



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ – детского №73

О.А.Саушкина

Приказ, № 22-ОД от 05.09.2022г.

**Система пищевой безопасности на основе принципов
ХАССП в Муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении – детском саду №73**

Екатеринбург, 2022



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ – детского №73

О.А.Саушкина

Приказ № 22-ОД от 05.09.2022г..

Перечень документации системы ХАССП в МАДОУ – детском саду №73

№ п/п	Наименование документа	Ответственное лицо
1.	Политика в области качества и безопасности пищевых продуктов	Заведующий
2.	Приказ «О разработке Системы ХАССП и создании группы ХАССП»	Заведующий
3.	Положение о рабочей группе ХАССП	Завхоз
4.	Положение о руководителе группы ХАССП	Завхоз
5.	Блок-схема технологических процессов	Завхоз
6.	Документированная процедура «Управление несоответствующей продукцией»	Завхоз
7.	Документированная процедура «Прослеживаемость»	Завхоз
8.	Документированная процедура «перекрестные загрязнения»	Завхоз
9.	Документированная процедура «Входной контроль»	Кладовщик
10.	Документированная процедура «Корректирующие действия»	Завхоз
11.	Документированная процедура «Личная гигиена персонала»	Медицинская сестра
12.	Документированная процедура «Хранение»	Кладовщик
13.	Документированная процедура «Управление аллергенами»	Завхоз
14.	Документированная процедура «Внутренние проверки»	Заведующий
15.	План ХАССП	Завхоз

16.	Методика анализа и определения ККТ	Завхоз
17.	Перечень опасных факторов	Завхоз



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ – детского №73
№73

О.А.Саушкина

Приказ № 22-ОД от 05.09.2022г.

**Политика в области качества и безопасности пищевых продуктов
в Муниципальном автономном дошкольном образовательном
учреждении – детском саду №73**

Екатеринбург, 2022

Настоящая Политика системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП (далее – система ХАССП) разработана в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении – детском саду №73 (далее - МАДОУ) с целью выполнения требований законодательства Российской Федерации в сфере безопасности пищевой продукции.

Настоящая политика разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

При внедрении системы ХАССП при организации питания детей в МАДОУ определены следующие ключевые задачи:

1. Строгое соблюдение требований законодательства Российской Федерации по принципам организации питания детей на основе принципов ХАССП.
2. Проведение производственного контроля готовой продукции с установленной периодичностью для оценки результативности внедрения системы ХАССП и ее способности обеспечить выпуск готовых блюд с требуемыми показателями безопасности.
3. Документирование, внедрение и совершенствование системы ХАССП.
4. Контроль критических контрольных точек с помощью Плана ХАССП и запись результатов контроля в установленные журналы.
5. Выбор поставщиков, способных стабильно предоставлять пищевую продукцию, соответствующую критериям МАДОУ и соблюдающих условия договоров с МАДОУ.
6. Повышение вовлеченности сотрудников МАДОУ в развитие системы ХАССП за счет участия в специализированных городских конкурсах.
7. Оценка степени выполнения требований документации системы ХАССП посредством планирования и проведения ежегодных внутренних аудитов системы ХАССП.

Департамент образования Администрации г.Екатеринбурга
Управление образования Ленинского района
**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение -
детский сад № 73**

620144, г. Екатеринбург, ул.Уктусская, д.31-А, т.(343) 257-74-00
e.mail: mbdou73@yandex.ru

П Р И К А З

01.08.2022 г.

№ 17-ОД

О разработке системы ХАССП И создании рабочей группы ХАССП

В целях выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в части разработки, внедрения и поддержания функционирования системы управления пищевой безопасностью на основе принципов ХАССП (далее – система ХАССП) для обеспечения безопасности готовых блюд и пищевых продуктов, изготавливаемых на пищеблоке МАДОУ – детского сада №73

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Разработать и внедрить документы системы ХАССП с учетом новых нормативных требований, применительно к производству и реализации готовых блюд..
2. Определить следующий состав рабочей группы ХАССП:

№ п/п	ФИО	Должность
1.	Саушкина Ольга Александровна	заведующий
2.	Караусова Надежда Васильевна	Кладовщик
3.	Шредер Юлия Александровна	Шеф-повар
4.	Алтаева Гульнара Назимовна	Повар

3. Назначить кладовщика Караусову Надежду Васильевну руководителем группы ХАССП.
4. Руководителю группы ХАССП:
 - 4.1. организовать работу группы ХАССП по разработке, внедрению и поддержанию в рабочем состоянии процедур, основанных на принципах ХАССП, осуществлять контроль ее деятельности, докладывать о результатах заведующему МАДОУ;

4.2. обеспечить представителям группы своевременный доступ к информации и документам в рамках Проекта.

5. Участникам группы ХАССП:

5.1. проводить работы по проекту;

5.2. регулярно передавать результаты проделанной работы руководителю группы;

5.3. докладывать о нарушениях и несоответствиях в процессе работы руководителю группы.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



О.А. Саушкина



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ – детского №73

№73

О.А.Саушкина

Приказ № 22-ОД от 05.09.2022г..

**Положение о рабочей группе ХАССП
Муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения – детского сада №73**

Екатеринбург, 2022

1. Общие положения

1.1 Рабочая группа по ХАССП (далее — Группа ХАССП) создается в учреждении приказом Заведующего, возглавляет группу ХАССП руководитель группы.

1.2 Основной задачей Группы ХАССП является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001).

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

1.4 В Группу ХАССП входят специалисты Учреждения, назначенные приказом Заведующего.

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

2. Функции группы ХАССП

В функции Группы ХАССП входят:

2.1. Разработка, внедрение, и поддержание функционирования системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001);

2.2 Подготовка необходимых внутренних положений, инструкций, схем, форм и нормативов качественных показателей, контроль за их соблюдением;

2.2. Обучение работников, имеющих отношение к пищевой продукции, принципам ХАССП и требованиям основных нормативных документов, регламентирующих деятельность Учреждения по обеспечению безопасности пищевых продуктов (ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР ТС 021/2011 с изменениями от 14.07.2021);

2.3. Представление отчетов руководству о функционировании системы;

2.4. Принятие решений по результатам анализа показателей качества деятельности Учреждения и разработка мер по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям;

2.5. Анализ рекламации и претензий к качеству продукции;

2.6. Выявление причин, вызывающих изменения качества продукции и разработка необходимых корректирующих и предупреждающих мероприятий;

2.7. Создание внутренних стандартов организации по управлению качеством и безопасности пищевой продукции;

2.8. Разработка методик и инструкций по текущему контролю качества и безопасности пищевой продукции, выполняемым работам и услугам в процессе производства продукции.

2.9. Выстраивание производственных и управленческих процессов согласно принципам ХАССП;

2.10. Проявление приверженности политике и целям в области качества, оценка результатов анализа данных, проверок, корректирующих и предупреждающих действий;

2.11. Принятие решений, основанных на анализе фактических данных, информации и взаимовыгодных с поставщиками и заказчиками условиях;

2.12. Разработка и поддержание в актуальном состоянии руководства по качеству и безопасности пищевой продукции, а также документированных системных процедур организации;

2.13. Постоянное совершенствование системы управления качеством пищевых продуктов;

2.14. Повышение своего компетентностного уровня в области управления безопасностью пищевой продукции;

2.15. Группа ХАССП должна довести до сведения всех вовлеченных в систему сотрудников информацию о:

- а) продукции или новой продукции;
- б) сырьевых материалах, ингредиентах и услуг;
- в) системы производства и оборудования;
- г) производственных помещений, месторасположения оборудования, окружающей среды;
- д) чистки и программы санитарно-гигиенических мероприятий;
- е) хранения и системы распределения;
- ж) уровня квалификации персонала и/или распределения ответственности и наделения полномочиями;
- з) требований, установленных законодательством и регулятивными органами;
- и) знания опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, и мероприятий по управлению;
- к) требований, установленных потребителями, сектором экономики, а также других требований, которые организация обязалась соблюдать;
- л) уместных запросов от внешних заинтересованных сторон;
- м) жалоб, в которых указываются опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции;

н) других условий, оказывающих воздействие на безопасность пищевой продукции.

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

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

2.19. Группа ХАССП должна инициировать разработку, утверждение и актуализацию документов системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001-2001);

2.20. При возникновении чрезвычайных ситуаций, Группа ХАССП должна проводить оценку продукции, оставшуюся в Учреждении, для предотвращения непреднамеренного использования.

2.21. Итоги заседаний Группы ХАССП должны быть задокументированы.

3. Права группы ХАССП

Группа ХАССП имеет право:

3.1. Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001-2001).

3.2. Вносить изменения, поправки в документацию ХАССП, контролировать работу всех подразделений на предмет соответствия целям и политики в области качества и безопасности пищевой продукции.

3.3. Принимать решения по всем выявленным недостаткам в производственной деятельности, предлагать и предпринимать меры по их устранению.

4. Ответственность

Рабочая группа по безопасности пищевой продукции несет ответственность:

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

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

1. Общие положения

1.1. Основной задачей Руководителя Группы ХАССП является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии, а также совершенствованию системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1).

1.2. Руководитель Группы ХАССП осуществляет свою работу в соответствии с Политикой и целями в области качества и безопасности пищевой продукции, Уставом, действующим законодательством Российской Федерации и настоящим положением.

1.3. Руководитель Группы ХАССП при выполнении своих обязанностей руководствуется схемой подчинённости, отражённой в организационной структуре Учреждения.

1.4. Назначение на должность Руководителя Группы ХАССП и освобождение от неё производится приказом Заведующего учреждением.

1.4. В случае временного отсутствия Руководителя группы по безопасности пищевой продукции его замещает лицо, назначенное приказом Заведующего учреждением.

2. Квалификационные требования

2.1. На должность Руководителя Группы ХАССП назначается лицо, имеющее высшее образование со стажем работы не менее 3 лет, навыками управленческой деятельности, а также прошедший соответствующее обучение принципам ХАССП. Руководитель группы по безопасности пищевой продукции должен знать:

- Постановления, распоряжения, приказы, методические и нормативные материалы.
- Производственные процессы.
- Основные технологические показатели продукции.
- Действующие в отрасли стандарты и технические условия.
- Виды несоответствующей продукции, методы предупреждения их возникновения и устранения.
- Порядок предъявления и рассмотрения рекламаций по качеству продукции.
- Основы трудового законодательства. _
- Принципы ХАССП.

3. Обязанности

Руководитель Группы ХАССП обязан:

3.1. Организовывать разработку, внедрение, и совершенствование системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1), обеспечить

создание необходимых внутренних инструкций, положений и нормативов качественных показателей, контролировать их соблюдение.

3.2. Периодически организовывать обучение всех сотрудников производства и других подразделений, вовлечённых в обеспечение качества изготавливаемой продукции, принципам ХАССП и особенностям организации системы управления качеством пищевых продуктов в Учреждении.

3.3. Предоставлять отчеты руководству об актуальном состоянии системы управления качеством пищевых продуктов в Учреждении, возникающих проблемах и перспективных направлениях её развития.

3.3. Принимать решения по результатам анализа показателей качества деятельности и предпринимать меры по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям.

3.4. Рассматривать и анализировать рекламации и претензии к качеству и безопасности продукции.

3.5. Проводить анализ причин, вызывающих изменения качества продукции и разрабатывать необходимые корректирующие и предупреждающие мероприятия.

3.6. Проводить периодический мониторинг изменений законодательных требований на территории РФ в области обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов, своевременно доводить полученную информацию до всех сотрудников Учреждения, вовлечённых в систему управления качеством и безопасностью выпускаемой продукции.

3.7. Руководить созданием внутренних стандартов, инструкций, положений и процедур по управлению качеством и безопасности пищевой продукции.

3.8. Руководить разработкой методик и инструкций по текущему контролю качества и безопасности пищевой продукции, выполняемых работ и услуг в процессе производства продукции.

3.10. Руководствоваться в своей работе принципами ХАССП.

3.10.1. Проявлять приверженность политике и целям в области качества и безопасности пищевой продукции, учитывать результаты анализа данных, проверок, корректирующих и предупреждающих действий.

3.10.2. Принимать решения, основанные на анализе фактических данных, информации и взаимовыгодных с поставщиками и заказчиками условиях.

3.11. Организовывать разработку и поддерживать в актуальном состоянии документацию, относящуюся к процессам обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в Учреждении.

3.12. Обеспечивать непосредственное руководство разработкой документации системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1).

3.13. Прилагать усилия для постоянного улучшения системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1).

3.14. Постоянно повышать свой профессионализм в области управления безопасностью пищевой продукции.

4. Права

Руководитель Группы ХАССП имеет право:

4.1. Осуществлять общее руководство разработкой внедрением и совершенствованием системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1).

4.2. Вносить изменения, поправки в документацию, контролировать работу всех подразделений на предмет соответствия целям и политики в области качества и безопасности пищевой продукции.

4.3. Принимать решения по всем выявленным недостаткам в производственной деятельности, предлагать и предпринимать меры по их устранению.

4.4. Использовать в своей работе необходимую документацию, разрабатываемую в других подразделениях, но регламентирующие процессы, влияющие на обеспечение качества и безопасности производимой продукции.

5. Ответственность

Руководитель Группы ХАССП несёт ответственность:

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

5.2. За несоблюдение обязательств в области качества и за невыполнение требований принципов ХАССП.

5.3. За низкую исполнительскую дисциплину,

5.4 За несоблюдение правил внутреннего распорядка.

5.5. За правонарушения, совершённые в процессе осуществления своей деятельности в пределах, определённых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ.

5.6 За причинение материального ущерба учреждению в пределах, установленных действующим трудовым законодательством РФ



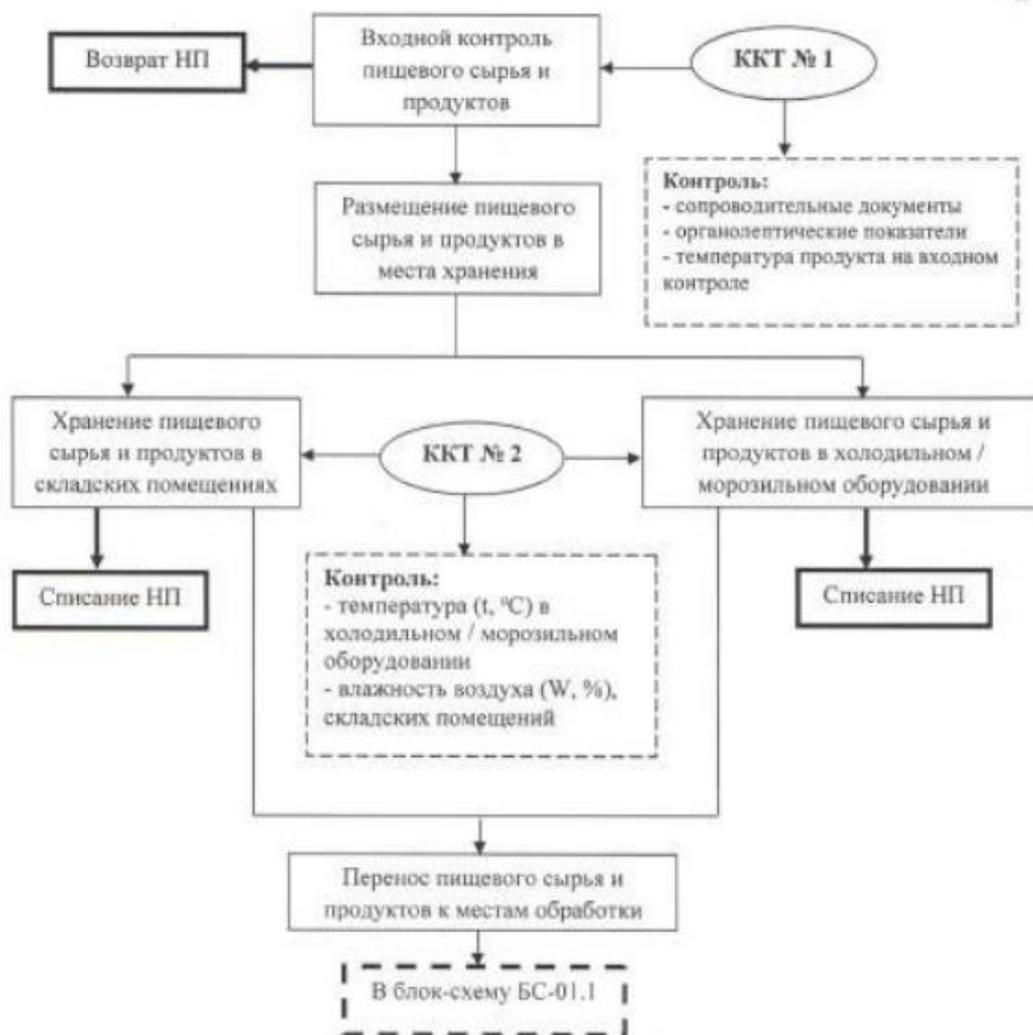
УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ – детского сада № 73

О.А.Саушкина

Приказ № 22-ОД от 05.09.2022г.

Блок-схема технологических процессов МАДОУ – детского сада № 73



Условные обозначения:

- ККТ – Критическая контрольная точка. Управляется Планом ХАССП (ПЛ-01)
- НП – несоответствующая продукция
- Контролируемые параметры в ККТ



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ – детского сада

№73

О.А.Саушкина

Приказ № 22-ОД от 05.09.2022г.

Документированная процедура
«Управление несоответствующей продукцией»
в Муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении – детском саду № 73

Екатеринбург, 2022

1. Цель и область применения

1.1. Процедура разработана в целях реализации требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» с изменениями от 14.07.2021

1.2. Процедура разработана с целью реализации требований Системы ХАССП к устранению несоответствий, выявленных при входном контроле, производстве, хранении и реализации продукции, управлению несоответствующей продукцией, выявленной у потребителя, и регламентирует порядок действий с продукцией, признанной несоответствующей требованиям, установленным нормативной документацией.

1.3. Распространяется на все подразделения Учреждения, задействованные в системе ХАССП.

1.4.

2. Нормативные ссылки

2.1. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

2.2. ТР ТС 021/2011 с изменениями от 14.07.2021 «О безопасности пищевой продукции».

2.3. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Национальный стандарт российской федерации системы менеджмента безопасности пищевой продукции, требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

3. Определения

В настоящей процедуре применены следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 безопасность пищевых продуктов: понятие, говорящее о том, что пищевой продукт не повредит потребителю, если он приготовлен и/или съеден в соответствии с его целевым назначением.

3.2 опасность пищевых продуктов: биологические, химические или физические компоненты в пищевых продуктах или состояния пищевых продуктов, которые потенциально могут отрицательно воздействовать на здоровье.

3.3 коррекция: действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

3.4 корректирующее действие: действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или иной нежелательной ситуации.

3.5 мера контроля: действие или операция, которые могут использоваться для предотвращения или исключения опасности пищевого продукта или её снижения до приемлемого уровня.

3.6 утилизация несоответствующей продукции: действие в отношении несоответствующей продукции, предпринятое для предотвращения ее первоначального предполагаемого использования.

4. Сокращения

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

Учреждение — МАДОУ – детский сад № 73

НП — несоответствующая продукция

5. Ответственность и полномочия

Ответственным за выявление, регистрацию и идентификацию, изоляцию НП является Шеф-повар.

6. Процедура. Описание процесса

6.1. Несоответствия продукции классифицируют:

- несущественные несоответствия;
- существенные несоответствия.

6.2. Несущественные несоответствия возможно устранить на месте путем коррекции:

- исправление с полным восстановлением характеристик;
- принятие с доработкой;
- переводение в другую категорию для использования в других целях.

6.3. После проведения коррекции продукция должна быть подвергнута повторной проверке для подтверждения соответствия установленным требованиям.

6.4. Существенные несоответствия продукция не отвечает требованиям нормативной и технической документации, бракуется, утилизируется или уничтожается.

7. Управление несоответствующей продукцией

7.1 Управление несоответствующей продукцией включает следующие этапы:

- выявление НП•
- идентификация несоответствующей продукции,
- изоляция несоответствующей продукции;

- регистрация выявленного несоответствия• ,
- принятие решения о дальнейшем использовании продукции;
- анализ и устранение причин появления несоответствий
- исполнение решения и его регистрация.

7.2 Этапы управления НП

7.2.1.Выявление несоответствующей продукции:

Несоответствующая продукция может быть выявлена в результате:

- входного контроля;
- контроля в процессе хранения сырья на складе Учреждения
- контроля в процессе производства;

Решение о несоответствии или соответствии принимает Шеф-повар с привлечением Заведующего учреждения при необходимости.

7.2.1.1 Поступающая в Учреждение продукция проходит входной контроль в соответствии с внутренней документацией Учреждения.

7.2.1.2 На этапах технологического процесса Шеф-повар контролирует:

- соответствие рецептур, технологического процесса требованиям нормативных правовых актов, технической, технологической документации;
- соблюдение поточности технологического процесса и отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции,
- соблюдение режимов технологического процесса.

Выявление несоответствий готовой продукции производится путем органолептических испытаний каждой партии готовой продукции, лабораторного контроля по микробиологическим, физико-химическим и показателям безопасности продукции в соответствии с ППК.

НП может быть выявлена при проведении инвентаризации и при проверке условий и сроков хранения сырья на складах.

7.2.1.3. В случае обнаружения несоответствия готовой продукции, должны быть проведены следующие действия в соответствии с ДП «Прослеживаемость» и замена продукции на соответствующую (или другие действия).

7.2.3. Идентификация несоответствующей продукции

Вся продукция, признанная несоответствующей, должна быть идентифицирована. Ответственным за идентификацию несоответствующей продукции и за обозначение НП является Шеф-повар или в его отсутствие - повар.

Продукция, которая признана браком, подлежит утилизации или уничтожению — размещается ярлык с надписью: «В брак» или «Утилизация», «Уничтожение», «С истекшими сроками годности» или другим способом. Ярлыки с надписями готовит и прикрепляет Шеф-повар.

7.2.4. Изоляция несоответствующей продукции

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

Ответственным лицом за изоляцию и временное хранение несоответствующей продукции является завхоз.

7.2.5. Регистрация выявленного несоответствия

Все установленные случаи несоответствия продукции должны быть зарегистрированы.

Регистрации подлежат несоответствия продукции, выявленные при входном контроле, контроле при производстве, контроле при хранении сырья, контроле при хранении готовой продукции.

7.2.6. Принятие решения о дальнейшем использовании продукции :

Действия с несоответствующей продукцией:

- проведение дополнительных испытаний;
- решение о списании с баланса предприятия и об утилизации, направлении на корм скоту или уничтожении.

Составляются соответствующие акты. (Приложение 1)

Предлагаемые сроки выполнения коррекции и корректирующих действий согласовываются и утверждаются Шеф-поваром.

7.2.7. Исполнение решения и его регистрация:

После выполнения коррекции с несоответствующей продукцией, продукция проходит повторный контроль с целью установления ее соответствия требованиям.

Результаты повторного контроля регистрируются.

Контроль реализации коррекции осуществляет Шеф-повар.

После проведения коррекции или корректирующего действия анализируется его результативность, о чем делается соответствующая запись в План корректирующих действий.

8. Записи

8.1. Список форм

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
Акт о списании несоответствующей продукции	Приложение 1	Кабинет завхоза	3 года

Форма Акт о списании несоответствующей продукции

1. <input type="checkbox"/> Причина несоответствия	
<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>- Наименование продукции: _____</p> <p>- Даты производства: _____</p> <p>- Номера партий: _____</p>	
2. Время начала:	Дата:
3. Отчет по расследованию	
<p>1) Дата получения сырья / упаковочных материалов:</p> <p>2) Количество полученного сырья / упаковочных материалов:</p> <p>3) Номера партий:</p> <p>4) Использовано в производстве:</p> <p>5) Осталось на складе</p> <p>6) Наименования и номера партий всей несоответствующей продукции:</p>	
4. Результаты расследования	
<p>- Общий объем несоответствующей продукции:</p> <p>- Продукция на складе:</p> <p>- Отгруженная продукция:</p>	
5. Все заинтересованные стороны внутренние были уведомлены согласно процедуре: <input type="checkbox"/> Да, <input type="checkbox"/> Н/А	
Контактная информация внешних сторон должна быть проверена на актуальность во время пробного отзыва вместо уведомления.	
6. Время завершения:	Дата:
7. Эффективность (% отследженной продукции):	
Затраченное время (в минутах):	

Ответственное лицо от Учреждения: _____ (Ф.И.О.)

Подпись лиц, осуществляющих отзыв: _____ (Ф.И.О.)

_____ (Ф.И.О.)

_____ (Ф.И.О.)



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ – детского
детского сада № 73

О.А.Саушкина

Приказ № 22-ОД от 05.09.2022г.

Документированная процедура

«Прослеживаемость»

**в Муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении – детском саду № 73**

Екатеринбург, 2022

1. Цель и область применения.

1.1. Процедура разработана в целях реализации требований ст.5 ч.3, ч.4, ст. 10, ч.3, п. 12 , ст. 13 ч. 1 ТР ТС 021/2011 и устанавливает порядок прослеживаемости и отзыва/изъятия пищевой продукции, не отвечающей нормам безопасности Учреждения.

1.2. Распространяется на подразделения Учреждения, связанные с производством и хранением продукции.

2. Нормативные ссылки

2.1. ТР ТС 021/2011 с изм. от 14.07.2021 г. «О безопасности пищевой продукции»

2.2. ГОСТ Р ИСО 22005-2009 «Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы».

2.3. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Национальный стандарт российской федерации системы менеджмента безопасности пищевой продукции, требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

3. Определения

В настоящей процедуре применены термины с соответствующими определениями:

3.1 **продукция:** результат процесса производства Учреждения.

3.2 **прослеживаемость пищевой продукции:** возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

3.3 **идентификация:** Процедура, предполагающая маркировку и этикетирование продукции, техническую и технологическую документацию на нее, обеспечивающую прослеживаемость или местонахождение данного объекта с целью выявления возможных причин брака.

4. Обозначения и сокращения

.Учреждение — МАДОУ – детский сад № 73

КД — корректирующие действия

НП — несоответствующая продукция

5. Ответственность и полномочия

Ответственными за систему прослеживания являются:

- на стадии входного контроля - Кладовщик;
- на стадии изготовления блюд, полуфабрикатов и маркирования изготовления — Шеф-повар.

6. Процедура. Описание процесса.

6.1 Идентификация и прослеживаемость продукции.

Система идентификации продукции дает возможность проследить всю входящую, хранящуюся на складе и отправленную в потребление продукцию, включая задержанный или уничтоженный продукт.

Идентификация и прослеживаемость продукции важны для определения причин возникающих проблем и принятия соответствующих корректирующих действий.

Прослеживания входящего сырья и готовой продукции позволяет уменьшить количество продукции подлежащей отзыву.

Для получения данных о происхождении готового продукта на предприятии создана система прослеживаемости.

В систему входят следующие операции:

- Идентификация - проведение внешнего осмотра, контроль наличия маркировки.
- Контроль и хранение полного пакета товаросопроводительной документации: у Учреждения имеются в наличии документы, позволяющие определить организации, от которых они получили сырьё и вспомогательные материалы.
- Проставление сигнальной маркировки о дате изготовления на всю изготовленную продукцию.
-

6.2. Сбор информации

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

- поступление сырья;
- хранение;
- все этапы производственного процесса;
- маршруты распространения продукции от производителя до конечного потребителя.

Схема сбора информации по продукции, ответственные лица и место хранения документов приведены в таблице 1.

Таблица 1.

Этап сбора информации	Вид информации	Вид документа	Ответственный за сбор информации, место хранения документа
1 этап Приемка сырья	Информация о количестве сырья, дате поставки, дате изготовления, сопроводительных документах	<ul style="list-style-type: none"> • Журнал входного контроля • Накладные, • счет-фактуры • Декларации о соответствии, сертификаты о соответствии, свидетельства о государственной регистрации • Договоры на поставку • Заявки на поставку 	Кладовщик
2 этап Производственный процесс	Информация о результатах контроля в процессе производства	Протоколы лабораторных испытаний	Заведующий
	Информация о количестве произведенных полуфабрикатов, количестве готовой продукции, произведенной по заявкам, наличие маркировки (дата изготовления)	Бракеражный журнал	Завхоз
	Информация о результатах проверки параметров в КТ и ККТ	<ul style="list-style-type: none"> • Журнал температуры и влажности • Бракеражный журнал, • Журнал входного контроля 	Завхоз, кладовщик

	Информация по проверкам системы ХАССП (позволяют определить возможные риски, оказывающие влияние на безопасность продукции)	<ul style="list-style-type: none"> • Отчеты по внутренним аудитам, • корректирующие действия, • план КД 	Заведующий
	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	Заведующий
3 этап Хранение	Информация о количестве сырья на складе Наличие маркировки	Отчет об остатках продукции на складе	Кладовщик
	Информация о результатах контроля в процессе хранения	Журнал температуры и влажности	Завхоз
	Информация о количестве НП (задержанной, уничтоженной)	<ul style="list-style-type: none"> • Записи по учету НП, • акты списания 	Завхоз

Информация по прослеживаемости собирается в виде копий документов, ее 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 берется суточная проба и прослеживается местонахождение 100% идентифицированных продуктов с момента поступления на производство до поставки потребителю.

6.3 Управление несоответствующей продукцией

В случае обнаружения сырья несоответствующего качества во время производственного процесса осуществляются шаги, регламентированные ДП «Управление несоответствующей продукцией». Для идентификации проблемы реализуется обратная прослеживаемость.

7. Формы записей по процедуре «Прослеживаемость»

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
Форма Акта отзыва/изъятия продукции	Приложение 1	Кабинет кладовщика	3 года
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Приложение 2	Кабинет кладовщика	Не менее 1 года

Форма Акта отзыва/изъятия продукции по процедуре «Прослеживаемость»

1. <input type="checkbox"/> Причина для отзыва / <input type="checkbox"/> Сценарий пробного отзыва - Наименование продукции: _____ - Даты производства: _____ - Номера партий: _____	
2. Время начала:	Дата:
3. Отчет по расследованию 1) Дата получения сырья / упаковочных материалов: 2) Количество полученного сырья / упаковочных материалов: 3) Номера партий: 4) Использовано в производстве: 5) Осталось на складе 6) Наименования и номера партий всей продукции под влиянием от использования дефектного сырья и материалов:	
4. Результаты расследования - Общий объем произведенной продукции: - Продукция на выдачу: - Отпущенная продукция:	
5. Все заинтересованные стороны внутренние были уведомлены согласно процедуре: <input type="checkbox"/> Да, <input type="checkbox"/> Н/А Контактная информация внешних сторон должна быть проверена на актуальность во время пробного отзыва вместо уведомления.	
6. Время завершения:	Дата:
7. Эффективность (% отследженной продукции): Затраченное время (в минутах):	

Лицо, ответственное за отзыв: _____ (Ф.И.О.)

Подпись лиц, осуществляющих отзыв: _____ (Ф.И.О.)

_____ (Ф.И.О.)

_____ (Ф.И.О.)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовле ния блюда	Время снятия бракера жа	Наименова ние готового блюда	Результаты органолептиче ской оценки качества готовых блюд*	Разрешен ие к реализаци и блюда, кулинарн ого изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Прим ечан ие**

Примечание:

*Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции (обнаруженной несоответствующей продукции)

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ – детского
сада № 73
О.А.Саушкина
Приказ № 22-ОД от 05.09.2022г.



Документированная процедура
«Перекрестные загрязнения»
в Муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении – детском саду № 73

Екатеринбург, 2022

1. Цель и область применения

1.1. Процедура разработана для выполнения требований ст. 7 части 1, статьи 10 части 1 ТР ТС 021/2011 С ИЗМ. ОТ 14.07.2021 «О безопасности пищевой продукции», п.4.3.3 ГОСТ Р 51705.1-2001, контроля и выявления физического, аллергенного и микробиологического загрязнения в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении – детском саду компенсирующего вида № 73 (далее – Учреждение).

1.2. Процедура применяется во всех процессах и подразделениях Учреждения.

2. Нормативные ссылки

2.1. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;

2.2. ТР ТС 021/2011 с изм от 14.07.2021 «О безопасности пищевой продукции».

2.3. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Национальный стандарт российской федерации системы менеджмента безопасности пищевой продукции, требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

3. Определения

В настоящей процедуре применяются следующие термины с соответствующими определениями:

Контроль — процедура оценивания соответствия путем наблюдения и суждений, сопровождаемых соответствующими измерениями или калибровкой.

Соответствие — выполнение требования.

Несоответствие — невыполнение требования.

4. Ответственность и полномочия

Ответственным за предотвращение перекрестных загрязнений между сырьём, и готовой продукцией является Шеф-повар.

5. Процедура. Описание процесса управления перекрестными загрязнениями

5.1 Виды перекрёстных загрязнений:

- микробиологическое;
- загрязнение аллергенами;
- физическое.

5.2 Зоны, в которых возможно перекрестное загрязнение:

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

5.2.1 Методы предотвращения перекрестных загрязнений в зонах приемки сырья:

- эффективная и быстрая разгрузка транспорта;
- контроль маркировки партий и сохранение целостности партий поступающего сырья;
- наличие чистой и сухой упаковки поступающего сырья;
- наличие средств перемещения и утилизации упаковки (например, картонных коробок);
- дезинфекция наружной упаковки;
- уборка зон приёмки сырья осуществляется с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответствующим образом.

Ответственным в зоне приемки сырья является Кладовщик.

5.2.2 Методы предотвращения перекрестных загрязнений в складах:

- содержание складских помещений в чистом и сухом состоянии;
- наличие свободного доступа к хранящемуся сырью;
- уборка складских помещений осуществляется с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответствующим образом.
- соблюдение режима температуры и влажности,
- отсутствие загрязнений на упаковке и нарушения её целостности, следов повреждения грызунами;
- отсутствие заболеваний персонала.

Ответственным за соблюдение требований к складским помещениям является Кладовщик.

5.2.3 Методы разморозки продуктов:

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 проверить температуру в помещении (медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до +6 (э с);
- при размораживании в мясном рыбном цехе разложить его на производственные столы, не допускать размораживания в воде или около плиты и повторное замораживание размороженного мяса.
- размораживать тушки птицы на воздухе, затем промыть проточной водой и положить разрезом вниз для стекания воды.
- При обработке сырой птицы использовать отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.
- рыбу размораживать на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 ° с С из расчета 2 л на кг рыбы.

После размораживания повар должен:

- мясо тщательно зачистить, удалить сгустки крови, затем промыть проточной водой, по окончании работы щетки очистить, промыть горячими растворами моющих средств при температуре 45 - 50 ОС, ополоснуть, замочить в дезрастворе на 10 15 мин., ополоснуть проточной водой и просушить; не использовать щетки 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 град. С и насухо вытереть сухой чистой тканью.

6.2.4 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, завхоз, разделочный инвентарь закрепляет за каждым цехом и контролирует наличие специальной маркировки.

Для шинкования и нарезки повар (Шеф-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,
- «СК» - сырая кура,
- «ВМ» - вареное мясо,
- «ВР» - вареная рыба,
- «ВК» - вареная кура,
- «ВО» - вареные овощи,
- «Г» - гастрономия,
- «Зелень»
- «КО» - квашенные овощи,
- «Х» - хлеб,

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. 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.

При отсутствии маркировки на ножах и разделочных досках повар обязан поставить в известность Шеф-повара и не использовать их.

Основные правила для персонала:

1. Не допускать попадания посторонних предметов при вскрытии консервных банок.
2. При необходимости перекладывать в чистую, промаркированную производственную тару.
3. Во время приготовления сырое мясо и овощи держите отдельно от приготовленной продукции.
4. В холодильнике хранить отдельно сырые и готовые продукты.
5. Не использовать для приготовленной продукции посуду и инвентарь, которая используется для сырой продукции.
6. По окончании подготовки сырых продуктов тщательно промыть и продезинфицировать все поверхности, посуду, инвентарь, особенно разделочные доски.
7. Хранить изготовленную продукцию закрытой, чтобы защитить от насекомых, пыли, грязи и других источников загрязнения.
8. Не использовать сломанную или грязную посуду, оборудование, инвентарь.
9. Мыть руки.

6.2.5 Подвод воздуха

Воздух, подаваемый в зоны повышенной чистоты, следует фильтровать: система его подачи должна обеспечивать регулирование потока воздуха «от чистого к грязному» с помощью небольшого избыточного давления, которое предотвращает доступ неочищенного воздуха в чистую зону. Необходимо обеспечить доступность систем подвода воздуха и системы нагрева и вентиляции обеспечивают для организации контроля, мойки и очистки.

6.2.6 Методы удаления отходов:

- отходы собирают в маркированные емкости;
- 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.

6.3 Физические загрязнения Источники загрязнения: деревянные поддоны: инструменты• оборудование; персонал; хрупкие и бьющиеся предметы.

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

- ежедневно осматривать состояние поддонов, инвентаря, упаковки, оборудования, бьющихся предметов (термометры, гигрометры и т.д.);
- проводить ежедневную уборку и генеральную, согласно графику, в помещениях соответствующим уборочным инвентарём (в зависимости от помещения, в котором данным инвентарём осуществляется уборка — он должен быть промаркирован).
- не проносить на склад и в производственные помещения посторонние стеклянные предметы, мелкие колющие, режущие предметы;
- снять все украшения, подобрать волосы под косынку, шапочку.
- при обнаружении сколов, трещин, разрушений поддонов инвентаря складировать их в специально отведенное место, исключить для применения.
- при обнаружении разбитого стекла остановить работу и сообщить Шеф-повару.

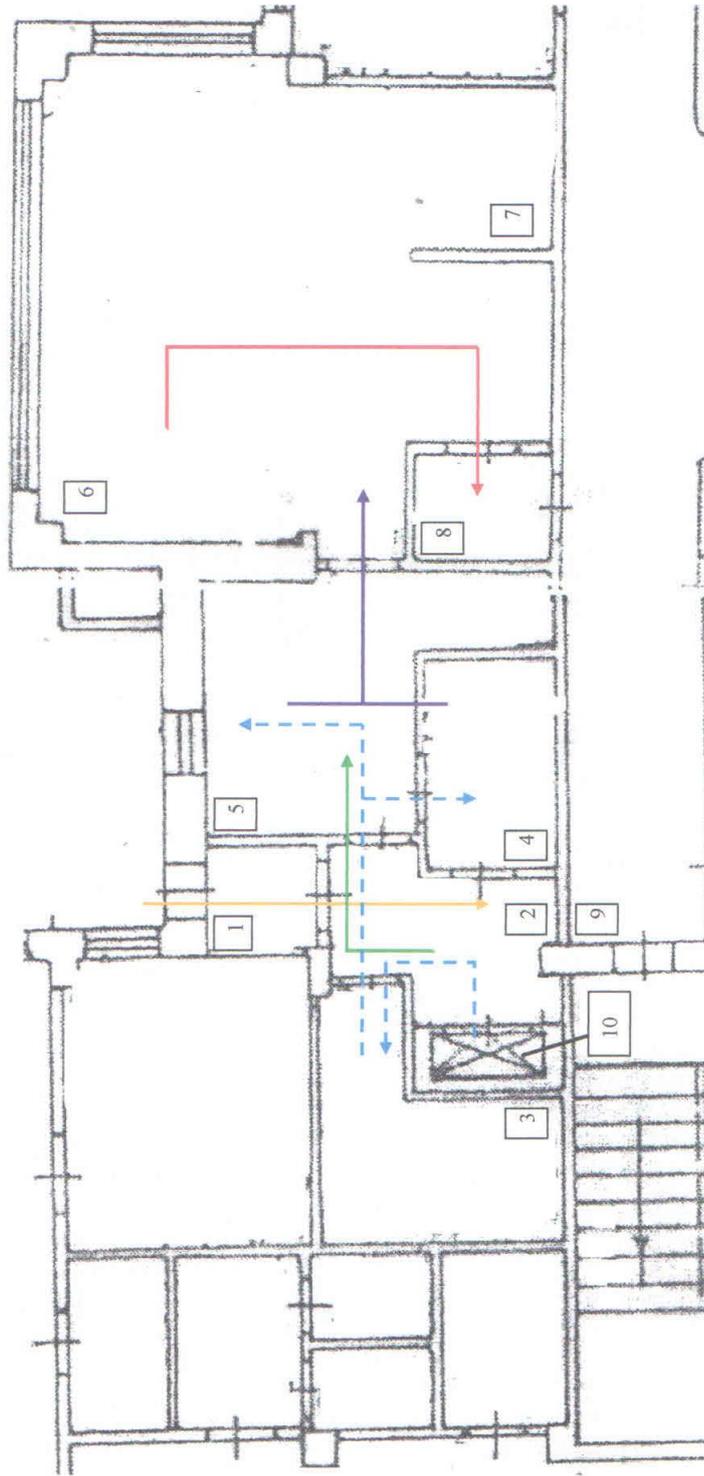
Шеф-повар должен:

- принять меры по предотвращению контакта битого стекла или постороннего предмета с продукцией и его очистку;
- организовать уборку битого стекла;
- идентифицировать и поместить продукцию с возможным попаданием стекла в зону несоответствующей продукции.

6.4. Схема движения персонала, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции представлена в Приложении 1, Приложении 2.

Приложение 1

Схема движения персонала, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (1 этаж)

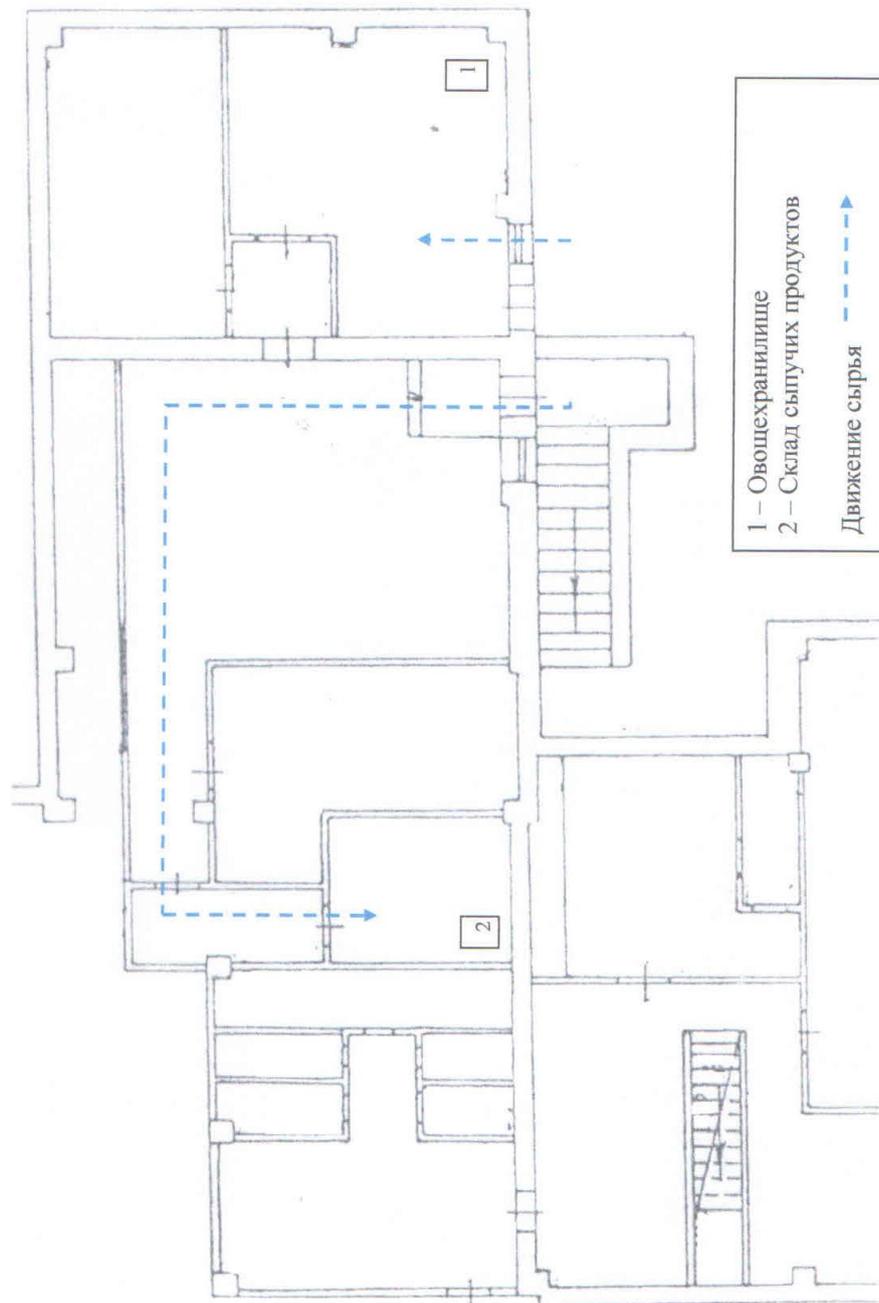


- 1 – Тамбур
- 2 – Разделка
- 3 – Гарманже
- 4 – Овощной цех
- 5 – Мясорыбный цех
- 6 – Горячий цех
- 7 – Моечная кухонной посуды
- 8 – Раздача
- 9 – Коридор
- 10 – Лифт

- Движение сырья
- Движение полуфабрикатов
- Движение готовой продукции
- Персонал в уличной одежде
- Персонал в санитарной одежде

Приложение 2

Схема движения персонала, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (Подвал)





УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ – детского
сада № 73

О.А.Саушкина

Приказ № 22-ОД от 05.09.2022г.

Документированная процедура

«Входной контроль»

**в Муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении – детском саду № 73**

Екатеринбург, 2022

1. Цель и область применения

1.1. Процедура разработана для выполнения требований ст. 10 части 2 п.4 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п.4.3.3 ГОСТ Р 51705.1-2001 и обеспечения контроля качества и безопасности продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также пищевой продукции средствами, обеспечивающими достоверность и полноту.

1.2. Процедура применяется во всех процессах и подразделениях Учреждения.

2. Нормативные ссылки

2.1 ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

2.2. ТР ТС 021/2011 С ИЗМ. ОТ 14.07.2021 «О безопасности пищевой продукции».

2.3. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Национальный стандарт российской федерации системы менеджмента безопасности пищевой продукции, требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

3. Определения

В настоящей процедуре применяют следующие термины с соответствующими определениями:

Качество — степень соответствия присущих характеристик требованиям.

Контроль - процедура оценивания соответствия путем наблюдения и суждений, сопровождаемых соответствующими измерениями или калибровкой.

Соответствие — выполнение требования.

Несоответствие — невыполнение требования.

Оценка поставщика — процедура формирования показателя деятельности поставщика за отчетный период.

Одобренный поставщик — выбранный в результате оценки поставщика.

Партия пищевой продукции - определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

Поставщик — организация или лицо, поставляющее продукцию.

Приобретатель пищевой продукции - юридическое или физическое лицо, в том числе потребитель, приобретающие пищевую продукцию для использования в любых целях.

4. Ответственность и полномочия

Ответственными за организацию и приемку по количеству и качеству продукции является Кладовщик. За входной контроль продукции, включая проверку физического состояния упаковки, любое очевидное повреждение и температуры охлажденных и замороженных продуктов – Кладовщик.

5. Процедура. Описание процесса проведения контроля

5.1 Учреждение закупает следующие виды продукции:

- сырье; тара и упаковка;
- оборудование; инвентарь;
- моющие средства и уборочный инвентарь;
- прочие (спецодежда, перчатки и т.д.)• .А также услуги:
- транспортные,
- сервисные (техобслуживание, вывоз мусора, безопасность и т.д.).

5.1.1. Учреждение закупает продукцию в соответствии с требованиями на неё , установленными соответствующими законодательными нормами и правилами. Процесс закупок осуществляется в следующем порядке:

- поиск поставщиков;
- оценка (переоценка) поставщиков;
- выбор поставщиков;
- заключение договора на поставку;
- входной контроль;
- хранение.

5.1.2. Реестр поставщиков представляет собой перечень одобренных или не одобренных производителей пищевых продуктов, используемый при проведении процедуры выбора поставщика для закупки продукции.

5.1.3. Информация о поставщиках вносится в форму (Приложение 1);

5.1 4. Реестр поставщиков формирует завхоз.

5.1.5. Сформированный реестр поставщиков должен быть утверждён Заведующим Учреждения или другим уполномоченным сотрудником.

5.1.6. Пересмотр реестра поставщиков проводится Учреждением раз в год, при : перезаключении договоров и / или проведении процедуры выбора поставщика.

5.1 6. Анализ и отбор поставщиков

Для проведения анализа и отбора поставщиков завхоз учитывает возвращенные продукты в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1.

Наименование продукции	Количество	Причина возврата	Подпись Кладовщика и водителя экспедитора

2. Кладовщик проинформирован дата, подпись

3. Поставщик проинформирован да/нет

На основании результатов входного контроля заместителем заведующего по АХЧ производится анализ и отбор поставщиков.

Выбор поставщиков осуществляется на основе оценки: их способности выполнить требования качества и безопасности продукции; стабильности качества поставляемой продукции; наличие процедур, основанных на принципах ХАССП, реагирование на требования Учреждения.

По результатам оценки осуществляется отбор поставщиков.

5.2 Процедура приемки и контроля сырья, пищевой продукции

Наименование продукци	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. Не имеющей ветеринарносопроводительных 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 Кладовщик
Продукция растениеводства (фрукты, овощи, крупы)	1. Сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость	1. Товарно-транспортная накладная. 2. Счет-фактура. 3. Декларация о соответствии 4. *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. Не имеющей ветеринарносопроводительных 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

Не переработанная	1. Сопроводительные	1. Товарно-транспортная накладная.	1. Отсутствие	1. Возврат продукции.	Наличие
-------------------	---------------------	------------------------------------	---------------	-----------------------	---------

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
продукция животного происхождения (туши (тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры;	документы, обеспечивающие прослеживаемость	2. Счет-фактура. 3 Ветеринарные сопроводительные документы (ветеринарное свидетельство, ветеринарная справка** ветеринарный сертификат) 4 *** Декларация о соответствии, сертификат соответствия или товарносопроводительная документация на товар, содержащая по каждому наименованию сведения о сертификате 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). Эги документы должны быть заверены подписью и печатью поставщика или продавца с указанием его места нахождения (адреса) и телефона.	сопроводительных документов подтверждающих ее происхождение, в отношении которой отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов. 2. Не имеющей ветеринарносопроводительных 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, утиные и гусиные яйца.	2. При невозможности возврата: - приемка на ответственное хранение; - маркирование ярлыком «Не трогать. Возврат»- при предоставлении документов - направление на переработку при непредставлении документов — возврат. 3. Действия в соответствии с «Управление несоответствующей продукцией»	полного комплекта сопроводительных документов, правильность оформления проверяет Кладовщик

	2. Сохранность и исправность транспортной тары	1. Транспортная тара не поврежденная, сухая, чистая. 2. Имеет маркировочный ярлык (этикетку).	1. Поврежденная, со следами оттайки, промочки, грязная тара. 2. Отсутствие маркировки транспортной тары	.Приостановить приемку 2. Сообщить Заведующему по АХЧ, ответственному за работу с поставщиками	Кладовщик
--	--	--	--	--	-----------

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
				3. Возврат или составление акта при необходимости. 4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»	

	3. Маркировка	<p>Наличие информации в соответствии с ТР ТС 022/2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование продукта; масса нетто и брутто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции); дата производства (изготовления) и упаковывания; - срок годности; - условия хранения; - сведения, позволяющие идентифицировать партию (номер партии, № смены); наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны. Товарный знак изготовителя (при наличии) номер документа, по которому произведен (для отечественного производства) - состав продукта - единый знак обращения продукции на рынке государств членов Таможенного союза (или знак Ростеста, 	<p>1. Отсутствие информации о сроках годности (если в отношении нее установление сроков годности является обязательным), или сроки годности истекли•</p> <p>2. Отсутствие необходимой информации в соответствии с требованиями ТР ТС.</p> <p>3. Не соответствие представленной информации, и в отношении которой имеются подозрения об ее фальсификации.</p>	<p>. Приостановить приемку 2. Сообщить Заведующему по АХЧ, ответственному за работу с поставщиками 3. Возврат или составление акта при необходимости. 4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»</p>	Кладовщик
--	---------------	--	--	---	-----------

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
------------------------	----------------------------	-------	----------------	-------------------------	--------------------

		<p>подтверждающий обязательную сертификацию, декларирование продукта на время переходного периода).</p> <p>потребительской тары</p> <p>дополнительно:</p> <p>- состав; сведения о пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, энергетическая ценность в ккал и кДж)</p>			
	4. Количество мест, масса продукта	Соответствие данным товарнотранспортной накладной, взвешивание на чистых исправных весах, имеющих государственную поверку .	Отклонения по количеству мест и массе нетто	Согласование решения вопроса с поставщиком	Кладовщик
	5. Температура продукта (в момент открытия дверей, в центре автомашины, в конце выгрузки)	— 18 °C для замороженной продукции; 0 °C - +4 °C для охлажденной продукции	1. Наличие следов подмораживания для охлажденной продукции, оттайки для замороженной продукции, повторное замораживание продуктов.	.Приостановить приемку 2. Сообщить шеф-повару, ответственному за работу с поставщиками 3. Возврат или составление акта при необходимости. 4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»	Кладовщик

	6. 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	Приостановить приемку 2. Сообщить шеф-повару, ответственному за работу с поставщиками 3. Возврат или составление акта при необходимости. 4. Действия в соответствии с	Кладовщик
Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
			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 некультивируемых съедобных, червивые, мятые • 6. Продукция домашнего приготовления; 7. Напитки в поврежденной таре.	ДП «Управление несоответствующей продукцией»	
	7. Органолептические показатели, лабораторный контроль (в случае сомнений в качестве).	Вкус, запах, цвет, консистенция характерные для данного продукта. Протоколы испытаний предоставляются в случае необходимости по предварительной договоренности с поставщиком.	Посторонние запахи, запах порчи, окисления, затхлый, плесневелый и т.д.	1. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»	Кладовщик

Разрешается фотографирование продукции при установлении несоответствий.

*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 N2 выдают на каждую отгружаемую партшу. При реализации (перевозке) продукции в пределах города выдают ветеринарную справку формы №4. Ветеринарные документы действительны в течение 3х дней с момента их выдачи и до начала транспортировки, реализации, хранения.

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

5.3 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 забраковки	Кладовщик
	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	Кладовщик
	4. Состояние продукции	Без внешних признаков несоответствий	1. Извещение поставщика. 2. Решение вопроса с поставщиком о замене или возврате	Кладовщик

5.4 Выгрузка продукции

5.4.1 Выгрузку продукции необходимо осуществлять при строгом соблюдении установленных правил погрузочно-разгрузочных работ, техники безопасности и обращая внимание на специальную маркировку грузов (например, верх/низ, скоропортящийся груз, «не бросать» и т.д.).

5.4.2 При осуществлении выгрузки скоропортящейся и замороженной продукции необходимо руководствоваться требованием: продукция должна находиться без охлаждения в течение максимально короткого времени для предотвращения нагревания продукции.

5.4.3 Транспортные, сервисные (техобслуживание, вывоз мусора, безопасность и т.д.) услуги осуществляются на основании заключенных договоров и актов выполненных работ.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ – детского
сада № 73

_____ О.А.Саушкина

Приказ № _____ от _____ г.

Реестр поставщиков

п/п	Наименование предприятия (поставщика)	Закупаемая продукция	Статус (одобрен / не одобрен)
1	2	3	4
1			
2			
3			
4			

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ – детского
сада № 73
О.А.Саушкина
Приказ № 22-ОД от 05.09.2022г.



Документированная процедура

«Корректирующие действия»

**в Муниципальном автономном дошкольном образовательном
учреждении – детском саду № 73**

Екатеринбург, 2022

1. Цель область применения

1.1. Процедура разработана для выполнения требований ст. 11, ч.3, п. 5 ТР ТС 021/2011 С изм. ОТ 14.07.2021, п. 4.7 ГОСТ Р 51705.1-2001.

1.2. Процедура устанавливает порядок разработки, документального оформления, выполнения и контроля корректирующих действий, оценки их результативности по всем несоответствиям, с целью предотвращения повторного возникновения несоответствия требованиям ХАССП, ТР ТС 021/2011 С ИЗМ. ОТ 14.07.2021, ГОСТ Р 51705.1-2001.

1.3. Распространяется на все подразделения Учреждения, задействованные в Системе ХАССП.

2. Нормативные ссылки

2.1 ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

2.2 ТР ТС 021/2011 С ИЗМ. ОТ 14.07.2021 «О безопасности пищевой продукции».

2.3. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Национальный стандарт российской федерации системы менеджмента безопасности пищевой продукции, требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

3. Определения

В настоящей документированной процедуре применены следующие термины с соответствующими определениями:

ККТ критическая контрольная точка (безопасность пищевых продуктов) — этап, на котором может быть применен контроль, являющийся важным для предотвращения или исключения опасности пищевых продуктов или ее снижения до приемлемого уровня.

Критический предел — критерий, который отделяет приемлемость от неприемлемости.

Примечание: критические пределы устанавливаются для того, чтобы определить, остается ли под контролем ККТ. Если критический предел превышает или нарушается подвергшиеся воздействию продукты рассматриваются потенциально небезопасные.

Коррекция — действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Примечание 1. Коррекция означает обращение с потенциально опасной продукцией и поэтому может осуществляться совместно с корректирующим действием.

Примечание 2. Коррекция может представлять собой, например, переработку, дальнейшую обработку и/или устранение неблагоприятных последствий несоответствия (например, выбраковывание с целью иного использования или нанесения специальной маркировки).

Корректирующее действие - действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.

Примечание 1. Может быть более одной причины несоответствия.

Примечание 2. Корректирующее действие включает в себя причинный анализ. Оно предпринимается для того, чтобы предотвратить повторение несоответствия.

Несоответствие — невыполнение требования.

Безопасность пищевой продукции концепция, согласно которой пищевая продукция не причинит вреда потребителю, если она приготовлена и/или употреблена в пищу согласно ее предусмотренному назначению.

Мероприятия по управлению любое действие или вид деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые могут быть выполнены с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности угрожающей безопасности пищевой продукции.

4.Сокращения

Принятые в настоящей процедуре сокращения.

Учреждение — МАДОУ – детский сад № 73

КД — корректирующие действия

НП — несоответствующая продукция

ПКД — план корректирующих действий

5. Ответственность и полномочия

Ответственность за управление и осуществление корректирующими действиями в процессе приемки и хранения сырья — Кладовщик, на этапе обработки и приготовления продукции, ответственность возлагается на Шеф-повара.

6.Процедура. Описание процесса

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

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

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

6.4 Порядок проведения корректирующих действий

- Информация о несоответствии

- Оценивание значимости проблемы
- Принятие решения о созыве комиссии
- Определение состава комиссии, созыв комиссии
- Составление программы анализа несоответствия
- Проведение анализа несоответствия
- Установление причины несоответствия
- Разработка КД
- Принятие решения о необходимости выделения ресурсов и проведения организационных мероприятий
- Составление плана по выполнению КД
- Выделение ресурсов, выполнение организационных мероприятий
- Проведение КД
- Контроль выполнения КД
- Оценка результативности КД
- Подготовка данных для анализа со стороны руководства
- Улучшение процесса

6.4.1 После получения информации о выявленном несоответствии проводится проверка информации о несоответствии и его идентификация по следующим признакам:

- содержание несоответствия;
- область распространения;
- степень значимости (зависит от степени влияния на безопасность продукции);
- форма проявления; степень сложности его устранения.

6.4.2 На основании полученной информации на совещании группы безопасности оценивается степень значимости проблемы и принимается решение о необходимости комиссионного проведения анализа и установления причин несоответствия. Степень значимости проблемы определяется группой безопасности с позиции его фактического влияния на безопасность продукции, удовлетворенность потребителей.

6.4.3 Исследование причин несоответствия должно представлять анализ событий, обстоятельств, непосредственно обуславливающих возникновение несоответствия, основанный на объективных доказательствах и опытных данных, полученных посредством методов, в том числе включающих оценку предыдущих сведений.

6.4.5 Необходимость созыва комиссии и её состав должны быть адекватными значимости проблемы и должны определяться в каждом конкретном случае разработчиком корректирующего действия.

6.4.6 По результатам выявления и анализа причин несоответствия руководитель подразделения составляет ПКД (Приложение А) с привлечением внутренних аудиторов при необходимости.

6.4.7 ПКД должен включать следующие обязательные разделы:

- описание несоответствия;
- установление причин несоответствия (или предполагаемых причин);
- необходимые корректирующие действия;
- лицо(а), на которое(ые) возлагается ответственность за осуществление необходимых кд;
- дата выполнения каждого КД;
- отметка о факте выполнения запланированных КД;
- лицо(а), на которое(ые) возлагается ответственность за проведение контроля выполнения и оценку эффективности КД.

6.4.8 ПКД должен быть согласован с руководителем группы ХАССП. Оригинал ПКД передается ответственному лицу, на чьем участке проводится КД, который контролирует выполнение корректирующих действий в определенные планом сроки. Выполнение и результативность корректирующих действий проверяются при проведении последующей проверке.

6.4.9 Критерием оценки эффективности КД является отсутствие повторения несоответствий при повторной проверке области, где было впервые выявлено несоответствие (в т.ч. и потенциальное). Показатели эффективности КД и действия по результатам оценки представлены в таблице:

Показатель эффективности КД	Результативность процесса	Действия по оценке результативности
Полное отсутствие повторяющихся несоответствий	100%	Корректировка не требуется
Два раза повторения несоответствия	80%	Процесс требует принятия корректирующих мероприятий
Более двух раз повторения несоответствия	50%	Процесс требует полного пересмотра

7.1 Формы записей по процедуре «Корректирующие действия»

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
План корректирующих действий	Приложение А	Кабинет завхоза	3 года

План Корректирующих действий

Дата место обнаружения несоответствия	Описание несоответствия	КД	Ответственный за выполнение	дата выполнения	Ответственный за контроль	дата	Эффективность кд

Разработал: _____
(должность, ФИО, подпись)

Согласовано: _____
(должность, ФИО, подпись)

УТВЕРЖДАЮ . _____
(должность, ФИО, подпись)



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ – детского
сада № 73

О.А.Саушкина

Приказ № 22-ОД от 05.09.2022г.

Документированная процедура

«Личная гигиена персонала»

**в Муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении – детском саду № 73**

Екатеринбург, 2022

1. Общие положения

1.1. Процедура разработана в целях реализации требований ст. 10 часть 3, п. 9, ст. 11, часть 5-7, ст. 17 части 10-12, ГОСТ Р 51705.1-2001 п. 4.33, предотвращения заражения пищевых продуктов через лиц, являющихся носителями болезней или болеющих, обеспечения качества и безопасности пищевой продукции при доставке, хранении продукции и сохранения здоровья потребителю.

1.2. Процедура устанавливает основные положения по правилам личной гигиены для сотрудников МАДОУ – детский сад № 73 (далее — Учреждение), связанных с оборотом пищевых продуктов.

2. Область применения

2.1. Действие Процедуры распространяется на весь персонал Учреждения, контактирующий с пищевой продукцией.

3. Нормативные ссылки

3.1. Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ (ред. от 03.07.2016 г.) «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» (с изм. и доп., вступ. в силу с 04.07.2016 г.).

3.2. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России) от 12.04.2011 г. №302н (ред. от 05.12.2014 г.) «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

3.3. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России) от 5 марта 2011 г. №169н «Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптек для оказания первой помощи работникам».

3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».

3.5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.6. Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. N 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций"

4. Определения и сокращения

Санитарно-гигиенические правила комплекс требований применительно к сотрудникам Учреждения и производственной среде, направленных на обеспечение выпуска продукции в соответствии с требованиями внешних и внутренних нормативных документов.

Правила личной гигиены — это правила из раздела гигиены, направленные на сохранение и укрепление здоровья человека путем соблюдения санитарно-гигиенического режима в его личной жизни и деятельности. Личная гигиена охватывает вопросы гигиенического содержания тела, обуви и одежды.

Медицинский осмотр — контрольные медицинские обследования состояния здоровья работников, один из важнейших компонентов первичной профилактики профессиональных и профессионально обусловленных заболеваний.

Гигиеническое обучение — это обучение основам гигиены.

Санитарная одежда — одежда персонала, предохраняющая пищевую продукцию от загрязнения микрофлорой.

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

НД — нормативная документация

ППК — программа производственного контроля СП — санитарно-эпидемиологические правила

5. Ответственность за применение

5.1 Ответственность за обеспечение соблюдения правил личной гигиены несёт каждый работник персонально. Контроль исполнения Процедуры возложен на Руководителя группы ХАССП.

6. Процедура

6.1 Личная гигиена персонала

6.1.1 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 Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 г. № 302н
- Все вновь поступающие работники должны пройти гигиеническую подготовку. Далее работники организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией питания дошкольников - ежегодно, для остальных категорий работников - 1 раз в 2 года.

Лица, не прошедшие медицинский осмотр или не прошедшие гигиеническую подготовку, к работе не допускаются.

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

- Оставлять в шкафчиках гардеробных верхнюю одежду, личные вещи (сумки, пакеты, косметику, ювелирные украшения, часы и т.д.)
- Ежедневно получать из прачечной чистую санитарную одежду
- Перед началом работы должны надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак и тщательно вымыть руки теплой водой с мылом
- После завершения рабочей смены сдавать загрязненную санитарную одежду в прачечную, а оставшуюся чистую одежду в специально отведенном шкафчике
- Для проведения санитарной обработки освободить личные шкафчики.
- Смена санитарной одежды должна проводиться по мере загрязнения.
- Не допускается размещение санитарной одежды в шкафчиках с верхней одеждой и личными вещами работников.
- 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:

- Вносить и хранить в пищевых цехах мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме металлических инструментов и технологического инвентаря).
- Пирсинг на незакрытых частях тела (в носу, языке и бровях)
- Застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и т.п.
- Входить в производственные цеха без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице.
- Надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду.
- Входить на производство в неполном комплекте санитарной одежды.

Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях Учреждения, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах 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 посещениях 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 дез. коврик или другие дез. средства.

6.1.3 Требования к поддержанию чистоты рук:

- Тщательно следить за чистотой
- Ногти на руках должны быть коротко подстрижены. Сотрудники с накладными ногтями или с лаковым покрытием к работе не допускаются
- Мыть руки перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами
- После посещений туалета мыть руки нужно дважды: после посещения туалета до надевания халата и на рабочем месте, непосредственно перед тем, как и пить к работе
- Выйдя из туалета, продезинфицировать обувь на дезинфицирующем коврике или с помощью других дез.средств

- Соблюдать режим обработки рук дезинфицирующим средством, особенно после обработки яиц.

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

6.1.4 Требования к пользованию перчатками:

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

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

.1.1 Правила приема пищи и воды:

- Принимать пищу следует только в комнате для приема пищи;
- Запрещается хранить пищевые продукты в гардеробной;
- Приносимые персоналом продукты питания для личного потребления не должны быть скоропортящимися, должны быть упакованы в пластиковую посуду или емкость, плотно закрыты крышкой, помещены в личный пакет;
- Личный пакет с продуктами питания не допускается хранить в производственных холодильных камерах.

Запрещается:

- Принимать пищу в производственных помещениях, проносить продукты питания в производственные и складские помещения, пить чай, кофе, другие напитки, жевать жевательную резинку на рабочих местах
- Выбрасывать в мусорные контейнеры, расположенные в складских помещениях, остатки пищевых продуктов/напитков, упаковку/одноразовую посуду от пищевых продуктов/напитков личного потребления
- 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

6.2 Требования к здоровью персонала

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

- Ответственный сотрудник должен своевременно информировать приступающих к работе сотрудников о перечне заболеваний и бактерионосительств, которые запрещают работнику находиться в зонах контактирования с пищевой продукцией;
- При поступлении на работу все сотрудники обязаны пройти предварительный медицинский осмотр
- Согласно утверждённому графику все сотрудники должны проходить периодические медицинские осмотры
- Ежедневно перед началом работы сотрудники должны оставлять запись о своём состоянии здоровья в Журнале здоровья
- При обнаружении симптомов заболевания или любом недомогании сотрудники должны известить об этом своего непосредственного руководителя

Заболевания и бактерионосительство, которые не допускают пребывание работника в зонах контактирования с пищевой продукцией:

- брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; - гельминтозы;
- сифилис в заразном периоде;
- лепра;
- педикулез;
- заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъятиями или свищами на открытых частях тела;
- заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; - гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;
- инфекции кожи и подкожной клетчатки; - озена.

К работе не допускаются сотрудники со следующими заболеваниями и патологическими состояниями:

- желтуха;
- диарея;
- рвота;
- повышение температуры;
- ангина, сопровождающаяся повышенной температурой;
- видимые инфицированные нарушения кожного покрова (нарывы, порезы,

язвы), а также выделения из ушей, глаз, носа.

6.2.2 Прохождение периодических медицинских осмотров

Для прохождения периодических медицинских осмотров необходимо:	Ответственное лицо
Заключить договор на проведение периодических медицинских осмотров с медицинской организацией, имеющей право на их проведение	Руководитель группы ХАССП
Составить и утвердить руководителем поименные списки лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам	Заведующий
Не позднее, чем за 10 дней до даты начала медицинского осмотра ознакомить работников, подлежащих периодическому осмотру с календарным планом	Заведующий

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 заведующий Учреждением в соответствии с медицинским заключением.

Необходимый объём исследований и их кратность при проведении предварительных и периодических медицинских осмотров определяется в соответствии с Программой (план) производственного контроля и санитарно-противоэпидемиологических мероприятий и Приложением 1.

6.2.3 Информирование о состоянии здоровья ежедневно перед началом работы

Ежедневно перед началом смены работники делают соответствующую отметку в Журнале здоровья и гнойничковых заболеваний (Приложение 2).

Медицинская сестра проводит ежедневный осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний перед началом смены.

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

При наличии заболеваний или симптомов заболевания Медицинская сестра должна:

- Решить вопрос о необходимости квалифицированной медицинской помощи;
- 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 координатором подразделения участка;
- При необходимости отстранить работника от операций по манипулированию пищевыми продуктами;
- Сделать соответствующую отметку в Журнале здоровья и гнойничковых заболеваний (Приложение 2)

Требования к аптечке первой медицинской помощи

- Средства для оказания первой доврачебной помощи хранятся в аптечке на пищеблоках.
- Содержание аптечки должно соответствовать требованиям Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России) от 5 марта 2011 г. №169н г. Москва «Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптечек для оказания первой помощи работникам».

Запрещается:

- курить на территории пищеблока;
- заносить в складские и производственные помещения лекарства и другие медикаменты.

6.3 Мониторинг, анализ и оценка процесса

Руководителю группы ХАССП предоставляется требуемый объём информации: - о нарушениях требований соблюдения правил личной гигиены; - о нарушениях санитарно-гигиенических требований.

На основании полученных сведений проводится их анализ и разрабатываются корректирующие и предупреждающие мероприятия, которые передаются заведующему учреждения с целью утверждения и контроля выполнения.

7. Порядок обращения с санитарной спецодеждой

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

7.1.1 Каждый работник пищеблоков должен иметь не менее трех комплектов санитарной одежды.

7.1.2 В комплект санитарной (специальной) одежды входит: куртка с брюками (халат МБ), колпак (шапочка), кепка или косынка, обувь,

7.1.3 Работник в течение всего дня должен содержать санитарную одежду в чистоте и опрятности.

7.1.4 Ответственность за сохранность санитарной одежды несет работник.

7.2 Стирка санитарной одежды.

7.2.1 Стирка, обработка, глажение санитарной одежды осуществляется в прачечной Учреждения.

7.2.2 Грязная санитарная одежда сдаётся в прачечную ежедневно.

7.2.3 Ежедневно перед началом работы сотрудникам выдаётся чистый комплект санитарной одежды.

8. Обучение

8.1 Обучение санитарно-гигиеническим правилам осуществляется:

- при поступлении сотрудника на работу, далее работники организации, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией питания дошкольников - ежегодно, для остальных категорий работников - 1 раз в 2 года;

- периодический инструктаж/обучение проводит Координатор группы ХАССП согласно утверждённым планам. О проведении инструктажа производится запись в Журнал регистрации инструктажа/обучения, Приложение 2.

Приложение 1

Необходимый объем исследований и их кратность при прохождении предварительных и периодических медицинских осмотров

Личная медицинская книжка:

1. Прививки:

- гепатит В (1 раз в жизни);
- гепатит А (1 раз в жизни);
- дизентерия (ежегодно);
- корь, краснуха, паротит (до 35 лет); - дифтерия (1 раз в 10 лет).

2. Кишечные инфекции (бак. анализ):

- на яйца гельминтов (1 раз в год);
- на золотистый стафилококк (1 раз в год); - на брюшной тиф (1 раз в 10 лет).

3. Дерматовенеролог (исследование крови на сифилис) (1 раз в год).

4. ЛОР (оториноларинголог) (1 раз в год).

5. Флюорография (1 раз в год).

6. Нарколог (1 раз в год).

7. Психиатр (1 раз в год).

8. Стоматолог (1 раз в год).

9. Терапевт (1 раз в год).

10. Сан. Минимум (работники организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией питания дошкольников - ежегодно, для остальных категорий работников - 1 раз в 2 года).

Основание: Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 г. №302н.

Форма «Гигиенический журнал (сотрудники)»

№ п/п	дата	ФИО	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	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Условные обозначения:

«ЗД» - здоров

«Отстранен» - отстранен от работы

«Отп» - отпуск

«В» - выходной

«Б/Л» - больничный лист

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ – детского

сада № 73

О.А.Саушкина

Приказ № 22-ОД от 05.09.2022г.



Документированная процедура

«Хранение»

**в Муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении – детском саду № 73**

Екатеринбург, 2022

1. Цель и область применения

1.1. Процедура разработана в целях реализации требований ТР ТС 021/2011 С ИЗМ. ОТ 14.07.2021 ст. 10, ч.з, пп.7, ст.п, ст. 17, ГОСТ Р 51705.1-2001 п. 4.3.

1.2. Процедура определяет основные положения по организации складирования, хранения и передвижение продукции и оформлению результатов контроля в МАДОУ – детском саду № 73 (далее — Учреждение).

1.3. Распространяется на все подразделения Учреждения, связанные с транспортированием и хранением продукции.

2. Нормативные ссылки

2.1. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

2.2. ТР ТС 021/2011 С ИЗМ. ОТ 14.07.2021 «О безопасности пищевой продукции».

2.3. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Национальный стандарт российской федерации системы менеджмента безопасности пищевой продукции, требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

3. Определения

3.1. **Складирование:** деятельность по размещению груза в специальных помещениях в соответствии с нормативными требованиями.

3.2. **Срок годности пищевой продукции:** период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным техническим регламентом ТР ТС 021/2011 и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении, которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению

3.3. **Хранение:** обеспечение условий, гарантирующих сохранение свойств продукции в период до её использования по назначению.

3.4. **Штабелирование:** размещение продукции на поддонах в местах складирования.

3.5. **Транспортирование:** логистическая операция, заключающаяся в перемещении продукции в заданном направлении с применением транспортных средств, начинающаяся с погрузки в месте отправления и заканчивающаяся разгрузкой в месте назначения.

4. Ответственность и полномочия

Все руководители процессов и подразделений Учреждения обязаны применять положения настоящей документированной процедуры. Ответственность за процесс устанавливается в соответствии с таблицей 1 .

Таблица 1

Должность	Ответственность
Кладовщик	За организацию перемещения сырья из зоны разгрузки в зону хранения, установленного порядка складирования сырья на хранение, маркирование партии ярлыком, сохранность маркировочного ярлыка на каждой партии до выдачи сырья в производство.
Кладовщик	За соблюдение правил хранения, контроль температурного режима в процессе хранения сырья. Соблюдение сроков годности. Результаты контроля заносятся в Т лист, Приложение А.

5. Процедура. Описание процесса хранения (транспортирования).

5.1. Процедура хранения включает следующие этапы.

- перемещение сырья из зоны разгрузки в зону хранения;
- складирование сырья,
- соблюдение правил хранения сырья; - контроль сроков годности.

5.1.1 Перемещение сырья из зоны разгрузки в зону хранения.

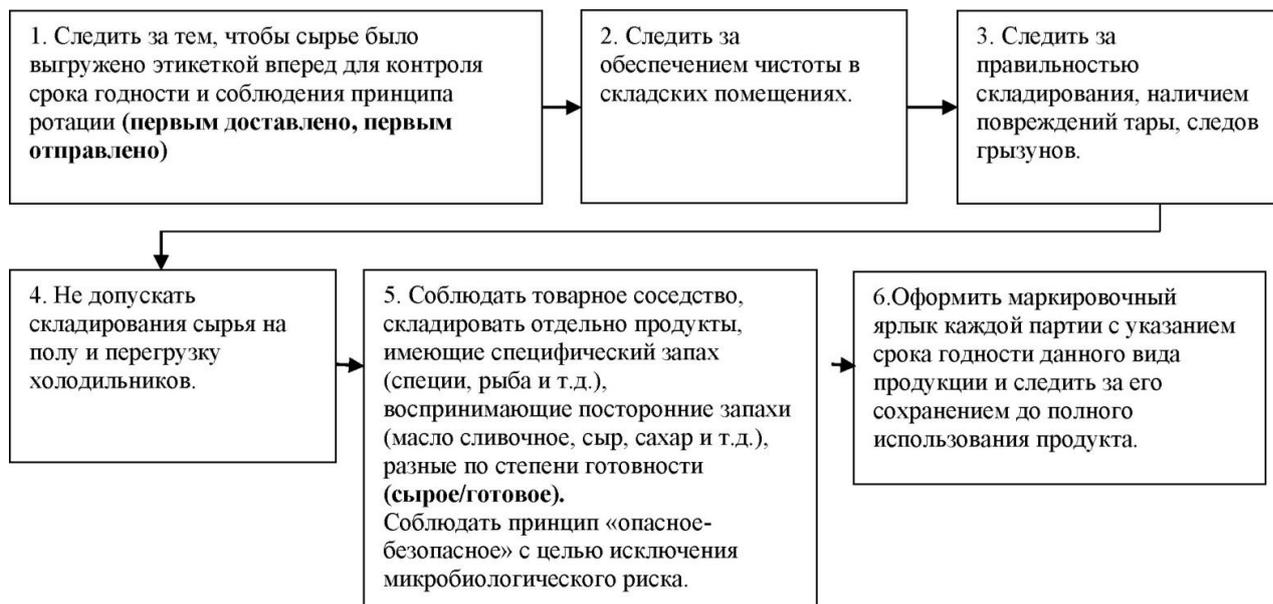
Завхоз должен организовать и принять все меры для скорейшего перемещения сырья в склад для исключения риска загрязнения и порчи сырья. Перемещение осуществляется в следующем порядке:

1. Охлажденное сырье	2. Замороженное сырье	3. Сырье, не требующее особых условий хранения (хранящееся при комнатной температуре и т.д.).
----------------------------	-----------------------------	--

При задержке перемещения сырья Кладовщик обязан проинформировать Шеф-повара для принятия мер.

5.1.2 Складирование сырья

При складировании сырья Кладовщик обязан:



При установлении несоответствий Кладовщик должен принять меры для их устранения или поставить в известность Шеф-повара.

5.1.3 Соблюдение правил хранения сырья

Хранение сырья осуществляется в зависимости от требуемых температурных режимов в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2

<i>Термическое состояние продукта</i>	<i>Требуемая температура</i>	<i>Неприемлемая температура</i>	<i>Периодичность контроля</i>	<i>Ответственное лицо, записи</i>	<i>КД</i>
Охлажденные продукты	от 0 °С до +6 °С	-2 °С и ниже +8 °С и выше	2 раза в день	Кладовщик	Внешний вид продукта
Замороженные продукты	-18 °С и ниже	-1 С и выше	2 раза в день	Кладовщик	Визуальная проверка признаков оттаивания

Сырье, не требующее особых условий хранения (хранящееся при комнатной температуре и т.д.).	+25 °с и ниже	+26 °С и выше	2 раза в день	Кладовщик	Внешний вид продукта
--	---------------	---------------	---------------	-----------	----------------------

Условия хранения каждого конкретного вида сырья и сроки годности указаны на маркировке.

Обработанные и необработанные продукты разделены при хранении. Порядок хранения сырья по видам представлен в таблице 3.

Таблица 3

Наименование сырья	Способ хранения
Мороженое мясо, субпродукты, птицу, рыбу, морепродукты	На стеллажах или подтоварниках штабелями в таре поставщика
Масло сливочное	Растаренными или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках или в потребительской упаковке производителя
Сыры	Крупные хранят без тары на чистых стеллажах. Мелкие сыры хранят в по потребительской таре на полках или стеллажах
Готовые мясопродукты (колбасы око ока, сосиски, сардельки)	В таре поставщика или производственной таре.
Яйцо в коробах Яйцо обработанное	На подтоварниках в сухих прохладных помещениях. В чистом боксе с надписью «Яйцо обработанное»
Яичный порошок	В сухом помещении, меланж при температуре не выше - 6 С.
Крупы и муку	В мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см затаренными в чистые мешки или незатаренными — в специально выделенном месте.
Чай и кофе	На стеллажах в сухих проветриваемых помещениях
Макаронные изделия, сахар, соль, специи	Затаренными в чистые мешки в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках или растаренными в складские боксы
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 и температуре не выше +12 С.
Замороженные овощи, плоды, ягоды	В таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.
Молочную продукцию, соки, соусы, консервацию, икру, уксусы	В потребительской упаковке поставщика на стеллажах
Кондитерские изделия (торты, десерты)	В потребительской упаковке при температуре не выше -18 С в замороженном виде на дефростации и перед подачей потребителю +2-+6 °С

Кладовщик обязан:

- При изменении температурного режима, неисправности средств измерения немедленно сообщить Шеф-повару для принятия корректирующих действий.
- При установлении нарушений складирования сырья (этикеткой назад, без поддонов, сырье с более ранними сроками годности заставлено со сроками годности более ранними) провести перескладирование в соответствии с правилами хранения и повторное обучение ответственных лиц;
- При неисправности оборудования обеспечить перемещение хранящегося сырья в надлежащие условия хранения;
- Сообщить Шеф-повару, составить акт и утилизировать или уничтожить сырье с истекшими сроками годности.

5.1.4 Сроки годности контролируются в соответствии с маркировкой и Выпиской из

СанПиН 2.2.2.1324-03 «Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарноэпидемиологические правила и нормативы»

Таблица 1 - хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4 +/- 2) град. с <*>

Наименование продукции	Срок годности	Часов/суток
1	2	3
Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки		
<i>Полуфабрикаты мясные бескостные</i>		
1. Полуфабрикаты крупнокусковые:		
мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка; бифштекс натуральный; лангет; антрекот; ромштекс; говядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.) без панировки	48	часов
полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке	36	-«-
2. Полуфабрикаты мелкокусковые:		
бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй)	36	-«-
маринованные, с соусами	24	-«-
3. Полуфабрикаты мясные рубленые:		
формованные, в т.ч. в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки)	24	-«-
комбинированные (котлеты мяскокартофельные, мясорастительные, мяскокапустные, с добавлением соевого белка)	24	-«-
4. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный):		
вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями	24	-«-
вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания	12	-«-
5. Полуфабрикаты мяскокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)		
6. Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги)	24	-«-
<i>Полуфабрикаты из мяса птицы</i>		
7. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:		
мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята табака, бедра, голени, крылья, грудки)	48	-«-
мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные	24	-«-
8. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее		
9. Фарш куриный	12	-«-
10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы		
11. Наборы для студня, рагу, суповой	12	-«-
<i>Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясопродуктов</i>		
12. Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд)		
13. Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное)		
14. Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и		

15. Блюда из мяса		
16. Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги	24	-«-
17. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая	24	-«-
18. Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы	12	-«-
19. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные	24	-«-
20. Паштеты из печени и/или мяса	24	-«-
Кулинарные изделия из мяса птицы		
21. Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные	72	-«-
22. Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные	48	-«-
23. Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром	12	-«-
24. Пельмени, пироги из мяса птицы	24	-«-
25. Желированные продукты из мяса птицы: зельцы, студни, холодцы, в т. ч. ассорти с мясом убойных животных	12	-«-
26. Паштеты из мяса птицы и субпродуктов	24	-«-
27. Яйца вареные	36	-«-
Колбасные изделия из мяса всех видов убойных животных, птицы		
28. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТу:		
высшего и первого сорта	72	-«-
второго сорта	48	-«-
29. Колбасы вареные по ГОСТу в парагазонепроницаемых оболочках:		
высшего сорта, деликатесные, с добавлением консервантов	10	суток
первого сорта	8	суток
второго сорта	7	суток
30. Сосиски, сардельки вареные, хлеба мясные, вырабатываемые по ГОСТу	72	часов
31. Сосиски, сардельки вареные в парагазонепроницаемых оболочках	7	суток
32. Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
33. Продукты мясные вареные (окорока, рулеты, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме)	72	часов
34. Продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
35. Колбасы ливерные, кровяные	48	часов
36. Колбасы, сосиски, сардельки вареные с добавлением субпродуктов	48	-«-
37. Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.):		
высшего сорта	72	-«-
первого сорта	48	-«-
38. Колбасные изделия вареные из мяса птицы, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них		
Полуфабрикаты рыбные		
39. Рыба всех наименований охлажденная	48	часов при температуре 0-(-2)°C
40. Филе рыбное	24	-«- 0-(-2) °C
41. Рыба специальной разделки	24	-«- от -2 до +2°C
42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в т. ч. с мучным компонентом	24	-«- от -2 до +2°C
43. Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные	12	часов
Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой		
44. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная	36	-«-
45. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги	24	-«-
46. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения	48	-«-
47. Многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски	24	-«-
48. Желированные продукты (студни, зельцы, рыба заливная)	24	-«-
Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки		
49. Изделия рубленые из соленой рыбы (паштеты, пасты)	24	-«-
50. Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	12	-«-
51. Масло селедочное, икорное, крилевое и др.	24	-«-
52. Масло икорное, крилевое и др.	24	-«-

54. Изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)	48	«-»
Кулинарные пикорные продукты		
55. Кулинарные изделия с термической обработкой	48	«-»
56. Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	12	часов при температуре от -2 до +2°C
57. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре	48	часов
Молоко и молочные продукты*, сыры		
58. Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные:		
в потребительской таре	36	«-»
во флягах и цистернах	36	«-»
59. Молоко топленое	5	суток
60. Жидкие кисломолочные продукты*	72	часов
61. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями	72	«-»
62. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока	48	«-»
63. Ряженка	72	«-»
64. Сметана и продукты на ее основе	72	«-»
65. Творог и творожные изделия	72	«-»
66. Творог и творожные изделия термически обработанные	5	суток
67. Продукты пастообразные молочные белковые	72	часов
68. Блюда из творога - вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги	24	«-»
69. Запеканки, пудинги из творога	48	«-»
70. Сыр домашний	72	«-»
71. Сыры сливочные	5	суток
72. Сыры мягкие и рассольные без созревания	5	суток
73. Масло сырное	48	часов
<i>Продукция детских молочных кухонь</i>		
74. Кисломолочные продукты:		
74.1. Кефир:		
в бутылках	36	часов
в полимерной таре	72	«-»
другие кисломолочные продукты	36	«-»
75. Творог детский	36	«-»
76. Творожные изделия	24	«-»

* Сроки годности и условия хранения стерилизованных, ультра-высокотемпературно обработанных (УВТ) и термизированных после фасовки продуктов данных групп указываются в документах на конкретные виды продукции.

** Сроки годности конкретных видов продукции определяются в соответствии с установленным порядком.

Продолжение Таблицы 1.

77. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное):		
в бутылках	48	«-»
в герметичной таре	10	суток
78. Продукты для лечебного и профилактического питания на сквашенной соевой или немолочной основе	36	часов
Овощные продукты		
<i>Полуфабрикаты из овощей и зелени</i>		
79. Картофель сырой очищенный сульфитированный	48	«-»
80. Капуста свежая зачищенная	12	«-»
81. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24	«-»
82. Редис, редька обработанные, нарезанные	12	«-»
83. Петрушка, сельдерей обработанные	24	«-»
84. Лук зеленый обработанный	18	«-»
85. Укроп обработанный	18	«-»
<i>Кулинарные изделия</i>		
86. Салаты из сырых овощей и фруктов:		
без заправки	18	«-»
с заправками (майонез, соусы)	12	«-»
87. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц, и т. д.:		
без заправки	18	«-»
с заправками (майонез, соусы)	6	«-»
88. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36	«-»

89. Салаты и винегреты из вареных овощей:		
без заправки и добавления соленных овощей	18	-/-
с заправками (майонез, соусы)	12	-/-
90. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	24	-/-
91. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей:		
без заправки	18	-/-
с заправками (майонез, соусы)	12	-/-
92. Гарниры:		
рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное	12	-/-
овощи тушеные	18	-/-
картофель отварной, жареный	18	-/-
93. Соусы и заправки для вторых блюд	48	-/-
Кондитерские и хлебобулочные изделия		
Полуфабрикаты тестовые		
94. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий	9	-/-
95. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и др. мучных изделий	24	-/-
96. Тесто песочное для тортов и пирожных	36	-/-
<i>Кулинарные изделия</i>		
97. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:		
с творогом	24	-/-
с повидлом и фруктовыми начинками	24	-/-
98. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстеган (с мясом, яйцами, творогом, капустой, дивером и др. начинками)	24	-/-
99. Биточки (котлеты) манные, пшеничные	18	-/-
Мучнистые кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки		
100. Торты и пирожные:		
без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной	72	-/-
пирожное «Картошка»	36	-/-
с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой	18	-/-
101. Рудеты бисквитные:		-/-
с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком	36	-/-
с творогом	24	-/-
102. Желе, муссы	24	-/-
103. Кремы	24	-/-
104. Сливки взбитые	6	-/-
105. Квасы, вырабатываемые промышленностью:		
квас хлебный непастеризованный	48	-/-
квас «Московский»	72	-/-
106. Соки фруктовые и овощные свежеотжатые	48	-/-

6. Формы записей по Процедуре

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
Т лист (регистрации параметров микроклимата в складских помещениях и холодильных шкафах (камерах))	Приложение А	Кабинет Завхоза	3 года

**Форма Т лист регистрации параметров микроклимата в складских помещениях и
холодильных шкафах (камерах)**

Подразделение. _____ Месяц: год:

Дата	Время	Наименование склада	Холодильное оборудование (наименование, марка)	Температура		Влажность	
				Фактическая	Норма	Фактическая	Норма

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ – детского
сада № 73

детский сад
№73

О.А.Саушкина

Приказ № 22-ОД от 05.09.2022г.



Документированная процедура

«Управление аллергенами»

**в Муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении – детском саду № 73**

Екатеринбург, 2022

1. Цель. Общие положения

1.1 Настоящая Процедура разработана для выполнения требований п. 12 части 3 статьи 10, части 1 статьи 13, части 3 статьи 5 ТР ТС 021/2011 С ИЗМ. ОТ 14.07.2021 «О безопасности пищевой продукции», п.4.9 ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» и определяет порядок контроля за аллергенами, являющимися ингредиентами при производстве продукции на предприятии. Процедура обязательна к применению в учреждении.

1.2. Целью контроля за аллергенами является:

- предоставление полной информации для группы потребителей, которые являются уязвимыми к специфической опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции;
- исключение случайного попадания их в готовую продукцию в результате загрязнения аллергенами пищевых продуктов, не вызывающих аллергических реакций.
-

2. Нормативные ссылки

2.1 ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

2.2. ТР ТС 021/2011 С ИЗМ. ОТ 14.07.2021 «О безопасности пищевой продукции».

2.3. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Национальный стандарт российской федерации системы менеджмента безопасности пищевой продукции, требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

3. Термины и определения

В настоящей Procedure применяют следующие термины с соответствующими определениями:

пищевые аллергены: пищевые продукты, вызывающие у чувствительных к ним людей аллергические реакции.

аллергия: это чрезмерная чувствительность (так называемая истинная аллергия), или неправильная реакция организма (называется псевдоаллергия), на вещества, которые в норме безопасны для большинства людей, проявляющаяся в виде симптомов: резь в глазах, отеки, насморк, крапивница, кашель, чихание и другие.

4. Ответственность и полномочия

Все руководители сотрудники подразделений Учреждения, вовлечённых в процессы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, обязаны применять положения настоящей Procedure.

Ответственность за контроль в области управления аллергенами возложена на Шефповара.

6. Описание процесса управления аллергенами

Перечень наиболее распространенных веществ или продуктов, которые могут способствовать возникновению аллергических реакций.

- злаки, содержащие глютен и продукты их переработки;
- ракообразные и продукты их переработки;
- моллюски и продукты их переработки;
- яйца и продукты их переработки;
- рыба и продукты ее переработки;
- арахис и продукты его переработки;
- соя и продукты ее переработки;
- молоко и продукты его переработки (включая лактозу)*.
- орехи и продукты их переработки;
- сельдерей и продукты его переработки;
- горчица и продукты ее переработки;
- кунжут и продукты его переработки.
- люпин и продукты его переработки;
- диоксид серы и сульфаты при концентрациях больше чем 10 мг/кг или 10 мг/литров

в пересчете на диоксид серы;

- аспартам и его соли (содержащий фенилаланин и его соли).

6.1 Перечень аллергенов, подлежащих контролю на предприятии:

- мука как продукт переработки хлебных злаков (т.е. пшеницы, ржи, ячменя, овса), содержащая клейковину;

- злаки, содержащие глютен и продукты их переработки;
- молоко и продукты его переработки (включая лактозу)*.
- яйца и продукты их переработки;
- рыба и продукты ее переработки;
- орехи и продукты их переработки.

6.2 Порядок контроля за аллергенами, для предотвращения вторичного загрязнения аллергенами пищевых продуктов, не вызывающих аллергической реакции.

6.2.1. Контроль за внесением аллергенов в третьи блюда и напитки осуществляет Шефповар.

6.22. Контроль за соблюдением назначенных педиатром/медицинской сестрой диет для каждого воспитанника (наличием аллергических реакций и ограничений в пищевом рационе) осуществляет Шеф-повар совместно с медицинской сестрой.

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.

6.3 Порядок складирования и хранения потенциальных аллергенов

Наименование аллергена	Порядок складирования	Ответственное лицо
Мука	Складировать отдельно от всех видов продукции на нижнем стеллаже. Расстояние от уровня пола 15 см от стен - 50 см.	Кладовщик
Молочные продукты	Должны храниться в холодильных камерах при температуре от 0 до +4 °С отдельно от остальных продуктов.	Кладовщик
Яйца	Распаковка ящиков с яйцами, санитарная обработка и получение яичной массы проводятся при соблюдении строгой поточности.	Кладовщик
Кунжут, орехи, арахис и продукты их переработки	Складировать отдельно от всех видов продукции на нижнем стеллаже.	Кладовщик
Рыба и продукты её переработки	Хранятся в отдельном помещении	Кладовщик

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

- Мониторинг, анализ и оценка процесса

Руководителю группы ХАССП предоставляется требуемый объём информации: - о нарушениях требований к хранению сырья, содержащего аллергены• - о нарушениях требований к технологическому процессу.

На основании полученных сведений проводится их анализ и разрабатываются корректирующие мероприятия, которые передаются Заведующему.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ – детского

сада № 73

№73

О.А.Саушкина

Приказ № 22-ОД от 05.09.2022г.



Документированная процедура

«Внутренние проверки»

**в Муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении – детском саду № 73**

Екатеринбург, 2022

1. Область применения

1.1 Документированная процедура устанавливает порядок проведения внутренних проверок системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции и принципы проверки плана ХАССП МАДОУ – детский сад № 73 (далее – Учреждение).

12. Процедура предназначена для работников, в чьи полномочия входит организация и проведение проверок, а также для членов группы ХАССП.

2. Нормативные ссылки

2.1 ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

2.2 ТР ТС 021/2011 С ИЗМ. ОТ 14.07.2021 «О безопасности пищевой продукции».

2.3 ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Национальный стандарт российской федерации системы менеджмента безопасности пищевой продукции, требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

3. Термины и определения, сокращения

В настоящей процедуре применяют термины с соответствующими определениями согласно ТР ТС 021 С ИЗМ. ОТ 14 07 7021, ГОСТ Р 51705 Л, а также.

верификация: применение методов, процедур, тестов и иных способов оценки, в дополнение к мониторингу, для проверки на соответствие плану ХАССП процедура: установленный способ осуществления деятельности или процесса. несоответствие: невыполнение требования.

коррекция (корректировочное действие): действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

корректирующее действие. действие, предпринятое для устранения причин несоответствия или другой нежелательной ситуации.

результативность: степень реализации запланированной деятельности и достижения запланированных результатов.

критерии проверки: совокупность политики, процедур или требований, которые применяются в виде ссылок.

свидетельство проверки: записи, изложение фактов или другой информации, связанной с критериями проверки, которая может быть перепроверена.

заключения по результатам проверки: выходные данные проверки, предоставленные группой по проверке после рассмотрения целей проверки и всех наблюдений проверки.

БПП — безопасность пищевой продукции

НД — нормативные документы

КД — корректирующие действия

НП — несоответствующая продукция

ВП — внутренняя проверка

ККТ — критическая контрольная точка

4. Общие положения

4.1 Процедуры проверки необходимы для оценки эффективности плана и подтверждения того, что внедрённая система качества соответствует изначальному плану.

4.2 Проверка должна производиться лицом (-ами) с достаточным уровнем квалификации, которые в состоянии выявить недостатки плана или его внедрения.

4.3 Проверка должна проводиться: по окончании разработки и внедрения плана ХАССП при любых изменениях продукта, ингредиентов, технологического процесса, при возникновении отклонений, в случае выявления новых источников опасности, а также регулярно с предписанной периодичностью в рамках внутренних проверок системы качества.

4.4 Для проверки того, функционирует ли система ХАССП согласно плана, могут быть использованы различные методы проверки, включая процедуры, тесты, а также анализ случайных выборок продукции.

Не следует смешивать обычный мониторинг критических пределов с методами, процедурами и действиями по проверке.

4.5 План ХАССП может проверяться как рабочей группой, так и в ходе внутренних проверок системы безопасности пищевой продукции.

4.6 Схема проведения внутренних проверок Системы ХАССП приведена в табл. 1 .

Таблица 1. Схема проведения внутренних проверок СИСТЕМА ХАССП

Деятельность	Частота	цель	Ответственный
Планирование проверок	Ежегодно или при изменениях в системе качества	Обеспечение выпуска безопасной продукции	Руководитель группы ХАССП
Разработка и внедрение плана ХАССП	До и во время разработки и внедрения плана ХАССП	Подтверждение адекватности разработанного плана ХАССП	Группа ХАССП

Последующее подтверждение плана ХАССП	При изменении критических пределов, при появлении существенных изменений в процессах и оборудовании, при сбоях в системе и т.д.	Подтверждение адекватности актуализированного плана ХАССП	Группа ХАССП
Проверка ККТ (например, контроль температуры в холодильной камере)	В соответствии с планом ХАССП	Гарантия безопасности продукции	В соответствии с планом ХАССП
Подтверждение адекватности и актуализация плана ХАССП	При изменении критических пределов, при появлении существенных изменений в процессах и оборудовании, при сбоях в системе	Гарантия безопасности продукции	Руководитель группы ХАССП
Всесторонняя проверка системы качества	раз в год	Оценка результативности функционирования Системы ХАССП	Руководитель группы ХАССП

5. Требования к проверкам плана ХАССП

5.1 Проверка плана ХАССП предназначена для выполнения следующих задач:

- план ХАССП правильно сопровождается, результаты мониторинга и корректировочных действий в КК Т ведутся в соответствии с планом; _ план является научно и технически актуален, все риски были определены и ими эффективно управляют.

Цели проверок достигаются путем проведения плановых и внеплановых проверок.

5.2 Плановые проверки проводятся в соответствии с планом-графиком внутренних проверок, утвержденным Заведующим Учреждения (Приложение А).

5.3 Внеплановые проверки плана ХАССП проводятся по устному или письменному распоряжению Руководителя группы ХАССП на основании.

- необъяснённого отказа системы• _ существенных изменений в сырье, производимой продукции или технологическом процессе•

- обнаружения новых рисков.

5.4 Периодическая проверка плана ХАССП должна помогать совершенствованию системы качества путём устранения недостатков и слабых мест системы, а также замены излишних или неэффективных контрольных мер. Действия по верификации включают в себя:

- проверка достаточности плана ХАССП•
- проверка выполнения плана ХАССП• - калибровка и поверка средств измерений; - отбор и анализ проб.

6. Описание действий по проверке плана ХАССП

6.1. Проверка достаточности плана ХАССП

6.1.1 Проверка достаточности — это процедура оценки того, насколько план ХАССП для конкретного продукта или технологического процесса адекватно выявляет и контролирует все значимые опасные факторы или снижает уровень опасности до приемлемого уровня.

6.1.2 Проверка достаточности плана ХАССП должна включать в себя:

- повторный анализ источников опасности;
- выявление ККТ•
- пересмотр критических пределов, например, в соответствии с текущими научными или официальными требованиями;
- определение того, насколько адекватными и достаточными являются действия по мониторингу, корректировке, документированию и верификации.

6.1.3 Проверка достаточности также включает в себя проверку того, насколько план ХАССП опирается на текущие научные достижения и другие авторитетные источники информации, а также, насколько он соответствует текущему состоянию продукта и технологического процесса. Повторный анализ научных и технических данных проводится для того, чтобы удостовериться, насколько научно и технически обоснованно осуществлен выбор контролируемых и неконтролируемых источников опасности, а также то, как именно контролируются те или иные опасные факторы. Для целей данного повторного анализа может привлекаться новая информация и научные данные, собранные для проведения проверки.

6.1.4 При проверке достаточности плана ХАССП обращают внимание: - на проверку правильности проведенного анализа источников опасности;

- на проверку правильности определения ККТ • - верификацию того, что установленные критические пределы основываются на достоверных научных данных и соответствуют законодательным требованиям;
- на проверку правильности процедур при возникновении отклонений и корректирующих действий;
- на проверку правильности процедур верификации; - на проверку документации, позволяющей выявить насколько эффективно реализуется план ХАССП•

- на проверку точности оборудования, связанного с мониторингом ККТ.

6.1.5 Оценка достаточности плана ХАССП является постоянно и периодически проводящейся процедурой (п.5.2, 5.3).

6.2. Проверка выполнения плана ХАССП

6.2.1 Проверку выполнения плана ХАССП необходимо проводить для того, чтобы сравнить насколько реальные методы и процедуры системы соответствуют предписанным в плане ХАССП.

6.2.2 Проверке может подвергаться как ККТ в отдельности, так и весь план в целом.

6.2.3 Проверки включают в себя наблюдения в реальном времени, опросы персонала и анализ документации, чтобы определить, внедрены ли на самом деле в систему ХАССП все те, процедуры и функции, которые предусмотрены планом ХАССП.

6.2.4 Наблюдения в реальном времени могут включать, например, визуальную проверку, чтобы удостовериться, что.

- описание продукта и технологическая карта достоверны•.
- требуемый планом ХАССП мониторинг ККТ осуществляется правильно, - все процессы функционируют в пределах предписанных критических пределов - документация заполняется достоверно и наблюдения осуществляются вовремя.

6.2.6 Проверки выполнения плана ХАССП должны проводиться с частотой, достаточной для гарантии того, что план ХАССП соблюдается непрерывно. Эта частота зависит от ряда условий, таких как изменчивость технологического процесса и самого продукта и т.д.

6.3. Проверка оборудования и средств измерений

6.3.1 Эта операция подразумевает проверку работоспособности оборудования и средств измерений, а также проверку на соответствие правильности показаний для обеспечения нормального функционирования системы.

6.3.2 Проверка оборудования и средств измерений проводится ежедневно при эксплуатации и согласно программе производственного контроля.

6.3.3 Результаты проверки холодильного оборудования и средств измерения заносятся в специально отведенные журналы ежедневно. Проверка остального оборудования проходит в процессе эксплуатации, согласно описанию его правильной функциональности, в паспорте оборудования. Результаты проверки фиксируются лишь в случае выявленных отклонений.

6.3.4 Результаты проверки, согласованной в программе производственного контроля, должны документироваться, и вся формируемая документация должна быть доступна для анализа в ходе верификации.

6.3.5 Проверка оборудования и средств измерения, используемых при контроле ККТ , должна проводиться в ходе мониторинга и/или верификации:

- с частотой, достаточной для гарантии непрерывно поддерживаемой точности.

- в соответствии с процедурами, разработанными в плане ХАССП (которые могут основываться на спецификациях производителей оборудования и средств измерения); - путем проверки точности на соответствие общепринятым стандартам на это оборудование и средства измерения, - в условиях, идентичных или максимально схожих с теми, при которых в действительности будет использоваться калибруемое оборудование.

6.3.6 Проверка оборудования и средств измерений является критической при мониторинге ККТ. Если оборудование и средства измерения не откалиброваны, результаты мониторинга могут быть неточными и не соответствующими действительности.

В этом случае считается, что контроль над ККТ утерян с момента последней документированной проверки.

6.3.6 Проверка плана ХАССП обязательно должна предусматривать проверку оборудования и средств измерения с заданной периодичностью. Проверка выполнения графиков калибровки и поверки осуществляется при внутренних проверках системы качества.

6.4. Направленный отбор и анализ образцов

6.4.1 Проверка плана ХАССП может также включать направленную отборку образцов, анализ и прочие периодические контрольные процедуры.

6.4.2 Под направленной отборкой образцов и анализом понимается периодический забор образцов продукции и проверка их параметров на соответствие критическим пределам для обеспечения безопасности продукта.

6.4.3 Направленная выборка образцов может также производиться для проверки поставщиков, в случае, если приемка сырья является ККТ и описание закупаемого сырья рассматриваются как критические пределы.

6.4.4 Когда критические пределы устанавливаются для функционирования оборудования, образцы продукции могут отбираться для проверки того, обеспечивают ли параметр данного оборудования достаточный уровень безопасности продукта.

6.4.5 Когда выборка и анализ используются в качестве инструментов верификации, результативность тестирования часто зависит от того, как именно отбираются образцы. Степень риска и требуемый уровень достоверности определяют размер и способ выборки образцов.

6.4.6 Проведения испытаний продукции определяется Руководителем группы ХАССП по необходимости в ходе внутренних проверок или согласно программе производственного контроля.

6.4.7 План ХАССП проверяется на необходимость (целесообразность) включения испытаний продукции и/или сырья как процедуры проверки правильности выбора ККТ и осуществления её мониторинга.

6.5. Частота проверки ККТ и плана ХАССП

6.5.1 Процедуры проверки должны проводиться в соответствии с заранее установленным графиком, описанным в плане ХАССП и/или Плана-графике проведения внутренних проверок или в случае, если есть признаки того, что может возникнуть угроза безопасности пищевых продуктов. Эти признаки могут включать в себя.

- анализ документации указывает на недостаточное качество мониторинга;
- анализ документации указывает на многократное нарушение критических пределов* - новые научные данные.

6.5.2 Процедуры проверки должны быть запланированы с частотой, достаточной для гарантии того, что план ХАССП соблюдается непрерывно и проводимые измерения являются достоверными. Интервал между запланированными процедурами верификации должен соответствовать уровню уверенности в последовательном и точном исполнении плана ХАССП.

6.5.3 Частота проведения проверки может варьировать с течением времени. История проверок, указывающая на то, что процесс находился под стабильным контролем в течение достаточного промежутка времени, может позволить сократить, в разумных пределах, частоту проведения проверки.

7. Внутренние проверки системы безопасности пищевой продукции

8. 1 Внутренние проверки функционирования системы по выпуску безопасной продукции : проводятся на основании Плана-графика внутренних проверок (Приложение А).

7.2 Программа проверки может включать в себя:

- анализ происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы качества; - проверку выполнения предупреждающих действий и программы производственного контроля; - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректировочных действий;
- анализ результатов испытаний продукции,
- наличие и ведение записей.
- оценку эффективности системы качества и составление рекомендаций по ее улучшению; - актуализацию документов.

7.3 Всесторонние внутренние проверки системы качества проводятся не реже 1 раза в год.

При проведении всесторонних ВП должны соблюдаться следующие условия:

- подразделение пищеблока было проверено не реже, чем один раз в год;

7.4 Внеплановые внутренние проверки системы качества проводятся при поступлении информации о выпуске опасной продукции, выявлении нарушений в обеспечении безопасности пищевой продукции, предписаний надзорных органов и т.п.

7.5 Ответственность за планирование, организацию и проведение внутренних проверок возложена на Руководителя Группы ХАССП.

8. Документирование процедур проверки

8.1 Действия по проверке должны быть документально отражены в плане ХАССП для каждой ККТ .

8.2 При проверке плана ХАССП проверяют наличие документированных результатов всех процедур верификации. Отчеты о верификации должны содержать информацию о методах, дате и времени, ответственных лицах и организациях, а также о выявленных результатах и предпринятых действиях. Форма отчета по внутренним проверкам приведена в Приложении Б.

8.3 Процедуры проверки плана ХАССП в целом должны быть отражены как результат внутренней проверки (Приложение Б).

9. Проведение корректирующих и предупреждающих действий по результатам проверки

9.1 По результатам проверки плана ХАССП и системы качества по всем выявленным несоответствиям рабочая группа выясняет причины их возникновения.

9.2 Для устранения выявленных причин рабочая группа разрабатывает корректирующие и предупреждающие действия. По разработанным мероприятиям составляют план КД. Форма плана приведена в Приложении В.

9.3 Мероприятия по актуализации (пересмотру) плана ХАССП также включаются в план кд.

9.4 Контроль выполнения КД осуществляет Руководитель группы ХАССП. Результаты выполнения вносят в План КД.

9.5 Проверка результативности проведенных мероприятий по устранению выявленных несоответствий проводится в соответствии с планом ХАССП и/или с Планом-графиком проведения внутренних проверок.

10. Управление записями

10.1. Документация, полученная и оформленная при проведении проверок плана ХАССП , хранится у Руководителя группы ХАССП.

10.2 Срок хранения записей по проверкам плана ХАССП и системы качества - три года.

11. Ответственность и полномочия

11.1 Ответственность за проверку плана ХАССП на актуальность и адекватность несёт Руководитель группы ХАССП.

11.2 Ответственность за планирование, организацию и планирование проверок системы ХАССП возложена на Руководителя группы ХАССП.

11.3 Руководитель группы ХАССП имеет право организовать внеплановую проверку плана ХАССП и/или системы качества в случаях, оговоренных в п. 5.3 и 7.4

(обязательное)

Форма плана-графика внутренних проверок

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ – детского сада № 73

_____ О.А.Саушкина

План-график внутренних проверок на 2022 г.

	Проверяемое подразделение	Область проверки	2022 г.												Номер проверки	Примечание	
			янв	фев	март	апр	май	июнь	июль	авг	сент	окт	нояб	дек			
1.	Пищеблок	Всесторонняя проверка системы качества: - подтверждения адекватности и актуализации процессов производства и работы оборудования; - проверка существующих и потенциально возможных ККТ;															Ежегодно или при изменениях в системе качества

		<ul style="list-style-type: none"> - проверка выполнения контроля над системой качества; - проверка наличия и актуальности документов системы качества; - проверка соблюдения всех записей, касаемо системы качества; 																
2.	Пищеблок	Подтверждение адекватности и актуализация плана ХАССП;																При изменении критических пределов, при появлении существенных изменений в процессах и оборудовании, при сбоях в системе

Ответственный за проведение проверок _____ /ФИО/

Приложение Б

(обязательное)

Форма отчёта о проведении внутренних проверок

МАДОУ – детский сад № 73	ОТЧЁТ о результатах внутренней проверки системы безопасности пищевой продукции	УТВЕРЖДАЮ Заведующий МАДОУ – детского сада № 73 _____ О.А.Саушкина
Объект проверки: _____		Дата проверки: _____
<p>Процессы системы качества, подлежащие проверке:</p> <ul style="list-style-type: none">- Приемка сырья- Хранение сырья- Обработка сырья- Производство готового продукта/ Выбор технологии- Технологическая обработка- Смешивание ингредиентов- Термическая обработка- Добавление ингредиентов, не требующих обработки- Подготовка готового продукта к раздаче - Мойка- Утилизация отходов		

Документы системы качества, подлежащие проверке:

ДП «Внутренние проверки»

ДП «Управление несоответствующей продукцией»

Положение о группе ХАССП

Положение о руководителе группы ХАССП

Программа производственного контроля

Блок-схема технологических процессов

ДП «Прослеживаемость»

ДП «Предотвращение перекрестных загрязнений между сырьём, упаковочными материалами и готовой продукцией» ДП «Входной контроль»

ДП «Корректирующие действия»

ДП «Личная гигиена персонала»

ДП «Хранение»

Схема потоков сырья и готовой продукции

Схема передвижения персонала

ДП «Управление аллергенами»

План ХАССП

Пе ечень потенциальных опасностей

Результаты проверки (выявленные несоответствия):

- Описанис сырья трсб_уст дополнений в пунктах «вид упаковки»
- Хранснис сырья проходит по установленному порядку

Рекомендации по улучшению:

Удерживать ситуацию с заполнением шаблона «описания сырья»

Ответственный за проверку ФИО _____

Приложение В

(обязательное)

Форма листа плана корректирующих и предупреждающих действий по устранению несоответствий

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ – детского
сада № 73

_____ О.А.Саушкина

ПЛАН КОРРЕКТИРУЮЩИХ И ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ по устранению несоответствий, выявленных при проведении внутренней проверки от «_____» _____20__ года.

п/п	Описание несоответствия	Корректирующие и (или) предупреждающие действия	Срок выполнения	Ответственный за выполнение	Отметка о выполнении
1	2	3	4	5	6
1	Гниль на корнеплодах свежего картофеля в связи с сыростью в месте хранения	Корректирующие действия: Изъятие партии свежего картофеля из места с сыростью и отбор корнеплодов с гнилью. Устранение сырости и выяснение причины ее появления Предупреждающие действия: Внести в ежедневную проверку хранения состояние склада на предмет сырости и причин её возникновения	до(например неделя)	Руководитель группа ХАССП	выполнено

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ – детского
сада № 73



О.А.Саушкина
Приказ № 22-ОД от 05.09.2022г.

План ХАССП

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения – детского сада №73

Екатеринбург, 2022

1. Область применения

1.1 Настоящий План разработан на основании принципов ХАССП и устанавливает Критические контрольные точки и мероприятия управления точками.

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

1.3 Положения настоящего Плана обязательны для всех подразделений, в которых определены опасные факторы и критические контрольные точки.

2. Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

2.1 ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

2.2 ТР ТС 021/2011 С ИЗМ. ОТ 14.07.2021 «О безопасности пищевой продукции».

2.3 ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Национальный стандарт российской федерации системы менеджмента безопасности пищевой продукции, требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

3. Термины, определения и сокращения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями.

План ХАССП — (анализ рисков и критические контрольные точки) — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции

Корректирующее действие — действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.

Коррекция - действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия

Мониторинг специально организованное систематическое наблюдение за состоянием объектов, явлений, процессов с целью их оценки, контроля и прогноза

Несоответствие — невыполнение установленного требования

Сокращения

План - План ХАССП

Учреждение — МАДОУ – детский сад № 73

ККТ — критические контрольные точки

4. **Общие положения**

4.1 Деятельность по определению опасных факторов описана в Методике анализа опасных факторов и определения ККТ.

4.2 Форма Листа ККТ приведена в Методике анализа опасных факторов и определения ККТ .

5. **Ответственность и контроль**

5.1 Группа ХАССП отвечает за достоверность информации изложенной в настоящем Плане.

5.2 Руководители подразделений отвечают за выполнение мероприятий, описанных в настоящем Плане (контроль, выполнение корректирующих мероприятий).

6. **Актуализация и рассылка**

6.1 План ХАССП анализируется на актуальность во время проведения анализа опасных факторов.

6.2 Оригинал Плана находится у Руководителя группы ХАССП, копии листов ККТ выдаются в подразделения, которым относится данная критическая контрольная точка.

**Лист ХАССП
«ККТ 1»**

Потенциальная опасность	Отсутствие сопроводительной документации		
Процесс	Приёмка сырья		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Сопроводительная документация	Наличие/отсутствие	Наличие документации согласно перечню на сырьё	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП Входной контроль	Постоянно при приемке сырья	Кладовщик	Журнал приёмки сырья
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
1 Возврат продукции поставщику		Заместитель заведующего по АХЧ	Таблица возвращённые продукты
2 Исключить возможность попадания сырья в производство		Кладовщик	Таблица возвращённые продукты
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
Провести повторную оценку поставщика		Заместитель заведующего по АХЧ	Реестр поставщиков
2. Рассмотреть возможность закупа сырья другого поставщика		Заведующий учреждением	Реестр поставщиков

«ККТ 2»

Потенциальная опасность	Несоблюдение режимов хранения сырья		
Процесс	Хранение сырья		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Условия хранения	Температура, влажность	-18 +1-3	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
Хранение сырья и готовой продукции	2 раза в день	Кладовщик	Журнал контроля температуры и влажности
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
Изъять продукцию и переместить в другое место		Кладовщик	Акт о списании
Провести контроль условий хранения продукции		Кладовщик	Журнал контроля температуры и влажности
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
Провести анализ сбоя работы оборудования		Завхоз	Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование

Провести ремонтные работы оборудования	Завхоз	Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование
--	--------	--

«ККТ 3»

Потенциальная опасность	Несоответствие продукции органолептическим показателям несоответствие потребительским свойствам		
Процесс	Производство готового продукта		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Готовая продукция	Органолептические показатели	В соответствии с Технологическими картами (ТК)	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
Положение о бракеражной комиссии	Постоянно при приготовлении	Шеф-повар	Бракеражный журнал
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
При недостаточной температуре или времени откорректировать режимы приготовления		Шеф-повар	Бракеражный журнал
При несоответствии продукции органолептическим показателям (цвет, вкус, запах, внешний вид), продукция подвергается утилизации		Шеф-повар	Бракеражный журнал
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
Пересмотреть ТК		Шеф-повар	тк
Провести повторное ознакомление повара с режимами приготовления указанными в тк		Шеф-повар	Листы ознакомления/ Журнал

УТВЕРЖДАЮ



Заведующий МАДОУ – детского
сада №73

О.А.Саушкина

Приказ № 22-ОД от 05.09.2022г.

**Методика анализа опасностей и определения ККТ
Муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения – детского сада №73**

Екатеринбург, 2022

1. Назначение

Настоящая методика анализа опасных факторов в МАДОУ – детский сад № 73 (далее Учреждение) идентифицирует потенциально опасные факторы, которые связаны с производством пищевой продукции на всех стадиях жизненного цикла продукции (приём сырья, хранение, производство, подача готовых блюд).

2. Область применения

Положения настоящей процедуры распространяются на все подразделения Учреждения и должностные лица, ответственные за проведение работ в соответствии с методикой анализа опасных факторов.

3. Термины и сокращения

ККТ — критическая контрольная точка — этап, на котором может быть применен контроль, являющийся важным для предотвращения или исключения опасности пищевых продуктов или ее снижения до приемлемого уровня.

Группа ХАССП - Рабочая группа по безопасности пищевой продукции.

4. Описание

Исходная информация.

Использованы следующие источники для выявления потенциально опасных факторов: нормативная документация, в том числе внутренние инструкции, положения Учреждения, специализированные, периодические справочные издания; результаты лабораторных испытаний и исследований, обмен информацией с поставщиками; опыт Учреждения.

Потенциально опасные факторы.

В ходе анализа информации выявлены возможные опасные факторы, которые могут присутствовать в производственных процессах. Группы потенциально опасных факторов:

- биологические (микробиологические, бактерии);
- химические (дезинфицирующие средства, пищевые добавки);
- физические (посторонние предметы).

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

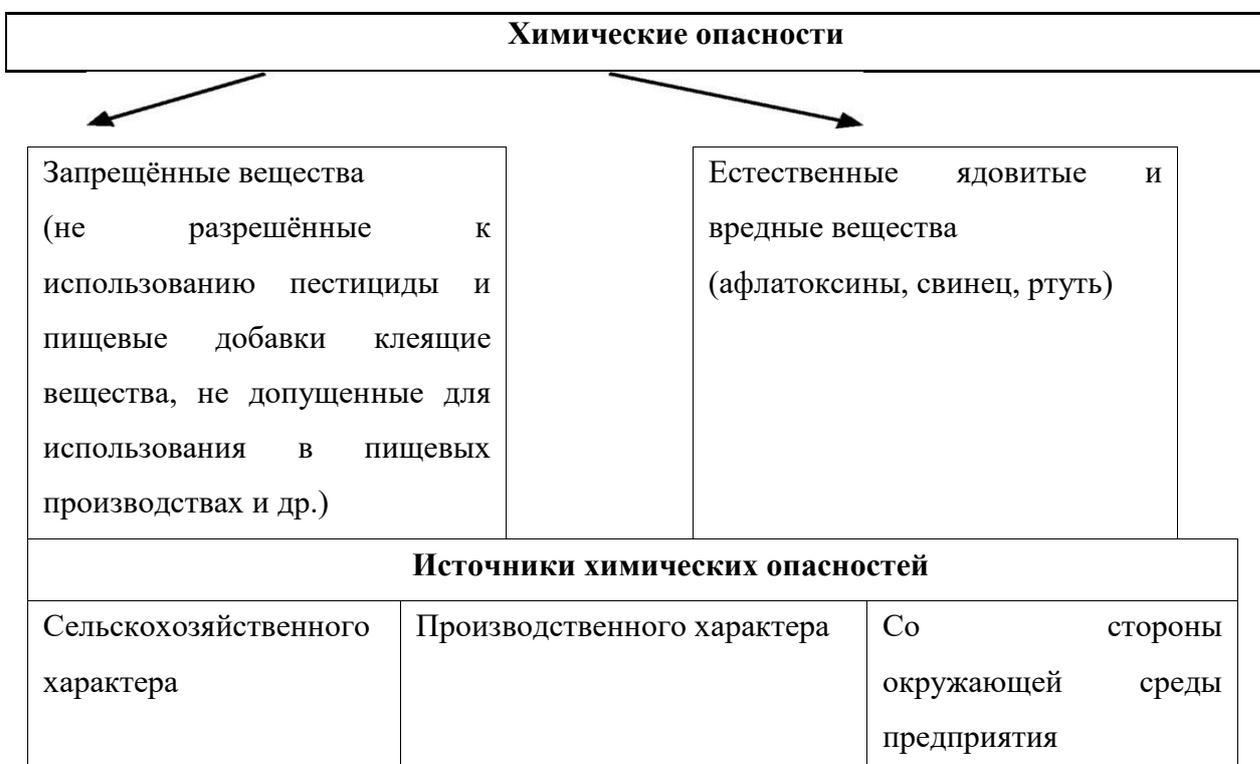
Важно различать такие физические загрязняющие вещества, которые могут вызывать физические травмы (например, металл), и те, которые вызывают эстетическую неприязнь (например, волосы).

Возможные физические опасности	Источники физических опасностей	Меры контроля
1. металл; 2. стекло; 3. деревянные щепки; 4 ювелирные изделия; 5. детали механизмов; 6. керамика; 7. твердый пластик•	1. сырье для производства; 2. оборудование и помещение; 3. технологические процессы производства; 4 человеческий фактор, нарушение гигиены работников.	1. визуальный осмотр; 2. зонирование помещений; 3. спецодежда; 4 ремонт по необходимости оборудования и помещений

Ответственность за исключение физических опасностей несёт Шеф-повар.

Ответственность за отсутствие инородных предметов в поступающем сырье и ингредиентах несёт Кладовщик.

4.2. Химические опасности — химические элементы и их соединения, которые несут вред здоровью человека.



пестициды, минеральные удобрения, антибиотики и др.	консерванты, усилители вкуса, красители, различные добавки, упаковочные материалы, средства, используемые при упаковке.	дезинфицирующие средства, смазочный материал, чистящие средства, краски, растворители и др.
Меры контроля		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ тщательный выбор поставщиков сырья; особый контроль за ✓ дезинфицирующими и чистящими средствами; программа интегрированной ✓ борьбы с вредителями; использование только ингредиентов пищевого ✓ назначения и только питьевой воды; применение надлежащей <p>производственной практики по хранению сырья; приемка продукции только при наличии удостоверений качества и/или иных разрешительных документов (сертификаты, декларации, свидетельства о государственной регистрации</p>		
соответствие показателей сырья в удостоверениях качества требованиями ТР ТС 021/2011 и иных нормативных документов на соответствующие виды сырья.		

Ответственность за исключение/снижение химических опасностей несёт Кладовщик.

4.3. Микробиологические опасности под эту категорию опасностей попадают организмы, вызывающие болезнь (патогены), которые могут инфицировать или вызывать интоксикацию у людей, а также служить причиной заболевания, передаваемого через продукты питания.

Существует ряд инфекций, которые возникают в результате потребления пищевого продукта, содержащего вредные организмы.

Факторы, влияющие на развитие бактерий, микробов, патогенов	Условия возникновения
Температура	если хранить продукты питания с нарушением температурного режима, а также режима влажности, то создаются оптимальные условия для размножения микроорганизмов
Период хранения	допущение наличия сырья на складе с истекшим сроком годности; Не соблюдение температурного режима хранения сырья

Отсутствие консервантов	сырье, которое не содержит консервантов, относятся к быстро портящимся и требуют специальных условий хранения
Другие факторы	качество воды, уровень рН, количество питательных веществ, кислород и т. д. являются факторами, влияющими на развитие бактерий, микробов и патогенов

Специфичный фактор, требующий особого контроля — развитие патогенов.

Для борьбы с развитием патогенов применяют следующие меры контроля: гигиену персонала (разработка санитарно-гигиенических процедур); исключение перекрестного заражения (при установке линии производств учитывается разделение мест переработки сырья, производства и хранения готовой продукции); очистку рабочих мест (разработка процедур по очистке рабочего места).

Для борьбы с патогенами используют термическую обработку .

В качестве профилактики для безопасного хранения продуктов применяются:

по возможности исключение нахождения продуктов в «опасных» температурных зонах» (температура от +5 °с до +60 °с);

Ответственность за исключение/снижение микробиологических опасностей несёт Шеф-повар.

Аллергены группа продуктов (яйцо куриное, молоко 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 аллергенов, подлежащих контролю на предприятии:

- мука как продукт переработки хлебных злаков (т.е. пшеницы, ржи, ячменя, овса) , содержащая клейковину;
- злаки, содержащие глютен и продукты их переработки;
- молоко и продукты его переработки (включая лактозу)•.
- яйца и продукты их переработки; - рыба и продукты ее переработки;
- орехи и продукты их 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; ведение журнала контроля за внесением аллергенов в продукцию; исключение перекрёстного заражения; ✓ содержащий аллерген продукт, передаваемый на повторную обработку, включается только в продукт, маркированный аналогично и/или другим соответствующим образом.

Ответственность за исключение/снижение содержания аллергенов в пищевой продукции несёт Шеф-повар.

Форма для документирования потенциально опасных факторов представлена в Приложении 1 настоящей процедуры.

Перечень потенциально опасных факторов утверждается Группой ХАССП.

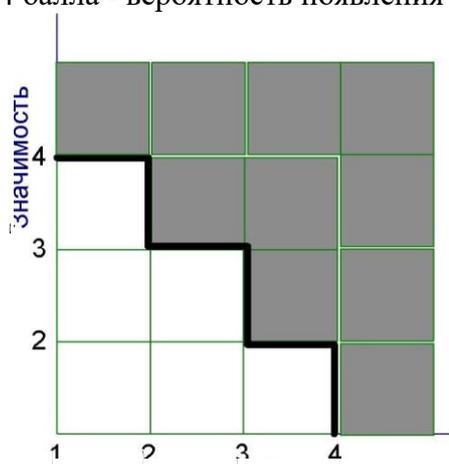
Методика анализа рисков и выбора учитываемых опасных факторов.

Оценка тяжести последствий возникновения опасного фактора осуществляется экспертным путём по 4-х бальной шкале.

- 1 балл — снижение потребительской привлекательности (инородное включение)•.
- 2 балла — легкая (отсутствует потеря трудоспособности);
- 3 балла — средняя (возможна потеря трудоспособности в течение нескольких дней);
- 4 балла - тяжелая (возможна потеря трудоспособности более чем на 30 дней)•.

Оценка вероятности появления опасного фактора осуществляется экспертным путем по 4-х бальной шкале:

- 1 балл — опасный фактор не выявлялся и вероятность его появления равна нулю
- 2 балла — опасный фактор выявляется редко (один раз в год)
- 3 балла — вероятность появления опасного фактора средняя (больше раза в год)
- 4 балла - вероятность появления опасного фактора высока (постоянно)



Результаты оценки указываются в Приложении .

Необходимость учета рассматриваемого опасного фактора определяется по диаграмме

Область недопустимого риска

Область допустимого риска

Вероятность

Положение точки, с координатами численно равными баллам вероятности реализации опасного фактора и тяжести последствий по оси абсцисс и ординат соответственно, в области недопустимого риска, либо на границе с допустимым риском расценивается как необходимость учета данного потенциально опасного фактора.

Кроме того, в случае нормирования данного опасного фактора в СанПиН (отметка об этом делается в примечании таблицы Приложения 1) данный потенциально опасный фактор необходимо учитывать независимо от результатов проведенного анализа.

В случае принятия решения, об учете рассматриваемого потенциально опасного фактора в графе 7 таблицы Приложения проставляется «+».

При определении контрольных критических точек рекомендуется использовать следующий алгоритм, представленный в Приложении 2. При определении контрольных критических точек необходимо проводить анализ по каждому виду выбранных и учитываемых опасных факторов и заносить информацию в приложение 3. После того как все опасные факторы определены.

как ККТ - необходимо разработать план ХАССП, который состоит из листов ККТ

(Приложение 4) как контрольные точки — необходимо управлять как производственный контроль.

5. Ответственность

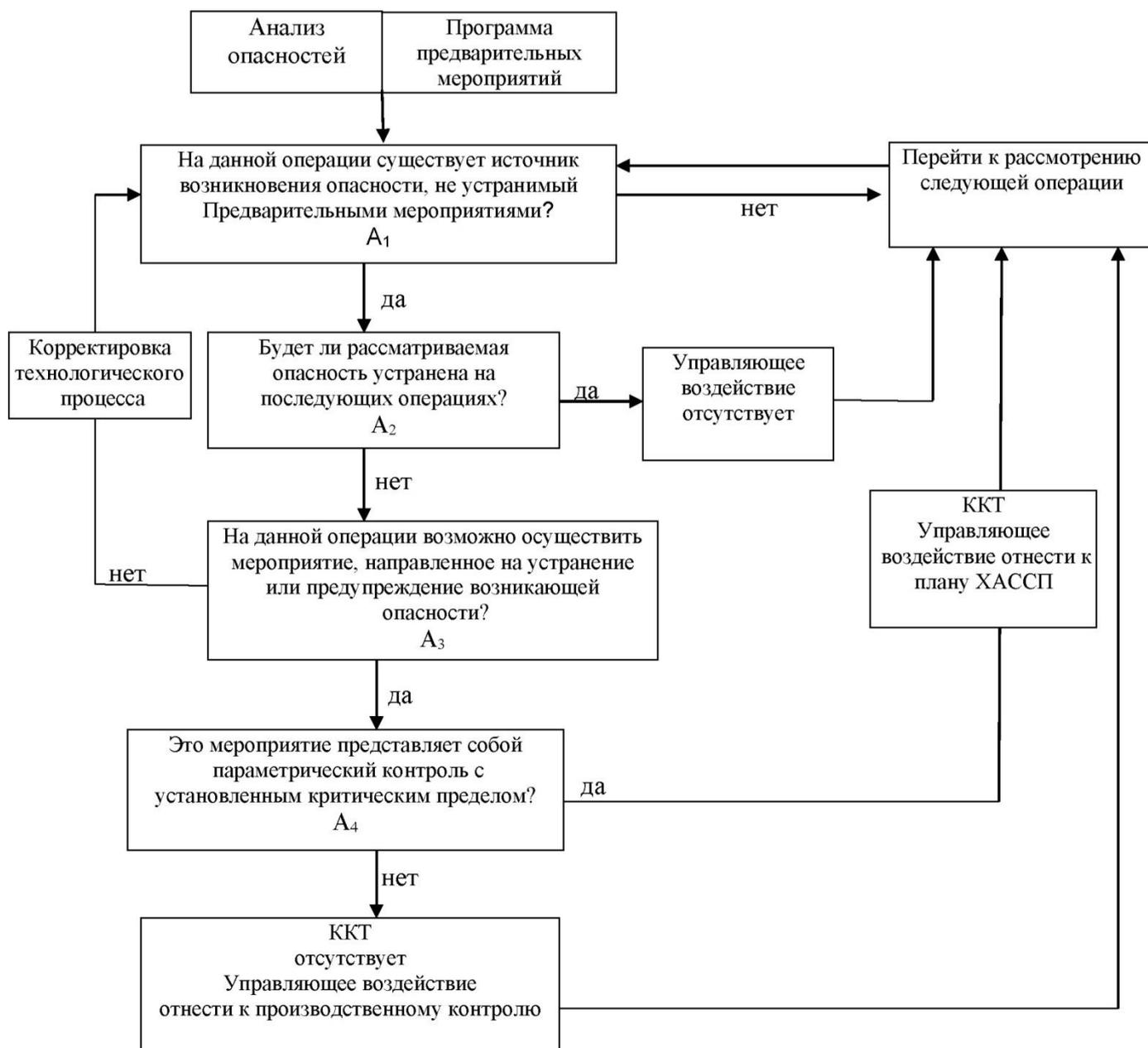
Ответственность за разработку, данной документированной процедуры, внесение изменений несет Группа ХАССП.

Все работники Учреждения ответственны за осознанное исполнение требований данной процедуры.

6. Хранение

Данная процедура хранится в папке «Документация ХАССП». Копии документа могут быть переданы на рабочие места.

Алгоритм определения контрольных критических точек.



ККТ № 1

Опасный фактор			
Процесс			
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция и корректирующие действия (устранение отклонения от пределов и причины отклонения)		Ответственный	Записи

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ – детского

сада № 73

№73

О.А.Саушкина

Приказ № 22-ОД от 05.09.2022г.



Перечень опасных факторов

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения – детского сада №73

Екатеринбург, 2022

ПЕРЕЧЕНЬ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ



Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Приёмка сырья	Наличие посторонних включений, запахов, и т.д.	Физические, биологические / Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, а также наличие посторонних включений, выявленных при приемке от поставщика	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр
	Возможная небезопасная продукция	Биологические, химические / Поступающая продукция может иметь микробиологическую порчу или несоответствие в химическом составе, если не прошла процедуру проверки, подтвержденную сопроводительной документацией	1	3	нет	Управление: Проверка наличия и содержание сопроводительной документации
	Сроки годности	Биологические, химические / Поступающее сырье должно иметь приемлемый для использования срок выпуска, указанный в маркировке	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр даты выпуска и срока годности
	Повреждение упаковки	Физические, биологические, химические / Продукция может иметь поврежденную упаковку, или же вообще не иметь её	3	3	да	Управление: Проверка товара на наличие и качество упаковки
	Условия транспортирования	Физические, биологические, химические / Транспорт, в котором перевозят продукцию, может быть неисправен, в связи с чем может быть нарушен	2	2	нет	Управление: Проверка транспорта на работоспособность

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
		температурный режим и прочее				
	Отсутствие сопроводительной документации	Биологические, химические / Не полный перечень сопроводительных документов на поступающее сырье	2	3	да	Управление: Проверка всей необходимой документации
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Вероятность попадания в сырьё посторонних предметов, биологическое заражение сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала
Хранение сырья	Несоблюдение режима хранения	Биологические, химические / Отклонение показателей хранения продуктов, как в помещении, так и в холодильном оборудовании, от нормированных. Неправильное хранение сырья приводит к порче на микробиологическом уровне, которую тяжело выявить на следующих этапах производства	2	3	да	Управление: Проверка приборов измерения и оборудования с установленной периодичностью
	Наличие загрязнений в местах хранения продукции	Физические, биологические, химические / Развитие вредоносных микроорганизмов в местах хранения продукции по причине наличия разного рода загрязнений (остатки отходов, плесень, частицы, отделившиеся от продукции в ходе хранения и т.д.), контактирующих с продукцией на хранении	1	2	нет	Управление: Соблюдение чистоты оборудования и помещения
	Несоблюдение места хранения	Физические, биологические, химические / Продукты, относящиеся к разным пищевым группам нужно хранить отдельно, чтобы не допустить перекрестного загрязнения микроорганизмами, запахами и т.д., специфичными для каждой пищевой группы	1	2	нет	Управление: Соблюдение мест хранения, установленных маркировкой помещения и оборудования
	Сроки годности	Биологические, химические / Истекший срок годности продукта при данном	1	2	нет	Управление: Проверка сроков годности перед началом

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
		режиме хранения				обработки по маркировки или визуально на момент потери сырьем качественных характеристик
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Нарушение норм и условий хранения сырья разных групп, биологическое заражение сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала. Проведение ежедневного контроля условий хранения сырья и фиксация в соответствующих журналах
Транспортирование сырья в цеха обработки	Загрязнение сырья из внешней среды	Физические / Попадание в сырье различных включений, веществ или запахов	1	2	нет	Управление: В момент транспортирования сырье должно быть в упаковке или в защитной закрытой ёмкости
Обработка сырья	Наличие посторонних включений, запахов и т.д.	Физические, биологические, химические / Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, в ходе обработки, например при раскрытии упаковки продукта или снятия верхнего слоя, при мойке и т.д. а также наличие посторонних включений	1	2	нет	Управление: Визуальный осмотр, соблюдение имеющихся инструкций
	Загрязнение сырья из внешней среды	Физические / Загрязнение сырья от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения из вентиляции	1	3	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования и соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока, очистка вентиляции

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
	Маркировка посуды, кухонного инвентаря	Физические, биологические, химические / При отсутствии маркировки или при неверном её нанесении может происходить перекрестное загрязнение столовых приборов, посуды, разделочных досок	2	2	нет	Управление: Маркировка рабочего инвентаря, посуды, рабочих поверхностей и раковин
	Несоответствие воды санитарным нормам	Биологические, химические / Наличие в воде посторонних примесей и включений. При промывке сырья - вероятность заражения микроорганизмами, микроэлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей	1	3	нет	Управление: Проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров
	Плохая предварительная обработка овощей	Физические, биологические / Вероятность микробиологического заражения готового продукта	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр обработанных овощей. Соблюдение инструкций по разведению рабочих растворов и порядку обработки овощей
	Плохая предварительная обработка яиц	Биологические, химические / Вероятность заражения других продуктов при соприкосновении с необработанным сырьём	1	3	нет	Управление: Соблюдение инструкции по обработке яиц
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Вероятность биологического и физического загрязнения сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, прохождение медицинского осмотра
	Наличие посторонних включений, запахов и т.д.	Физические, биологические, химические / Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, а также наличие посторонних включений, после этапов приёмки и обработки	2	2	нет	Управление: Визуальный осмотр, соблюдение технологического процесса
Приготовление первых блюд	Загрязнение из внешней среды	Физические / Загрязнение продукта от оборудования, вентиляции, посуды или	1	2	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования,

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
		использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения				соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока и вентиляции
	Несоблюдение операций, согласно ТК	Биологические / Несоблюдение рецептуры, а также температурных режимов и времени приготовления продукции, приводит к производству продукции непригодной в пищу	1	4	да	Управление: следование ТК и соблюдение технологий приготовления
	Несоответствие готового блюда органолептическим показателям	Физические, биологические, химические / Несоответствие продукции потребительским свойствам – наличие посторонних запахов, включений, не характерная для данного продукта консистенция и т.д.	2	3	да	Управление: Постоянная работа бракеражной комиссии. Записи в Бракеражном журнале. Контроль органолептических показателей
	Несоответствие воды санитарным нормам	Биологические, химические / Наличие в воде посторонних примесей и включений. Вероятность заражения микроорганизмами, микроэлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей	1	3	нет	Управление: проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинских осмотров
	Попадание в продукцию аллергенов	Химические / При попадании аллергена (в частности витамина С – аскорбиновой кислоты) в продукцию или напитки	1	3	нет	Управление: Контроль над внесением витамина С в продукцию, ведение журнала

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
		потребителю с аллергическими реакциями возможны тяжёлые последствия для здоровья человека				витаминации блюд. Контроль над потенциальными аллергенами (сырьё) при приготовлении блюд. Соблюдение условий хранения потенциальных аллергенов
	Несоблюдение температурного режима	Биологические, химические / Вероятность наличия в готовом продукте микробиологического загрязнения в связи с несоблюдением температурных режимов приготовления	1	3	нет	Управление: соблюдение температурных режимов приготовления, обозначенных в ТК
Приготовление вторых блюд	Загрязнение из внешней среды	Физические/ Загрязнение продукта от оборудования, вентиляции, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения	1	2	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока и вентиляции
	Несоблюдение операций, согласно ТК	Биологические / Несоблюдение рецептуры, а также температурных режимов и времени приготовления продукции, приводит к производству продукции непригодной в пищу	1	4	да	Управление: следование ТК и соблюдение технологий приготовления
	Несоответствие готового блюда органолептическим показателям	Физические, биологические, химические / Несоответствие продукции потребительским свойствам – наличие посторонних запахов, включений, не	2	3	да	Управление: Постоянная работа бракеражной комиссии. Записи в Бракеражном журнале.

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
		характерная для данного продукта консистенция и т.д.				Контроль органолептических показателей
	Несоответствие воды санитарным нормам	Биологические, химические / Наличие в воде посторонних примесей и включений. Вероятность заражения микроорганизмами, микроэлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей	1	3	нет	Управление: проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинских осмотров
	Попадание в продукцию аллергенов	Химические / При попадании аллергена (в частности витамина С – аскорбиновой кислоты) в продукцию или напитки потребителю с аллергическими реакциями возможны тяжёлые последствия для здоровья человека	1	3	нет	Управление: Контроль над внесением витамина С в продукцию, ведение журнала витаминизации блюд. Контроль над потенциальными аллергенами (сырьё) при приготовлении блюд. Соблюдение условий хранения потенциальных аллергенов
	Несоблюдение температурного режима	Биологические, химические / Вероятность наличия в готовом продукте микробиологического загрязнения в связи с несоблюдением температурных режимов приготовления	1	3	нет	Управление: соблюдение температурных режимов приготовления, обозначенных в ТК
Приготовление нарезок, холодных блюд	Загрязнение из внешней среды	Физические/ Загрязнение от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения	1	2	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
						выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока и вентиляции
	Несоблюдение операций, согласно ТК	Биологические / Несоблюдение рецептуры, а также температурных режимов и времени приготовления продукции, приводит к производству продукции непригодной в пищу	1	4	да	Управление: следование ТК и соблюдение технологий приготовления
	Несоответствие готового блюда органолептическим показателям	Физические, биологические, химические / Несоответствие продукции потребительским свойствам – наличие посторонних запахов, включений, не характерная для данного продукта консистенция и т.д.	2	3	да	Управление: Постоянная работа бракеражной комиссии. Записи в Бракеражном журнале. Контроль органолептических показателей
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинских осмотров
	Несоблюдение режима работы бактерицидной лампы	Биологические / в случае неправильной обработки овощей на предыдущем этапе существует риск попадания микроорганизмов в готовую продукцию из-за отсутствия дальнейшей термообработки	1	3	нет	Управление: Следование графику включения бактерицидной лампы, фиксация времени работы лампы в журнале
	Попадание в продукцию аллергенов	Химические / При попадании аллергена (в частности витамина С – аскорбиновой кислоты) в продукцию или напитки потребителю с аллергическими реакциями возможны тяжёлые последствия для здоровья человека	1	3	нет	Управление: Контроль над внесением витамина С в продукцию, ведение журнала витаминизации блюд. Контроль над потенциальными аллергенами (сырьё) при приготовлении

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
						блюды. Соблюдение условий хранения потенциальных аллергенов
Приготовление компотов, напитков	Загрязнение из внешней среды	Физические / Загрязнение от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения	1	2	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока и вентиляции
	Несоблюдение операций, согласно ТК	Биологические / Несоблюдение рецептуры, а также температурных режимов и времени приготовления продукции, приводит к производству продукции непригодной в пищу	1	4	да	Управление: следование ТК и соблюдение технологий приготовления
	Несоответствие готового блюда органолептическим показателям	Физические, биологические, химические / Несоответствие продукции потребительским свойствам – наличие посторонних запахов, включений, не характерная для данного продукта консистенция и т.д.	2	3	да	Управление: Постоянная работа бракеражной комиссии. Записи в Бракеражном журнале. Контроль органолептических показателей
	Несоответствие воды санитарным нормам	Биологические, химические / Наличие в воде посторонних примесей и включений. Вероятность заражения микроорганизмами, микроэлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей	1	3	нет	Управление: Проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Попадания	1	3	нет	Управление: Соблюдение

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
		украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией				процедуры личной гигиены персонала, медицинских осмотров
	Попадание в продукцию аллергенов	Химические / При попадании аллергена (в частности витамина С – аскорбиновой кислоты) в продукцию или напитки потребителю с аллергическими реакциями возможны тяжёлые последствия для здоровья человека	1	3	нет	Управление: Контроль над внесением витамина С в продукцию, ведение журнала витаминизации блюд. Контроль над потенциальными аллергенами (сырьё) при приготовлении блюд. Соблюдение условий хранения потенциальных аллергенов
	Несоблюдение температурного режима	Биологические, химические / Вероятность наличия в готовом продукте микробиологического загрязнения в связи с несоблюдением температурных режимов приготовления	1	3	нет	Управление: соблюдение температурных режимов приготовления, обозначенных в ТК
Выпечка	Загрязнение из внешней среды	Физические/ Загрязнение от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения	1	2	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока и вентиляции
	Несоблюдение операций, согласно ТК	Биологические / Несоблюдение рецептуры, а также температурных режимов и времени приготовления	1	4	да	Управление: следование ТК и соблюдение технологий приготовления

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
		продукции, приводит к производству продукции непригодной в пищу				
	Несоответствие готового блюда органолептическим показателям	Физические, биологические, химические / Несоответствие продукции потребительским свойствам – наличие посторонних запахов, включений, не характерная для данного продукта консистенция и т.д.	2	3	да	Управление: Постоянная работа бракеражной комиссии. Записи в Бракеражном журнале. Контроль органолептических показателей
	Несоответствие воды санитарным нормам	Биологические, химические / Наличие в воде посторонних примесей и включений. Вероятность заражения микроорганизмами, микроэлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей	1	3	нет	Управление: проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинских осмотров
	Попадание в продукцию аллергенов	Химические / При попадании аллергена (в частности витамина С – аскорбиновой кислоты) в продукцию или напитки потребителю с аллергическими реакциями возможны тяжёлые последствия для здоровья человека	1	3	нет	Управление: Контроль над внесением витамина С в продукцию, ведение журнала витаминизации блюд. Контроль внесения потенциальных аллергенами (сырьё) при приготовлении блюд. Соблюдение условий хранения потенциальных аллергенов
	Несоблюдение температурного режима	Биологические, химические / Вероятность наличия в готовом продукте микробиологического загрязнения в связи с несоблюдением температурных режимов приготовления	1	3	нет	Управление: соблюдение температурных режимов приготовления, обозначенных в ТК

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Подготовка готового продукта к реализации	Попадание неспянного полуфабриката или сыра в новую партию	Биологические, химические / Неспянные полуфабрикаты теряют свою пищевую безопасность и могут передать заражение вновь поступившим	1	3	нет	Управление: Своевременное списание
	Персонал Учреждения	Физические, биологические /Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией	2	2	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинские осмотры
	Загрязнение сыра из внешней среды	Физические / Загрязнение сыра от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения	1	2	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока
	Некачественная обработка потребительской упаковки (консервы, соки)	Физические, биологические / При розливе возможно попадание в различные напитки инородных включений (грязь, бактерии и т.д.)	1	3	нет	Управление: Соблюдение правил и порядка обработки потребительской упаковки
Реализация готового продукта	Попадание в готовое блюдо инородных включений и посторонних примесей.	Физические, биологические, химические / Загрязнение сыра от, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения	2	3	да	Управление: Соблюдение процедуры обработки кухонного инвентаря и посуды. Контроль над состоянием помещения пищеблока.
	Реализация готовых блюд после установленных сроков	Биологические / Порча продукции при несоблюдении условий и сроков хранения готовых блюд				Соблюдение условий и сроков реализации готовых блюд
	Персонал Учреждения	Физические, биологические /Попадания	2	2	нет	Управление: Соблюдение