

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение -
детский сад № 148**

Юридический адрес: 620103, Свердловская область, г.Екатеринбург, ул.Латышская, 90
Тел.(34)256-94-04, E-mail: mdou148@eduekb.ru, сайт: <https://148.tvoyasadik.ru/>

**ДОКУМЕНТАЦИЯ
СИСТЕМЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ,
ОСНОВАННОЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП
(ПРОГРАММА ХАССП)**

МБДОУ № 148

Система ХАССП функционирует в МБДОУ с 2017 года для выполнения требований по внедрению принципов ХАССП при организации питания детей.

г. Екатеринбург
2023 год



УТВЕРЖДАЮ



Заведующий
МБДОУ – детский сад №148
О.А. Ковалева

10.03.2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О ГРУППЕ ХАССП

П-01-2023 (редакция №1)

ДОКУМЕНТ ВВЕДЁН ВЗАМЕН: П-04-2017 «Положение о руководителе группы ХАССП»,
П-03-2017 «Положение о рабочей группе ХАССП»
ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ С 10.03.2023 г.
Приказом № 39 от 10.03.2023 г.

Отметки об актуализации документа:

« ____ » _____ 2024 г. _____ / _____
подпись ФИО

« ____ » _____ 2025 г. _____ / _____
подпись ФИО

ПЕРЕЧЕНЬ ИЗМЕНЕНИЙ ДОКУМЕНТА П-01-2023 (РЕДАКЦИЯ №1)

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
1			

_____ / ФИО сотрудника, внесшего изменение

_____ / Подпись

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
2			

_____ / ФИО сотрудника, внесшего изменение

_____ / Подпись

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
3			

_____ / ФИО сотрудника, внесшего изменение

_____ / Подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения..... 4

2. Функциональные обязанности участников группы ХАССП..... 4

3. Права..... 6

4. Ответственность..... 6

1. Общие положения

1.1 Система пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП (далее – система ХАССП) разработана МБДОУ – детский сад №148(далее – Учреждение) в целях выполнения требований ТР ТС 021 / 2011«О безопасности пищевой продукции» и СанПиН 2.3/2.4.3590 по обеспечению безопасности изготавливаемых в Учреждении готовых блюд общественного питания.

1.2 Состав группы ХАССП и любые изменения состава определяются приказом Заведующего. В группе ХАССП назначаются: координатор группы, технический секретарь и, при необходимости, ответственный за систему ХАССП на пищеблоке.

1.3 Назначение координатора группы ХАССП и технического секретаря, а также освобождение от данных функций проводится приказом Заведующего.

1.4 Группа ХАССП и координатор группы осуществляют свою работу в соответствии с разработанной в Учреждении Политикой системы пищевой безопасности, действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Положением.

1.5 Деятельность группы ХАССП и координатора группы, их функциональные обязанности описаны в настоящем Положении.

1.6 Все участники группы ХАССП совмещают свою основную деятельность с работой в группе на общественных началах.

1.7. В случае временного отсутствия координатора группы ХАССП его замещает лицо, назначенное приказом Заведующего, на которого возлагаются все функциональные обязанности и вся полнота ответственности согласно настоящему Положению.

1.8 Минимальные требования, установленные к специалисту, назначаемому Координатором группы ХАССП: высшее образование или же средне-специальное образование с опытом работы в общественном питании или системах менеджмента не менее двух лет, необходимые знания принципов ХАССП, знание и понимание действующих законодательных и нормативных документов в области пищевой безопасности(ТР ТС 021/2011, СанПиН, применимых к деятельности пищеблоков Учреждения), понимание производственных процессов и специфики организации процессов приготовления блюд при организации общественного питания детей.

1.9 Все участники группы ХАССП должны иметь соответствующие знания в области документирования, внедрения и поддержания функционирования системы ХАССП, а также обладать риск-ориентированным мышлением.

1.10. Участники группы ХАССП, которые являются внутренними аудиторами системы ХАССП должны пройти соответствующее обучение и иметь навыки планирования, проведения и оформления отчетности по внутренним аудитам.

2. Функциональные обязанности участников группы ХАССП

2.1 В функциональные обязанности группы ХАССП входят:

- документирование, внедрение и поддержание функционирования системы ХАССП согласно законодательным и нормативным документам, требованиям внутренних документов системы ХАССП (ТР ТС 021/2011, СанПиН, применимых к деятельности Учреждения);
- подготовка необходимых внутренних документов, описывающих систему ХАССП, и контроль за их применением в деятельности пищеблоков и своевременной актуализации;
- проведение анализа опасных факторов и определение критических контрольных точек;
- обучение сотрудников, задействованных в системе ХАССП, требованиям основных нормативных документов, регламентирующих деятельность Учреждения по обеспечению

безопасности изготавливаемых пищевых продуктов, в том числе требованиям внутренней документации системы ХАССП;

- участие в сборе информации для отчётов по внутренним аудитам о функционировании системы ХАССП с рекомендациями по её улучшению и совершенствованию;

- выявление причин, вызывающих изменения показателей безопасности продукции и разработка необходимых корректирующих мероприятий;

- участие в выстраивании производственных и управленческих процессов согласно принципам ХАССП;

- оценка результативности системы ХАССП посредством участия в проведении ежегодных внутренних аудитов (для участников группы ХАССП, которые прошли обучение по внутренним аудитам системы ХАССП);

- повышение своего компетентного уровня.

2.2 Группа ХАССП должна проводить анализ необходимости повторной оценки опасных факторов (не реже 1 раза в год) и, при определении этой необходимости, повторную оценку опасностей через определённые 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.

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

2.4 При возникновении чрезвычайных ситуаций группа ХАССП должна проводить оценку пищевой продукции на возможность отнесения её к несоответствующей продукции для предотвращения непреднамеренной реализации воспитанникам такой продукции.

2.5 Итоги совещаний и рабочих встреч группы ХАССП должны быть задокументированы в виде записей (например, протокол, акт).

2.6 В функциональные обязанности координатора группы ХАССП входят:

- формирование состава группы ХАССП;
- внесение изменений в состав группы ХАССП в случае необходимости;
- распределение обязанностей между участниками группы ХАССП и осуществление контроля их деятельности;
- обеспечение участникам группы ХАССП своевременного доступа к информации и документам для разработки и внедрения документации системы ХАССП;
- организация и контроль разработки, внедрения и совершенствования системы ХАССП, руководство подготовкой необходимых внутренних документов, описывающих систему ХАССП, и контроль за их применением всеми ответственными сотрудниками, вовлечёнными в процессы обеспечения безопасности производимой и реализуемой пищевой продукции;
- своевременная организация пересмотра и актуализации внутренних документов системы ХАССП с целью её соответствия законодательным и нормативным требованиям в сфере обеспечения безопасности пищевой продукции;
- проведение периодического обучения всех сотрудников, вовлечённых в обеспечение безопасности выпускаемой продукции, принципам ХАССП и особенностям внедрения системы ХАССП;
- постоянное повышение своего профессионализма в области управления системой пищевой безопасности;

подготовка отчётов по внутренним аудитам по информации, предоставленной группой ХАССП, и принятие решений по результатам анализа об актуальном состоянии системы ХАССП в Учреждении, возникающих проблемах и перспективных направлениях её развития, представление отчётов руководителю;

- анализ причин, вызывающих изменения показателей безопасности пищевой продукции и разработка совместно с группой ХАССП необходимых корректирующих и предупреждающих мероприятий;

периодический мониторинг изменений законодательных и нормативных требований на территории Российской Федерации в области обеспечения безопасности пищевой продукции, относящихся к деятельности пищеблоков, своевременное доведение полученной информации до всех сотрудников Учреждения, вовлечённых в систему ХАССП;

- доведение до исполнителей принятых группой ХАССП решений;
- оценка необходимости и планирование внутреннего обучения группы ХАССП, в том числе по порядку проведению внутренних аудитов для участников, являющихся внутренними аудиторами системы ХАССП, оценка необходимости внешнего обучения сотрудников по системе ХАССП и смежным вопросам.

2.7 В функциональные обязанности технического секретаря входят:

- оповещение участников группы ХАССП о планируемых заседаниях (в очных или онлайн форматах);

- регистрация участников группы ХАССП на заседаниях (рассылка ссылок на подключение, если встреча группы ХАССП проводится в онлайн формате);

- ведение протоколов решений, актов, принятых группой ХАССП;

- отслеживание исполнения всех принятых решений.

2.8. Сотрудник Учреждения, выполняющих функции координатора группы ХАССП, может также выполнять функции и технического секретаря.

2.9. Ответственный за систему ХАССП назначается Координатором группы ХАССП из числа участников группы ХАССП и обеспечивает поддержание функционирования системы ХАССП на вверенном ему пищеблоке.

3. Права

Участники группы ХАССП имеют право:

- осуществлять разработку, внедрение и совершенствование системы ХАССП в Учреждении.

- вносить предложения по изменениям и поправкам в документацию системы ХАССП, контролировать работу Учреждения на предмет соответствия Политики системы пищевой безопасности и соблюдения внутренней документации системы ХАССП.

- вносить предложения по всем выявленным недостаткам в производственной деятельности, предлагать и предпринимать меры по их устранению.

4. Ответственность

Группа ХАССП совместно с координатором группы ответственны:

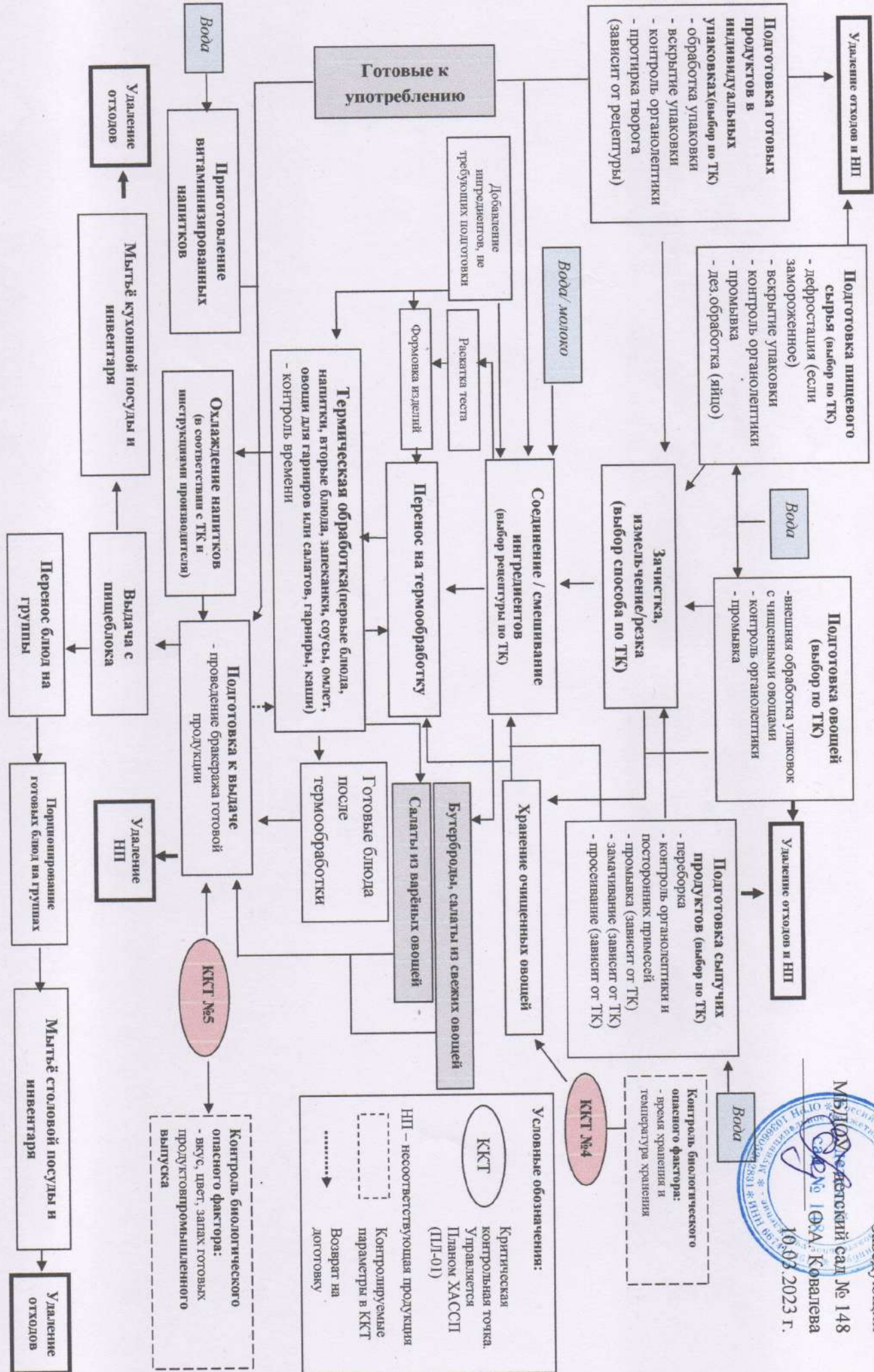
- за надлежащее выполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящим Положением, в пределах, определённых действующим трудовым законодательством Российской Федерации;

Лист ознакомления и выдачи копий

ФИО	Должность	Дата ознакомления	Дата выдачи бумажной или электронной копии*	№ копии*	Подпись
Ковалева О.А.	заведующий	10.03.2023	-	-	<i>О.А. Ковалева</i>
Шотова Е.А.	заведующий резервным	10.03.2023	-	-	<i>Е.А. Шотова</i>
Добружко М.А.	заведующий кабинетом	10.03.2023	10.03.23	1	<i>М.А. Добружко</i>
Гарман С.А.	товар	10.03.2023	-	-	<i>С.А. Гарман</i>
Месамов И.В.	товар	10.03.2023	-	-	<i>И.В. Месамов</i>

* Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана.

Блок-схема процессов производства и раздачи готовых блюд МБДОУ – детский сад №148. БС-01.1-2023



Заведующий
 МБДОУ детский сад № 148
 Сад № 108А. Ковалева
 10.05.2023 г.

Условные обозначения:

ККТ
 Критическая контрольная точка. Управляется Планом ХАССП (ПЛ-01)

НП – несоответствующая продукция
 Контролируемые параметры в ККТ
 Возврат на подготовку

ККТ №5
 Контроль биологического опасного фактора:
 - вкус, цвет, запах готовых продуктов
 - соответствие температуры приготовления

ККТ №4
 Контроль биологического опасного фактора:
 - время хранения и температура хранения

УТВЕРЖДАЮ



Заведующий
МБДОУ – детский сад №148
О.А. Ковалева

10.03.2023 г.

МЕТОДИКА АНАЛИЗА ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ ККТ

М-01-2023 (редакция №1)

ДОКУМЕНТ ВВЕДЁН ВЗАМЕН: М-07-2017 «Методика анализа опасностей и определения ККТ»

ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ с 10.03.2023 г.

Приказом № 38 от 10.03.2023 г.

Отметки об актуализации документа:

« ____ » _____ 2024 г. / _____
подпись ФИО

« ____ » _____ 2025 г. / _____
подпись ФИО

ПЕРЕЧЕНЬ ИЗМЕНЕНИЙ ДОКУМЕНТА М-01-2023 (РЕДАКЦИЯ №1)

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
1			

_____ / ФИО сотрудника, внесшего изменение

_____ / Подпись

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
2			

_____ / ФИО сотрудника, внесшего изменение

_____ / Подпись

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
3			

_____ / ФИО сотрудника, внесшего изменение

_____ / Подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и область применения..... 4

2. Нормативные ссылки..... 4

3. Термины, определения и сокращения..... 4

4. Ответственность и полномочия..... 5

5. Описание методики..... 5

6. Хранение методики..... 10

Приложение 1..... 11

Приложение 2..... 11

Приложение 3..... 12

Приложение 4..... 12

1. Цель и область применения

1.1. Настоящая Методика анализа опасных факторов и определения ККТ (далее – Методика) разработана в МБДОУ – детский сад №148(далее – Учреждение) на основе ГОСТ Р 51705.1-2001.

1.2. Настоящая Методика применяется в Учреждении для идентификации и анализа опасных факторов и определения критических контрольных точек по области распространения системы управления пищевой безопасностью на основе принципов ХАССП (далее – система ХАССП) для недопущения реализации готовых блюд, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011.

2. Нормативные ссылки

2.1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

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

2.3 ПФ-01-2023 «Перечень опасных факторов с результатами анализа опасных факторов».

2.4 ПЛ-01-2023 «План ХАССП с листами ХАССП».

2.5 ДП-02-2023 «Проведение внутренних аудитов системы ХАССП».

2.6 ДП-05-2023 «Предупреждение перекрестных загрязнений».

2.7 ДП-06-2023 «Управление аллергиями».

2.8 БС-01-2023 «Блок-схема процессов входного контроля и хранения».

2.9 БС-01.1-2023 «Блок-схема процессов производства и реализации готовых блюд»

3. Термины, определения и сокращения

3.1. В настоящей Методике применяются следующие термины с соответствующими определениями:

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

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

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

Пищевое сырье – продукт животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции.

Пищевая продукция – продукты животного, растительного происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу.

Безопасность пищевой продукции – понятие, говорящее о том, что пищевая продукция не повредит потребителю, если она приготовлена и/или съедена в соответствии с ее целевым назначением.

Опасные факторы (опасности) – биологические, химические (в том числе аллергенные), физические компоненты в пищевой продукции или состояния пищевой продукции, которые потенциально могут отрицательно воздействовать на здоровье.

Критическая контрольная точка – этап процесса, на котором применяется управляющее воздействие для предотвращения или снижения значительной опасности, относящейся к безопасности пищевой продукции, до приемлемого уровня, определены критические пределы и на котором измерение обеспечивает результативное применение коррекций.

Критический предел – критерий, который в критической контрольной точке разделяет допустимые и недопустимые значения контролируемых параметров.

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

Мониторинг – проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в ККТ с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для работы корректирующих и предупреждающих действий.

Коррекция – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия с целью недопущения его повторного появления.

3.2. Принятые в настоящей Методике сокращения:

ККТ – критическая контрольная точка.

ППК – программа производственного контроля.

4. Ответственность и полномочия

Ответственность за разработку данной Методики, за внесение изменений в её содержание, а также за проведение анализа опасных факторов и определения ККТ в соответствии с настоящей Методикой несёт **группа ХАССП**.

Анализ опасных факторов должен быть проведён по каждому пищеблоку, входящему в область распространения системы ХАССП.

Ежегодно, в рамках проведения внутреннего аудита (ДП-02), оценивается необходимость проведения повторного анализа опасностей для актуализации опасных факторов или подтверждается их актуальность.

Координатор группы ХАССП имеет право инициировать проведение нового анализа опасных факторов ранее установленного срока.

5. Описание методики

5.1. Исходная информация для анализа опасных факторов

При определении потенциальных опасных факторов, которые могут присутствовать в пищевых продуктах при организации общественного питания, были использованы следующие источники:

- законодательные и нормативные требования Российской Федерации в сфере обеспечения безопасности пищевой продукции, применимые к деятельности Учреждения (ТР ТС 021/2011, Санитарные правила и нормы);
- результаты лабораторных испытаний готовой продукции;
- претензии и обращения потребителей / представителей потребителей.

5.2. Виды потенциально опасных факторов

В ходе анализа опасных факторов идентифицируются возможные опасные факторы, которые могут присутствовать в производственных процессах и попасть в готовые блюда.

Опасные факторы делятся на следующие группы:

- Биологические (микроорганизмы др.);
- Химические (моющие и дезинфицирующие средства, пестициды в пищевом сырье и продуктах, токсины микроорганизмов в пищевой продукции, в которой началась микробиологическая порча и др.);
- Физические (посторонние предметы, насекомые, украшения, детали технологического оборудования и пр.);
- Аллергены (отдельно выделенная подгруппа химических опасных факторов – химические вещества, содержащиеся в разных пищевых продуктах).

Предупреждающие мероприятия, способы управления ими для минимизации воздействия или полного исключения опасных факторов всех групп в готовых блюдах и пищевых продуктах, разрабатываются и документируются в ПФ-01, ПЛ-01, а также в документированных процедурах системы ХАССП.

5.2.1. Физические опасные факторы – предметы, обычно не присутствующие в пищевом сырье и продуктах, которые могут привести к травмам (например, к порезам ротовой полости и/или пищевода, удушью и пр.). К физическому опасному фактору также относится превышенная температура раздачи готовых блюд.

Возможные физические опасные факторы и их потенциальные источники представлены в таблице 1.

Таблица 1

Возможные физические опасные факторы	Возможные источники физических опасных факторов
<ul style="list-style-type: none"> - осколки стекла, - деревянные щепки, - осколки хрупкого пластика (например, при нарушении целостности инвентаря), - сколы и частицы отделочных материалов полов, стен и потолка (например, частицы отделки помещений, сколы краски и др.), - украшения (серьги, мелкие заколки, браслеты и пр.), - детали технологического оборудования, - волосы, ногти, - посторонние предметы (например, насекомые, механические примеси в сыпучем сырье и пр.), 	<ul style="list-style-type: none"> - пищевое сырьё и продукты, - повреждённое или загрязнённое технологическое оборудование, посуда и инвентарь, складское оборудование (стеллажи, подтоварники / поддоны), - производственные и складские помещения (сколы и повреждения отделочных материалов пола, стен, потолка), - загрязнённое холодильное оборудование, - повреждённые и загрязнённые коммуникации (вентиляционная система, канализационная система (водоотведение)), - сотрудники Учреждения, нарушающие правила

- превышение температуры раздачи готовых блюд.	личной гигиены, - внешняя среда, - тара поставщика.
--	---

5.2.2. Химические опасные факторы – химические элементы и их соединения, которые несут вред здоровью человека, в том числе при длительном накоплении их в организме.

Возможные химические опасные факторы и их потенциальные источники представлены в таблице 2.

Таблица 2

Сельскохозяйственного характера (химические вещества и элементы, находящиеся непосредственно в пищевом сырье и продуктах)	Со стороны инфраструктуры Учреждения
<ul style="list-style-type: none"> - пестициды: ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты; - токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть; - антибиотики; - радионуклиды: цезий-137, стронций-90; - микотоксины: афлатоксин В1, дезоксиниваленол 	Моющие, дезинфицирующие средства, личные медицинские препараты, химикаты, используемые при дератизации (если они размещаются неправильно) и др.

5.2.3. Биологические опасные факторы – микроорганизмы (в том числе патогенные: род бактерий Salmonella, отдельные штаммы БГКП, род бактерий Shigella, род бактерий из семейства Brucellaceae и пр.), вызывающие болезни, интоксикацию у людей, а также являющиеся причиной заболеваний, передаваемых через продукты питания.

Возможные биологические опасные факторы и их потенциальные источники, а также основные факторы, влияющие на развитие патогенных микроорганизмов, представлены в таблице 3.

Таблица 3. Возможные биологические опасные факторы

Виды биологических опасных факторов, которые могут находиться как в готовом блюде, так и в пищевом сырье и продуктах, из которых произведено готовое блюдо	Потенциальные источники
<ul style="list-style-type: none"> - плесени, - дрожжи, - S. aureus, - патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла, - БГКП, - КМАФАнМ, - E. coli, - Бактерии рода Proteus 	<ul style="list-style-type: none"> - пищевое сырье и продукты; - загрязненное технологическое оборудование, посуда, инвентарь, производственные поверхности; - тара поставщика; - загрязнённые инженерные коммуникации (вентиляционная система, канализационные трапы, вода); - загрязнённое холодильное / морозильное оборудование; - складское и производственное помещение; - сотрудники Учреждения, нарушающие правила личной гигиены
Основные факторы, влияющие на развитие микроорганизмов	
Фактор	Условия возникновения
Температура, влажность	Нарушение температурного и/или влажностного режимов при хранении пищевого сырья и продуктов создаёт

	благоприятную среду для развития микроорганизмов
Период хранения	Хранение пищевого сырья и продуктов сверх указанного для них периода хранения приводит к порче пищевого сырья и продуктов, потере ими потребительских качеств и делает их потенциально небезопасными для употребления
Отсутствие консервантов	Пищевое сырье и продукты, которые не содержат консервантов, относятся к быстро скоропортящимся и требуют специальных условий хранения, транспортировка такого пищевого сырья и продуктов должна производиться специализированным автотранспортом
Питьевая вода с несоответствующими показателями безопасности	Вода с несоответствующими показателями безопасности, используемая при обработке пищевого сырья и продуктов, а также при мойке посуды и инвентаря, способна спровоцировать загрязнение микроорганизмами

5.2.4. Аллергены – специфическая подгруппа химических опасных факторов – вещества в составе продуктов, которые для определённой группы потребителей являются аллергенами и даже в минимальных дозах могут вызывать тяжёлые побочные реакции с угрозой для жизни у людей с повышенной чувствительностью.

Перечень основных продуктов-аллергенов, используемых при организации питания в Учреждении, представлен в ДП-06.

5.3. Методика проведения анализа опасных факторов

Перечень возможных опасных факторов с проведённым анализом рисков по представленным опасным факторам документируется по форме, представленной в Приложении 1 настоящей Методики, в таблице 2 Перечня опасных факторов (ПФ-01), который подписывает **Координатор группы ХАССП**.

Цели проведения анализа опасных факторов:

- выявление значимых опасных факторов, которые могут серьёзно повлиять на безопасность готовых блюд и пищевых продуктов, выпускаемых на раздачу для питания воспитанников;
- установление мер контроля над значимыми опасными факторами;
- определение направлений для улучшения процессов, чтобы усовершенствовать и повысить эффективность управляющих воздействий в рамках системы ХАССП;
- создание основы для определения ККТ (выполнение второго принципа ХАССП).

Анализ опасных факторов состоит из двух этапов:

1 этап: определение опасных факторов на всех этапах производства и реализации	Цель этапа
---	------------

На данном этапе группой ХАССП рассматриваются все возможные источники появления опасных факторов: пищевое сырье и продукты, деятельность на каждом процессе и задействованное технологическое оборудование, способы хранения пищевого сырья и продуктов, готовых блюд и виды разумно ожидаемых опасных факторов	Выявить на каждом производственном этапе потенциально, разумно ожидаемые, опасные факторы, которые могут оказать негативное влияние на безопасность готовых блюд и пищевой продукции
2 этап: проведение оценки рисков по выявленным опасным факторам	Цель этапа
Проведение группой ХАССП оценки каждого потенциального опасного фактора по вероятности его возникновения и тяжести, серьёзности последствий при его реализации для здоровья	Выявить из потенциально опасных факторов значимые опасные факторы для дальнейшего определения ККТ и выбора управляющих воздействий для обеспечения безопасности готовых блюд и пищевой продукции

Оценка тяжести последствий возникновения опасного фактора осуществляется на основе научных и медицинских данных согласно доступным источникам информации по 4-х бальной шкале:

- 1 балл – практически не влияет на состояние здоровья (может вызвать эстетическую неприязнь, не влияет на здоровье);
- 2 балла – лёгкая степень тяжести (может вызвать недомогание, но не приводит к значительным последствиям для здоровья);
- 3 балла – тяжёлая степень (может вызвать заболевание, приводящее к потере трудоспособности);
- 4 балла – критическая степень тяжести (серьезные последствия для здоровья, вплоть до летального исхода).

При оценке тяжести последствия реализации конкретного опасного фактора на конкретном этапе производственного процесса (БС-01, БС-01.1) необходимо учитывать имеющиеся мероприятия по управлению опасностью (выполняемые персоналом в рамках деятельности для исключения попадания данного опасного фактора по процессам, имеющиеся способы технологической обработки продукции (температурное воздействие, использование дезинфицирующих средств и методов обработки пищевого сырья/продукции и пр.).

Оценка вероятности появления опасного фактора осуществляется экспертным путем исходя из практического опыта группы ХАССП по 4-бальной шкале:

- 1 балл – практически равна нулю (1 раз в год и реже, никогда ранее не возникала);
- 2 балла – незначительная (1 раз в 6 месяцев и реже);
- 3 балла – значительная (от 1 до 10 раз в квартал);
- 4 балла – высокая (постоянно, несколько раз в неделю).

Результаты проведённого анализа каждого опасного фактора по вероятности его возникновения и тяжести последствий при его реализации в готовой продукции для здоровья воспитанников также отражаются в таблице 2 Перечня опасных факторов (ПФ-01).

Необходимость учёта рассматриваемого опасного фактора как значимого определяется группой ХАССП по диаграмме анализа рисков (рисунок 1).

Положение точки, с координатами численно равными баллам вероятности реализации опасного фактора и тяжести последствий для здоровья, по оси абсцисс и ординат соответственно, в области недопустимого риска, либо на границе данной области

расценивается как необходимость учёта данного потенциального опасного фактора как значимого для дальнейшего анализа на наличие ККТ на данном процессе.

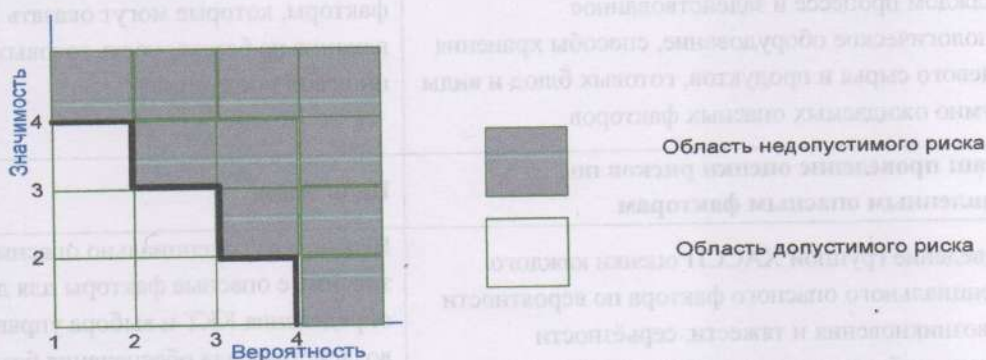


Рисунок 1 – диаграмма анализа рисков.

В случае принятия решения об учёте рассматриваемого потенциально опасного фактора в дальнейшем анализе, в графе 7 «Принятие фактора» при заполнении таблицы 2 Перечня опасных факторов (ПФ-01) проставляется «да».

Для определения критических контрольных точек используется метод «Дерево принятия решений» (Приложение 2). Метод «Дерево принятия решений» рекомендуется ГОСТ Р 51705.1 для определения ККТ из значимых опасных факторов. При определении ККТ необходимо проводить анализ по каждому из учитываемых опасных факторов, выявленных на предыдущем этапе анализа (с помощью диаграммы), и заносить информацию по результатам анализа и выявленным ККТ по форме, представленной в Приложении 3 настоящей Методики, в таблицу 3 Перечня опасных факторов (ПФ-01).

Учтённые значимые опасные факторы, которые прошли анализ по «Дереву принятия решений» и были определены как ККТ, заносятся в План ХАССП (ПЛ-01), состоящий из листов ХАССП по форме, представленной в Приложении 4. Каждый лист ХАССП – одна определенная ККТ (контролируемая значимая опасность на конкретном этапе производственного процесса) в результате анализа по «Дереву принятия решений» со всей необходимой информацией для управления и мониторинга ККТ.

Теми опасными факторами, которые не определились как ККТ, управляют в рамках ежедневной деятельности, в рамках ППК и путём совершенствования мероприятий по управлению опасностями, а также с использованием внутренних документированных процедур системы ХАССП. Мероприятия по управлению опасностями отражены в Перечне опасных факторов (ПФ-01).

Все представленные в Приложениях формы используются как образцы и заполняются группой ХАССП при проведении анализа опасных факторов или пересмотре опасных факторов при ежегодном внутреннем аудите (согласно ДП-02) и оформляются в виде отдельных самостоятельных документов.

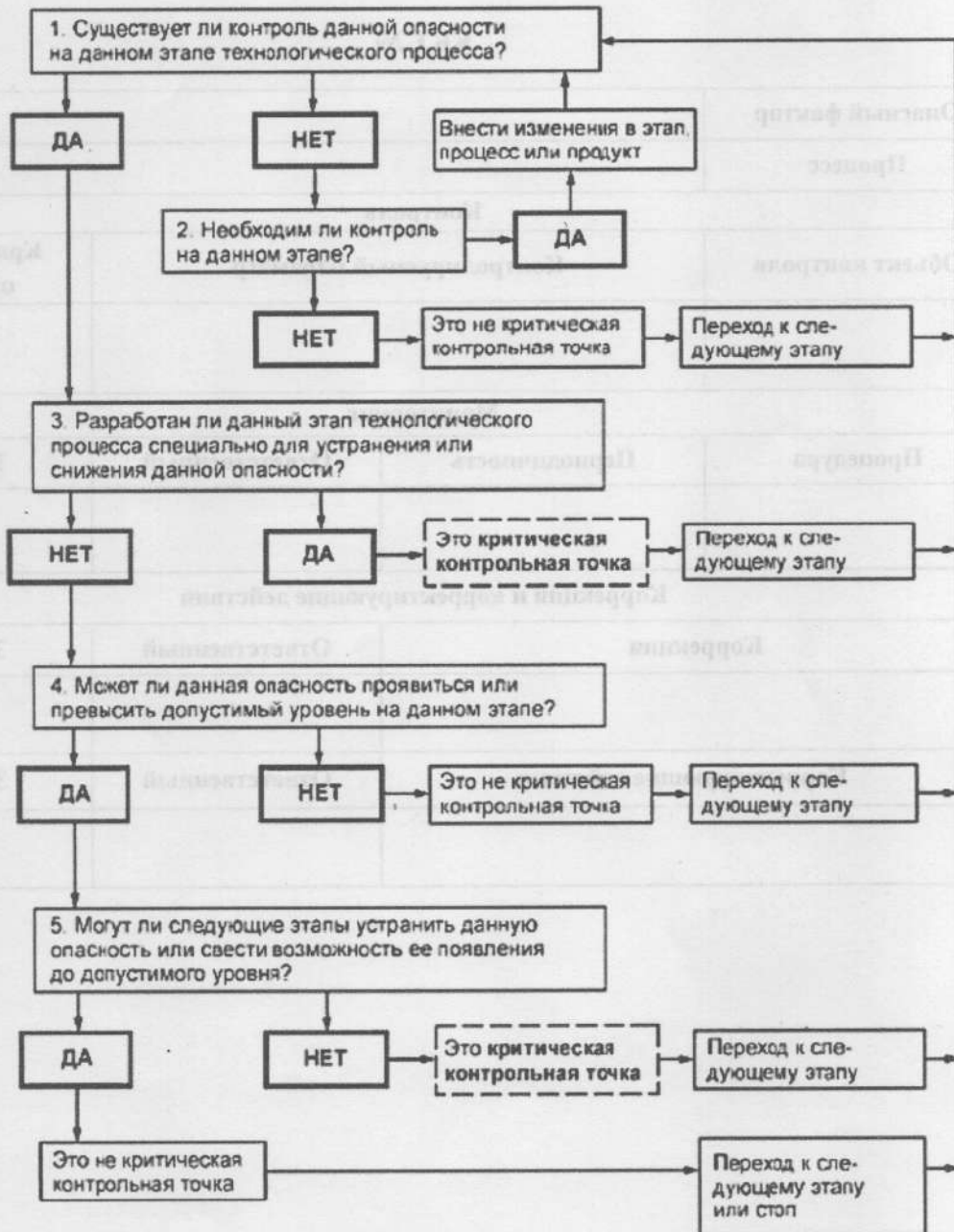
6. Хранение методики

Данная Методика хранится в папке с оригиналами всей документации системы ХАССП.

Форма «Перечень опасных факторов»

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Мероприятия по управлению
1	2	3	4	5	6	7	8

Метод «Дерево принятия решений»



Приложение 3

Форма «Анализ значимых опасных факторов и выявленные ККТ»

Процесс	Тип опасного фактора	Источник	1	2	3	4	5	ККТ


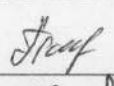
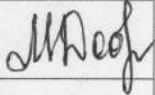
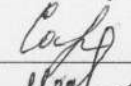
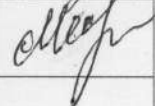
Приложение 4

Форма «Лист ХАССП»

ККТ №__

Опасный фактор			
Процесс			
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр		Критические пределы
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
Коррекция и корректирующие действия			
Коррекция		Ответственный	Записи
Корректирующие действия		Ответственный	Записи

Лист ознакомления и выдачи копий

ФИО	Должность	Дата ознакомления	Дата выдачи бумажной или электронной копии*	№ копии*	Подпись
Ковалева ОА	заведующий	10.03.23	-	-	
Гонды Е.Ю	Завед. хозяйств.	10.03.23	-	-	
Добрыкина МА	Завед. хозяйств.	10.03.23	10.03.23	1	
Сарман СФ	повар	10.03.23.	-	-	
Мешков И.В	повар	10.03.23.	-	-	

* Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана.

Потенциальные опасные факторы

В связи с вступлением в силу с 01.01.2021 года новых санитарно-эпидемиологических требований, а также наличием изменений в законодательстве при обороте маркированной продукции, а также по результатам внутреннего аудита системы ХАССП 2022 года, принято решение об актуализации системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП в МБДОУ – детский сад №148(далее – Учреждение). Проведена повторная идентификация и анализ опасных факторов (выполнение 1 и 2 принципов ХАССП) на пищеблоках Учреждения, входящих в область распространения системы ХАССП.

С учетом специфики процессов приготовления блюд общественного питания, в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в общественном питании определены следующие возможные опасные факторы, представленные в таблице 1, которые могут находиться как в готовых блюдах (если они приготовлены вне управляемых условиях производства), так и в пищевом сырье и продуктах, из которых приготовлены блюда. Данные опасные факторы учитывались при повторном анализе опасных факторов.

Таблица 1 – Опасные факторы, их возможные источники возникновения и краткая характеристика

№ п/п	Наименование фактора	Возможные источники опасных факторов	Краткая характеристика
Биологические опасные факторы (Б)			
1.	КМАФАнМ – мезофильно-аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	<ul style="list-style-type: none"> - персонал; - яйцо куриное; - рыба; - супы горячие и другие горячие блюда; - блюда из творога; - гарниры; - сладкие блюда и напитки 	<p>КМАФАнМ – совокупность санитарно-показательных микроорганизмов – учитывается при оценке санитарного состояния инвентаря, оборудования, рук персонала, воды, пищевых продуктов и готовых блюд. Показатель КМАФАнМ характеризует общее содержание микроорганизмов в продукте. Увеличение КМАФАнМ свидетельствует о размножении микроорганизмов, в числе которых могут оказаться патогены и микроорганизмы, вызывающие порчу продукта (например, плесени). Высокая бактериальная обсемененность является частой причиной пищевых отравлений, возникающих у людей.</p>
2.	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	<ul style="list-style-type: none"> - персонал; - мясо и мясная продукция; - субпродукты; - яйцо куриное; - молоко и молочная продукция; - мучные кондитерские изделия; - овощи и картофель свежие; - соковая продукция из фруктов пастеризованная, концентрированные соки; - майонез; 	<p>Сальмонеллы – род неспороносных бактерий, имеющих форму палочек, которые вызывают острые кишечные инфекции, передающиеся, в основном, с пищей. Вызываются различными микробами рода сальмонелл. Эти бактерии сохраняются во внешней среде достаточно длительное время.</p>
3.	БГКП – бактерии группы кишечной палочки	<ul style="list-style-type: none"> - персонал; - конфеты шоколадные, печенье; 	<p>БГКП характеризуют степень загрязнения оборудования, инвентаря, рук персонала, сырья, пищевых продуктов, воды, готовых блюд. Кишечная палочка – условно-патогенная бактерия</p>

№ п/п	Наименование фактора	Возможные источники опасных факторов	Краткая характеристика
		<ul style="list-style-type: none"> - яйцо куриное; - консервы пастеризованные из говядины, птицы, свинины; - колбасные изделия; - мясо замороженное и др. 	<p>(более 100 видов), которая живет в кишечнике человека. Обладает высокой устойчивостью к неблагоприятным условиям и долго сохраняется в воде, почве, на инвентаре и т.д.</p>
4.	S. aureus	<ul style="list-style-type: none"> - персонал; - колбасные изделия; - дрожжи хлебопекарные прессованные; - салаты и винегреты из вареных овощей; - гарниры. 	<p>Золотистый стафилококк является наиболее критичным в масштабах воздействия на организм человека. Поражение этим видом стафилококка может затронуть самые различные органы, более того, именно этот стафилококк может спровоцировать сотни различных по специфике заболеваний.</p>
5.	Дрожжи	<ul style="list-style-type: none"> - персонал; - джем, варенье, повидло; - вафли, пряники, коврижки, печенье; - фрукты и ягоды (сухофрукты). 	<p>Дрожжи – веттаксономическая группа одноклеточных грибов, утративших митохондриальное строение в связи с переходом к обитанию в жидких и полужидких, богатых органическими веществами субстратах. В благоприятных условиях размножаются в течение нескольких часов почкованием, спорами, делением. Оптимальная температура для роста 25-37°С. Гибель наступает при пастеризации 60-90°С, стерилизации 100-120°С, сушке до влажности ниже 20%</p>
6.	Плесени	<ul style="list-style-type: none"> - персонал; - вафли, печенье; - джем, повидло; - чай и др. 	<p>Плесени – различные грибы, образующие ветвящиеся мицелии без крупных, легко заметных невооружённым глазом плодовых тел. Широко распространены в природе, развиваясь на пищевых продуктах, образуют пушистые налеты разного цвета. У людей могут развиваться грибковые заболевания различных органов – плесневые микозы. Хорошо развиваются при доступе воздуха, могут развиваться при влажности до 15%, температуре 15°С, рН 3-6; развиваются быстрее и лучше всего там, где затруднена циркуляция воздуха. Гибнут при пастеризации 60-90°С, стерилизации 100-120°С, сушке до влажности ниже 15%</p>
7.	E. coli	<ul style="list-style-type: none"> - персонал; - супы горячие; - салаты и винегреты из вареных овощей и др.; - салаты из сырых овощей, салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы с заправками. 	<p>Кишечная палочка E. coli – вид грамотрицательных палочковидных бактерий, широко распространенных в нижней части кишечника теплокровных животных. Большинство штаммов E. coli являются безвредными, однако серотип O157:H7 может вызывать тяжелые пищевые отравления у людей. Данная инфекция иногда приводит к почечной недостаточности. Большинство случаев болезни связаны с недожаренной или неправильно приготовленной пищей</p>
8.	Бактерии рода Proteus	<ul style="list-style-type: none"> - персонал; - мясо охлажденное; - рыба и мясо отварные; - гарниры; - салаты из сырых овощей, винегреты и салаты из вареных овощей, с 	<p>Протеус – это род грамотрицательных протеобактерий. Три вида из рода протеи – Proteus mirabilis, Proteus vulgaris и Proteus penneri являются патогенными для человека. Протеи считаются санитарно-показательными бактериями, их наличие контролируют в сыздах с объектов окружающей среды (со спецедежды и рук работников, с оборудования, инвентаря, посуды, столовых приборов). Наиболее часто острые кишечные инфекции, вызываемые протеем, встречаются у детей. Бактерии из рода Proteus выдерживают нагревание при 55°С в</p>

№ п/п	Наименование фактора	Возможные источники опасных факторов	Краткая характеристика
		<ul style="list-style-type: none"> -добавлением мяса, птицы, рыбы и пр.; -говядина, птица, отварные (без заправки и соуса); -рыба отварная, припущенная, тушёная, запечённая, блонда из рыбной котлетной массы; -творожные запеканки. 	<p>течение 30 минут, погибает при 60°С в течение 1 ч, при 80°С – за 5 минут</p>
9.	<i>Listeria monocytogenes</i>	<ul style="list-style-type: none"> - мясо и мясная продукция, субпродукты; - рыба и продукты, вырабатываемые из неё; - салаты из сырых овощей. 	<p>Бактерии рода <i>Listeria</i> встречаются повсеместно, и только один их вид является патогенным. Листерии выделяются из различных пищевых продуктов, включая мясо, овощи и морепродукты, а также из проб окружающей среды, взятых, в частности, на заводах по переработке пищевых продуктов.</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> – единственный вид, считающийся патогенным для человека. У человека листерии могут вызывать такие заболевания как менингит, септицемия, энцефалит и провоцировать выкидыши.</p> <p>К группе риска относятся беременные женщины, новорожденные, пациенты с ослабленным иммунитетом и пожилые люди. <i>Listeria monocytogenes</i> широко распространена в окружающей среде, риск заражения возможен при употреблении сырых, частично обработанных и ферментированных продуктов.</p>
Химические опасные факторы (Х)			
1	<p>Антибиотики:</p> <ul style="list-style-type: none"> - левомицетин, - тетрациклиновая группа, - стрептомицин, - пенициллин 	<ul style="list-style-type: none"> - молоко и продукты переработки молока; - мясо, мясо птицы; - яйцо куриное; - субпродукты и др. 	<p>Антибиотики – вещества, подавляющие рост живых клеток, чаще всего прокариотических или простейших. Обладают высокой физиологической активностью по отношению к определенным группам микроорганизмов (вирусам, актиномицетам, грибам, бактериям, водорослям) или злокачественным опухолям, избирательно задерживая их рост или полностью подавляя их развитие</p> <p>Загрязнение пищевых продуктов антибиотическими веществами может произойти в результате:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лечебно-ветеринарных мероприятий сельскохозяйственных животных; - использование антибиотиков в кормопроизводстве; - применения антибиотиков в качестве консервирующих веществ при производстве пищевых продуктов
2	<p>Радионуклиды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Цезий-137, - Стронций-90 	<ul style="list-style-type: none"> - мясо, мясная продукция; - молоко и продукты переработки молока (сыры, масло и др.); - хлеб и хлебобулочные изделия; - мука, крупы и др. 	<p>Цезий-137 интенсивно сорбируется почвой и донными отложениями; в воде находится преимущественно в виде ионов. Содержится в растениях, организме животных и человека достигает значительной величины, а в целом этот процесс завершается через 5 часов.</p> <p>Стронций избирательно накапливается в основном в костях и облучению подвергается костная ткань, костный мозг, кроветворная система. Вследствие этого развивается анемия,</p>

№ п/п	Наименование фактора	Возможные источники опасных факторов	Краткая характеристика
	<p>Пестициды:</p> <p>3 - ДДТ и его метаболиты, - ГХЦП (α, β, γ-изомер гексахлорциклопексана)</p>	<p>- мясо, мясо птицы, - субпродукты; - яйцо куриное; - молоко и молочные продукты; - рыба; - сахар; - крупы; - овощи, картофель и др.</p>	<p>называемая в народе «малокровием»</p> <p>ДДТ – это широкая группа ядохимикатов, которая применяется в борьбе с поражениями и уничтожении растений, в первую очередь, злаковых культур, а также для борьбы с насекомыми переносчиками заболеваний человека. Ныне отсутствует в списках пестицидов, разрешенных для применения. Он имеет способность передаваться по пищевой цепочке и проникать в живые организмы</p> <p>ГХЦП (α, β, γ-изомер гексахлорциклопексана) – химическое действующее вещество пестицидов (хлорорганическое соединение). Используется при выращивании растительного сырья при борьбе с вредителями и болезнями растений</p> <p>Токсичные элементы являются аллергенами и канцерогенами, могут вызывать интоксикации</p> <p>Природный мышьяк находится в элементном состоянии, в виде арсенидов и арсеносульфидов тяжелых металлов. Содержится во всех объектах биосферы: в морской воде – около 5 мкг/кг, в земной коре – 2 мг/кг, рыбах и ракообразных – в наибольших количествах. Разовая доза мышьяка в 30 мг смертельна для человека</p> <p>Свинец относится к наиболее известным ядам и среди современных токсикантов играет весьма заметную роль. Свинец находится в микроколичествах почти повсеместно. В почвах обычно содержится от 2 до 200 мг/кг свинца. Свинец токсически действует на 4 вида системы человека: кроветворную, нервную, желудочно-кишечную и почечную, накапливаясь в органах. Свинец может влиять на умственные способности человека</p> <p>Ртуть – один из самых опасных и высокотоксичных элементов, обладающий способностью накапливаться в организме растений, животных и человека. Из растительных продуктов ртуть больше всего содержится в орехах, в какао-бобах и шоколаде (до 0,1 мг/кг). В большинстве остальных продуктов содержание ртути не превышает 0,01-0,03 мг/кг</p> <p>Кадмий представляет собой один из самых опасных токсикантов из внешней среды. В природной среде кадмий встречается в очень малых количествах, именно поэтому его отрицательное действие было выявлено лишь недавно. Больше всего кадмия мы получаем с растительной пищей</p>
4	<p>Токсичные элементы:</p> <p>- Ртуть, - Мышьяк, - Свинец, - Кадмий</p>	<p>- загрязненная окружающая среда, почва, - оборудование, инструменты; - вода; - химикаты, применяемые в сельском хозяйстве; - мясо, мясо птицы; - субпродукты; - яйцо куриное; - молоко и молочные продукты; - сахар; - рыба и др.</p>	<p>Микотоксины – токсичны, низкомолекулярные вторичные метаболиты, продуцируемые микроорганизмами плесневыми грибами. Они могут образовываться при хранении во многих пищевых продуктах под действием развивающихся в них микроскопических грибов</p> <p>Афлатоксины. В настоящее время к афлатоксинам относятся 20 соединений, из которых четыре (В1, В2, С1, С2) являются основными, а остальные их производными (М1, М2 и др.). Наибольшую опасность в отношении заражения пищевых продуктов, представляют афлатоксины В1 и М1. Афлатоксины термостабильны и практически не разрушаются при обычной технологической и кулинарной обработке. Афлатоксины вызывают афлатоксикоз,</p>
5	<p>Микотоксины:</p> <p>- Афлатоксин М1, - Дикоксины</p>	<p>- молоко и молочные продукты; - крупы, мука; - мучные кондитерские изделия; - чай и др.</p>	<p>Афлатоксин М1, Дикоксины</p>

№ п/п	Наименование фактора	Возможные источники опасных факторов	Краткая характеристика
			<p>при котором развиваются острые заболевания печени, гепатиты</p> <p>Диксинны и диоксиноподобные соединения представляют собой соединения, которые являются высокотоксичными стойкими органическими загрязнителями окружающей среды. Диксинны, подавляя иммунитет и интенсивно воздействуя на процессы деления и специализации клеток, провоцируют развитие онкологических заболеваний</p>
6	ГМО	Пищевой продукт, при производстве которого были использованы генетически модифицированные организмы – растения, животные или микроорганизмы	ГМО – организм, генотип которого был искусственно изменён при помощи методов генной инженерии. По мнению современных ученых, могут оказывать негативное воздействие.
7	Аллергены	- хлеб и хлебобулочные изделия; - цитрусовые фрукты; - мука и др.	Аллергены – пищевые продукты, вызывающие у чувствительных к ним людей аллергические реакции. Содержащиеся в некоторых продуктах химические вещества могут быть переносимы или не усваиваемы для организма человека. При попадании в употреблении таких продуктов могут возникнуть аллергические реакции, вплоть до отека Квинке и летального исхода
8	Остаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, применяемых на пищеблоке	Моющие и дезинфицирующие средства	Токсичны, отрицательно влияют на органолептические показатели продукции. Могут вызывать слабую интоксикацию и аллергические реакции. При попадании в организм человека, они, как правило, не выводятся, а накапливаются в нем, что приводит к образованию в организме раковых клеток. При попадании в организм человека также могут вызывать отравления
Физические опасные факторы (Ф)			
1	Посторонние материалы и предметы (запасные части от оборудования, ремонтный инструмент, частицы отделочных материалов) и т.д.	- производственное оборудование; - складское и производственные помещения	Небольшие детали от оборудования могут попадать в продукцию в процессе его эксплуатации, откручиваясь или оттамываясь от основного оборудования. Запасные части и маленький инструмент чаще всего попадают при проведении ремонтных работ. Необходимо соблюдать правила при проведении ремонтных работ, а также своевременно проводить профилактические ремонты. Также при отсутствии проведения периодических ремонтов складского и производственных помещений, частички отделочных материалов могут попадать в сырье, полуфабрикаты или готовые продукты на протяжении производственного процесса
2	Личные вещи сотрудников	Персонал	В процессе работы из карманов персонала могут попадать в продукцию различные личные вещи. Для исключения попадания данных предметов в готовую продукцию необходимо исключить наличие посторонних вещей в карманах персонала, обеспечить соблюдение персоналом правил личной гигиены. В зависимости от количества, размеров и формы попавших включений у человека возникают атрофия, воспаление слизистой оболочки и других слоев стенок желудка, а также эстетическое неприятие

№ п/п	Наименование фактора	Возможные источники опасных факторов	Краткая характеристика
3	Посторонние примеси, включения, предметы	<ul style="list-style-type: none"> - персонал; - пищевое сырье и продукты; - производственное оборудование; - складское и производственные помещения; - вентиляция 	Посторонние примеси или включения – это песок, камешки, веточки, стекло, пыль, металлические включения и др. Также волосы, ногти или украшения сотрудников могут стать источниками загрязнений. При попадании мелких, неострых предметов появляются неприятные ощущения, в случае попадания предметов большого размера или с острыми краями возможно физические повреждения зубов, ротовой полости, пищевода, желудка вплоть до кровотечения

Анализ опасных факторов проводился в соответствии с актуализированной методикой М-01 «Методика анализа опасных факторов и определения ККТ». В ходе повторного анализа опасных факторов были рассмотрены все разумно ожидаемые опасные факторы, которые могут возникнуть в ходе приёмки пищевого сырья и продуктов, их хранения, производства и раздачи готовых блюд и пищевых продуктов, приготовленных на пищеблоках Учреждения и сделать готовые блюда безопасными для воспитанников.

Анализ проводился по процессам, обозначенным на блок-схемах производственных процессов (БС-01, БС-01.1) согласно Методике (М-01) «по вероятности появления» каждого опасного фактора и «тяжести его последствий» для здоровья детей. Результаты анализа по каждому идентифицированному опасному фактору представлены в таблицах, соответствующих по конкретному пищеблоку, за исключением оценки опасных факторов при входном контроле. По данному процессу проведена общая оценка опасных факторов, так как пищеблоку имеют одинаковых поставщиков, идентично получаемые продукты и методы контроля опасных факторов при приёме сырья из-за специфики деятельности пищеблоков дошкольной образовательной организации, а также по общей процедуре системы ХАССП.

Для каждого опасного фактора разработаны мероприятия, которые позволяют снизить уровень риска реализации опасного фактора, а в некоторых случаях исключить появление опасного фактора в готовом блюде, и его воздействие на безопасность готовых блюд. Мероприятия по управлению опасными факторами отражены в колонках №8 таблиц.

Баглы по тяжести последствий выставлены с учётом имеющихся методов ведения технологического процесса, применяемых мероприятий по управлению / устранению опасного фактора и производственной дисциплины персонала Учреждения (колонки №8).

Опасные факторы, которые при анализе по «тяжести последствий» и «вероятности появления» определены как значимые, были приняты к дальнейшему рассмотрению на наличие потенциальной ККТ (в соответствии с Методикой (М-01)) и отмечены в колонках №7 таблиц.

Значимые опасные факторы проанализированы с применением метода «Дерево принятия решений», и сведены в отдельную таблицу «Анализ значимых опасных факторов и выявленные ККТ». Для значимых опасных факторов, которые в результате анализа по «Дереву принятия решений» определены к управлению как критические контрольные точки, на процессах производства и раздачи блюд, установлены критические пределы, процедуры мониторинга и пр. в отдельно оформленном документе системы ХАССП – актуализированном Плане ХАССП (ПЛ-01).

1. Перечень и анализ опасных факторов на процессах входного контроля и хранения продуктов

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
Блок-схема процессов входного контроля и хранения пищевого сырья и продуктов (БС-01)							
Входной контроль пищевого сырья и продуктов (оба пищеблока)	Физические	Посторонние включения	Загрязнённый автотранспорт	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение документированной процедуры по входному контролю; - визуальная проверка автотранспортного средства (отсутствие загрязнений, посторонних предметов, химических веществ) - проведение визуальной оценки органолептических показателей и целостности упаковки; - контроль наличия информации о санитарной обработке транспортного средства.
			Пищевое сырьё и продукты	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение документированной процедуры по входному контролю; - проведение визуальной оценки органолептических показателей.
	Биологические	Плесени	Повреждённая упаковка продуктов	3	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - визуальная оценка целостности упаковки; - возврат повреждённых упаковок поставщику (процедура по управлению несоответствующей продукцией).
			Пищевое сырьё и продукты с признаками порчи	3	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение документированной процедуры по входному контролю; - проведение визуальной оценки органолептических показателей; - контроль температуры продукта на входном контроле; - проверка наличия и содержания сопроводительной документации (декларации о соответствии / сертификаты соответствия, ветеринарные сопроводительные документы в системе Меркурий и др.) - возврат сырья и продуктов, не соответствующих критериям входного контроля (в процедуре по входному контролю)
		Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Пищевое сырьё и продукты со скрытой порчей (уже содержатся невидимые глазу микроорганизмы)	1	4	да	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение документированной процедуры по входному контролю; - проведение визуальной оценки органолептических показателей; - проверка наличия и содержания сопроводительной документации (декларации о соответствии / сертификаты соответствия, ветеринарные сопроводительные документы в системе Меркурий и др.) - возврат продукции, несоответствующей критериям входного

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
			Повреждённая упаковка очищенных овощей	2	1	нет	<p>контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> - визуальная оценка целостности упаковок; - возврат повреждённых упаковок поставщику (процедура по управлению несоответствующей продукцией).
			Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - своевременное прохождение медицинских осмотров; - контроль состояния здоровья персонала перед началом работы; - допуск для контакта с пищевыми продуктами только персонала, допущенного к контакту с продовольственными (пищевым) сырьём.
			Загрязнённый автотранспорт	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение документированной процедуры по входному контролю; - проверка наличия документов о проведении санитарной обработки и дезинфекции автотранспортного средства; - проверка санитарных книжек и спецодежды у водителей.
			Загрязнённый автотранспорт	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение документированной процедуры по входному контролю; - визуальная проверка автотранспортного средства (отсутствие загрязнений, посторонних предметов и химических веществ в одном кузове с пищевыми продуктами); - получение от поставщиков записей о проведённых санитарных обработках автотранспортных средств; - проведение визуальной оценки органолептических показателей и целостности упаковок; - возврат несоответствующей продукции.
	Химические	Потенциально опасные химические вещества и соединения	Пищевое сырьё и продукты, содержащие запрещённые химические вещества/элементы (или с превышением ПДК)	1	4	да	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение документированной процедуры по входному контролю; - проверка наличия и содержания сопроводительной документации (декларации о соответствии, копии актов о фитосанитарной обработке продукции растительного происхождения, пронзведённой за рубежом, ветеринарные сопроводительные документы и др.) - проверка полноты информации на маркировке продуктов - возврат сырья и продуктов, не соответствующих критериям входного контроля

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
Размещение пищевого сырья и продуктов на хранение (оба пищеблока)	Биологические	Аллергены	Пищевое сырье и продукты перевозимые с нарушением товарного соседства	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение документированной процедуры по входному контролю; - соблюдение документированной процедуры по управлению НП; - контроль условий транспортировки (соблюдение товарного соседства); - проверка состава продукта на наличие незаявленных по договору аллерген-содержащих продуктов / ингредиентов.
	Физические	Посторонние предметы, частицы и включения	Складская инфраструктура	2	1	нет	<p>Пищевое сырьё и продукты размещаются в таре поставщика в складское помещение и места хранения, в закрытых упаковках, что исключает их контаминацию</p>
			Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
Хранение пищевых продуктов на складе (оба пищеблока)	Физические	Посторонние предметы, частицы и включения	Загрязнённые места хранения продуктов	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение документированной процедуры по хранению; - проведение уборки и дезинфекции мест хранения (складское помещение, стеллажи, ёмкости); - своевременное проведение косметических и капитальных ремонтов складов.
			Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Пищевое сырьё и продукты, находившиеся в несоответствующих температурно-влажностных условиях хранения	3	4	да
	Биологические	Плесени	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение документированной процедуры по хранению; - создание необходимого температурно-влажностного режима (обеспечение, при необходимости, складов дополнительной вентиляцией, кондиционерами) - заказ овощей на краткий период, не для длительного хранения; - использование только годных и поверенных средств измерения для контроля условий хранения; - ежедневный мониторинг условий хранения; - визуальная оценка органолептических показателей (отсутствие следов явной порчи).
			Пищевое сырьё и продукты с признаками порчи или находившиеся в несоответствующих температурно-влажностных условиях хранения	3	1	нет	

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
Хранение пищевого сырья и продуктов в холодильном / морозильном оборудовании (оба пищеблока)	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Пищевое сырьё и продукты, хранение которых происходило с нарушением температурных режимов	2	4	да	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение документированной процедуры по хранению; - использование только годных и поверенных средств измерения для контроля условий хранения; - ежедневный мониторинг условий хранения; - проверка сроков годности продуктов перед выдачей в производство; - проведение технического обслуживания оборудования и своевременная замена оборудования, вышедшего из эксплуатации.
			Пищевое сырьё и продукты, хранение которых происходило с нарушением товарного соседства	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение мест хранения и правил товарного соседства - хранение яиц отдельно от остальных продуктов, особенно от овощей и фруктов
Химические	Химические	Аллергены	Загрязнённое холодильное оборудование / повреждённые поверхности камер	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение маркировки складских ёмкостей и окружения
Химические	Химические	Остатки дезинфицирующих средств	Плохо обработанные решётки, полки / поверхности оборудования	2	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - вся продукция, находящаяся на хранении в холодильном / морозильном оборудовании, упакована. - мытьё холодильных и морозильных камер осуществляется с установленной периодичностью с помощью разрешённых к применению в пищевой промышленности моющих и дез средств, которые используются строго в соответствии с инструкциями и разрешёнными концентрациями.

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
Перенос пищевого сырья и продуктов к местам обработки (оба пищеблока)	Биологические	Посторонние предметы, частицы и включения	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение документированной процедуры по личной гигиене персонала; - перенос пищевого сырья и продуктов к местам обработки в закрытых ёмкостях, индивидуальных или вторичных упаковках.
	Химические	Остатки дезинфицирующих средств	Плохо обработанные ёмкости для переноса продуктов	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - обработка контейнером проксодит в соответствии с инструкциями, с соблюдением необходимых концентрация дезрастворов; - используются только дезсредства, разрешённые к использованию в пищевой промышленности

2. Перечень и анализ опасных факторов при организации процессов производства и раздачи блюд на пищеблоке по адресу:
ул. Латышская, 90

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
Подготовка готовых продуктов в индивидуальных упаковках	Физические	Посторонние частицы, включения	Заряжённая упаковка	3	1	нет	- обработка внешней упаковки
				нет			
	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Пищевой продукт с признаками порчи	1	1	нет	- визуальный осмотр пищевого продукта после вскрытия упаковки; - выполнение документированной процедуры по работе с несоответствующей продукцией при обнаружении такой
				2	1	нет	
	Химические	Токсины, продуцируемые микроорганизмами	Пищевой продукт с признаками порчи	1	1	нет	- проверка органолептических свойств (запах) до начала технологической обработки продукции; - выполнение документированной процедуры по работе с несоответствующей продукцией при обнаружении такой
				нет			
Подготовка пищевого сырья	Физические	Посторонние частицы, включения	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	2	1	нет	- соблюдение правил личной гигиены
				нет			
	Биологические	Плесени	Пищевое сырьё с признаками порчи	2	2	нет	- проведение документированной процедуры по предупреждению перекрестных загрязнений, в том числе соблюдение чистоты технологических процессов и порядка использования производственных ванн; - органолептическая оценка (запах, консистенция и т.д.) пищевого сырья и продуктов перед началом обработки; - соблюдение рабочих инструкций по обработке различного пищевого сырья и продуктов; - выполнение документированной процедуры по работе с несоответствующей продукцией при обнаружении такой
				2	1	нет	
		Микроорганизмы, в том числе патогенные	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	2	1	нет	- соблюдение процедуры по личной гигиене персонала; - своевременное прохождение медицинских осмотров;

						<ul style="list-style-type: none"> - контроль состояния здоровья персонала перед началом смены; - создание условий для соблюдения личной гигиены (наличие дезинфицирующих средств, мыла и т.д.) 	
		Скрытая порча, обнаруживаемая только после дефростации или во время разделки	3	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - изъятие такой продукции как несоответствующей (по процедуре ХАССП) - проведение работы с поставщиками – оценка поставщиков по ДП-10 	
		Остатки моющих или дезинфицирующих средств на производственном инвентаре, окружении	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение рабочих инструкций по мытью и обработке производственного инвентаря и окружения; - соблюдение документированной процедуры по перекрестным загрязнениям; - контроль концентрации дез. средств в рамках ППК; - использование только моющих и дез. средств средств, разрешённых в пищевой промышленности 	
		Другие виды пищевого сырья	2	4	да	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение чистоты процессов – порядка работы с поверхностью - тщательная санитарная и дез. обработка рабочих поверхностей (стол, ванны) 	
		Наличие посторонних включений, шелухи, частиц земли, и пр.	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение инструкций по обработке овощей; - соблюдение инструкций и концентраций дезсредств для обработки листовых овощей; - промывка овощей 	
		Другие виды пищевого сырья	3	4	да	<ul style="list-style-type: none"> - отсутствие одновременной вторичной обработки овощей и пищевого сырья в одном цехе – соблюдение последовательности процессов (по ДП-05) - соблюдение порядка санитарной обработки и дезобработки рабочих поверхностей столов, ванны и оборудования 	
		Посторонние частицы, включения	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены 	
		Наличие посторонних включений, примесей	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - проведение контроля качества и безопасности воды в рамках ППК. - установка и своевременная замена фильтров для воды. 	
Подготовка овощей	Физические	Плесени	Овощи с признаками порчи	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - визуальный контроль овощей в начале их технологической обработки; - выполнение процедуры по работе с несоответствующей продукцией при обнаружении такой.
			Овощи с признаками порчи	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение инструкций по подготовке / обработке овощей; - проверка органолептики
			Вода, используемая для обработки	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - проведение контроля качества и безопасности воды в рамках ППК - использование фильтров для воды
			Другие виды пищевого сырья	3	4	да	<ul style="list-style-type: none"> - отсутствие одновременной вторичной обработки овощей и пищевого сырья в одном цехе – соблюдение последовательности процессов (по ДП-05) - соблюдение порядка санитарной обработки и дезобработки рабочих поверхностей столов, ванны и оборудования
	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные					

Перенос на термообработку	Химические	Остатки дезинфицирующих средств	Плохо промытые ёмкости для переноса продуктов	1	1	нет	- соблюдение инструкций и порядка санитарной обработки производственного окружения.
	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Персонал, нарушающий правила личной гигиены и последовательность процессов	2	1	нет	- строгое соблюдение последовательности процессов (по ДП-05) - соблюдение правил личной гигиены – исключение контакта рук повара с упаковками пищевого сырья, размещаемого на хранение
Подготовка сыпучих продуктов	Физические	Посторонние примеси или иные включения	Загрязнённые сыпучие продукты	3	1	нет	- переборка сыпучего сырья (крупы, сухофруктов); - визуальная оценка наличия посторонних включений; - использование сит.
	Биологические	Плесени	Сыпучие продукты с признаками порчи	1	1	нет	- проведение контроля качества и безопасности воды в рамках программы производственного контроля. - Использование и своевременная замена фильтров для воды
Химические	Потенциально опасные химические вещества и соединения	Вода, используемая для обработки	Технологическое оборудование и инвентарь	1	1	нет	- проведение контроля качества и безопасности воды в рамках программы производственного контроля - использование фильтров для воды
				Внешняя среда	1	1	нет
Физические	Остатки дезинфицирующих средств	Вода, используемая для обработки	Технологическое оборудование и инвентарь	1	1	нет	- соблюдение процедуры по предупреждению перекрестных загрязнений; - использование дезинфицирующих средств, разрешённых в пищевой промышленности / на пищеблоках организаций общественного питания; - соблюдение инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов; - соблюдение инструкций по мытью кухонного инвентаря и оборудования.
				1	1	нет	- соблюдение процедуры по предупреждению перекрестных загрязнений; - контроль состояния здоровья персонала в начале работы; - проведение периодических мед. осмотров и соблюдение календаря прививок для работников, контактирующих с пищевыми продуктами.

Химические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Сыпучие продукты	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - визуальный контроль сыпучих продуктов в начале их технологической обработки; - соблюдение точности процессов и мест обработки круп; - выполнение процедуры по работе с несоответствующей продукцией при обнаружении такой;
		Другие виды пищевого сырья (мука)	3	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - строгое соблюдение порядка последовательности технологических процессов при работе с тестом в «сырой» зоне горячего цеха - наличие термической обработки блинд из круп
Химические	Потенциально опасные химические вещества и соединения	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение персоналом правил по личной гигиене; - наличие необходимых средств (дез. средства для рук, мыло, полотенца) для выполнения персоналом правил личной гигиены.
		Вода, используемая для промывки или замачивания сыпучих продуктов (зависит от ТК)	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - проведение контроля качества и безопасности воды в рамках программы производственного контроля; - установка и своевременная замена фильтров для воды.
Физические	Подавание посторонних включений, частиц	Повреждённый производственный инвентарь	2	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - контроль и своевременная замена технологического инвентаря для исключения использования в производстве повреждённого инвентаря; - проведение технического обслуживания оборудования для предупреждения попадания его деталей и частей при использовании.
		Плохо обработанное оборудование или инвентарь	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение режимов очистки и мойки производственного оборудования и инвентаря; - соблюдение инструкции по использованию дезсредств.
Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение персоналом правил по личной гигиене; - наличие необходимых средств (дез. средства для рук, мыло, полотенца) для выполнения персоналом правил личной гигиены; - использование одноразовых перчаток при нарезке овощей для салатов.
		Пищевые продукты и сырьё с признаками порчи	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - визуальный контроль органолептики пищевого сырья и продуктов в процессе нарезки; - соблюдение порядка обращения с несоответствующей продукцией; - соблюдение требований процедуры по перекрёстным загрязнениям, в том числе использование инвентаря с соответствующей маркировкой по видам продуктов, технологического оборудования.
Химические	Остатки дезинфицирующих средств	Технологическое оборудование и инвентарь	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по предупреждению перекрёстных загрязнений; - использование дезинфицирующих средств, разрешённых в пищевой промышленности / на пищевых блоках организации общественного питания; - соблюдение инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов; - соблюдение инструкций по мытью кухонного инвентаря.
		Очистка и измельчение / резка				

	Аллергены	Использование разделочного инвентаря с несомкнутой маркировкой	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - использование инвентаря в соответствии с нанесённой на него маркировкой; - соблюдение процедуры по управлению перекрёстным загрязнением 	
Соединение / смешивание ингредиентов (по ТК)	Физические	Попадание посторонних включений, частиц	Производительное оборудование и инвентарь	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - контроль и своевременная замена технологического инвентаря для исключения использования в производстве повреждённого инвентаря; - проведение технического обслуживания оборудования для предупреждения попадания сто деталей и частей при использовании.
			Персонал, нарушающий правила личной гигиены	2	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение персоналом правил по личной гигиене.
Соединение / смешивание ингредиентов (по ТК)	Физические	Посторонние примеси	Вода (как компонент)	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - проведение контроля качества и безопасности воды в рамках программы производственного контроля - установка фильтров для воды
			Плохо обработанное оборудование или инвентарь	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение режимов очистки и мойки производственного оборудования и инвентаря; - соблюдение инструкции по использованию дезсредств.
Соединение / смешивание ингредиентов (по ТК)	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - наличие необходимых средств (дез. средства для рук, мыло, полотенца) для выполнения персоналом правил личной гигиены; - контроль состояния здоровья в начале смены.
			Блюда, приготовленные с нарушением рецептуры	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение рецептура, установленной технологической картой - проверка закладки поваром ингредиентов (соблюдения рецептуры) во время внутренних аудитов
Соединение / смешивание ингредиентов (по ТК)	Химические	Аллергены	Технологическое оборудование и инвентарь, несоответствующей маркировки	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - использование инвентаря в соответствии с нанесённой на него маркировкой; - соблюдение процедуры по управлению перекрёстным загрязнением
			Потенциально опасные химические вещества и соединения	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - проведение контроля качества и безопасности воды в рамках программы производственного контроля - установка фильтров для воды
Раскатка теста	Физические	Попадание посторонних включений, частиц	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение персоналом правил по личной гигиене.
			Плохо обработанное оборудование или инвентарь	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение режимов очистки и мойки производственного оборудования и инвентаря; - соблюдение инструкции по использованию дезсредств.
Раскатка теста	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - наличие необходимых средств (дез. средства для рук, мыло, полотенца) для выполнения персоналом правил личной гигиены; - контроль состояния здоровья в начале смены; - термическая обработка тестовых заготовок.

	Химические		Остатки дезинфицирующих средств	Инвентарь с остатками дезинфицирующих средств	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по предупреждению перекрестных загрязнений; - использование дезинфицирующих средств, разрешенных в пищевой промышленности / на пищевых объектах организации общественного питания; - соблюдение инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов; - соблюдение инструкций по мытью кухонного инвентаря.
	Аллергены		Производственный инвентарь несоответствующей маркировки	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - использование инвентаря в соответствии с нанесенной на него маркировкой; - соблюдение процедуры по управлению перекрестным загрязнением 	
Формовка изделий	Физические		Подавание посторонних включений, частиц	Плохо обработанные листы для выпечки	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - поддержание чистоты используемых форм. - соблюдение порядка обработки и прокаливания форм.
	Остатки дезинфицирующих средств		Персонал, нарушающий правила личной гигиены	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение персоналом правил личной гигиены. - термическая обработка тестовых заготовок. 	
Термическая обработка	Химическое		Остатки дезинфицирующих средств	Листы, с остатками дезинфицирующих средства	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по предупреждению перекрестных загрязнений; - использование дезинфицирующих средств, разрешенных в пищевой промышленности / на пищевых объектах организаций общественного питания; - соблюдение инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов; - соблюдение инструкций по мытью листов.
	Биологические		Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Кулинарные изделия	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение режимов термической обработки, установленной в ТК (температура, время); - обслуживание технологического оборудования для обеспечения необходимых температурных режимов приготовления блюд.
Приготовление витаминизированных напитков	Химические		Аллергены	Витаминизированный напиток, приготовленный с нарушением инструкции изготовителя (превышение концентрации витамина С)	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - строгое соблюдение инструкции производителя витаминизированного напитка - проверка соблюдения поваром инструкции (проверка фактического приготовления напитка во время внутренних аудитов)
	Физические		Частицы из внешней среды	Производственное окружение	2	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - проведение дератизационных и дезинсекционных работ в помещениях пищеблока специализированными организациями; - застывание оконных и дверных проёмов (выходящих на улицу); - использование крышек для кастрюль с напитками; - установка инсектицидных ламп для борьбы с пролётом насекомых.
Охлаждение напитков	Биологические		Микроорганизмы	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по личной гигиене персонала.
	Физические		Персонал, нарушающий правила личной гигиены	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по личной гигиене персонала.
Подготовка к выдаче	Посторонние предметы, частицы и		Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по личной гигиене персонала 	

Перенос блгод на группы	Физичес	Посторонние частицы, загрязнения	Нарушение правил переноса блгод	1	1	нет	- соблюдение требований к переносу готовых блгод – в закрытых ёмкостях
Выдача с пищеблока	Биологический	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	- соблюдение положений процедуры по личной гигиене; - использование одноразовых перчаток при выдаче блгод и продуктов - размещение и включение бактерицидной установки рядом с окном раздачи
	Химические	Растворы моющих и дезсредств	Нарушение порядка хранения моющих средств в зоне мытья посуды	1	1	нет	- хранение растворов только в закрытом виде - соблюдение точности процессов – порядка их проведения - исключение контакта с пищевыми продуктами сотрудника, осуществляющего мытьё кухонной посуды - наличие средств для соблюдения правил личной гигиены - соблюдение точности процессов
	Биологические	Микроорганизмы	Продукты промышленного выпуска со скрытой порчей	1	4	да	- использование одноразовых перчаток при порционировании блгод. - обязательное проведение бракеража готовых продуктов промышленного выпуска (особенно кислородной продукции), которые не проходят на пищеблоке дополнительной обработки; - удержание от выдачи в реализацию продукции, признанной несоответствующей - проведение оценки поставщиков с целью снижения рисков работы с недобросовестными

Порционирование готовых блюд на группах	Химические		Биологические	Физические	Химические	Биологические				
	Остатки моющих и дезинфектантов	Столочная посуда с остатками / следами средств								
	Аллергены	Готовые блюда и продукты	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	Остатки моющих и дезинфектантов	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по личной гигиене персонала; - контроль состояния здоровья персонала перед началом работы; - создание условий для соблюдения личной гигиены (наличие дезинфицирующих средств, мыла и т.д.)
	Остатки моющих и дезинфектантов	Столочная посуда с остатками / следами средств	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	Остатки моющих и дезинфектантов	Кухонная посуда с остатками / следами средств	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - использование дезинфицирующих средств, разрешённых в пищевой промышленности / на пищевых объектах организации общественного питания; - соблюдение инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов; - соблюдение инструкций по порядку обработки кухонной посуды, инвентаря; - проверка концентрации используемых растворов в рамках ППК.
	Остатки моющих и дезинфектантов	Столочная посуда с остатками / следами средств	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	Остатки моющих и дезинфектантов	Кухонная посуда с остатками / следами средств	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по личной гигиене персонала; - своевременное прохождение медицинских осмотров; - контроль состояния здоровья персонала перед началом работы; - создание условий для соблюдения личной гигиены (наличие дезинфицирующих средств, мыла и т.д.); - использование одноразовых перчаток при порционировании блюд; - включение бактерицидных ламп при раздаче
	Остатки моющих и дезинфектантов	Столочная посуда с остатками / следами средств	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	Остатки моющих и дезинфектантов	Кухонная посуда с остатками / следами средств	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение индивидуальных диет / рационов питания воспитанников при наличии индивидуальной непереносимости пищевых продуктов; - контроль медицинским работником или иным ответственным сотрудником наличия индивидуальных назначений врача. - использование дезинфицирующих средств, разрешённых в пищевой промышленности / на пищевых объектах организации общественного питания; - соблюдение инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов; - соблюдение инструкций по порядку обработки столовой посуды.

3. Перечень и анализ опасных факторов при организации процессов производства и раздачи блюд на пищеблоке по адресу:
ул. Палисадная, 14

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)		
								Блок-схема процессов производства и раздачи готовых блюд (БС-01.1)	
Подготовка готовых продуктов в индивидуальных упаковках	Физические	Посторонние частицы, включения	Загрязнённая упаковка	3	1	нет	- обработка внешней упаковки.		
				Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Пищевой продукт с признаками порчи	1	1	нет	- визуальный осмотр пищевого продукта после вскрытия упаковки; - выполнение документированной процедуры по работе с несоответствующей продукцией при обнаружении такой
						2	1	нет	
Химическое	Токсичные, продуцируемые микроорганизмами	Пищевой продукт с признаками порчи	1	1	нет	- проверка органолептических свойств (запах) до начала технологической обработки продукции; - выполнение документированной процедуры по работе с несоответствующей продукцией при обнаружении такой			
			Загрязнённое пищевое сырьё, содержащее посторонние включения	2	2	нет	- проверка органолептических свойств до начала технологической обработки продукции; - выполнение документированной процедуры по работе с несоответствующей продукцией при обнаружении такой		
				Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	- соблюдение правил личной гигиены	
Физические	Посторонние частицы, включения	Вода, используемая для обработки	1		1	нет	- проведение контроля качества и безопасности воды в рамках ППК; - установка и своевременная замена фильтров для воды.		
			Биологические	Плесени	Пищевое сырьё с признаками порчи	2	1	нет	- соблюдение документированной процедуры по предотвращению перекрестных загрязнений, в том числе соблюдение поточности технологических процессов и порядка использования производственных ванн; - органолептическая оценка (запах, консистенция и т.д.) пищевого сырья и продуктов перед началом обработки; - соблюдение рабочих инструкций по обработке различного пищевого сырья и продуктов; - выполнение документированной процедуры по работе с несоответствующей продукцией при обнаружении такой

Подготовка овощей	Химические	Микроорганизмы, в том числе патогенные	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по личной гигиене персонала; - своевременное прохождение медицинских осмотров; - контроль состояния здоровья персонала перед началом смены; - создание условий для соблюдения личной гигиены (наличие дезинфицирующих средств, мыла и т.д.) 	
			Скрытая порча, обнаруживаемая только после дефростации или во время разделки	3	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - изъятие такой продукции как несоответствующей (по процедуре ХАССП) - проведение работы с поставщиками – оценка поставщиков по ДП-10 	
	Химические вещества	Остатки моющих или дезинфицирующих средств на производственном инвентаре, окружении	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение рабочих инструкций по мытью и обработке производственного инвентаря и окружения; - соблюдение документированной процедуры по перекрестным загрязнениям; - контроль концентрации дез.средств в рамках ППК; - использование только моющих и дез.средств, разрешенных в пищевой промышленности 		
			Очищенные овощи	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение инструкций по обработке овощей; - соблюдение инструкций и концентраций дезсредств для обработки листовых овощей; - промывка овощей. 	
	Физические	Наличие посторонних включений, шелухи, частиц земли, и пр.	Другие виды пищевого сырья	3	4	да	<ul style="list-style-type: none"> - отсутствие одновременной вторичной обработки овощей и пищевого сырья в одном цехе – соблюдение последовательности процессов (по ДП-05) - соблюдение порядка санитарной обработки и дезобработки рабочих поверхностей столов, ванн и оборудования 	
				Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены
			Наличие посторонних включений, примесей	Вода, используемая для обработки	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - проведение контроля качества и безопасности воды в рамках ППК. - установка и своевременная замена фильтров для воды.
				Овощи с признаками порчи	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - визуальный контроль овощей в начале их технологической обработки; - выполнение процедуры по работе с несоответствующей продукцией при обнаружении такой
	Биологические	Плесени	Овощи с признаками порчи	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение инструкций по подготовке / обработке овощей; - визуальная проверка 	
				Овощи с признаками порчи	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - проведение контроля качества и безопасности воды в рамках ППК - использование фильтров для воды
Микроорганизмы, в т.ч. патогенные			Другие виды пищевого сырья, в т.ч яйца	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - отсутствие одновременной вторичной обработки овощей и пищевого сырья в одном цехе – соблюдение последовательности процессов (по ДП-05) - соблюдение порядка санитарной обработки и дезобработки рабочих поверхностей столов, ванн и оборудования 	
				2	4	да		

										<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение персоналом правил личной гигиены; - наличие необходимых средств (лсз средства для рук, мыло, полотенца) для вытирания персоналом правил личной гигиены; - выполнение процедуры по предупреждению перекрестных загрязнений; - контроль состояния здоровья персонала в начале работы; - проведение периодических мед осмотров и соблюдение календаря прививок для работников, контактирующих с пищевыми продуктами.
		Потенциально опасные химические вещества и соединения	Вода, используемая для обработки	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - проведение контроля качества и безопасности воды в рамках программы производственного контроля - использование фильтров для воды 			
	Химические	Остатки дезинфицирующих средств	Технологическое оборудование и инвентарь	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по предупреждению перекрестных загрязнений; - использование дезинфицирующих средств, разрешенных в пищевой промышленности / на пищевых объектах организаций общественного питания; - соблюдение инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов; - соблюдение инструкций по мытью кухонного инвентаря и оборудования. 			
	Физические	Подавание посторонних включений, частиц	Внешняя среда	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - перенос подготовленных полуфабрикатов осуществляется в закрытых емкостях 			
	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Персонал, нарушающий правила личной гигиены и последовательность процессов	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - строгое соблюдение последовательности процессов (по ДП-05) - соблюдение правил личной гигиены – исключение контакта рук повара с упаковками пищевого сырья, размещаемого на хранение 			
Перенос на термообработку	Химические	Остатки дезинфицирующих средств	Пилюх промывные емкости для переноса продуктов	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение инструкций и порядка санитарной обработки производственного окружения. 			
	Физические	Посторонние примеси или иные включения	Загрязнённые сыпучие продукты	3	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - переборка сыпучего сырья (крупа, сухофруктов); - визуальная оценка наличия посторонних включений; - использование сит. 			
Подготовка сыпучих продуктов	Физические	Вода, используемая для промывки или замачивания сыпучих продуктов (зависит от ТК)		1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - проведение контроля качества и безопасности воды в рамках программы производственного контроля - использование и своевременная замена фильтров для воды 			
	Биологические	Плесени	Сыпучие продукты с признаками порчи	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - визуальный контроль сыпучих продуктов в начале их технологической обработки; - выполнение процедуры по работе с несоответствующей продукцией при обнаружении такой. 			

	Химические	Потенциально опасные химические вещества и соединения	Вода, используемая для промывки или замачивания сыпучих продуктов (зависит от ТК)	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - проведение контроля качества и безопасности воды в рамках программы производственного контроля; - установка и своевременная замена фильтров для воды.
			Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение персоналом правил по личной гигиене; - наличие необходимых средств (дез.средства для рук, мыло, полотенца) для выполнения персоналом правил личной гигиены.
	Химические	Подавание посторонних включений, частиц	Поврежденный производственный инвентарь	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - контроль и своевременная замена технологического инвентаря для исключения использования в производстве поврежденного инвентаря; - проведение технического обслуживания оборудования для предупреждения попадания его деталей и частей при использовании.
			Плохо обработанное оборудование или инвентарь	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение режимов очистки и мойки производственного оборудования и инвентаря; - соблюдение инструкции по использованию дезсредств.
	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение персоналом правил по личной гигиене; - наличие необходимых средств (дез.средства для рук, мыло, полотенца) для выполнения персоналом правил личной гигиены; - использование одноразовых перчаток при нарезке овощей для салатов.
			Пищевые продукты и сырье с признаками порчи	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - визуальный контроль органолептики пищевого сырья и продуктов в процессе нарезки; - соблюдение порядка обращения с несоответствующей продукцией; - соблюдение требований процедуры по перекрестным загрязнениям, в том числе использование инвентаря с соответствующей маркировкой по видам продуктов, технологического оборудования.
	Химические	Остатки дезинфицирующих средств	Технологическое оборудование и инвентарь	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по предупреждению перекрестных загрязнений; - использование дезинфицирующих средств, разрешенных в пищевой промышленности / на пищевых организациях общественного питания; - соблюдение инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов; - соблюдение инструкций по мытью кухонного инвентаря.
	Очистка и измельчение / резка						

Соединение / смеси / нереагентов (по ТК)	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Использование раздельного инвентаря с несомкнутой маркировкой	1	1	нет	- использование инвентаря в соответствии с нанесённой на него маркировкой; - соблюдение процедуры по управлению перекрёстным загрязнением			
				Физические	Подавание посторонних включений, частиц	Производственное оборудование и инвентарь	1	2	нет	- контроль и своевременная замена технологического инвентаря для исключения использования в производстве повреждённого инвентаря; - проведение технического обслуживания оборудования для предупреждения попадания его деталей и частей при использовании
							Посторонние примеси	Вола (как компонент)	1	1
				Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Персонал, нарушающий правила личной гигиены			1	1
							Химические	Потенциально опасные химические вещества и соединения	Вола (как компонент)	1
				Физические	Аллергены	Технологическое оборудование и инвентарь, несомкнутой маркировки				1
							Биологические	Подавание посторонних включений, частиц	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1
				Химические	Потенциально опасные химические вещества и соединения	Вола (как компонент)				1
							Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1
				Физические	Подавание посторонних включений, частиц	Производственное оборудование и инвентарь				1
							Посторонние примеси	Вола (как компонент)	1	1

Формовка изделий	Химические	Остатки дезинфицирующих средств	Инвентарь с остатками дезинфицирующих средств	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по предупреждению перекрестных загрязнений; - использование дезинфицирующих средств, разрешённых в пищевой промышленности / на пищеблоках организаций общественного питания; - соблюдение инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов; - соблюдение инструкций по мытью кухонного инвентаря.
	Физические	Попадание посторонних включений, частиц	Производительный инвентарь несоответствующей маркировки	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> - использование инвентаря в соответствии с нанесённой на него маркировкой; - соблюдение процедуры по управлению перекрёстным загрязнением
Термическая обработка	Химические	Остатки дезинфицирующих средств	Листы, с остатками дезинфицирующих средства	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - поддержание чистоты используемых форм; - соблюдение порядка обработки и прокаливания форм.
	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Кулинарные изделия	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение режима термической обработки, установленной в ТК (температура, время); - обслуживание технологического оборудования для обеспечения необходимых температурных режимов приготовления блюд.
Приготовление витаминизированных напитков	Химические	Аллергены	Витаминизированный напиток, приготовленный с нарушением инструкции изготовителя (превышение концентрации витамина С)	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - строгое соблюдение инструкции производителя витаминизированного напитка - проверка соблюдения поваром инструкции (проверка фактического приготовления напитка во время внутренних аудитов)
	Физические	Частицы из внешней среды	Производительное окружение	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - проведение дератизационных и дезинсекционных работ в помещениях пищеблока специализированными организациями; - застекливание оконных и дверных проёмов (выходящих на улицу); - использование крышек для контроля с напиптками; - установка инсектицидных ламп для борьбы с пролётом насекомых.
Охлаждение напитков	Биологические	Микроорганизмы	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение процедуры по личной гигиене персонала.
	Химические		Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	

Подготовка к выдаче	Биологические		Химические	Физические	Физические	Физические	Физические	Физические	Физические
	Микроорганизмы	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные							
Выдача к выдаче	Микроорганизмы	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Растворы моющих и дезинфектантов	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	- соблюдение процедуры по личной гигиене персонала	- проведение дезинвентаризационных и дезинсекционных работ в помещениях пищеблока специализированными организациями; - застывание оконных и дверных проёмов (выходящих на улицу); - установка инсектицидных ловушек (при необходимости); - использование производственного инвентаря без повреждений; - соблюдение процедуры по личной гигиене персонала; - своевременное прохождение медицинских осмотров; - контроль состояния здоровья персонала перед началом работы; - создание условий для соблюдения личной гигиены (наличие дезинфицирующих средств, мыла и т.д.); - использование одноразовых перчаток при порционировании блюда
Выдача с пищеблока	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	- исключение контакта с пищевыми продуктами сотрудника, осуществляющего мытьё кухонной посуды - наличие средств для соблюдения правил личной гигиены - соблюдение точности процессов	- выполнение положений процедуры по личной гигиене; - использование головных уборов (нахождение на раздаче в полном комплекте санитарной одежды).	
									Персонал, нарушающий правила личной гигиены
Перенос блюда на группу	Физические	Посторонние предметы, частицы и включения	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	- соблюдение периодичности обработки лифта - перемещение продуктов только в закрытых ёмкостях		
								Производственное окружение	1
Перенос блюда на группу	Физические	Посторонние предметы, частицы, загрязнения	Заряжённая cabina лифтового оборудования	1	1	нет			
								Заряжённая cabina лифтового оборудования	1

		Нарушение правил переноса блюда	1	1	нет	- соблюдение требований к переносу готовых блюда – в закрытых емкостях
	Биологические	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	2	1	нет	- соблюдение процедуры по личной гигиене персонала; - контроль состояния здоровья персонала перед началом работы; - создание условий для соблюдения личной гигиены (наличие дезинфицирующих средств, мыла и т.д.).
	Биологические	Посторонние предметы / вещи, перевозимые на лифте с продуктами	1	1	нет	- использование лифтов только для перемещения готовых блюда и продукции - соблюдение правил перемещения готовых блюда (в закрытых емкостях)
	Химические	Остатки моющих и дезинфектантов	1	1	нет	- использование дезинфицирующих средств, разрешенных в пищевой промышленности / на пищеблоках организаций общественного питания; - соблюдение инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов; - соблюдение инструкций по порядку обработки кухонной посуды, инвентаря; - проверка концентрации используемых растворов в рамках ППК.
	Физические	Посторонние предметы, чаепития и включенная техника	1	1	нет	- соблюдение процедуры по личной гигиене персонала
	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	1	1	нет	- соблюдение процедуры по личной гигиене персонала; - своевременное прохождение медицинских осмотров; - контроль состояния здоровья персонала перед началом работы; - создание условий для соблюдения личной гигиены (наличие дезинфицирующих средств, мыла и т.д.); - использование одноразовых перчаток при порционировании блюда; - включение бактерицидных ламп при раздате
	Биологические	Аллергены	1	1	нет	- соблюдение индивидуальной неприкосновенности пищевых продуктов; - контроль медицинских работников или иных ответственных сотрудников наличия индивидуальных назначений врача.
	Химические	Остатки моющих и дезинфектантов	1	1	нет	- использование дезинфицирующих средств, разрешенных в пищевой промышленности / на пищеблоках организаций общественного питания; - соблюдение инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов; - соблюдение инструкций по порядку обработки столовой посуды.
	Порционирование готовых блюда на группах					

4. Анализ значимых опасностей и выявленные ККТ

Процесс	Тип опасного фактора	Источник	Общие для пищеблоков				ККТ №1	ККТ №2	ККТ №3
			A1	A2	A3	A4			
Входной контроль пищевого сырья и продуктов	Биологический	Пищевое сырьё и продукты, перевозимые с нарушением режимов транспортнорезервации	да	да	-	-	-	ККТ №1	
	Химический	Пищевое сырьё и продукты, содержащие запрещённые химические вещества / элементы (или с превышением ПДУ)	да	да	-	-	-	ККТ №2	
Хранение пищевого сырья и продуктов в холодильном / морозильном оборудовании и складских помещениях	Биологический	Пищевое сырьё и продукты, хранение которых происходило с нарушением температурно-влажностных условий	да	да	-	-	-	ККТ №3	
	Пищеблок по адресу: ул. Латышская, 90								
Подготовка пищевого сырья	Химический (аллергены)	Другие виды пищевого сырья	нет	да	-	-	-	-	
	Физический	Другие виды пищевого сырья	нет	да	-	-	-	-	
Подготовка овощей	Биологический	Другие виды пищевого сырья	нет	да	-	-	-	-	
	Биологический	Продукты промышленного выпуска со скрытой порчей	да	да	-	-	-	ККТ №4	
Подготовка к раздаче	Химический (аллергены)	Другие виды пищевого сырья (мука, пищевое сырьё)	нет	да	-	-	-	-	
	Пищеблок по адресу: ул. Палисадная, 14								
Подготовка овощей	Физический	Другие виды пищевого сырья	нет	да	-	-	-	-	
	Биологический	Другие виды пищевого сырья	нет	да	-	-	-	-	
Подготовка к раздаче	Биологический	Продукты промышленного выпуска со скрытой порчей	да	да	-	-	-	ККТ №4	
	Химический (аллергены)	Другие виды пищевого сырья (мука, пищевое сырьё)	нет	да	-	-	-	-	

110-01-3057

Копия №1

стр. 30 из 31

Лист ознакомления и выдачи копий

ФИО	Должность	Дата ознакомления	Дата выдачи бумажной или электронной копии*	№. копии*	Подпись
Ковалева ОА	заведующий	10.03.23	-	-	<i>ОА</i>
Жонкина Е.Ю	Завед. Кухней	10.03.23	-	-	<i>Е.Ю</i>
Добручка М.А	Завед. Кухней	10.03.23	10.03.23	1	<i>М.А</i>
Саржан С.Ф	повар	10.03.23	-	-	<i>С.Ф</i>
Мещеряков И.В	повар	10.03.23	-	-	<i>И.В</i>

* Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана.

№	Дата внесения изменений	№	Инициалы

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МБДОУ – детский сад №148

О.А. Ковалева
10.03.2023 г.

ПЛАН ХАССП с листами ХАССП

ПЛ-01-2023 (редакция №1)

ДОКУМЕНТ ВВЕДЁН ВЗАМЕН: ПХ-09-2017 «План ХАССП»			
ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ с 10.03.2023 г.			
Приказом № <u>30</u> от 10.03.2023 г.			
Отметки об актуализации документа:			
« ____ » _____ 2024 г.	_____ / _____	подпись	ФИО
« ____ » _____ 2025г.	_____ / _____	подпись	ФИО

№	Дата внесения изменений	№	Инициалы

ПЕРЕЧЕНЬ ИЗМЕНЕНИЙ ДОКУМЕНТА ПЛ-01-2023 (РЕДАКЦИЯ №1)

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
1			

_____ / ФИО сотрудника, внесшего изменение

_____ / Подпись

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
2			

_____ / ФИО сотрудника, внесшего изменение

_____ / Подпись

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
3			

_____ / ФИО сотрудника, внесшего изменение

_____ / Подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и область применения..... 4

2. Нормативные ссылки..... 4

3. Термины и определения..... 4

4. Общие положения..... 5

5. Ответственность и полномочия..... 5

6. Актуализация плана ХАССП..... 6

Листы ХАССП..... 7

1. Цель и область применения

1.1. Настоящий План ХАССП (далее – План) разработан с целью реализации требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590 по управлению критическими контрольными точками, выявленными в ходе анализа опасных факторов при приготовлении на пищеблоках и раздаче готовых блюд и пищевых продуктов в МБДОУ – детский сад №148(далее – Учреждение).

1.2. Цель управления ККТ – минимизация и устранение риска реализации значимых опасных факторов, которые могут оказать негативное воздействие на безопасность реализуемых готовых блюд и, как следствие, на здоровье воспитанников.

1.3. Положения настоящего Плана обязательны к применению всеми сотрудниками, задействованными в мониторинге и управлении ККТ.

2. Нормативные ссылки

2.1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

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

2.3. М-01-2023 «Методика анализа опасных факторов и определения ККТ»;

2.4. ДП-03-2023 «Входной контроль пищевого сырья, продукции и ТМЦ»;

2.5. ДП-04-2023 «Хранение пищевого сырья и продукции»;

2.6. ДП-02-2023 «Проведение внутренних аудитов системы ХАССП».

2.7. ДП-09-2023 «Личная гигиена персонала»;

2.8. ДП-07-2023 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия».

2.9. ДП-01-2023 «Управление документированной информацией системы ХАССП».

3. Термины, определения и сокращения

3.1. В настоящем Плате применяются следующие термины с соответствующими определениями:

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

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

Опасный фактор (опасность) – биологические, химические или физические вещества в пищевых продуктах, потенциально способные оказать неблагоприятное воздействие на здоровье.

Критическая контрольная точка – этап процесса, на котором применяется управляющее воздействие для предотвращения или снижения значительной опасности, относящейся к безопасности пищевой продукции, до приемлемого уровня, определены критические пределы и на котором измерение обеспечивает результативное применение коррекций.

Критический предел – критерий, который в критической контрольной точке разделяет допустимые и недопустимые значения контролируемых параметров.

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

Мониторинг – проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в ККТ с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для работы корректирующих и предупреждающих действий.

Коррекция – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия с целью недопущения его повторного появления.

Несоответствие – невыполнение установленного требования.

Соответствие – выполнение установленного требования.

3.2. В настоящем Плана приняты следующие сокращения:

ККТ – критические контрольные точки.

ВСД – ветеринарные сопроводительные документы.

ТТН – товарно-транспортные накладные.

НП – несоответствующая продукция.

ТК – технологические карты.

4. Общие положения

4.1. План ХАССП разработан по результатам проведения анализа опасных факторов в соответствии с Методикой анализа опасных факторов и выявления ККТ (М-01) и содержит рабочие листы ХАССП с описанием методов контроля каждой ККТ. В связи с идентичностью производственных процессов пищеблоков Учреждения, технологических режимов приготовления блюд, однотипности процессов проведения входного контроля продуктов, выявленные ККТ распространяются на оба пищеблока Учреждения.

4.2. Документирование обязательной информации о ККТ осуществляется согласно установленной в Методике (М-01) форме «Листа ХАССП».

4.3. Каждый Лист ХАССП включает в себя следующую информацию:

- значимые опасные факторы, которые могут повлиять на безопасность готовых блюд и контролируются в ККТ;
- критические пределы в ККТ;
- процедуры мониторинга;
- коррекции, предпринимаемые в случае несоблюдения критических пределов;
- корректирующие действия;
- распределение ответственности и полномочий;
- необходимые записи по мониторингу ККТ.

4.4. Окончательные корректирующие действия по каждой конкретной ситуации нарушения критических пределов разрабатываются после определения причины возникновения НП, в соответствии с алгоритмом, представленным в ДП-07.

5. Ответственность и полномочия

5.1. Группа ХАССП отвечает за достоверность информации, изложенной в настоящем Плана.

5.2. Все сотрудники, вовлечённые в процессы обеспечения безопасности пищевой продукции, отвечают за выполнение мероприятий, описанных в настоящем Плате (контроль, ведение необходимых записей, выполнение коррекции и корректирующих мероприятий).

5.3. Координатор группы ХАССП имеет право инициировать внеплановый аудит для актуализации или пересмотра Плате ХАССП, если существует риск выпуска небезопасных блюд из-за обнаружения серьёзных отклонений (примеры случаев проведения внеплановых аудитов п ДП-02).

6. Актуализация Плате ХАССП

6.1. План ХАССП анализируется на актуальность во время проведения ежегодных внутренних аудитов системы ХАССП в соответствии с ДП-02 после проведения анализа опасных факторов или принятия решения об актуальности текущего перечня опасных факторов.

6.2. Оригинал Плате ХАССП находится у Координатора группы ХАССП. С Плате ХАССП знакомят весь персонал, на которого возложена ответственность за мониторинг и проведение коррекций / корректирующих действий.

6.3. Копии Листов ХАССП или всего Плате могут быть выданы на места проведения процессов, к которым относится та или иная ККТ. В обязательном порядке копия Плате ХАССП с соблюдением ДП-01 передаётся на второй пищеблок, входящий в область распространения системы ХАССП и по которому был проведён анализ опасных факторов.

6.4. Записи о дате ознакомления / выдачи копии Плате ХАССП и ответственного за сохранность копии вносятся в Лист ознакомления в конце Плате в соответствии с ДП-01.

ЛИСТЫ ХАССП
Лист ХАССП для ККТ №1

Опасный фактор	Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные		
Процесс	Входной контроль пищевого сырья и продуктов		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр		Критические пределы
Поступающее пищевое сырьё и продукты	<ul style="list-style-type: none"> - Полный пакет сопроводительной документации. - Органолептические показатели - Температура продукта 		<ul style="list-style-type: none"> - Наличие корректно оформленного полного пакета сопроводительной документации. - Соответствие органолептическим показателям.
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП-03 «Входной контроль пищевого сырья, продуктов и ТМЦ»	Каждое поступление пищевого сырья и продуктов на пищеблок	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - Журнал бракеражаскорпортящейся пищевой продукции, - Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, - ВСД в ФГИС «Меркурий», - маркировочные ярлыки. - ТТН - с 01.12.23 – отметки в системе Честный знак
Коррекция и корректирующие действия			
Коррекция		Исполнитель	Записи
Запрос недостающей документации		Кладовщик	Электронное письмо поставщику, отметка в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции
Исключить возможность попадания пищевого сырья и продуктов в производственные процессы (изолировать и промаркировать) до получения от поставщика необходимой документации		Кладовщик	Сигнальные ярлыки, иная визуальная идентификация
Возврат пищевого сырья и продуктов поставщику при непредставлении им необходимой документации или при несоответствии органолептических показателей		Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - акт возврата, - отметки в системе Меркурий о возвратных ВСД, - отметки в бухгалтерских программах продуктах - отметки в журнале бракеража скоропортящейся продукции - отметки в журнале регистрации обнаруженной НП
Корректирующие действия		Ответственный	Записи
Провести повторную оценку поставщика		Кладовщик	Акт оценки / переоценки поставщика с результатами оценки
Внесение дополнений в шаблон договора с поставщиком пищевого сырья и продуктов или заключение дополнительного соглашения		Заведующий	Шаблон договора или дополнительного соглашения
Рассмотреть возможность закупа пищевого сырья и продуктов у другого поставщика – провести оценку потенциальных поставщиков		Заведующий, кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - акт оценки поставщика с результатами оценки, - протокол заседания группы ХАССП, - реестр поставщиков

Лист ХАССП для ККТ №2

Опасный фактор	Химический / Потенциально опасные химические вещества и соединения		
Процесс	Входной контроль пищевого сырья и продуктов		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Поступающее пищевое сырьё и продукты	Полный пакет сопроводительной документации	Наличие корректно оформленного полного пакета сопроводительной документации	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП-03 «Входной контроль пищевого сырья, продуктов и ТМЦ»	Каждое поступление пищевого сырья и продуктов на пищеблок	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, - Журнал учёта поступающей пищевой продукции, - Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, - ВСД в ФГИС «Меркурий», - маркировочные ярлыки. - ТТН - отметка в программном продукте (Бухгалтерии) - с 01.12.23 – отметки в системе Честный знак
Коррекция и корректирующие действия			
Коррекция	Исполнитель	Записи	
Запрос недостающей документации	Кладовщик	Электронное письмо поставщику, отметка в Журнале бракеража сырой продукции	
Исключить возможность попадания пищевого сырья и продуктов в производственные процессы (изолировать и промаркировать) до получения от поставщика необходимой документации	Кладовщик	Сигнальные ярлыки, иная визуальная идентификация	
Возврат пищевого сырья и продуктов поставщику при непредставлении им необходимой документации или при несоответствии органолептических показателей	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - акт возврата, - отметки в системе Меркурий о возвратных ВСД, - отметки в журнале бракеража скоропортящейся продукции - отметки в журнале регистрации обнаруженной НП 	
Корректирующие действия	Ответственный	Записи	
Внесение дополнений в шаблон договора с поставщиком пищевого сырья и продуктов или заключение дополнительного соглашения	Заведующий	Шаблон договора или дополнительного соглашения	
Рассмотреть возможность закупа пищевого сырья и продуктов у другого поставщика – провести оценку потенциальных поставщиков	Заведующий, кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - акт оценки поставщика с результатами оценки, - протокол заседания группы ХАССП 	
Провести повторную оценку поставщика	Координатор группы ХАССП	Акт оценки / переоценки поставщика с результатами оценки	

Лист ХАССП для ККТ №3

Опасный фактор	Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные		
Процесс	Хранение пищевого сырья и продуктов в холодильном оборудовании и на складах		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Пищевое сырьё и продукты, находящиеся на хранении	Условия хранения (температура, влажность)	В соответствии с пределами, установленными предприятием-изготовителем на маркировке и в сопроводительной документации	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП-04«Хранение пищевого сырья и продукции»	Ежедневно	Кладовщик	- Журналы регистрации температуры холодильников. - Журналы регистрации температуры и относительной влажности в помещении
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция	Исполнитель	Записи	
Изъять пищевое сырьё и продукты изолировать в специально отведённом месте, промаркировать для исключения возможности попадания пищевого сырья и продуктов в производственные процессы	Кладовщик	- сигнальные ярлыки, - акт о списании, - отметка в журнале регистрации выявленной НП	
Корректирующие действия	Ответственный	Записи	
Проанализировать возможности складских помещений и мест хранения на пищеблоках Учреждения для соблюдения условий хранения закупаемого пищевого сырья и продуктов	Группа ХАССП	Протокол / акт группы ХАССП	
Провести анализ сбоя работы оборудования	Группа ХАССП	Журнал регистрации выявленной НП	
Провести ремонтные работы оборудования с привлечением сторонней организации	Заведующий хозяйством	Договор, акт выполненных работ	
Пересмотреть периодичность проведения обслуживания оборудования	Заведующий хозяйством	Договор с обслуживающей организацией с установлением сроков обслуживания оборудования	

Лист ХАССП для ККТ №4

Опасный фактор	Биологический / Микроорганизмы		
Процесс	Подготовка к выдаче		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Пищевые продукты промышленного выпуска	Органолептические показатели	В соответствии с органолептическими показателями, свойственными продукту	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
Порядок снятия бракеража (положение о бракеражной комиссии), ТК	Постоянно перед допуском продуктов на раздачу	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция		Исполнитель	Записи
Изъятие и снятие продукта с реализации, списание		Бракеражная комиссия	- журнал бракеража готовой пищевой продукции. - акт о списании, - журнал регистрации выявленной НП
Корректирующие действия		Ответственный	Записи
Внесение дополнений в шаблон договора с поставщиком или заключение дополнительного соглашения		Кладовщик	Шаблон договора или дополнительного соглашения
Рассмотреть возможность закупа продуктов у другого поставщика		Заведующий	- акт оценки поставщика с результатами оценки, - протокол заседания группы ХАССП
Провести повторную оценку поставщика		Кладовщик	Акт оценки / переоценки поставщика с результатами оценки

Лист ознакомления и выдачи копий

ФИО	Должность	Дата ознакомления	№ копии*	Дата выдачи бумажной или электронной копии*	Подпись
Ковалева ОА	заведующий	10.03.23	-	-	<i>ОА</i>
Третьяк ЕИ	завед. архива	10.03.23	-	-	<i>ЕИ</i>
Добружинская МА	завед. архива	10.03.23	100323	1	<i>МА</i>
Сарман СФ	новар	10.03.23	-	-	<i>СФ</i>
Мещеряков В	новар	10.03.23	-	-	<i>В</i>

* Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана.