разделочный инвентарь с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна;
- тщательно вымыть производственные столы в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, промыть горячей водой при температуре 40 – 50<sup>0</sup>С и насухо вытереть сухой чистой тканью.

### **Порядок обработки яиц**

При обработке яиц необходимо соблюдать следующие требования:

- тара, а также ванна, используемые для обработки яиц, должны быть промаркированы соответствующим образом;
- обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:
  - I - мойка, замачивание в 2% растворе тринатрий фосфат (200г на 10л воды) при T=40-45 °С в течение 5 минут
  - II - замачивание в 0,1% растворе сульфохлорантина (10г на 10л воды) при T=40-45 °С в течение 5 минут
  - III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45 °С до удаления остатков дезинфицирующего средства;
- обработка яиц осуществляется согласно утверждённой заведующим Учреждения рабочей инструкции;
- допускается использование других моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению;
- чистое, обработанное яйцо перекладывается в чистую промаркированную соответствующим образом емкость;
- сотрудник после обработки яиц перед их разбивкой должен надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать разрешенным дезинфицирующим средством (антисептиком) для обработки рук.

### **Зоны подготовки сырья и тепловой обработки**

Оборудование, входящее в контакт с сырыми материалами, не должно вступать в контакт с продуктом, прошедшим тепловую обработку.

В целях предупреждения перекрестных загрязнений и инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и контролируется наличие специальной маркировки.

Для шинкования и нарезки повар должен:

- использовать только чистые разделочные доски и ножи;
- использовать разделочные доски и ножи для продукции в соответствии с маркировкой:
  - «СМ» - сырое мясо,
  - «СР» - сырая рыба,
  - «СО» - сырые овощи,
  - «ВМ» - вареное мясо,
  - «ВР» - вареная рыба,
  - «ВО» - вареные овощи,
  - «Гастрономия»,
  - «Сельдь»,
  - «Зелень»,
  - «Х» - хлеб.

Также можно использовать цветовую кодировку (рис. 1)



Рис. 1.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) необходимо подвергать:

- санитарной обработке;
- механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой.

При отсутствии маркировки на ножах и разделочных досках повар обязан принять меры по обновлению маркировки кухонного инвентаря.

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:

- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах;

Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционной ванне рекомендуется производить в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств;
- мытье во второй секции с добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45 °С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

Щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы необходимо замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

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.

Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

### **Основные правила для персонала:**

1. Не допускать попадания посторонних предметов при вскрытии консервных банок.
2. При необходимости переключать в чистую, промаркированную производственную тару.
3. Во время приготовления сырое мясо и овощи держать отдельно от приготовленной продукции.
4. Соблюдать все инструкции по обработке и подготовке сырья к производству, приготовлению дезинфицирующих растворов, мытью рук, технике безопасности на рабочем месте и при обращении с оборудованием.
5. В холодильнике хранить отдельно сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.
6. Не использовать для приготовленной продукции посуду и инвентарь, который используется для сырой продукции.
7. По окончании подготовки сырых продуктов тщательно промыть и продезинфицировать все поверхности, посуду, инвентарь, особенно разделочные доски.
8. Хранить изготовленную продукцию закрытой, чтобы защитить от насекомых, пыли, грязи и других источников загрязнения.
9. Не использовать сломанную или грязную посуду, оборудование, инвентарь.
10. Мыть руки:
  - ✓ перед началом работы,
  - ✓ после посещения туалета,
  - ✓ после каждого перерыва в работе,
  - ✓ после контакта с сырым мясом птицы, мясом, яйцами,
  - ✓ после уборки

### **Маркировка и хранение уборочного инвентаря**

➤ уборка во всех цехах по подготовке сырья и приготовлению полуфабрикатов должна осуществляться с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответственно для каждого цеха отдельно;

- хранить инвентарь в специально отведенном месте;
- маркировка уборочного инвентаря для туалетов должна быть красного цвета;
- уборочный инвентарь для туалетов необходимо хранить отдельно от остального уборочного инвентаря;

- маркировка на уборочный инвентарь может быть нанесена следующим образом:
  - МРЦ – мясорыбный цех (пол, стены или др.);
  - ГЦ – горячий цех (-/-);
  - ОЦ – овощной цех (-/-);
  - Склад (-/-);
  - Туалет и т.д.

Возможна цветовая кодировка.



### **Требования к вентиляционной системе**

- производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией;
- отверстия вентиляционных систем закрывают мелкоячеистой полимерной сеткой;
- бытовые помещения оборудуются системами вытяжной вентиляции, преимущественно с естественным побуждением;
- оборудование, являющееся источником повышенного выделения влаги, тепла оборудуется локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения;
- ревизия, очистка и контроль эффективности работы вентиляционных систем осуществляется не реже 1 раза в год.

### **Удаление отходов**

- отходы собирают в маркированные емкости с крышками;
- удаляют при заполнении не более чем на 2/3;
- любое оборудование или принадлежности, используемые для работы с отходами, не должны использоваться при производстве или хранении продуктов.

### **Физические загрязнения**

Источники загрязнения:

- деревянные поддоны;
- инвентарь;
- оборудование;
- персонал;
- покрытия стен, потолков;
- хрупкие и бьющиеся предметы.

**Для предотвращения физического перекрестного загрязнения при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов, персонал должен:**

- ежедневно осматривать состояние поддонов, инвентаря, упаковки, оборудования, бьющихся предметов (термометры, психрометры и т.д.);
- проводить ежедневную и генеральные уборки, согласно графику, в помещениях соответствующим уборочным инвентарём (в зависимости от помещения, в котором данным инвентарём осуществляется уборка – он должен быть промаркирован):

Уборка и санитарная обработка на предприятиях общественного питания может проводиться либо сотрудниками предприятий общественного питания, либо сторонней организацией, специализирующейся на уборке с ведением соответствующей документации.

Необходимо определить объекты или зоны, которые нужно убирать и обрабатывать, частоту, способы уборки или санитарной обработки, а также используемые при этом химические вещества.

Все внутренние конструкции помещения (потолки, стены, полы, вентиляторы, осветительные приборы, напольные водостоки, кафель, трубы и пр.) должны быть гладкими, не поврежденными, легко мыться, чистыми, без грязи, пыли, остатков пищи и жира.

На предприятиях общественного питания зона хранения продуктов должна быть чистой, не содержать ржавчину, пыль, остатки пищи и т.д.

Поверхности холодильников и морозильников, включая полы, двери, стены, потолки, стойки, полки, вентиляторы и контейнера для питания, не должны содержать конденсацию/накопление воды или льда. Поверхности, контактирующие с пищей, должны быть твердыми, непитывающими, гладкими, не токсичными, устойчивыми к коррозии, передаче запахов, цвета или вкуса на пищу. Производственное оборудование и инвентарь должны очищаться и дезинфицироваться либо ручным способом, либо с помощью машины, что соответствующим образом документируется (приложение 6, приложение 7)

➤ не проносить на склад и в производственные помещения посторонние стеклянные предметы, мелкие колющие, режущие предметы;

➤ снять все украшения, подобрать волосы под шапочку.

При обнаружении сколов, трещин, разрушений поддонов инвентаря складировать их в специально отведенное место, исключить для применения.

При обнаружении разбитого стекла остановить работу и предпринять следующие меры:

➤ предотвратить контакт битого стекла или постороннего предмета с продукцией и его очистку;

➤ организовать уборку битого стекла;

➤ организовать работы по идентификации и помещению продукции с возможным попаданием стекла в зону несоответствующей продукции.

С целью снижения рисков биологического перекрёстного загрязнения при приготовлении продукции, не проходящей дальнейшую термообработку (например, овощные нарезки), используется бактерицидная установка (лампа).

Включение лампы осуществляется согласно утверждённому руководителем Учреждения графику и ведутся фактические отметки о включении / выключении, о времени её работы, о количестве оставшихся часов работы лампы (форма журнала представлена в Приложении 8)

Ответственность за внесение отметок о времени работы лампы и за своевременную замену лампы по истечении времени её наработки несёт шеф-повар.

Схема движения персонала, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на пищеблоке Учреждения представлена на схеме поточности.

Пересечение потоков движения персонала в уличной одежде, затем в санитарной одежде, а также движение сырья и полуфабрикатов, готовой продукции во избежание перекрестного загрязнения продукции исключаем проведением влажной уборки помещений пищеблока и размещением дезинфицирующего коврика при входе в производственную зону, регламентируемой графиком уборки в течение дня (график уборки прописан в «Графике работы пищеблока»).

### График работы пищеблока

№	Расписание работы	Время
1	Приход сотрудников повар в раздевалку (работа посменно)	<b>6:45-6:50</b>
2	Выход сотрудников в санитарной одежде в рабочую зону. Подготовка оборудования и инвентаря.	<b>6:50-7:00</b>
3	Приготовление I завтрака	<b>7:00 – 8:00</b>
4	Приход сотрудника (подсобных рабочих) в раздевалку	<b>8:00-8:10</b>
5	Выход сотрудников (подсобных рабочих) в рабочую зону и подготовка инвентаря	<b>8:10-8:30</b>
6	Выдача I завтрака	<b>8:15-8:20</b>
7	Мытье оборудования и инвентаря, уборка	<b>8:30 – 16:10</b>
8	Приготовление II завтрак	<b>8:20– 8:50</b>
9	Выдача завтрака II завтрак	<b>10:15-10:35</b>
10	Приготовление обеда	<b>9:00-11:20</b>
11	Выдача обеда	<b>11:25-12:15</b>
12	Прием и выдача сырья	<b>12:00-13:00</b>
13	Приготовление полдника	<b>13:30-14:30</b>
14	Выдача полдника	<b>15:15-15:30</b>

## 12. Документированная процедура «Управление аллергенами»

### Перечень аллергенов, подлежащих контролю в Учреждении:

- мука, как продукт переработки хлебных злаков (т.е. пшеницы, ржи, ячменя, овса), содержащая клейковину;
- молоко и продукты его переработки (включая лактозу);
- яйца и продукты их переработки;
- рыба и продукты ее переработки.

Не допускается хранение сырья, соответствующего требованиям, с сырьём сомнительного качества.

Наименование аллергена	Порядок складирования	Ответственное лицо
Мука	Складировать отдельно от всех видов продукции на нижнем стеллаже. Расстояние от уровня пола 14 см, от стен – 20 см	Кладовщик
Молочные продукты	Должны храниться в холодильных камерах при температуре от 0 до +4°С отдельно от остальных продуктов	
Яйца	Хранение яиц осуществляется отдельно от остального сырья. Под хранения яиц может быть выделен отдельный холодильник. Запрещается заносить кассеты и коробки от яиц в производственные цеха	
Рыба и продукты её переработки	Хранятся в отдельной холодильной или морозильной камере	

### При приёмке кладовщик должен:

Проверить маркировку. Вещества или продукты, которые могут способствовать возникновению аллергических реакций, используемые в качестве ингредиентов, приводятся в составе упакованного продукта независимо от их количества. Информация об аллергенных свойствах не требуется

Тщательно осмотреть целостность потребительской и транспортной тары, наличие следов аллергена (россыпь, бой). Запрещается принимать сырье с признаками гнили и наличием плесени

Проследить за правильным складированием продуктов, вызывающих аллергические реакции и их условиями хранения

На пищеблоке учреждения допускается проведение с-витаминизации третьих блюд. Контроль за введением витамина С в пищу осуществляет шеф повар. Сведения о вводимых препаратах фиксируются в «Журнал С- витаминизации блюд» (Приложение 41).

### 13. Документированная процедура «Прослеживаемость»

Основной целью документированной процедуры являются:

- идентификация поступающих в Учреждение сырья и материалов;
- обеспечение информацией для своевременного изъятия из производства сырья и материалов, которые не удовлетворяют установленным требованиям (имеют несоответствия);
- обеспечение прослеживаемости использования сырья и материалов до их реализации/истечения их сроков годности;
- обеспечение информацией при анализе причин возникновения несоответствий по технологическому процессу и в готовой продукции.
- Обеспечение полного изъятия

Работы по идентификации и прослеживаемости должны осуществляться на всех этапах производства и охватывать все его основные этапы.

Для обеспечения возможности 100% идентификации продукции прослеживаемость продукции в Учреждении осуществляется путём сбора информации на всех этапах обработки продукции:

- поступление сырья и упаковочных материалов;
- все этапы производственного процесса;
- реализация готовой продукции потребителю.

Схема сбора информации по продукции, ответственные лица и место хранения документов приведены в таблице.

**Таблица. Схема сбора информации по продукции**

Этап сбора информации	Вид информации	Вид документа	Ответственный за сбор информации, место хранения документа
1 этап Приём сырья	Информация о количестве сырья, дате поставки, дате изготовления, сопроводительных документах	Журнал входного контроля сырья и материалов, поступающих на производство; Накладные, счета-фактуры; Декларации о соответствии, сертификаты соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы; Договоры на поставку; Заявки на поставку	Кладовщик
	Информация о количестве готовой продукции, произведенной по заявкам	Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный)	Бракеражная комиссия
	Информация о результатах проверки параметров ККТ	Рабочие листы ХАССП	повар
	Информация по проверкам системы ХАССП (позволяют определить возможные риски, оказывающие влияние на безопасность продукции)	Отчеты по внутренним аудитам, корректирующие действия, план КД	Группа ХАССП

Этап сбора информации	Вид информации	Вид документа	Ответственный за сбор информации, место хранения документа
	Информация о санитарной обработке помещений, результаты контроля вредителей, меры предотвращения перекрестных загрязнений, другие мероприятия	Записи по дератизации, дезинсекции, мойке, другие мероприятия, позволяющие выявить условия, в которых обрабатывалась продукция	Руководитель группы ХАССП; повар

Информация по прослеживаемости собирается в виде копий документов, её подтверждающих.

Сбор информации проводится параллельно по всем подразделениям. Отмечается время начала и окончания сбора информации.

Ответственный персонал должен иметь свободный доступ к перечисленной выше информации и соответствующим документам. Документы должны храниться в условиях, обеспечивающих их сохранность.

Один раз в год система прослеживания проверяется. Для этого берётся готовая продукция, определяется и прослеживается местонахождение 100 % идентифицированных продуктов с момента поступления сырья на производство до реализации потребителю.

#### Управление несоответствующей продукцией

В случае обнаружения сырья и упаковочных материалов несоответствующего качества во время производственного процесса составляется акт (Приложение 9). Для идентификации проблемы реализуется обратная прослеживаемость в соответствии со схемой:

#### Прямая и обратная прослеживаемости.



#### 14. Документированная процедура «Личная гигиена персонала и посетителей»

Все сотрудники, непосредственно связанные с обращением пищевой продукции, должны соблюдать следующие санитарно-гигиенические требования:

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты всех обследований

Проходить медосмотры в установленном порядке и в установленные сроки в соответствии с Приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н

Все вновь поступающие работники должны пройти гигиеническую подготовку и далее один раз в год с отметкой в личной медицинской книжке

**Лица, не прошедшие медицинскую подготовку, к работе не допускаются.**

**Требования по обращению с личными вещами, личной и санитарной одеждой:**

1. Оставлять в шкафчиках гардеробных верхнюю одежду, личные вещи (сумки, пакеты, косметику, ювелирные украшения, часы и т.д.)
2. Ежедневно получать чистую санитарную одежду
3. Перед началом работы должны надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под шапочку или колпак и тщательно вымыть руки теплой водой с мылом
4. После завершения рабочей смены сдавать загрязнённую санитарную одежду, а оставшуюся чистую одежду хранить в специально отведённом шкафчике
5. Для проведения санитарных обработок освобождать личные шкафчики в гардеробных
6. Смена санитарной одежды должна производиться по мере загрязнения
7. Не допускается размещение санитарной одежды в шкафчиках с верхней одеждой и личными вещами работников
8. При посещении туалета сотрудник снимает халат, после посещения туалета и выходом на производство надевает его обратно

**Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию запрещается:**

1. Вносить и хранить на пищеблоке мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме металлических инструментов и технологического инвентаря)
2. Пирсинг на незакрытых частях тела (в носу, языке и бровях)
3. Застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и т.п.)
4. Входить в производственное помещение без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице
5. Надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду
6. Входить на производство не в полном комплекте санитарной одежды

**Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами на пищеблоке, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в спецодежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.**

При выходе из здания на территорию и посещении непромышленных помещений (туалетов, комнаты приема пищи и т.д.) санитарную одежду необходимо снимать.

При входе в зону производства продукции, с целью предупреждения загрязнения полуфабрикатов и готовой продукции, сотрудникам необходимо использовать дезинфицирующий коврик или другие дезинфицирующие средства.

### **Требования к поддержанию чистоты рук:**

1. Тщательно следить за чистотой рук
2. Ногти на руках должны быть коротко подстрижены. Сотрудники с накладными ногтями или с лаковым покрытием к работе не допускаются
3. Мыть руки перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами
4. После посещения туалета мыть руки нужно дважды: после посещения туалета до надевания халата и на рабочем месте, непосредственно перед тем, как приступить к работе
5. Выйдя из туалета, продезинфицировать обувь на дезинфицирующем коврике или с помощью других дезинфицирующих средств
6. Соблюдать режим обработки рук дезинфицирующим средством
7. Мыть руки в производственных ваннах не допускается

**Контроль чистоты рук проводится визуально перед началом работы, периодически берутся смывы с рук персонала.**

После обработки яиц, работнику следует снять фартук, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

### **Требования к пользованию перчатками:**

1. Тканевые перчатки используют для защиты рук от повреждений/холода в процессе обращения с продукцией
2. При наличии порезов на руках рана заклеивается пластырем, а сверху надевается перчатка
3. Одноразовые перчатки применяются при изготовлении продукции
4. Перчатки должны быть в целом состоянии и чистыми, в противном случае их следует заменять, чтобы избежать загрязнения объектов, с которыми производятся работы
5. Перед тем, как надевать перчатки, руки следует полностью высушить
6. Порционирование готовых блюд осуществляется в перчатках

**Перчатки должны быть всегда в достаточном количестве и доступны для персонала.**

### **Правила приема пищи и воды:**

1. Принимать пищу следует только в комнате для приема пищи
2. Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной
3. Приносимые персоналом продукты питания для личного потребления не должны быть скоропортящимися, должны быть упакованы в пластиковую посуду или емкость, плотно закрытую крышкой, помещенную в личный пакет
4. Личный пакет с продуктами питания помещается в холодильник, расположенный в комнате приема пищи

### **Запрещается:**

1. Принимать пищу в производственном помещении, проносить личные продукты питания в производственное помещение, пить чай, кофе, другие напитки, жевать жевательную резинку на рабочих местах
2. Выбрасывать в мусорные контейнеры, расположенные в производственном помещении, остатки пищевых продуктов/напитков, упаковку/одноразовую посуду от пищевых продуктов/напитков личного употребления
3. Оставлять остатки пищи в холодильнике на хранение до следующего рабочего дня (остатки пищи тщательно упаковываются в пакет из полимерных материалов и выбрасываются в контейнер для бытовых отходов, расположенный в комнате приема пищи)



### **Требования к здоровью персонала**

Для предотвращения заражения пищевых продуктов через лиц, являющихся носителями болезней или болеющих, работники Учреждения должны соблюдать следующие требования:

1. Ответственный сотрудник должен своевременно информировать приступающих к работе сотрудников о перечне заболеваний и бактерионосительстве, которые запрещают работнику находиться в зонах контактирования с пищевой продукцией
2. При поступлении на работу все сотрудники обязаны пройти предварительный медицинский осмотр
3. Согласно утверждённому графику, все сотрудники должны проходить периодические медицинские осмотры
4. Ежедневно перед началом работы сотрудники должны оставлять запись о своём состоянии здоровья в Гигиеническом журнале (Приложение 10)
5. При обнаружении симптомов заболевания или любом недомогании сотрудники должны известить об этом своего непосредственного руководителя

### **Прохождение периодических медицинских осмотров**

<b>Для прохождения периодических медицинских осмотров необходимо:</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Заклучить договор на проведение периодических медицинских осмотров с медицинской организацией, имеющей право на их проведение	заведующий Учреждения
Составить и утвердить руководителем поименные списки лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам	
Направить списки в медицинскую организацию, с которой заключен договор (Приложение 40)	
Уведомить сотрудников о предстоящем медицинском осмотре	

**Предварительный осмотр считается завершённым в случае осмотра лица, поступающего на работу всеми врачами-специалистами, а также выполнения полного объёма лабораторных испытаний и получения медицинского заключения по результатам предварительного медицинского осмотра.**

Решение о принятии на работу принимает руководитель учреждения в соответствии с медицинским заключением.

Необходимый объём исследований и их кратность при проведении предварительных и периодических медицинских осмотров определяется в соответствии с Приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н.

### **Необходимый объём исследований и их кратность при прохождении предварительных и периодических медицинских осмотров**

#### **Личная медицинская книжка:**

Прививки согласно национальному календарю, установленному в МУ 3.3.1889-04 «Порядок проведения профилактических прививок» и Приказом Минздрава РФ № 1122н от 06.12.2021 г. «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок».

### **Информирование о состоянии здоровья ежедневно перед началом работы**

Шеф повар проводит перед началом смены ежедневный осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний и наличие у сотрудников симптомов ОРЗ и ОРВИ с внесением соответствующих отметок в «Гигиенический журнал (сотрудники)» (Приложение 10).

Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также катарам верхних дыхательных путей не допускаются к работе.

**При наличии заболеваний или симптомов заболевания Руководитель группы ХАССП должен:**

1. Решить вопрос о необходимости квалифицированной медицинской помощи
2. При необходимости организовать оказание первой медицинской помощи (порезы, ожоги, повреждения и любые другие раны на предплечьях и/или кистях рук покрываются специальными водостойкими повязками, и работник может продолжить работу на участках, указанных руководителем подразделения (участка)
3. При необходимости отстранить работника от операций по манипулированию пищевыми продуктами
4. Сделать соответствующую отметку в «Гигиеническом журнале (сотрудники)»

### **Требования к аптечке первой медицинской помощи**

Средства для оказания первой доврачебной помощи хранятся в аптечке на пищеблоке. Содержание аптечки должно соответствовать требованиям Приказа Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н

#### **Запрещается:**

- курить на территории пищеблока,
- заносить в склад и производственные помещения медикаменты и лекарства.

### **Организация работы учреждения в условиях распространения новой коронавирусной инфекции.**

Учреждение должно:

- обеспечить работников масками, перчатками и антисептиками, чтобы они при выполнении обязанностей соблюдали правила личной гигиены;
- дезинфицировать помещения, оборудование и инвентарь, а также обеззараживать воздух в Учреждении;
- создать запас дезинфицирующих средств;
- выявлять лиц с признаками инфекции при приходе на работу, измеряя температуру.

Исполнение этих требований фиксируется в соответствующих журналах:

- регистрации выдачи масок работникам (Приложение 14);
- регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки (Приложение 8);
- регистрации измерения температуры (Приложение 15);
- учета дезинфицирующих средств (Приложение 16).

### **Порядок обращения с санитарной и спецодеждой**

Обеспечение санитарной, специальной одеждой, спец. обувью и другими средствами индивидуальной защиты в Учреждении осуществляется согласно утвержденным нормам.

- Каждый работник пищеблока должен иметь не менее трех комплектов санитарной одежды.
- В комплект санитарной (специальной) одежды входит: халат х/б или из смесовых тканей, колпак (шапочка/косынка), обувь, закрывающая пальцы.
- Работник в течение всего дня должен содержать санитарную одежду в чистоте и опрятности.
- Ответственность за сохранность санитарной одежды несет работник.
- Стирка санитарной одежды.
- Грязная санитарная одежда не используется.
- Ежедневно перед началом работы сотрудникам выдаётся чистый комплект санитарной одежды.

### **Личная гигиена посетителей**

Посещение пищеблока посторонними лицами разрешается только в присутствии сопровождающего лица – работника пищеблока Учреждения. На входе в производственное помещение сотрудник пищеблока должен выдать посетителю одноразовую санитарную одежду и бахилы, также по необходимости одноразовые перчатки. Посетитель должен заполнить «Анкету посетителя» (Приложение 17) и соблюдать правила личной гигиены, а также посещения туалетов.

## 15. Документированная процедура «Техническое обслуживание»

Производственно-хозяйственная деятельность каждого предприятия требует создания планово-предупредительной системы – восстановление технических и эксплуатационных свойств оборудования, замена изношенных узлов и деталей, восстановление нарушенных сопряжений.

Система планово-предупредительного ремонта представляет собой ряд организационных и технических мероприятий, направленных на предотвращение преждевременного износа машин, аварий и обеспечивающих постоянное поддержание средств производства в работоспособном техническом состоянии. Система ППР носит фактический характер, главной целью этой системы является восстановление и возвращение машин в строй при наименьших материальных затратах.

Сущность системы ППР заключается в том, что периодически, после отработки каждым агрегатом определенного числа часов, проводят плановые виды ремонта, чередование и периодичность которых определяются конструктивными и ремонтными особенностями машины и агрегата, их техническим назначением и условиями эксплуатации.

Система ППР предусматривает:

- установление последовательности повторяющихся осмотров и ремонтных работ и интервалов времени между ними в зависимости от условий эксплуатации оборудования, его конструкции и назначения;
- периодический технический осмотр и различные виды ремонта оборудования после определенного числа часов работы;
- снижение стоимости работ по ремонту оборудования;
- повышение производительности оборудования или улучшение его эксплуатационных качеств путем модернизации в ходе планового ремонта.

Планово-предупредительный ремонт предупреждает прогрессирующий износ оборудования, вследствие чего резко снижается вероятность случайного выхода его из строя из-за поломки деталей.

По результатам оценки рисков, а также на основе предоставленных производителем оборудования руководств, составляется график профилактического технического обслуживания (и процедур технического обслуживания в целом) (Приложение 18).

Техническому обслуживанию на пищеблоке учреждения подлежит следующее оборудование:

## Здание 1 . ул.Коммунистическая, 49-а

№ п/п	Оборудование	Кол-во, шт.	Объем, л.	Комплектность
1	Плита электрическая ЭП-4ЖШ	2.00	-	Комплектность согласно паспорту
2	Мясорубка электрическая МИМ-300	1.00	-	Комплектность согласно паспорту
3	Протирачная машина ОМ-300	1.00	-	Комплектность согласно паспорту
4	Картофелечистка МОК-150	1.00	-	Комплектность согласно паспорту
5	Овощерезка промышленная ГАММА-5А	2.00	-	Комплектность согласно паспорту
6	Холодильник бытовой Бирюса 234	3.00	-	Комплектность согласно паспорту
7	Шкаф холодильный ШХ-0,7	4.00	-	Комплектность согласно паспорту
8	Шкаф морозильный ШН-0,7	2.00	-	Комплектность согласно паспорту
9	Шкаф жарочный 3-х секционный ШЖЭ-3	1.00	-	Комплектность согласно паспорту
10	Плита электрическая 2-х конфорочная с жарочным шкафом ЭП-2ЖШ	1.00	-	Комплектность согласно паспорту
11	Мобильный кондиционер ZANUSSI ZАСМ-МР/Н1	1.00	-	Комплектность согласно паспорту
12	Электрический водонагреватель	4.00	50	Комплектность согласно паспорту
13	Стерилизатор воздушный медицинский ГП-20-СПУ	1.00	-	Комплектность согласно паспорту
14	Весы электронные	4.00	-	Комплектность согласно паспорту

## Здание 4. Ул.Песочная, 13

№ п/п	Оборудование	Кол-во, шт.	Объем, м,л.	Комплектность
1	Плита электрическая 4-х конфорочная	1	-	Комплектность согласно паспорту
2	Холодильник бытовой Саратов	1	-	Комплектность согласно паспорту
3	Холодильная витрина «Колтен»	1	-	Комплектность согласно паспорту
4	Морозильный ларь «Позис»	1	-	Комплектность согласно паспорту
5	Весы электронные настольные	4	-	Комплектность согласно паспорту
6	Электрический водонагреватель	1	50	Комплектность согласно паспорту
7	Электрический водонагреватель	4	25	Комплектность согласно паспорту
8	Холодильник бытовой ВЕКО	1	-	Комплектность согласно паспорту

## Здание 3. Пер.Индустриальный, 6

№ п/п	Оборудование	Кол-во, шт.	Объем, л.	Комплектность
1	Плита электрическая	2	-	Комплектность согласно паспорту
2	Протирачная машина Мпр-350м	1	-	Комплектность согласно паспорту
3	Холодильник бытовой Атлант	2	-	Комплектность согласно паспорту
4	Холодильник «Полаир»	2	-	Комплектность согласно паспорту
5	Котел пищеварочный КПЭМ-100	1	-	Комплектность согласно паспорту
6	Весы электронные настольные	5	-	Комплектность согласно паспорту
7	Электрический водонагреватель	4	50	Комплектность согласно паспорту

8	Духовой шкаф	1		Комплектность согласно паспорту
9	Мясорубка электрическая МИМ-300	1	-	Комплектность согласно паспорту

На пищеблоке учреждения ответственный за профилактический осмотр оборудования и своевременный ремонт – заведующий хозяйством.

### **Поверка средств измерений**

Это совокупность операций, выполняемых в целях подтверждения соответствия средств измерений метрологическим характеристикам. Поверке в Учреждении подлежат все весы. Поверку средств измерений Учреждения на договорной основе проводит Кемеровский ЦСН. Записи по поверке ведутся по форме, представленной в Приложении 19.

## 16. Документированная процедура «Борьба с вредителями».

Целью настоящего документа является регламентирование действий по защите продукции от вредителей.

Учреждение является объектом пищевой промышленности, в связи с этим, при проведении дератизационных и дезинсекционных мероприятий следует руководствоваться правилами, изложенными в действующей нормативно – технической и методической документации.

Работа по борьбе с вредителями проводится в полном соответствии с требованиями Закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 01.09.2021г, СП 3.3686-21, с привлечением организаций, имеющих право на осуществление данного вида деятельности.

При проведении мероприятий по борьбе с вредителями необходимо пользоваться нормативными актами:

- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".

- с 1 июня 2007 г. СП 1.1.2193-07 Санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно противозидемических (профилактических) мероприятий», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 27 марта 2007 г.

### *Общие требования.*

На территории Учреждения не допускается нахождение любых видов вредителей.

Наличие грызунов и насекомых на территории и в строениях объекта является показателем санитарно-эпидемиологического неблагополучия данного объекта.

При появлении на территории Учреждения каких-либо вредителей немедленно должны быть приняты меры по борьбе с ними, чтобы исключить возможность заражения продукции, и вспомогательных материалов.

Использование для борьбы с вредителями инсектицидов или родентицидов разрешается только с предосторожностями и ограничениями, исключающими вероятность их попадания в продукцию.

Для предупреждения проникновения вредителей все внешние двери должны быть закрыты, щели, отверстия в полу, потолках, стенах, должны быть загерметизированы.

При проведении погрузочно-разгрузочных работ при открытых внешних дверях должны быть закрыты внутренние двери.

Вентиляционные отверстия, каналы и открывающиеся теплые время года окна должны быть защищены сетками с ячейкой не более 2 мм.

Контейнеры с пищевыми отходами должны быть закрытыми и освобождаться прежде, чем они будут переполняться.

Между стенами зданий и сооружений должен соблюдаться 1-метровый промежуток, чтобы не привлекать, не приводить к размножению, не давать убежище для вредителей.

Для определения рисков заражения пищевых продуктов, необходимо дать оценку вредителям, представляющим реальную или потенциальную опасность.

### **Мероприятия по борьбе и защите объектов от вредителей пищи**

Для проведения мероприятий по борьбе с грызунами предприятием ежегодно заключается договор с организацией, имеющим все необходимые документы для осуществления данного вида деятельности, определенные законодательством Российской Федерации.

Инженерно-строительные, инженерно-технические и санитарно-гигиенические мероприятия должны исключать возможность доступа вредителей пищи к любым источникам пищи и воды, включая отходы, а также ликвидировать условия, благоприятствующие обитанию и расселению вредителей пищи (загроможденность, захламленность).

Меры:

- Своевременный ремонт и герметизация швов и стыков плит и межэтажных перекрытий, мест ввода и прохождения электропроводки, санитарно-технических и других коммуникаций через перекрытия, стены и другие ограждения, мест стыковки вентиляционных блоков;
- Внешние двери, окна или вентиляционные отверстия должны быть сконструированы таким образом, чтобы минимизировать возможность проникновения вредителей;
- Контроль средств (живоловки, контейнеры, УФ-ловушки, короба для насекомых) против вредителей пищи (грызуны, насекомые) осуществляется 1 раз в неделю;
- Для дератизации/дезинсекции применяют средства, допущенные в установленном порядке к использованию на территории РФ (свидетельство о регистрации), имеющие «Сертификаты соответствия». Область и условия применения средств определяются степенью их опасности и устанавливаются согласно методическим рекомендациям или инструкцией по применению.

**Организация и проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий проводится в следующем порядке:**

- обследование объекта;
- разработка тактики деятельности.

#### **Места скопления вредителей и зараженность вредителями**

Хранение должно быть организовано таким образом, чтобы минимизировать наличие пищи и воды для вредителей.

С зараженным материалом следует обращаться таким образом, чтобы не допустить заражения других материалов, продукции или предприятия в целом.

Должны быть ликвидированы потенциальные места скопления вредителей (например, норы, подлесок, складированные предметы).

В тех случаях, когда для хранения используется открытое пространство, предметы, подлежащие хранению, должны быть защищены от непогоды или ущерба, наносимого вредителями (например, птичьего помета).

#### **Мониторинг и обнаружение**

Программы отслеживания вредителей должны включать размещение датчиков обнаружения и ловушек в ключевых местах для выявления активности вредителей.

Необходимо иметь план размещения датчиков обнаружения и ловушек.

Датчики обнаружения и ловушки должны быть сконструированы и размещены таким образом, чтобы предотвратить потенциальное заражение материалов, продукции или оборудования.

Датчики обнаружения и ловушки должны иметь прочную, защищенную от повреждений конструкцию. Они должны соответствовать тому или иному виду вредителей.

Датчики обнаружения и ловушки должны проверяться с определенной периодичностью, необходимой для выявления новой вспышки активности вредителей. Результаты проверок должны анализироваться для определения тенденций.

В случае обнаружения членистоногих, насекомых или грызунов работники Учреждения должны поставить в известность руководство, для принятия решения о проведении или не проведении внеплановой дезинсекции, дератизации с привлечением подрядчика.



### **Уничтожение вредителей**

Меры по уничтожению вредителей должны приниматься незамедлительно после получения информации о заражении.

Дезинсекцию и дератизацию проводят специалисты организаций дезинфекционного профиля.

Не допускается выдача (передача) родентицидов лицам, не прошедшим соответствующую профессиональную подготовку по дезинфектологии.

Должны вестись записи использования родентицидов с указанием типа, количества и концентраций, где и когда они применялись и для борьбы с какими вредителями.

### **Методы борьбы с вредителями пищи:**

- профилактические и истребительные;
- истребительные методы подразделяются на химические, механические и физические методы (ультразвук);
- применение биологических методов борьбы (использование врагов грызунов) на пищевом предприятии запрещено;

Все мероприятия по борьбе с вредителями пищи включены в договор с наемной организацией.

### **Профилактические мероприятия дезинсекции и дератизации:**

- Эксплуатация транспортирующих и других механизмов должна исключать просыпание обрабатываемых и конечных продуктов;

В случае просыпания сырья и конечных продуктов – незамедлительный алгоритм действий:

- исключить разнос пищевых и сырьевых субстратов;
- немедленная локальная уборка, исключая пищевые и сырьевые остатки;
- Обратную тару хранят в специальном помещении на стеллажах, полках, подставках высотой не менее 0,5 - 0,7 м от пола;
- Осмотр приманок-контейнеров, крысоловок на внешней территории;
- Осмотр ловушек-мышеловок внутри помещений 1 раз в неделю;
- Осмотр инсектицидных ловушек 1 раз в неделю;
- Осмотр помещений на наличие возможного проникновения птиц, ползающих насекомых и других возможных вредителей - 1 раз в неделю;
- Все принадлежащие Учреждению раздевалки для сотрудников, шкафы офисов рекомендуется ежемесячно проверять на предмет соблюдения норм гигиены и результаты осмотра предоставлять заинтересованным лицам для устранения возникших проблем.

Специалист ООО «Центр дезинфекции» проводит осмотр помещений по оценке их состояния и проводит соответствующие необходимые мероприятия 1 раз в месяц. Записи ведутся по форме - Приложение 20.

### **Истребительные мероприятия по дератизации и дезинсекции**

- Истребительные мероприятия в Учреждении в отношении вредителей пищи проводятся на договорной основе ГБУЗ «Дезинфекционная станция», в случаях резкого увеличения численности вредителей (грызуны, насекомые) и только по согласованию с руководством.

• Перед проведением дезинсекции организация, выполняющая дезинсекцию, согласовывает с администрацией объекта дату и время проведения, помещения подлежащие дезинсекции, применяемые средства и меры предосторожности, а также оповещает сотрудников объекта о проводимой дезинсекции. При этом следует проводить подготовку объектов к истребительным мероприятиям.

- Для обеспечения безопасности персонала и создания условий для качественного выполнения работ по дератизации и дезинсекции руководство Учреждения определяет руководителя работ из числа сотрудников объекта, как лицо ответственное за проведение работ.

#### **Критерии оценки качества**

Показателем эффективно проведенных мероприятий является отсутствие вредителей пищи в течение трех месяцев со дня проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий, отсутствие (снижение численности) вредителей пищи подтверждается с применением субъективной оценки и объективных методов обнаружения при условии соблюдения на объекте: санитарно-технических и санитарно-гигиенических требований к эксплуатации производственных строений и территории и правил входного контроля сырья, оборудования и оборотной тары.

## 17. Документированная процедура «Обучение сотрудников системе ХАССП»

Весь персонал Учреждения должен быть обучен применяемой на нем системе ХАССП, санитарии и гигиене, охране труда. Такое обучение должно быть документально оформлено. Обучение персонала может проводиться сторонней организацией, но наиболее часто его проводят непосредственно на предприятии.

Учебные материалы могут включать в себя лекции на бумажном носителе, видеоматериалы и интерактивные компакт-диски. Периодические занятия по повышению квалификации должны стать частью общей учебной программы. Сведения о прошедшем обучении фиксируются в «Журнале регистрации обучения» (Приложение 21)

Целью реализации программы является: формирование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности в области разработки и внедрения системы ХАССП в организации:

- иметь системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных внедрением систем менеджмента безопасности пищевой продукции в организации;

- управлять рисками, идентифицировать критические контрольные точки для обеспечения

- безопасности продукции, эффективно выполнять предупреждающие и/или корректирующие мероприятия в организации;

- осуществлять верификацию, внутренний аудит системы ХАССП, оценивать результативность ее работы и документировать систему ХАССП.

### Слушатель должен знать:

- требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и специальных технических регламентов к обеспечению безопасности технологических процессов производства пищевой продукции;

- роль системы ХАССП в обеспечении безопасности пищевой продукции;

- основные термины и принципы системы ХАССП;

- нормативную базу системы ХАССП;

- общие требования и порядок организации разработки и внедрения системы ХАССП в организации;

- правила идентификации опасных факторов и рисков технологического процесса;

- правила выявления критических контрольных точек и установления их допустимых пределов;

- требования по программе предварительных мероприятий.

### Слушатель должен уметь:

- определять микробиологические, физические, химические и другие опасности, возникающие при производстве продуктов питания на всех стадиях технологического процесса;

- устанавливать вероятность появления опасных факторов в технологическом процессе в зависимости от степени их опасности (вирулентности);

- идентифицировать критические точки технологических процессов, лежащих в области недопустимого риска;

- устанавливать критические пределы для каждого опасного фактора, в интервале которых опасные факторы подлежат контролю, ликвидации или снижению;

- разрабатывать необходимые предупреждающие (мониторинговые) мероприятия;

- создавать систему контроля опасных факторов посредством имеющихся средств, позволяющих удостовериться об эффективном контроле за критическими точками;

- разрабатывать корректирующие мероприятия по устранению или уменьшению опасных факторов;

- документировать систему ХАССП;

### Слушатель должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:

- владеть навыками работы с нормативной документацией на систему ХАССП;

- навыками документирования системы ХАССП и системы регистрации полученных данных;
- навыками обеспечения и доведения рабочих листов системы ХАССП на производственные участки;
- владеть методиками оценки эффективности функционирования системы ХАССП.

## **18. Документированная процедура «Внутренние аудиты»**

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 (Приложение 22) 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 несущественному или к существенному:

- несущественное — 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» (Приложение 23).

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 (Приложение 24). 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.

## **19. Документированная процедура «Управление несоответствующей продукцией»**

Управление несоответствующей продукцией (в дальнейшем – НП) включает следующие этапы:

### **Комплекс работ с несоответствующей продукцией предусматривает:**

- своевременное выявление в процессе приемки, производства и хранения всех случаев несоответствия установленным требованиям;
- идентификацию несоответствующей продукции;
- регистрацию выявленных несоответствий;
- изоляцию и возврат (утилизации) несоответствующей продукции;
- определение и устранение причин каждого выявленного несоответствия в соответствии с Планом корректирующих и предупреждающих действий
- принятие решения и оформление документации по дальнейшему использованию несоответствующей продукции;
- устранение исправимых несоответствий;

### **В отношении несоответствующей продукции могут быть предприняты следующие действия:**

- устранение обнаруженного несоответствия - коррекция
- предотвращение первоначального предполагаемого использования - утилизация.

### **Выявление несоответствующей продукции осуществляется на основании результатов:**

- входного контроля сырья, вспомогательных материалов;
- контроля продукции в процессе производства;
- контроля и испытаний готовой продукции;
- контроля сырья/материалов/готовой продукции в процессе хранения;
- анализа рекламаций, претензий и возвратов продукции от потребителей в случае обнаружения несоответствий.

Информация о выявленных несоответствиях продукции используется для разработки корректирующих и предупреждающих действий по устранению причин несоответствий, предупреждению их повторного появления.

Вся продукция, признанная несоответствующей, должна быть идентифицирована. Ответственными за идентификацию несоответствующей продукции и за обозначение НП являются кладовщик/завхоз, повар или другие ответственные лица, назначенные Руководителем группы ХАССП.

Продукция, которая признана браком, подлежит утилизации или списанию – размещается ярлык с надписью: «**Не использовать**» или «**На списание**», «**С истекшими сроками годности**» или другим способом. Ярлыки с надписями на сырье готовит и прикрепляет кладовщик или другое ответственное лицо, назначенное Руководителем группы ХАССП.

Продукция, признанная несоответствующей, должна быть изолирована в специально отведенном месте (выделенная для несоответствующей продукции зона брака) от соответствующей для исключения возможности непреднамеренного ее использования и смешивания её с продукцией, соответствующей требованиям нормативных правовых актов.

Ответственными лицами за изоляцию и временное хранение несоответствующей продукции, а именно, сырья и готовой продукции, являются кладовщик и повар.

Все установленные случаи несоответствия продукции должны быть зарегистрированы.

Регистрации подлежат несоответствия продукции, выявленные при входном контроле, контроле при хранении сырья, контроле при производстве готовой продукции, у потребителя после начала потребления.

### **Действия с несоответствующей продукцией:**

В случае выявления при входном контроле сырья, несоответствующего требованиям нормативно-технической документации, сопроводительным документам, а также требованиям спецификаций, кладовщик имеет право отказаться от приемки товара

Возврат поставленной партии сырья, вспомогательного материала и упаковочного материала согласовывается отделом снабжения с поставщиком в сроки, установленные в договоре поставки.

В случае выявления несоответствующей продукции в процессе производства, в том числе выявления брака упаковки, повар составляет Акт о забраковке (Приложение 42).

В зависимости от характера несоответствия информация заносится в соответствующий журнал или в Протокол несоответствия.

В отношении несоответствующей продукции, выявленной в ходе технологического процесса, руководством может быть принято одно из следующих решений:

- частичное использование, если это возможно;
- доработка до исключения несоответствия согласно технологическому процессу (например, доварить);
- утилизация (например, при попадании инородных предметов);



## Схема процесса управления несоответствующей продукцией



## 20. Документированная процедура «Корректирующие действия»

Действия по разработке, выполнению и оценке предпринятых корректирующих действий являются одним из основных условий результативного функционирования системы ХАССП.

Корректирующие действия инициируются после обнаружения, возникновения несоответствия и направлены на устранение его причины.

Корректирующие действия осуществляются на постоянной основе по мере обнаружения отклонений параметров от установленных требований и при изменении самих требований.

*Корректирующее действие (КД)* – действие, предпринятое для устранения причины существующего несоответствия, дефекта или другой нежелательной ситуации с тем, чтобы предотвратить их повторное возникновение.

*Предупреждающее действие (ПД)* – действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия, или другой потенциально нежелательной ситуации.

*Коррекция* – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

*Несоответствие* – это невыполнение установленного требования (законодательного, нормативного, выставленного потребителем).

*Потенциальное несоответствие* – это невыполнение установленного требования, возникновение которого возможно через некоторый промежуток времени или при определенных условиях.

*План корректирующих и предупреждающих действий (ПКД)* – форма записи для регистрации корректирующих действий.

### **Процедура корректирующих/предупреждающих действий**

Корректирующие/предупреждающие действия должны быть адекватны последствиям выявленных несоответствий и направлены на:

- снижение ущерба, наносимого появлением несоответствия;
- снижение вероятности повторного появления несоответствия;
- увеличение вероятности своевременного обнаружения несоответствия.
- 

Процедура корректирующих/предупреждающих действий включает в себя следующие этапы:

- регистрация несоответствия;
- анализ причин несоответствия;
- определение и планирование корректирующих/предупреждающих действий;
- выполнение КД /ПД и регистрация результатов.

### **Регистрация обнаруженного несоответствия**

Каждое обнаруженное несоответствие фиксирует руководитель подразделения или ответственный за процесс выявленное/потенциальное несоответствие.

### **Анализ причин несоответствия**

Зарегистрированное несоответствие анализируется на предмет причины его возникновения. Ответственность за установление причины несет руководитель подразделения. В целях выявления причин несоответствия привлекаются сотрудники участка, в котором это несоответствие возникло. Также, по распоряжению заведующего, в

этих целях могут привлекаться сотрудники из других подразделений. Сотрудники, участвующие в установлении причин, должны иметь соответствующие навыки и знания. Причины документируются в описании формулировки несоответствия.

Определение причины несоответствия является ключевым моментом, обеспечивающим должную результативность и эффективность корректирующих/предупреждающих действий.

#### **Определение и планирование корректирующих/предупреждающих действий**

После определения причин несоответствия предлагаются корректирующие/предупреждающие действия, направленные на устранение причин несоответствия и предотвращение повторное его возникновение.

Корректирующие/предупреждающие действия документируются в плане корректирующих действий (приложение 43).

В отношении несоответствующей готовой продукции корректирующим действием может быть принято одно из следующих решений:

- доработка несоответствующей готовой продукции, если исправление возможно и продукция может быть использована потребителем;

- утилизация.

В отношении несоответствующих сырья/вспомогательных материалов, выявленных в процессе хранения, при необходимости может быть принято одно из следующих решений:

- использование сырья/вспомогательных материалов в производстве, если они соответствуют требованиям НТД и несоответствие может быть доработано;

- возврат или утилизации сырья/вспомогательных материалов, если они не соответствуют требованиям НТД.

#### **Выполнение и регистрация результатов**

Корректирующее/предупреждающее действие должно быть выполнено в срок, определённый на предыдущем этапе. О выполнении КД/ПД Исполнитель должен отчитаться перед руководителем. Если замечаний к исполнителю нет, то данное КД/ПД считается закрытым.

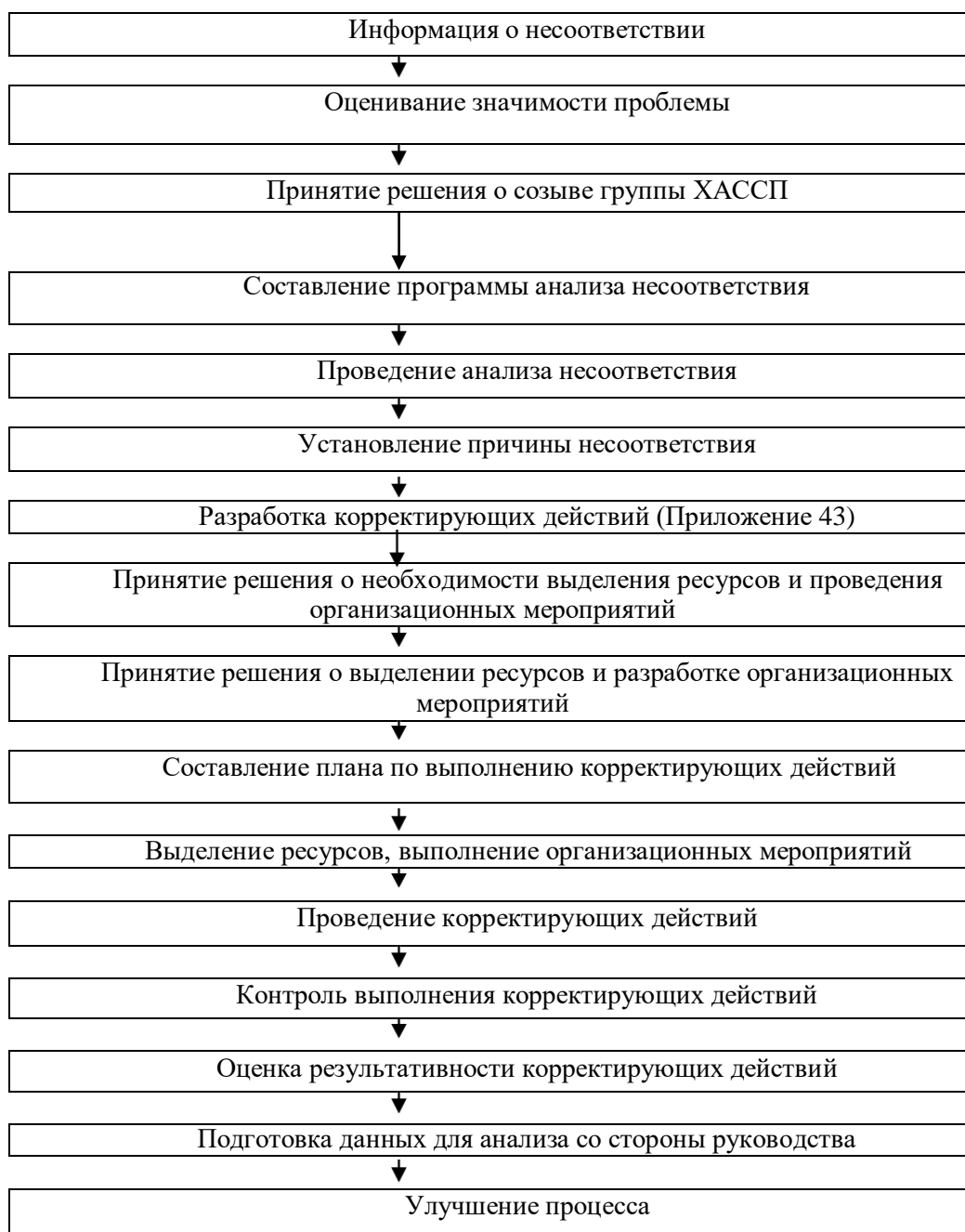
#### **Обучение персонала**

Все сотрудники предприятия, вовлеченные в программу проведения корректирующих/предупреждающих действий, должны быть обучены. Систематически должна проводиться проверка выполнения программы. Проверка осуществляется внутренним аудитом по качеству. При необходимости проводится дополнительное обучение руководителем группы ХАССП

#### **Критерии оценки выполнения процедуры.**

Записи подтверждают, что все необходимые мероприятия по разработке и проведению корректирующих/предупреждающих мероприятий выполняются. Весь персонал, вовлеченный в программу проведения, контроля и анализа результативности корректирующих/предупреждающих действий, обучен.

Порядок проведения корректирующих действий:



## **21. Документированная процедура «Управление документацией»**

Под управлением документацией системы управлением качества и безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП понимается комплекс действий, обеспечивающих ее работоспособность. Основными функциональными направлениями по управлению документацией являются определение состава, разработка, распределение и поддержание в рабочем состоянии всех документов.

Вся документация системы ХАССП базируется на законодательных и обязательных требованиях, относящихся к видам работ, производимых Учреждением: ТР ТС, ГОСТ, СанПиН, Правил техники безопасности, Законов Российской Федерации, постановлений Правительства России.

Все документы системы ХАССП делятся на две группы:

- документы и данные внешнего происхождения;
- документы и данные внутреннего происхождения.

К документам и данным внешнего происхождения относятся:

- международные стандарты;
- государственные стандарты;
- технические регламенты;
- нормативно-правовые документы и требования.

К документам и данным внутреннего происхождения относятся:

Политика в области безопасности пищевой продукции

- документированные процедуры
- технологические карты
- рецептуры
- технологические инструкции
- спецификации
- рабочие инструкции
- должностные инструкции
- записи и все формы журналов, актов, бланков, графиков программы ХАССП

Данная процедура включает следующие виды деятельности:

- разработка;
- согласование;
- утверждение;
- использование
- хранение;
- актуализация;
- архивирование.

### **Разработка, согласование, утверждение**

- Планирование работ по разработке новых документов системы ХАССП и их актуализации (пересмотру), внесение изменений в действующие документы осуществляется на основании результатов внутренних проверок, требований законодательных актов, заключений по проверкам со стороны надзорных органов, требований потребителей, поступивших претензий (рекламаций), сроков актуализации.

План разработки и актуализации составляется в начале года, актуализируется в течение года, исходя из текущей потребности. План формирует Руководитель группы ХАССП, утверждает заведующий Учреждения. Форма Плана приведена в Приложении 25.

Номер документу присваивает Руководитель группы ХАССП в Плане разработки и актуализации документации ХАССП.

- В соответствии с Планом ответственный разработчик готовит проект документа в соответствии с НД, подписывает проект документа и направляет для согласования заинтересованным лицам (членам группы ХАССП, несущим ответственность за применение данного документа).

При отсутствии замечаний, согласующие лица подписывают документ. Документ со всеми согласующими подписями направляется на утверждение.

- При наличии замечаний и предложении должностные лица делают запись по тексту, ставят подпись и дату. Все замечания обсуждаются на заседании группы ХАССП.

Разработчик с учетом замечаний и предложений готовит окончательную редакцию проекта документа на повторное согласование.

- Руководитель группы ХАССП передает на утверждение руководителю Учреждения отредактированный, согласованный и оформленный соответствующим образом проект документа совместно с проектом приказа на введение документа в действие.

### **Внесение изменений в документы программы ХАССП**

- Под изменением документа понимается любое исправление, исключение или добавление каких-либо данных без изменения документа. Любое изменение в документе, вызывающее какие-либо изменения в других документах системы ХАССП, должно одновременно сопровождаться внесением соответствующих изменений во все взаимосвязанные документы. Текст изменения должен быть кратким, четким и не допускать различных толкований.

- Изменения в документацию вносятся при:

- изменении или дополнении норм и правил, стандартов, технических условий, на которые имеется ссылка в документации системы ХАССП;

- изменении применяемых материалов и оборудования;

- изменении структуры управления и обязанностей персонала;

- изменении системы ХАССП.

- Изменение документов должно производиться на основании Извещения об изменении. Форма Извещения приведена в Приложении 26, которое имеет право выпускать только Руководитель группы ХАССП.

- Извещение об изменении проверяется и утверждается теми же лицами, которые согласовывали и утверждали первоначальный документ.

- На основании утвержденного извещения об изменении в контрольный экземпляр документа вносят изменения разработчики документа. Все изменения регистрируются в Листе регистрации изменений (Лист является обязательным приложением к документу). Форма Листа регистрации изменений приведена в Приложении 27.

Внесение изменений осуществляется:

- заменой листов на новые листы без изменения номера редакции и обязательным изъятием листов устаревшей редакции документа из всех пунктов его рассылки.

- выпущенное изменение прикладывается к документу сразу же за титульным листом, по тексту документа измененных пунктов на полях с правой стороны проводится черта, в конце измененного пункта ставится кружок, в котором указывается номер изменения.

- Персонал знакомят с изменением.

- При внесении более трех изменений в документ он переиздается под новой редакцией.

### **Отмена и изъятие**

Решение об отмене документа (или его части) принимает руководитель Учреждения или руководитель группы ХАССП. Отмена документа устанавливается приказом руководителя по согласованию с руководителем группы ХАССП, он делает на титульном листе документа пометку «Отменен без замены» и исключает отмененный документ из состава документов и помещает его в архив. Копия приказа о его отмене, остается на

хранении у руководителя группы ХАССП. Изъятые рабочие экземпляры отмененного документа подлежат уничтожению.

### **Архивное хранение**

Архивное хранение документов Системы обеспечивает руководитель группы ХАССП. Контрольный экземпляр отмененного документа подлежит архивному хранению.

Ответственность за организацию четкой работы архива, надлежащее хранение в нем документации и соблюдение секретности и конфиденциальности несет работник, назначенный ответственным за ведение архива.

### **Изъятие и уничтожение**

По истечении срока архивного хранения документы подлежат изъятию и уничтожению (Приложение 28). Уничтожение документов производит комиссия, состав которой утверждается руководителем организации. Документы уничтожаются путем измельчения или иным, подходящим для этой цели, способом. Уничтожение документации осуществляется на основании акта о выделении к уничтожению документов и дел, не подлежащих хранению.

## **22. Документированная процедура «Управление рекламациями (претензиями)»**

### **Цели.**

Изучение удовлетворенности воспитанников в Учреждении качеством питания проводится путем проведения родительского контроля.

Основными целями посещения организации общественного питания родителями (законными представителями) воспитанников являются:

- решение вопросов качественного и здорового питания воспитанников;
- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- повышение эффективности деятельности организации общественного питания.

Законные представители воспитанников при посещении организации общественного питания образовательного учреждения должны действовать добросовестно, не должны нарушать и вмешиваться в процесс питания и не должны допускать неуважительного отношения к сотрудникам образовательного учреждения, сотрудникам организации общественного питания, воспитанникам и иным представителям образовательного учреждения.

### **Организация и оформление посещения.**

Законные представители воспитанников посещают организацию общественного питания в установленном Положением порядке и в соответствии с Графиком посещения организации общественного питания (Приложение 29).

Посещение организации общественного питания осуществляется законными представителями в любой рабочий день и во время работы организации общественного питания (во время реализации воспитанникам горячих блюд по основному меню).

В течение одной смены питания каждого рабочего дня организацию общественного питания могут посетить не более трех посетителей (законных представителей воспитанников).

Законные представители воспитанников информируются о времени отпуска горячего питания по группам и имеют право выбрать день и время для посещения.

График посещения организации общественного питания формируется и заполняется на каждый рабочий день месяца на основании заявок, поступивших от законных представителей воспитанников и согласованных уполномоченным лицом образовательного учреждения.

Сведения о поступившей заявке на посещение заносятся в Журнал заявок на посещение организации питания (Приложение 30).

Заявка на посещение организации общественного питания подается непосредственно в образовательное учреждение не позднее 1 суток до предполагаемого дня и времени посещения организации общественного питания. Посещение на основании заявки поданной в более поздний срок возможно по согласованию с администрацией образовательного учреждения.

Заявка на посещение организации общественного питания подается на имя заведующего образовательного учреждения (Приложение 31). Письменные заявки прикладываются к Журналу заявок на посещение организации питания.

Посещение организации общественного питания в согласованное время осуществляется законным представителем самостоятельно. Сопровождающий из числа сотрудников образовательного учреждения может присутствовать для дачи пояснений об



организации процесса питания, расположения помещений в организации общественного питания и пр. и при наличии возможности для присутствия.

По результатам посещения организации общественного питания законный представитель заполняет оценочный лист (Приложение 33) и делает отметку об итогах посещения в Книге посещения организации общественного питания (Приложение 32).

Рассмотрение предложений и замечаний, оставленных законными представителями в Книге посещения организации общественного питания, осуществляется не реже одного раза в месяц компетентными органами образовательного учреждения (комиссией контролю за организацией питания и прочими органами) с участием представителей администрации образовательного учреждения, законных представителей воспитанников с оформлением протокола заседания.

#### **Права законных представителей**

Законные представители воспитанников имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи.

Законным представителям воспитанников должна быть предоставлена возможность:

- наблюдать реализацию блюд и продукции ежедневного меню;
- наблюдать полноту потребления блюд и продукции основного меню;
- ознакомиться с утвержденным меню на день посещения и утвержденным примерным меню;
- ознакомиться с информацией о реализуемых блюдах и продукции основного меню (о стоимости в рублях, фирменном наименовании продукции питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов, их весе (объеме), сведениях о пищевой ценности блюд);
- попробовать блюда и продукцию в соответствии с меню;
- проверить температуру и вес блюд;
- реализовать иные права, предусмотренные законодательством о защите прав потребителей.

#### **Обратная связь уполномоченных лиц Учреждения с потребителем.**

В случае поступивших замечаний о нарушениях организации питания и о ненадлежащем качестве готовых блюд проводится служебное расследование внутри образовательной организации под контролем руководства с ведением записей по формам Приложений 34-36. Ответ на претензию осуществляется по форме Приложения 37.

### **23. Документированная процедура «Лабораторно-производственный контроль»**

Лабораторно-инструментальный контроль осуществляется с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований и измерений для объективной характеристики химических, биологических факторов, способных оказать неблагоприятное воздействие на здоровье человека.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания в Учреждении осуществляются Роспотребнадзором при плановых и внеплановых проверках и в случае массовых инфекционных заболеваний.

По результатам производственного контроля ведется учетно-отчетная документация по формам, утверждаемым руководителем Учреждения.

#### **Лабораторно-производственный контроль за организацией питания детей**

<b>№</b>	<b>Направления контроля</b>	<b>Кратность</b>	<b>Вид исследований</b>	<b>Вид документа</b>
1	Смывы с Холодильного оборудования	2 раза в год	БГКП	Протоколы испытаний с заключением
2	Вода	1 раз в неделю	Микробиологическое исследование	Протоколы испытаний с заключением

## **24. Документированная процедура «Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них»**

### **Назначение и область применения**

Настоящая документированная процедура (ДП) регламентирует порядок действий при идентификации возможности возникновения катастроф или аварийных ситуаций, которые могут оказать воздействие на безопасность пищевых продуктов и окружающую среду, и того, как Учреждение будет на них реагировать, а также ответственность лиц, участвующих в осуществлении данного процесса.

Цель данной документированной процедуры (ДП) – определение и выполнение требований к порядку проведения следующих действий:

- выявление природы присутствующих опасностей, а также меры, которые следует принимать в случае заражения пищевых продуктов, проливов или непреднамеренных выбросов;
- определение наиболее вероятного типа и масштаба катастрофы или аварийной ситуации;
- определение наиболее подходящего метода реагирования на катастрофу или аварийную ситуацию;
- разработка и утверждение планов по связи внутри предприятия и вовне;
- определение мероприятия необходимого для предотвращения заражения пищевых продуктов и минимизации экологического ущерба;
- смягчение и ответное действие, предпринимаемое при различных видах катастроф и аварийных ситуаций;
- потребность в наличии процесса оценки после аварий для разработки и проведения корректирующих и предупреждающих действий;
- периодическое опробование процедур аварийного реагирования;
- подготовка персонала аварийного реагирования;
- формирование списка ключевого персонала и агентств по оказанию помощи с указанием контактной информации (например, пожарная часть, служба ликвидации проливов);
- определение маршрутов эвакуации и места сбора;
- оценка потенциальной возможности наступления аварийной ситуации и катастроф на рядом расположенном объекте;
- определения возможности взаимопомощи со стороны соседних организаций.

Данная документированная процедура (ДП) подлежит применению Руководителем группы НАССР и всеми работниками предприятия.

### **Ответственность**

Заведующий гарантирует финансовое обеспечение, в части:

- ответственности предприятия за вред, причиненный вследствие аварии на её опасных производственных объектах;
- ответственности предприятия за вред, причиненный воздействием природного объекта (естественные природные свойства которого были нарушены вследствие аварии при эксплуатации опасного производственного объекта третьим лицам);
- ликвидации последствий аварий и ЧС (организация и обеспечение мероприятий по предупреждению ЧС, формирование целевых фондов по ликвидации последствий ЧС в соответствии с ФЗ «О защите работников и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»);

Руководитель группы ХАССП несёт ответственность за:

- разграничение обязанностей, ответственности и полномочий между руководителями отделов по поддержанию в рабочем состоянии процедур управления ЧС и их документальное оформление;
- правовое, нормативно-техническое и методологическое обеспечение деятельности работников в области обеспечения техногенной и экологической безопасности и защиты от ЧС;
- организацию обеспечения ресурсами, предоставляемыми отделами и необходимыми для поддержания в рабочем состоянии и улучшения процедур управления ЧС;
- регулярные проверки деятельности структурных подразделений по готовности к ЧС.

Ответственные на участках Учреждения несут ответственность за:

- определение потребности в обучении персонала, связанной с безопасностью пищевых продуктов обусловленной внедрением системы ХАССП;
- проведение и сохранение необходимых записей об обучении, повышении компетентности и осведомленности персонала в области обеспечения пищевой безопасности, техногенной и экологической безопасности и защиты от ЧС.
- за идентификацию принятой и забракованной продукции поставщика на входном контроле и сопроводительной документации, удостоверяющей ее качество.

Каждый работник предприятия несёт ответственность за соблюдение требований охраны труда, правил внутреннего распорядка, установленного порядка поведения в производственных, вспомогательных и бытовых помещений Учреждения.

### **Общие положения**

В настоящей документированной процедуре использованы следующие термины и их определения:

**Авария** - случай нарушения функционирования объекта, вследствие нарушения целостности объекта в целом, его частей, устройств, систем из-за поломки, взрыва, пожара и других чрезвычайных происшествий.

**Чрезвычайная ситуация** – обстановка, сложившаяся в результате аварии, катастрофы, стихийного или иного бедствия, которые повлекли за собой или могут повлечь человеческие жертвы, вред здоровью людей или окружающей среде, значительные материальные потери и нарушения условий жизнедеятельности людей, а также заражение пищевых продуктов.

Цели защиты:

- Предотвращение атаки или минимизация ее воздействия
- Быстрое и эффективное реагирование возможность заражения
- Контроль наибольших рисков

В целях поддержания результативности системы качества пищевой продукции, Предприятие должно обеспечить своевременную информированность рабочей группы ХАССП об изменениях, включая, но, не ограничиваясь, следующее:

- продукцию или новую продукцию,
- сырьё, ингредиенты и сервисное обслуживание,
- системы производства и оборудование,
- производственные помещения, размещение оборудования, окружающую среду,
- программы чистки и дезинфекции,
- системы хранения,
- степень квалификации персонала и/или круга обязанностей и полномочий,
- законодательные и регламентирующие требования,
- сведения, касающиеся опасностей, относящихся к безопасности пищевых продуктов, и управляющих воздействий,
- потребительские, отраслевые и иные требования, которых придерживается учреждение,
- соответствующие запросы внешних заинтересованных сторон,

- жалобы, указывающие на опасности, относящиеся к безопасности пищевых продуктов, которые связаны с продукцией Учреждения,
- иные условия, оказывающие влияние на безопасность пищевых продуктов.

## **Описание процесса управления нештатными ситуациями и авариями**

### **Идентификация потенциальных чрезвычайных и аварийных ситуаций**

Подготовка к аварийным и чрезвычайным ситуациям и реагирование на них включает в себя следующие этапы работ:

- идентификация опасных объектов Учреждения, на которых возможны аварии и возникновение чрезвычайной ситуации с последствиями причинения ущерба здоровью людей и имуществу;
- проведение инструктажей, учебных тревог и учебно-тренировочных занятий;
- расследование причин возникновения аварийной и чрезвычайной ситуации, оформление результатов расследования;
- выпуск распорядительного документа.

Идентификация потенциальных чрезвычайных и аварийных ситуаций, которые могут иметь экологические и профессиональные последствия, а также отрицательно воздействовать на безопасность пищевых продуктов проводится в процессе идентификации рисков. При этом рассматриваются подобные ситуации, которые уже происходили на предприятии и аналогичных организациях, анализируется вероятность их повторения.

Результаты оценки риска ЧС и разработки мероприятий по их предупреждению при эксплуатации объектов предприятия, как правило, контролируются органами управления по ЧС при согласовании планов ликвидации аварийных ситуаций.

При разработке мероприятий по предупреждению ЧС, источниками которых являются природные процессы, необходимо:

- учитывать результаты инженерных изысканий по оценке частоты и интенсивности проявлений опасных природных процессов и установления категории их опасности;
- разработать мероприятия по инженерной защите территории объекта от процессов, признанных опасными с точки зрения воздействия на ОС
- предусмотреть средства и способы оповещения о ЧС природного характера.

При разработке мероприятий по предупреждению ЧС, источниками которых являются внешние угрозы (например, террористическая) необходимо учитывать:

**Критичность ситуации – Воздействие на здоровье населения и экономику** для достижения цели атакующего

**Доступность** – физический доступ к мишени

**Восстанавливаемость** – способность системы восстанавливаться после атаки

**Уязвимость** – легкость совершения атаки

**Эффект** – количество непосредственных потерь в результате атаки

**Распознаваемость** – легкость идентификации мишени

**Шок** – комбинированные эффекты атаки: на здоровье населения, физические, психологические и экономические воздействия

### **Реагирование на аварийные и чрезвычайные ситуации**

В случае возникновения чрезвычайной ситуации ЧС любой работник Учреждения, обнаруживший аварийную ситуацию, происшествие или признаки чрезвычайной ситуации должен в кратчайший срок связаться с работником, являющимся старшим на данном участке в это время.

Работником Учреждения, являющимся старшим на данном участке в это время, оценивается ситуация, масштаб ее серьезности и возможные последствия. Срочно оповещаются о случившемся руководителя Учреждения.

Руководитель отдела учреждения, на чьем участке произошло происшествие, должен

проинформировать персонал о масштабах ЧС, предупредить всех работников как вести себя в данной ситуации, о мерах предосторожности в сложившейся ситуации, об уровне конфиденциальности информации, проинструктировать лиц, отвечающих на внешние звонки, об ответах, которые следует давать.

Руководитель должен определить пути и средства передачи внутренней и внешней информации, уполномоченного лица, который имеет право давать интервью представителям средств массовой информации.

Во избежание паники руководителям отделов учреждения следует продемонстрировать осознание ситуации, объявить план действий и разъяснить действия персоналу.

Для оперативной эвакуации персонала и посетителей с территории учреждения в случаях возникновения ЧС, требующих эвакуации из здания, разрабатываются планы эвакуации. Данные планы эвакуации вывешиваются в коридорах, где с ними могут ознакомиться персонал, воспитанники и посетители.

Ответственными за эвакуацию работников являются руководители отделов подразделений Учреждения.

### **Действия в случае возникновения чрезвычайных ситуаций (ЧС)**

#### Процедуры, проводимые в случае разбрызгивания потенциально опасного агента

Всем лицам следует немедленно покинуть опасное место. Необходимо немедленно информировать об инциденте руководителя отдела учреждения. В помещение запрещается вход кому бы то ни было в течение по меньшей мере 1 ч, что позволит устранить аэрозоль и обеспечит оседание более тяжелых частиц. Необходимо сделать плакаты, предупреждающие о запрещении входа. Спустя 1 ч проводят деконтаминацию под наблюдением лица, ответственного за технику безопасности.

#### Разбитые стеклянные лампы и другие ёмкости

Разбитые стеклянные лампы и другие ёмкости необходимо накрыть куском ткани или бумажными полотенцами. Затем ткань и полотенца должны быть убраны в контейнер; куски стекла следует собрать совком. Все эти операции следует проводить в перчатках.

Если повреждение произошло во время работы, работу в помещении необходимо остановить. Все полуфабрикаты или готовая продукция, находящаяся в незакрытых ёмкостях должны быть изъяты из производственного цикла и утилизированы. Помещение следует промыть с большим количеством воды и дезинфектантом в необходимом разведении, затем протереть, промыть водой и высушить. При использовании протирачного материала, он должен быть утилизирован.

#### Выход из строя холодильных камер

Выходом из строя холодильной камеры считается повышение температуры выше +6<sup>0</sup>С в течение 3-х часов.

При выходе из строя холодильной камеры повар или иное ответственное лицо ставит в известность дежурного электромеханика для осмотра, выявления причины выхода из строя и её устранения.

В случае невозможности возобновить работу холодильной камеры в течение 3-х часов, руководитель участка, организует перемещение продукции в свободную холодильную камеру.

Руководитель участка организует выгрузку содержимого неисправного холодильника в свободную холодильную камеру, где оно остаётся до минования надобности.

Заведующий хозяйством организует устранение неисправности. После ремонта холодильная камера вводится в эксплуатацию. Сырьё и готовая продукция в случае выхода

из строя холодильной камеры задерживается для проведения органолептического контроля. Повар организует разбраковку задержанной продукции.

#### Пожар, выход из строя коммунальных систем, наводнение, стихийное бедствие

При возникновении чрезвычайной ситуации следует привлечь к ее ликвидации специалистов МЧС, коммунальные и иные муниципальные службы, проинформировать, в каких помещениях содержатся потенциально опасные материалы. Персонал необходимо эвакуировать в соответствии с Планами эвакуации.

#### Вандализм

Защитой являются прочные тяжелые двери, хорошие замки и ограниченный доступ. Желательно экранировать окна и иметь сигнализацию на случай вторжения посторонних лиц. Действия в ситуациях, возникших в результате актов вандализма направлены на ликвидацию последствий, как и при прочих чрезвычайных происшествиях.

#### Службы экстренной помощи: к кому обращаться

На доске объявлений и у телефонных аппаратов имеются разборчиво написаны следующие адреса и номера телефонов:

- точный адрес и местоположение предприятия
- единой службы спасения
- полиции
- скорой медицинской помощи
- МЧС
- аварийной службы

#### Инвентарь для оказания экстренной помощи

- обязательным является наличие следующего оборудования:
- аптечка первой медицинской помощи;

Все произошедшие аварийные (АС) и чрезвычайные (ЧС) ситуации ответственное лицо регистрирует в Журнале учета аварийных и чрезвычайных ситуаций, произошедших на учреждении (Приложение № 13).

Каждая аварийная ситуация расследуется для выяснения причин возникновения, принятия корректирующих действия, а также для того, чтобы в будущем предпринять предупреждающие меры для предотвращения появления ситуации вновь в соответствии с ДП«Корректирующие и предупреждающие действия».

### **Проведение учебных тревог и учебно-тренировочных занятий**

Возможность возникновения различных аварийных и чрезвычайных ситуаций и пути реагирования на них периодически отрабатываются.

## Приложение 1

Утвержден  
приказом заведующего  
МАДОУ «Промышленновский  
детский сад «Сказка»  
О.А.Медведева  
от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

### Реестр поставщиков

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование предприятия (поставщика)</b>	<b>Закупаемая продукция</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
1		
2		
3		
4		
5		
...		



			Дата поступления
			наименование
			изготовитель
			поставщик
			Дата выработки
			Кол-во поступившего продукта
			Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (ДС, СГР)
			Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов
			Условия хранения, конечный срок реализации
			Дата Поступления на производство
			Подпись ответственного
			примечание

Форма «Журнал входного контроля сырья и материалов»

	Дата и час, поступления пищевой продукции
	Наименование
	Фасовка
	дата выработки
	изготовитель
	поставщик
	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)
	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)
	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов
	Условия хранения, конечный срок реализации
	Дата и час фактической реализации
	Подпись ответственного лица
	Примечание

Форма «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

**Форма «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»**

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

**Форма «Журнал учёта температурного режима холодильного (морозильного) оборудования»**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного (морозильного) оборудования	Температура, °С						
		Месяц/дни(ежедневно):						Год:
		1	2	3	6.	...	30	31

**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	Т в толще продукта/ (или) время и Т термообработки  (ККТ2)	Примечание

**Форма «Журнал регистрации выдачи перчаток сотрудникам»**

№ п/п	Дата выдачи	Ф. И. О. работника	Структурное подразделение	Должность	Количество выданных перчаток	Ф. И. О., должность работника, выдававшего перчатки	Подпись работника, получившего перчатки

**Форма «Журнал учёта проведения генеральных уборок»**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование подразделения</b>	<b>Наименование дезинфицирующего и моющего средства, концентрация (%)</b>	<b>Планируемая дата проведения</b>	<b>Фактическая дата проведения</b>	<b>Ф.И.О. проводившего уборку</b>	<b>Подпись</b>

**Форма «Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки»**

Суммарное количество отработанных часов бактерицидной лампой по месяцам:

Месяц, год	Количество часов

**Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки**

Дата	Условия обеззараживания (в присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживания (воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторно-кратковременный)	Время		Длительность (для повторно-кратковременного режима – интервал между сеансами облучения)
					ВКЛ	ВЫКЛ	

**Форма «Акт отзыва / изъятия продукции по процедуре «Прослеживаемость»**

<b>1. <input type="checkbox"/> Причина для отзыва / <input type="checkbox"/> Сценарий пробного отзыва</b>	
_____ _____ _____ - Наименование продукции: _____ - Даты производства: _____	
<b>2. Время начала:</b>	<b>Дата:</b>
<b>3. Отчет по расследованию</b>	
1) Дата получения сырья / упаковочных материалов: 2) Количество полученного сырья / упаковочных материалов: 3) Номера партий: 4) Использовано в производстве:	
<b>4. Результаты расследования</b>	
- Общий объем произведенной продукции: - Продукция на пищеблоке:	
<b>5. Все заинтересованные стороны внутренние были уведомлены согласно процедуре: <input type="checkbox"/> Да, <input type="checkbox"/> Нет</b>	
Контактная информация внешних сторон должна быть проверена на актуальность во время пробного отзыва вместо уведомления.	
<b>6. Время завершения:</b>	<b>Дата:</b>

<b>Лицо, ответственное за отзыв:</b>	<b>(Ф.И.О.)</b>
<b>Подпись лиц, осуществляющих отзыв:</b>	<b>(Ф.И.О.)</b>
_____	<b>(Ф.И.О.)</b>
_____	<b>(Ф.И.О.)</b>



**Форма «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 (ответственног о лица)

**Форма «Журнал по просеиванию»**

Дата	Наименование сырья и дата прихода	Количество	Обнаружение примесей	Подпись ответственного

**Форма «Журнал целостности сит, кромок режущих инструментов»**

Дата	Инструменты	Соот-т / не соот-т		Действия при выявлении несоответствия	Подпись ответственного
		Начало смены	Конец смены		

Приложение

Форма «Журнал учета аварийных и чрезвычайных ситуаций происшедших в Учреждении»

Дата время	Место и вид АС и ЧС, их последствия	1) <b>Корректирующие мероприятия</b> (Вкл. время постановки задач) 2) <b>Предупреждающие мероприятия</b>	<b>Привлекаемые силы и средства</b>	<b>Контроль/подпись</b> (Вкл. время ликвидации АС, ЧС)

**Форма «Журнал регистрации выдачи медицинских масок сотрудникам»**

№ п/п	Дата выдачи	Время выдачи	Ф. И. О. работника	Структурное подразделение	Должность	Количество выданных масок	Ф. И. О., должность работника, выдававшего маски	Подпись работника, получившего маски

**Форма «Журнал регистрации измерения температуры»**

№ п/п	Дата измерения	Ф. И. О. сотрудника	Структурное подразделение	Должность	Температура сотрудника	Ф. И. О., должность сотрудника, проводившего измерение температуры	Подпись сотрудника, проводившего измерение температуры

Форма «Журнал учета дезинфицирующих средств»

Получено			Израсходовано		Остаток, л	ФИО ответственного за учет дезсредства	Подпись ответственного за учет дезсредства
Дата	Наименование дезинфицирующего средства	Количество, л	За период с ___ по	Количество, л			

**Форма «Анкета посетителя»**

ФИО посетителя	_____
Организация посетителя	_____
Должность в организации	_____
Время пребывания на стороннем предприятии	_____
Наличие или отсутствие заболеваний:	
ОРЗ/ОРВИ	_____ да/нет
ЖКТ	_____ да/нет
Гнойничковые заболевания	_____ да/нет
Коронавирус	_____ да/нет



Форма «Журнал технического обслуживания и ремонта оборудования»

					Наименование оборудования
					Инвентарный номер
					Дата проведения технического обслуживания
					Вид работ
					Подпись ответственного лица
					Дата проведения капитального ремонта
					Вид работ
					Подпись ответственного лица

Форма «Журнал учета средств измерений»

№ п/ п	Наименование средства измерений	Марка средства измерений	Заводской №, Инвентарный №	Отметка о закреплении	Техническое состояние	Примечание	Подпись ответственного лица

Примечание. В графе «Техническое состояние» указывают дату последней проверки, ремонта, необходимость списания

**Форма «Журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации»**

№ п/п	Объекты	Дата проведения работ			Название использованных дезсредств	Метод и режим обработки	Всего израсходовано дезинфектанта, инсектицида, средств дератизации	Подпись ответственного за проведение работ
		Текущих (профилактических)		вынужденных				
		планировалось по технологическому графику	Фактически выполнено					
1	2	3	4	5	6	7	8	9

**Форма «Журнал регистрации обучения»**

Дата	ФИО обучаемого	Профессия/ должность	Наименование подразделения	Вид обучения	Оценка	ФИО, должность инструктирующего	Подпись	
							Обучающего	Обучаемого

**Приложение 22**

Утвержден  
приказом заведующего

№ п/п	Проверяемое подразделение	Область проверки	20__г.												Номер проверки	Примечание	
			январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь			
1	Пищеблок	Всесторонняя проверка системы ХАССП: - подтверждения адекватности и актуализации процессов производства и работы оборудования; - проверка существующих и потенциально возможных ККТ; - проверка выполнения контроля над системой ХАССП; - проверка наличия и актуальности документов системы ХАССП; - проверка соблюдения всех записей, касаемых системы ХАССП															Ежегодно или при изменениях в системе ХАССП
2	Документация программы ХАССП	Документация программы ХАССП. Подтверждение адекватности и актуализация плана ХАССП и программы ХАССП															При изменении критических пределов, при появлении существенных изменений в процессах и оборудовании, при сбоях в системе ХАССП
3	Склад	- проверка потенциально возможных ККТ; - проверка выполнения контроля над системой ХАССП; - проверка наличия и актуальности документов системы ХАССП; - проверка соблюдения всех записей, касаемых системы ХАССП															Ежегодно или при изменениях, а также сбоях в системе ХАССП

Ответственный за организацию и проведение проверки \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

подпись, расшифровка

**Обозначения:** В графе «месяц» ставится знак «+» – в соответствующем запланированном месяце.

**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**

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 \_\_\_\_\_

**Форма «План разработки и актуализации документации программы ХАССП»**

Утвержден  
приказом заведующего  
МАДОУ  
«Промышленновский детский сад «Сказка»  
от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ О.А.Медведева

**План разработки и актуализации документации программы ХАССП на  
\_\_\_\_\_20\_\_г.**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование документа</b>	<b>Пересмотр/ актуализация</b>	<b>Срок</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Отметка о выполнении</b>

Составил:

Руководитель группы ХАССП \_\_\_\_\_

Подпись, расшифровка

«\_\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_г.



**Форма «Извещение об изменении»**  
(рекомендуемая)

Утвержден  
приказом заведующего  
МАДОУ  
«Промышленновский детский сад «Сказка»  
от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ О.А.Медведева

**Извещение об изменении**

Изменение № \_\_\_\_\_  
наименование и номер измененного документа

**Содержание изменения**

Указывается лист, какой пункт, подпункт изменяется  
Содержание изменения заключается в кавычки.

Пример:

Лист 2, текст подпункта 2.1. заменить на следующий « \_\_\_\_\_ ».

Разработал \_\_\_\_\_  
Подпись, расшифровка

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Согласовано \_\_\_\_\_  
Подпись, расшифровка

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



## Приложение

### Форма «Акт о выделении к уничтожению документов и дел, не подлежащих хранению»

\_\_\_\_\_ *наименование учреждения*

Утвержден  
приказом заведующего  
МАДОУ  
«Промышленновский детский сад «Сказка»  
от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ О.А.Медведева

#### А К Т

№ \_\_\_\_\_

Об уничтожении документов  
не подлежащих хранению

Комиссией отобраны к уничтожению, как утратившие практическое значение  
документы \_\_\_\_\_  
*наименование Учреждения*

№ п/п	Наименование журнала и (или) папки	Индекс журнала и (или) папки	Дата окончания срока хранения	Кол-во страниц	Примечание
1	2	3	4	5	6

Итого \_\_\_\_\_ документов за \_\_\_\_\_ годы

Экспертизу ценности документов провел  
Руководитель (и) СП, ответственные за хранение (ведение)  
документов

\_\_\_\_\_

*личная подпись*

*Ф.И.О.*

\_\_\_\_\_ *личная подпись* *Ф.И.О.*

« \_\_\_\_\_ »

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Документы в количестве \_\_\_\_\_ дел  
*Цифрами и прописью*

уничтожены в присутствии: \_\_\_\_\_ *должность* \_\_\_\_\_ *личная подпись* \_\_\_\_\_ *Ф.И.О.*

\_\_\_\_\_ *должность* \_\_\_\_\_ *личная подпись* \_\_\_\_\_ *Ф.И.О.*

**Форма «График посещения организации общественного питания»**

<b>Учебный день (дата)</b>	<b>Посетитель (законный представитель) ФИО</b>	<b>Согласованная дата и время посещения</b>	<b>Назначенный сопровождающий (ФИО, должность)</b>	<b>Отметка о посещении</b>	<b>Отметка о предоставлен ии книги посещения организации общественног о питания</b>
	1)				
	2)				
	3)				
	1)				
	2)				
	3)				

Форма «Журнал заявок на посещение организации питания»

Дата и время поступления	Заявитель (ФИО)	Контактный тел.	Желаемые дата и время посещения	ФИО, группа дет.сада	Время рассмотрения заявки	Результат рассмотрения	Согласованные дата и время или отметка о несогласовании с кратким указанием причин

**Форма**

Утвержден  
приказом заведующего  
МАДОУ  
«Промышленновский детский сад «Сказка»  
от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
О.А.Медведева  
от \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(ФИО родителя, законного  
представителя)

проживающего (-ей) по адресу:

\_\_\_\_\_  
тел.: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Заявка-соглашение на посещение пищеблока или групповых помещений**

Я, \_\_\_\_\_, родитель /законный  
представитель \_\_\_\_\_

,  
(ФИО воспитанника)

обучающегося в \_\_\_\_\_ группе, прошу включить меня в график посещения пищеблока /  
группового помещения (нужное подчеркнуть) с целью осуществления родительского контроля за  
организацией питания в общеобразовательной организации.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Приложение**  
**Форма «Книга посещения организации**  
**общественного питания»**

<b>Дата посещения</b>	<b>Законный представитель (ФИО)</b>	<b>Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5</b>	<b>Предложения</b>	<b>Благодарности</b>	<b>Замечания</b>	<b>Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев</b>	<b>Принятые меры</b>

Форма «Оценочный лист организации питания в общеобразовательном учреждении»

Вопрос	да / нет
Соответствует ли меню, объемы порций меню, утвержденному руководителем образовательной организации?	
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия, целиакия)?	
Все ли дети моют руки перед едой?	
Созданы ли условия для мытья рук?	
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
Все ли дети едят за столом и сидя?	
Все ли дети успевают поесть за выделенное время?	
Есть ли замечания по посуде?	
Есть ли замечания по чистоте столов?	
Есть ли замечания к сервировке столов?	
Теплые ли блюда выдаются детям?	
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
Участвуют ли дети в накрывании на столы?	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	
Суммарное количество пищевых отходов?	



Форма «Бланк регистрации претензий (рекламаций)»

**Вид обращения** по телефону \_\_\_\_\_ письмо \_\_\_\_\_ визит \_\_\_\_\_ по эл. почте \_\_\_\_\_

**Кто обращается**

ФИО обратившегося лица \_\_\_\_\_

Адрес \_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_

**Претензия**

Причина жалобы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Наименование блюда/продукции**

\_\_\_\_\_  
**Дата изготовления**

\_\_\_\_\_  
**Дата потребления**

\_\_\_\_\_  
**Передача образца блюда/продукции**

\_\_\_\_\_  
**Подпись ответственного лица**

Форма

№ \_\_\_\_\_

от \_\_\_\_\_

ПРИКАЗ

**“О назначении ответственных для проведения служебного расследования по инциденту”.**

В выяснения причин и проведения служебного расследования по факту претензии от \_\_\_\_\_, краткое содержание (суть обращения) \_\_\_\_\_

ПРИКАЗЫВАЮ:

Руководителю группы ХАССП: \_\_\_\_\_  
(ФИО)

предоставить сведения о:

1. Количество и записи по производственному процессу продукции/блюда \_\_\_\_\_
2. Провести проверку производственной рецептуры;
3. Количество продукции/блюд, находящихся в реализации.

Заведующий МАДОУ  
«Промышленновский детский сад «Сказка»  
\_\_\_\_\_ О.А.Медведева

**Форма**

**Бланк служебного расследования по факту поступления претензии**

1. \_\_\_\_\_.

наименование продукции, количество, дата выработки

2. Согласно производственным журналам и нисходящей прослеживаемости, замечаний по факту производства \_\_\_\_\_

наименование продукции, количество, дата выработки

не выявлено/выявлено.

Описать суть выявленных замечаний \_\_\_\_\_

3. Проведена проверка производственной рецептуры, замечаний не выявлено/выявлено.

Описать суть выявленных замечаний \_\_\_\_\_

4. Проведена пробная проверка суточной пробы по факту претензии по \_\_\_\_\_

наименование продукции, количество, дата выработки

Замечаний не выявлено/выявлено.

Описать суть выявленных замечаний \_\_\_\_\_

Продукция дополнительно отправлена на \_\_\_\_\_.

5. На реализацию отправлено \_\_\_\_\_

наименование продукции, количество, дата выработки

6. Оставшееся количество продукции, находящееся на реализации \_\_\_\_\_

ФИО/Подпись ответственных \_\_\_\_\_

Форма

Ответ на претензию потребителю

Уважаемый (-ая) \_\_\_\_\_  
Ваша претензия от \_\_\_\_\_, в которой содержалась жалоба на

\_\_\_\_\_ требование \_\_\_\_\_

рассмотрена.

Принято решение

Заведующий МАДОУ  
«Промышленновский детский сад «Сказка»  
\_\_\_\_\_ О.А.Медведева

**Форма «Повестка дня заседания группы ХАССП»**

Дата \_\_\_\_\_

Место \_\_\_\_\_

Время \_\_\_\_\_

Вопрос	Докладчик

Руководитель группы ХАССП \_\_\_\_\_

Технический секретарь \_\_\_\_\_

**Форма «Протокол заседания группы ХАССП»**

**Протокол № \_\_\_\_\_ заседания группы ХАССП**

Дата \_\_\_\_\_

Место \_\_\_\_\_

Время \_\_\_\_\_

Рассматриваемый вопрос \_\_\_\_\_

Принятое решение \_\_\_\_\_

Ответственный \_\_\_\_\_

Срок исполнения \_\_\_\_\_

Руководитель группы ХАССП \_\_\_\_\_

Технический секретарь \_\_\_\_\_

Форма «Направление на медицинский осмотр»

(наименование организации (предприятия), форма собственности, отрасль экономики)

Электронная почта  
 Контактный телефон  
 ОКВЭД

НАПРАВЛЕНИЕ НА ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ (ПЕРИОДИЧЕСКИЙ)  
 МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР (ОБСЛЕДОВАНИЕ)

№ \_\_\_\_\_ от " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 202\_ г.

Направляется в \_\_\_\_\_  
 (наименование медицинской организации)

Фактический адрес  
 Электронная почта  
 Контактный телефон

Код ОГРН 

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1. Ф.И.О. \_\_\_\_\_

2. Дата рождения \_\_\_\_\_  
 (число, месяц, год)

3. Пол \_\_\_\_\_

4. Поступающий на работу/работающий (нужное подчеркнуть)

5. Наименование структурного подразделения \_\_\_\_\_

6. Наименование должности (профессии) или вида работы \_\_\_\_\_

7. Стаж работы \_\_\_\_\_

8. Вредные и (или) опасные производственные факторы, виды работ \_\_\_\_\_

(номер пункта или пунктов Перечня\*, перечислить)

9. Номер медицинского страхового полиса обязательного и (или) добровольного  
 медицинского страхования \_\_\_\_\_

(должность уполномоченного  
 представителя)

(подпись уполномоченного  
 представителя)

(Ф.И.О.)

**ПРИ СЕБЕ ИМЕТЬ: НАПРАВЛЕНИЕ, ПАСПОРТ, ПОЛИС ОМС, СНИЛС,  
 МАСКУ, ПЕРЧАТКИ**

\*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, утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ N 988н и Министерства здравоохранения РФ N 1420н от 31 декабря 2020 года

Форма «Журнал проведения С-витаминизации»

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



Форма «Акт о списании несоответствующей продукции»

<b>1. <input type="checkbox"/> Причина несоответствия</b>	
_____ _____ _____ - Наименование продукции: _____ - Даты производства: _____ - Номера партий: _____	
<b>2. Время начала:</b>	<b>Дата:</b>
<b>3. Отчет по расследованию</b>	
1) Дата получения сырья / упаковочных материалов: 2) Количество полученного сырья / упаковочных материалов: 3) Номера партий: 4) Использовано в производстве: 5) Осталось в зоне хранения: 6) Наименования и номера партий всей несоответствующей продукции:	
<b>4. Результаты расследования</b>	
- Общий объем несоответствующей продукции: - Продукция в зоне хранения: - Продукция, переданная в производство:	
<b>5. Все заинтересованные стороны внутренние были уведомлены согласно процедуре: <input type="checkbox"/> Да, <input type="checkbox"/> Нет</b>	
<b>6. Время завершения:</b>	<b>Дата:</b>

Ответственное лицо от Учреждения:	(Ф.И.О.)
Подпись лиц, осуществляющих отзыв:	(Ф.И.О.)
	(Ф.И.О.)

**ПЛАН КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ**

Дата, место обнаружения несоответствия	Описание несоответствия	Корректирующее действие	Ответственный за выполнение	Дата выполнения	Ответственный за контроль	Дата	Эффективность КД

Разработал: \_\_\_\_\_

должность, ФИО, подпись

Дата: «\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г.

Согласовано: \_\_\_\_\_

должность, ФИО, подпись

Дата: «\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г.

Утверждаю: \_\_\_\_\_

должность, ФИО, подпись

Дата: «\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г.

**ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ РАЗРАБОТКЕ ПРОГРАММЫ ХАССП**

<b>Наименование нормативного документа</b>	<b>Регистрационный номер</b>
«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)	Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.
«О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 г.);	Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2020
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей. 32,36,37,38,39)	№ 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

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
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
«Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28
«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

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
«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
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)	Постановление 3 утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ от 28.01.2021
«Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок», Приложение 1	Приказ Минздрава РФ № 1122н от 6 декабря 2021г
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).	Утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования	ГОСТ Р 51705.1-2001 Государственный стандарт Российской Федерации, 01.07.2001
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
Приказ Минздрава России от 15.12.2020 N 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	Приказ Минздрава России от 15.12.2020 N 1331н
«Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (сovid-19)» (с изменениями на 20 июня 2022 года)	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2020 года № 15
«Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»	Методические рекомендации МР 3.1./2.3.6. 0190-20
По проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций	Рекомендации Роспотребнадзора от 14 февраля 2020 года № 02/2230-2020-32

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПин 3.3686-21 от 28 января 2021 г.
Методические рекомендации к организации общественного питания населения	МР 2.3.6.0233-21
«Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»	Приказ Министерства сельского хозяйства России от 18 декабря 2015 г. №648 (редакция, действующая с 1 ноября 2019 года)
«О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. №648»	Приказ №251 от 27.06.2018 г.
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03



