

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

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО «КШП «Подросток»»



С.Б.Попцов

2020 года

Программа производственного контроля

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

2020 год

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

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

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

Пути достижения цели:

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения
2. Обозначения, сокращения, термины и определения
3. Общие положения
4. Перечень документов, используемых при осуществлении деятельности
5. Ответственность руководства
6. Информация о продукции
6. Ассортиментный перечень продукции, на производство которой распространяется система ХАССП
6. Условия хранения и сроки годности блюд

6. Технологические схемы производства

7. Анализ опасностей
8. Предупреждающие действия
9. Определение критических контрольных точек
10. План ХАССП (рабочие листы ХАССП)

11. Приложения

Приложение 1 Лист ознакомления

Приложение 1 Лист регистрации изменений

1. Область применения

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

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

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

2. Обозначения, сокращения, термины и определения

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

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

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

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

Опасность: Потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор: Вид опасности с конкретными признаками.

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

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

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

3. Общие положения

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

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

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

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

Структура производственного цикла организации питания

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

4. Перечень документов, используемых при осуществлении деятельности

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

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880);

- Технический регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.2011 г. N 881);

- Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515;

- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания классификация и общие требования;

- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;

- ГОСТ 31985-2012 Услуги общественного питания. Термины и определения;

- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки продукции общественного питания;

- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;

- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;

- ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания;

- ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;

- ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;

- ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования;

- ГОСТ Р 54607.1- 2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания;

- ГОСТ Р 54607.3- 2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания;

- ГОСТ Р 54609- 2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания;

- ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кей-терингу;

- ГОСТ Р 55323- 2012 Услуги общественного питания Идентификация продукции общественного питания. Общие положения;

- ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания;

- ГОСТ Р 56746-2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание;

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

5. Ответственность руководства

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

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

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

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

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

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

6. Информация о продукции

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

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

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

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

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

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

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

6.2. Условия хранения и сроки годности блюд.

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

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

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

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

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

6.3. Технологические схемы производства (обобщенные)

1. Входной контроль и хранение

| | |
|-----------------------------|---|
| Входной контроль и хранение | Контрольная обработка продовольственной продукции |
| | Поступление продовольственной продукции |
| | Приемка и взвешивание |
| | Разгрузка |
| | Хранение |
| | Отпуск в производство |

2. Подготовка, предварительная обработка сырья

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

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

| | |
|---|---|
| | Измельчение |
| | Промывание |
| Молоко сгущенное | Процеживание |
| Подготовка к тепловой обработке | 3. Приготовление первых блюд В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья |
| Тепловая обработка | Отваривание компонентов |
| | Пассерование |
| | Варка |
| | Перемешивание |
| | Пассерование |
| Доработка в процессе тепловой обработки | Тушение |
| | Припускание |
| | Перемешивание |

4. Приготовление вторых блюд и гарниров

| | |
|---|--|
| Подготовка к тепловой обработке сырья | В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья |
| Тепловая обработка | Отваривание компонентов |
| | Пассерование |
| | Тушение |
| | Припускание |
| | Обжаривание (температура в толще не менее 95 °С) |
| | Запекание |
| Доработка в процессе тепловой обработки | Процеживание (соус) |
| | Варка |
| | Охлаждение (макаронны для макаронника) |

| |
|--|
| |
|--|

Обсушивание (картофель для пюре)

Взрыхление (гречневая каша)

Протирание

Перемешивание

5. Приготовление третьих блюд

Подготовка к тепловой обработке сырья

В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья

Тепловая обработка

Заваривание

Доведение до кипения

Кипячение

Варка

Настаивание

Охлаждение

Доработка в процессе тепловой обработки

Настаивание

Процеживание

6. Приготовление молочных блюд

Подготовка к тепловой обработке сырья

В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья

Тепловая обработка

Варка

Запекание

Доработка в процессе тепловой обработки

Приготовление сиропа, соуса

Припускание

Проваривание

Соединение, перемешивание

7. Приготовление холодных блюд и закусок

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

7. Анализ опасностей

7.1. Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней

1. Санитарно-показательные микроорганизмы.

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

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

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

2. Химические опасности

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

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

3. Физические факторы (опасности)

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

8. Предупреждающие действия

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

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

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

| | | | | | | |
|------------------------------------|---|---|--|------------------------------|--|---|
| 3 | Техническое обслуживание оборудования, пригодность инвентаря, посуды, тары | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Обеспечение оборудованием, инвентарем, посудой и тарой с учетом требований обеспечения пищевой безопасности | По мере необходимости | Паспорта на оборудование Документы, подтверждающие соответствие установленным требованиям Акты списания | Администрация образовательной организации Заместитель генерального директора КШП Заведующий АХЧ КШП |
| | | ТР ТС 021/2011 | | | | |
| | | График ТО И ППР оборудования | Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций | По мере необходимости | | Заместитель генерального директора КШП по техническим вопросам и безопасности Заместитель генерального директора КШП по производству |
| | | График поверки (калибровки) СИ | | | | |
| | | Инструкция по санитарной обработке | | | | |
| Перечень оборудования | Проведение плановых ТО и ППР оборудования | В соответствии с графиком ТО и ППР оборудования | Договор на техническое обслуживание оборудования Журнал ремонта и технического обслуживания оборудования | Главный энергетик Инженер | | |
| Перечень средств измерения (СИ) | | | | | | |
| Проведение поверки (калибровки) СИ | По мере необходимости | Паспорт на СИ | Администрация образовательной организации | | | |
| 4 | Производственная среда | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Идентификация вредных и (или) опасных факторов производственной среды и трудового процесса, оценка уровня их воздействия | По мере необходимости | Договоры на проведение СОУТ Акты выполненных работ Карты СОУТ Договоры на проведение измерений Протоколы измерений | Заместитель генерального директора КШП по техническим вопросам и безопасности Начальник бюро охраны труда КШП |
| | | ТР ТС 021/2011 | | | | |
| | | N 426-ФЗ от 28.12.2013 | Соблюдение схем потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, отходов | Постоянно | Схемы передвижения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, отходов. | Заместитель генерального директора КШП по производству |
| | | Система управления охраной труда | | | | |
| | | Программа производственного контроля | | | | |
| 5 | Санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря, | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Использование разрешенных для пищевой промышленности моющих и дезинфицирующих средств | Постоянно | Перечень применяемых чистящих и дезинфицирующих средств (разрешенных для применения | Медицинская сестра Заведующий АХЧ КШП Повар - бригадир |
| | | ТР ТС 021/2011 | | | | |

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

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

| | | | | | | |
|----|---|--|---|----------------------|---|---|
| | | <p>№ 89-ФЗ от 24.06.1998</p> <p>Инструкция по обработке емкостей для ТКО</p> | <p>вывоза ТКО, очистка и санитарная обработка контейнеров для ТКО</p> | | <p>Акты выполненных работ</p> <p>График вывоза ТКО</p> <p>Журнал учета образования и движения отходов</p> | |
| | | | <p>Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО</p> | <p>Постоянно</p> | | |
| | | | <p>Визуальный осмотр мест хранения ТКО, емкостей и контейнеров для ТКО</p> | <p>Постоянно</p> | | |
| 9 | Входной контроль. | <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> <p>ТР ТС 022/2011</p> <p>Приказ о бракеражной комиссии</p> | <p>Входной контроль</p> | <p>Каждая партия</p> | <p>Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции</p> <p>Документы, подтверждающие качество сырья</p> <p>Сопроводительные документы (декларации, сертификаты, ярлыки и др.)</p> | <p>Повар-бригадир</p> |
| 10 | Хранение продовольственного сырья и готовой продукции | <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> <p>ТР ТС 022/2011</p> | <p>Соблюдение условий хранения, эффективный оборот складских запасов, Хранение продуктов согласно классификации, соблюдение правил товарного соседства и размещения</p> | <p>Постоянно</p> | <p>Журнал температурного режима холодильного оборудования</p> <p>Журнал учета температуры и влажности помещений</p> | <p>Повар-бригадир</p> <p>Медицинская сестра</p> |
| | | | <p>Выделение зоны хранения и обеспечение маркировки</p> | <p>Постоянно</p> | <p>Маркировка на стенах, стеллажах, таре, упаковке, полках в холодильном оборудовании</p> <p>Маркировка на продукции</p> | <p>Повар - бригадир</p> |
| | | | <p>Соблюдение условий хранения готовой продукции</p> | <p>Постоянно</p> | <p>Журнал бракеража готовой продукции</p> <p>Журнал учета температурного режима холодильного оборудования</p> <p>Записи по контролю температуры блюд.</p> | <p>Повар-бригадир</p> <p>Бракеражная комиссия</p> |

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

9. Определение критических контрольных точек

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

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

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

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

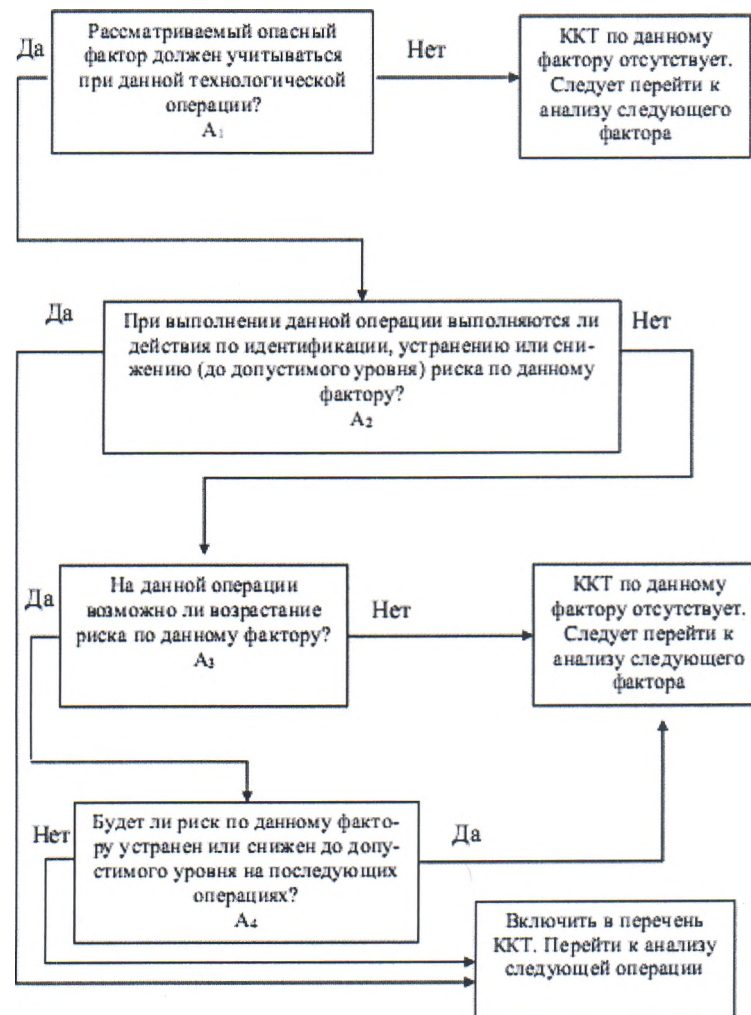


Рисунок. Дерево принятия решений по критическим контрольным точкам процесса

10. План ХАССП (рабочие листы ХАССП)

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