Утверждаю
Врио заведующего _____ И.Н. Шиманко

ПЛАН ХАССП
(с анализом опасностей и определением критических контрольных точек для пищеблока
ГБДОУ детский сад № 83
Приморского р-на Санкт-Петербурга)

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.
Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
Принцип 5. Установление корректирующих действий.
Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

В плане ХАССП использованы 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.
- **Группа ХАССП** - группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.
- **Опасность** - потенциальный источник вреда здоровью человека.
- **Опасный фактор** - вид опасности с конкретными признаками.
- **Риск** - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
- **Допустимый риск** - риск, приемлемый для потребителя.
- **Недопустимый риск** - риск, превышающий уровень допустимого риска.
- **Безопасность** - отсутствие недопустимого риска.
- **Анализ риска** - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.
- **Предупреждающее действие** - действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- **Корректирующее действие** - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- **Управление риском** - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- **Критическая контрольная точка** - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- **Применение по назначению** - использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
- **Применение не по назначению** - использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
- **Предельное значение** - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- **Мониторинг** - проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные

значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

- **Система мониторинга** - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.
- **Проверка (аудит)** - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- **Внутренняя проверка** - проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Анализ рисков в ДОУ проводится членами группы ХАССП с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

1.1. Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, включая все стадии жизненного цикла продукции (начиная с получения сырья, до конечного потребления, в том числе обработка, переработка, хранение и реализация):

- Биологические опасности. Источниками биологических опасных факторов могут быть: люди, помещения, оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.
- Химические опасности. Источниками химических опасных факторов могут быть:- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.
- Физические опасности. Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

1.2. Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции – ККТ (критические контрольные точки):

- Приемка сырья, поступающее в ДОУ;
- Хранения сырья;
- Производство пищевой продукции, в том числе: помещение и оборудование пищеблока; производственный процесс приготовления продукции (обработки и переработка, термообработка);
- Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции;
- Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

1.3. Анализ рисков

Методом анализа рисков с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают:

Вероятность появления опасного фактора, исходяиз 4-х возможных вариантов оценки:

- практически равна нулю;
- незначительная;
- значительная;
- высокая.

Тяжесть последствий употребления продукта, содержащего опасный фактор, исходя из 4-х возможных вариантов оценки:

- легкое;
- средней тяжести;
- тяжелое;
- критическое.

Таблица анализов риска приготовления и потребления блюд в ДОУ.

	Стадия процесса	*Опасность и ее источник*	*Контрольные мероприятия*	*Оценка риска*	*Контрольно – критическая точка*
	Формирование ассортиментного перечня продукции	Биологическая: - эпидемиологические опасности -поступление запрошенного сырья	-договора с поставщиками через интернет – магазин -анализ и корректировка меню планирование продуктов	При выполнении контрольных и плановых	ККТ не устанавливается. Основная задача: получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.
	Приемка сырья на склад	Биологическая: - нарушение целостности упаковки, -нарушение условий транспортировки Химическая: -пестициды Физическая: -стекло, металл, дерево, пластик	Входной контроль при поступлении сырья: -управление поставками -визуальный осмотр транспорта -соблюдение требования к перевозке и приему пищевых продуктов	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика.	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья
	Хранение продуктов на складе	Биологическая: - при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) - повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическая: загрязнение дез. или моющим средством	Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании; Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников. Дератизация, дезинсекция и проведение генеральных уборок кладовой Соблюдение личной гигиены.	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно-критическую точку(ККТ) товарное соседство и т.д.)
	Подготовка посуды и инвентаря	Механическая: -опасность порезов -сколы, острые края;	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	Степень риска высокая. Вероятность наступления	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ

		Биологическая: -загрязнение патогенными м/о и их рост. Химическая: -загрязнение моющими и дез.средствами	согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20	последствий высокая	
	Производство пищевой продукции, (обработка. переработка, термообработка).	Биологическая: -загрязнение патогенными м/о и их рост Химическая: -загрязнение моющими и дез. средствами Физическая -пуговицы, -волосы, -рез.перчатки.	Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования Тщательная обработка до полного смывания моющего и дез.средства. Соблюдение поточности производства (Приложение 1) Соблюдение личной гигиены	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)
	Реализация (раздача)	Биологическая: -при нарушении технологии приготовления	Снятие проб готовых блюд: -органолептическая оценка; -соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска не высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)
	Прием пищи детьми	Биологическая -загрязнение патогенными м/о и их рост	Соблюдение правил транспортировки до групп. Соблюдение личной гигиены младшего воспитателя. Соблюдение правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления	Степень риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ). процесса производства (технологической операции) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности.

	ККТ Технологическ-кой операции	**Мероприятия контроля**	**Что контролируется**	**Ответственный**	**Документация**

1	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции: документальная и органолептическая	-Товарно-транспортные накладные на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарные справки в «Меркурий» -Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции, заявленной в сопроводительных документах. -Сроки годности и даты изготовления	кладовщик	-Товарно-транспортные накладные. -Журнал бракеража поступающей пищевой продукции, -Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	-Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения; -Содержание склада товарное соседство; -Исправность холодильного оборудования	кладовщик	-Журнал контроля санитарного состояния пищеблоки и кладовой. -Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. -Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
3	Производство пищевой продукции, (обработка. переработка, термообработка).	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	-Исправность оборудования пищеблока; -Чистота оборудования и помещений пищеблока; -Выполнение правил и требований технологического процесса	шеф-повар, повар	-Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой. -Инструкция разведения дез. средств, инструкция по мытью рук, инструкция по обработке зелени и яиц. -Журнал контроля за санитарным состоянием, Технологические

					карты
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям	Бракеражная комиссия	-Журнал бракеража готовой продукции

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный
1	Приемка сырья	-Товарно - транспортные накладные на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарные справки.	Отсутствует	Кладовщик
		-Целостность упаковки.	Нарушена	
		-Соответствие маркировки продукции, заявленной в сопроводительных документах.	Нарушена	
		-Сроки годности и даты изготовления.	Истекли	
2	Хранение поступающего пищевого сырья	-Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения -Исправность холодильного оборудования;	-Нарушение температурного режима; -Нарушение санитарной обработки; -Не соответствие инвентаря; -Неисправность оборудования	Кладовщик
3	Производство пищевой продукции, (обработка. переработка, термообработка.	-Исправность оборудования пищеблока; -Чистота оборудования и помещений пищеблока; -Выполнение правил и требований технологического процесса	-Нарушение санитарной обработки; - Неисправность оборудования; -Нарушение приготовления по тех.карте.	Повар
4	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям	Не соответствует	Заведующий (заместитель заведующего)

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Для каждой критической точки разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса). Периодичность процедур мониторинга обеспечивает плановую работу по недопущению опасных факторов при производстве пищевой продукции.

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1.	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Постоянно	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	Проводится во всех холодильных установках ежедневно, двукратно (утром и вечером)	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал контроля за санитарным состоянием. Акты поверки весового оборудования и гигрометров
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	Ежедневно	Гигиенический журнал (сотрудники) Личные медицинские книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока.	Ежедневно	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе Журнал учета дезинсекция и дератизации Журнал генеральной уборки
4.	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой пищевой продукции

		Контроль реализации готовой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее. В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия заносятся в рабочие листы ХАССП (Приложение 2)

Порядок действий в случае отклонения значений показателей

№ п/п	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1.	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
		Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
		Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
		Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
		Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
		Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря

		Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
4.	Реализация готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, замена блюда

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию населения ситуаций и меры по их устранению

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	Приостановление деятельности организации. - сокращение рабочего дня; -организация подвоза воды для технических целей; -обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
3.	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
4.	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации до ликвидации аварии. Вызов специализированных служб. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
5.	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации до ликвидации аварии. Вызов специализированных служб Дополнительные санитарные мероприятия.
6.	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации до ликвидации аварии. Вызов специализированных служб Дополнительные санитарные мероприятия.

7.	Неисправность холодильного оборудования	Вызов специализированных служб Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Ограничение закупки новых партий пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

6.1. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

6.1.1. Лабораторный контроль Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. (График лабораторных исследований и испытаний Приложение 3).

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции проводится ежедневно перед каждой выдачей.

6.2. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции (по мере необходимости), дератизации и дезинсекции (ежемесячно) производственных помещений (в соответствии с СанПиН 3.3686-21).

6.3. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

6.3.1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;

6.3.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя проведенный косметический ремонт помещений с восстановлением щелей (дыр) в стенах и полах, технические отверстия должны быть закрыты сетками или решетками.

6.3.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются решеткой.

6.3.4. Обслуживание ДОУ по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями.

6.4. Меры, предусматривающие безопасность окружающей среды:

6.4.1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

6.4.2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений:

• заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности;

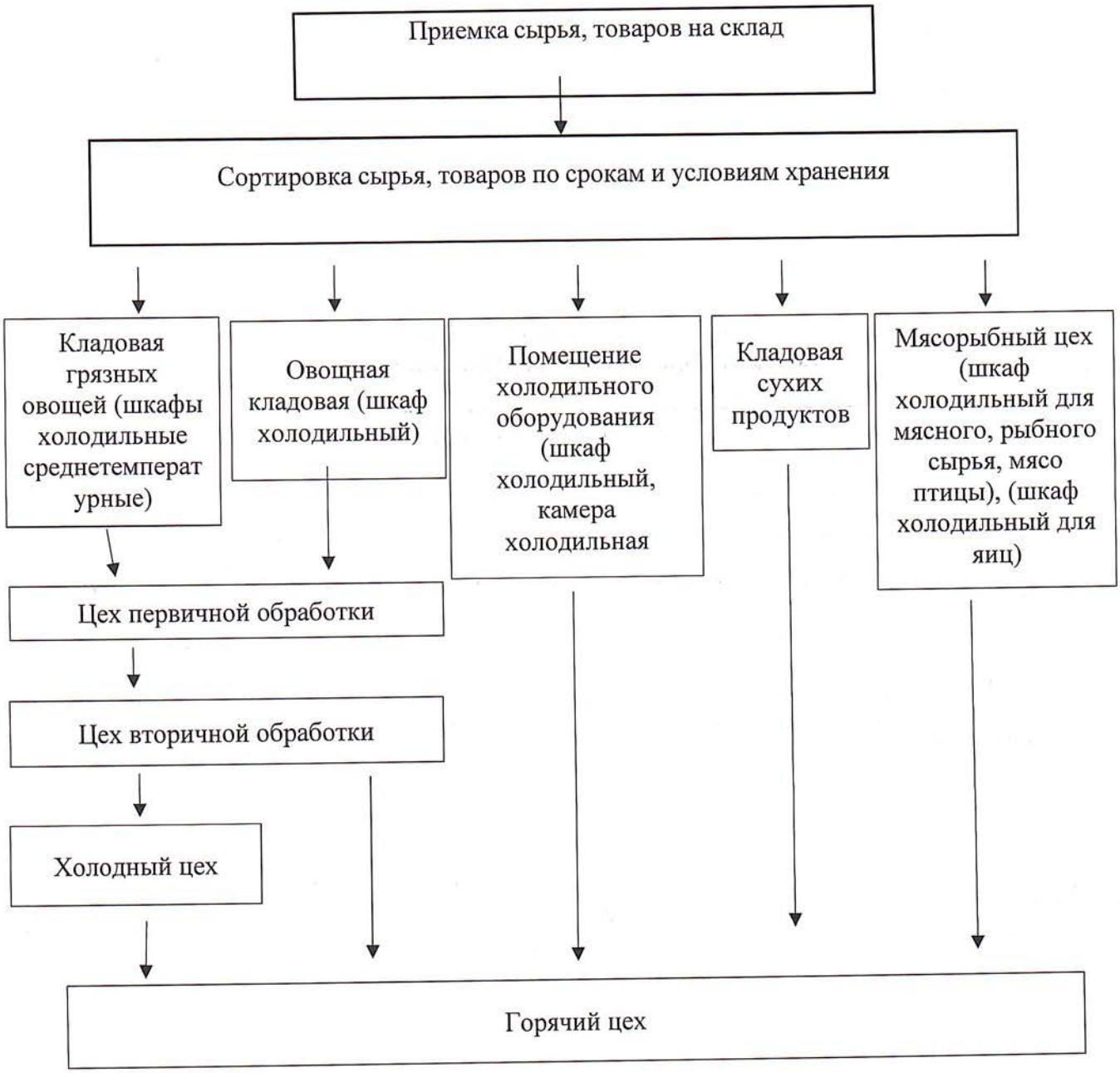
• заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора;

• заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала

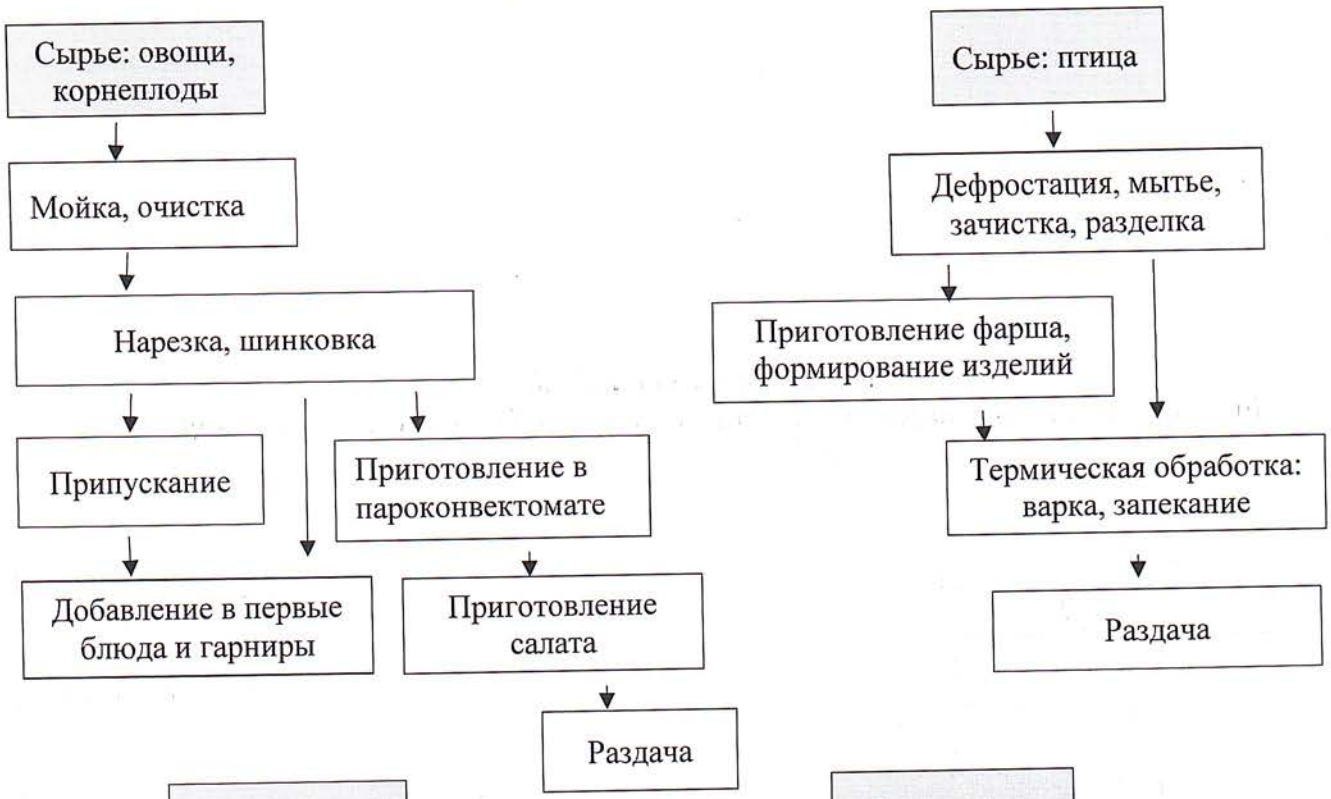
Блок схема технологических процессов производства

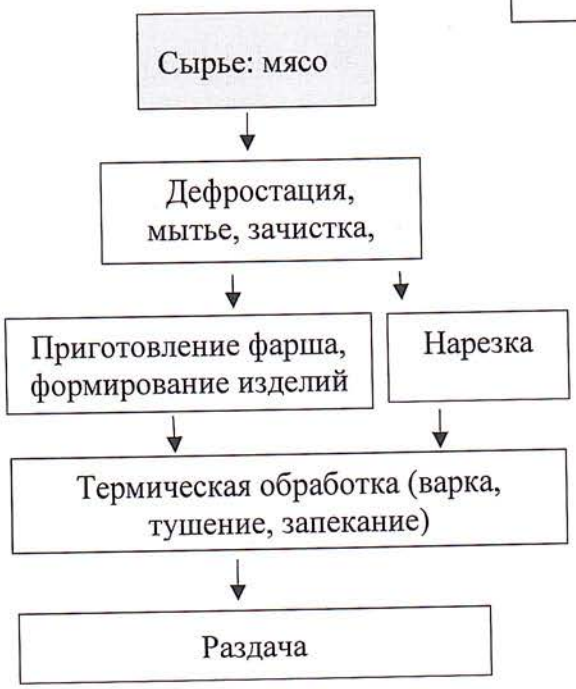
1. **Технологический этап: ПРИЕМКА СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ**

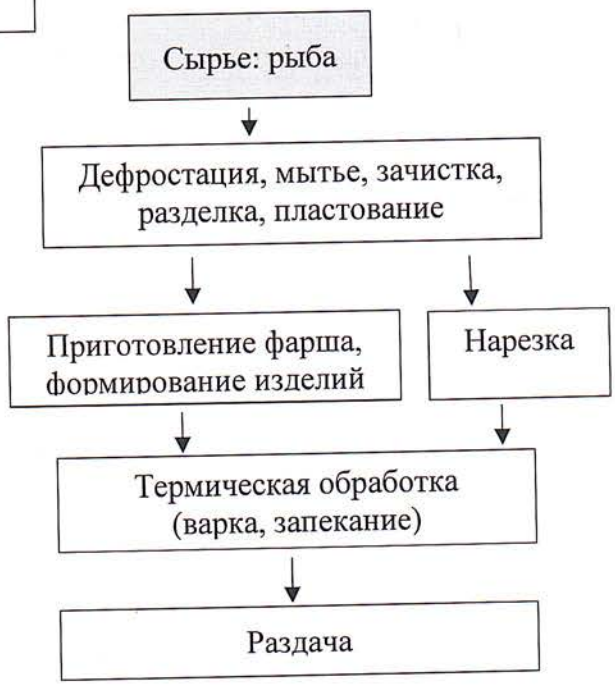
2. **Технологический этап:**
хранение сырья, отпуск на производство

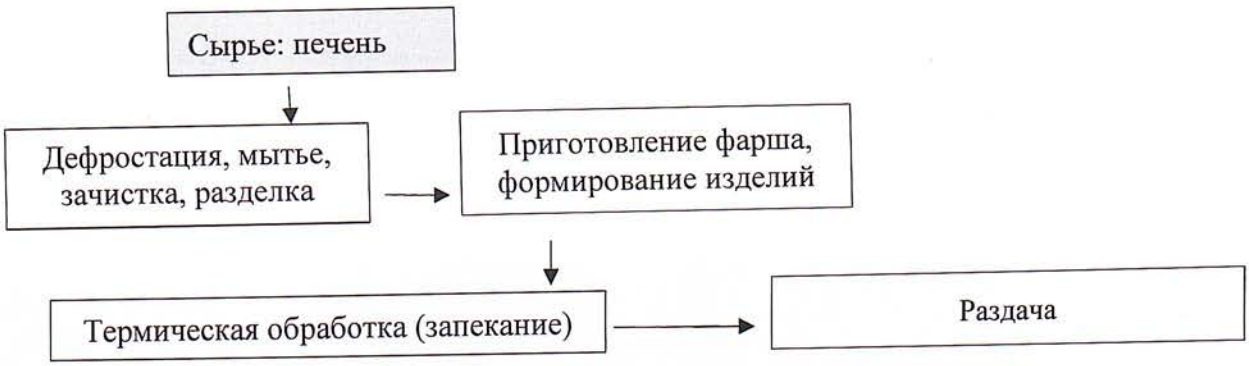


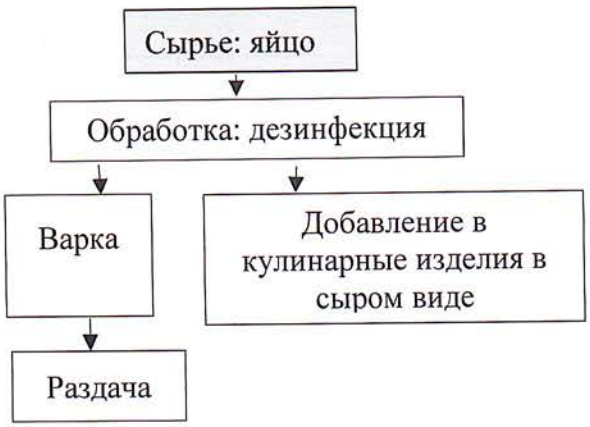
3. Технологический этап:
Приготовление полуфабрикатов: цех первичной обработки, цех вторичной обработки, мясорыбный цех



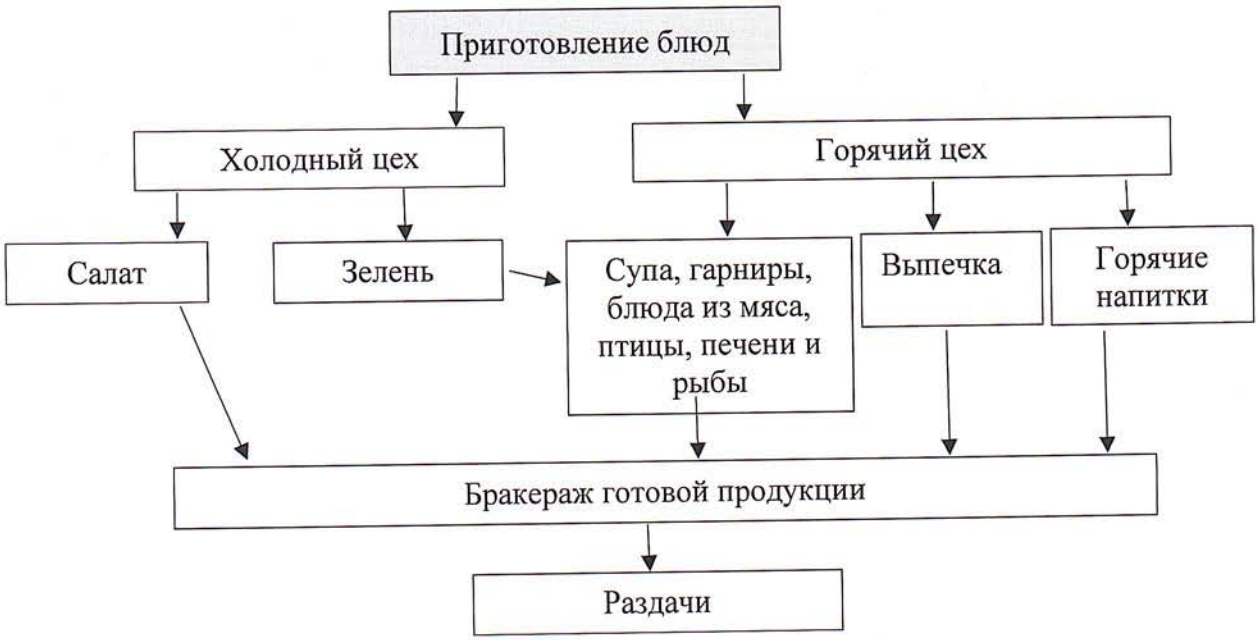




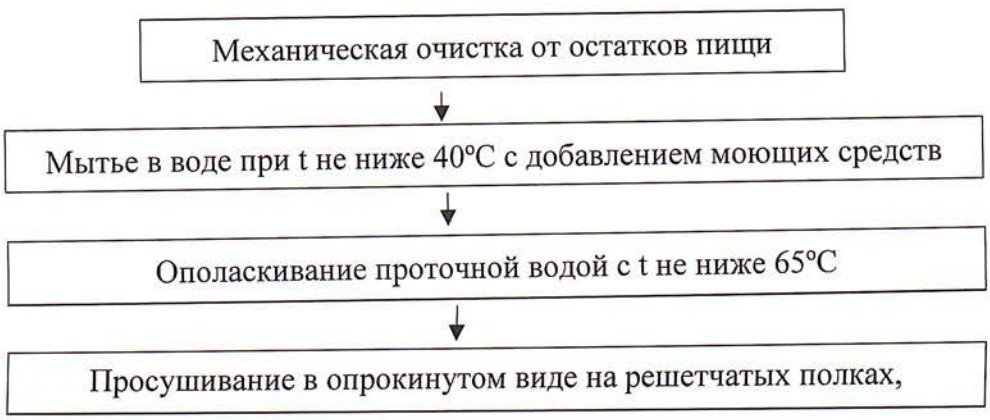




4. Технологический этап:
Приготовление готовой продукции (холодный цех, горячий цех)

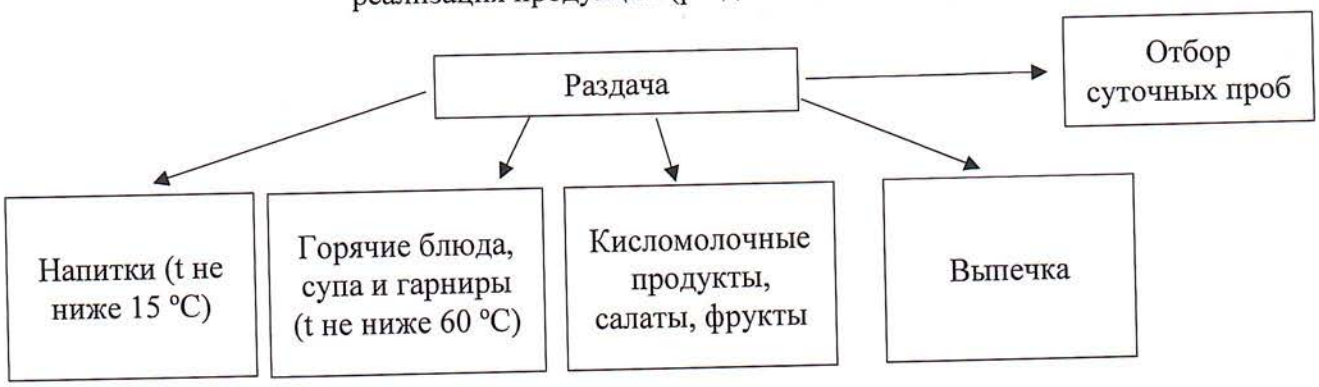


5. Технологический этап:
мойка кухонной посуды



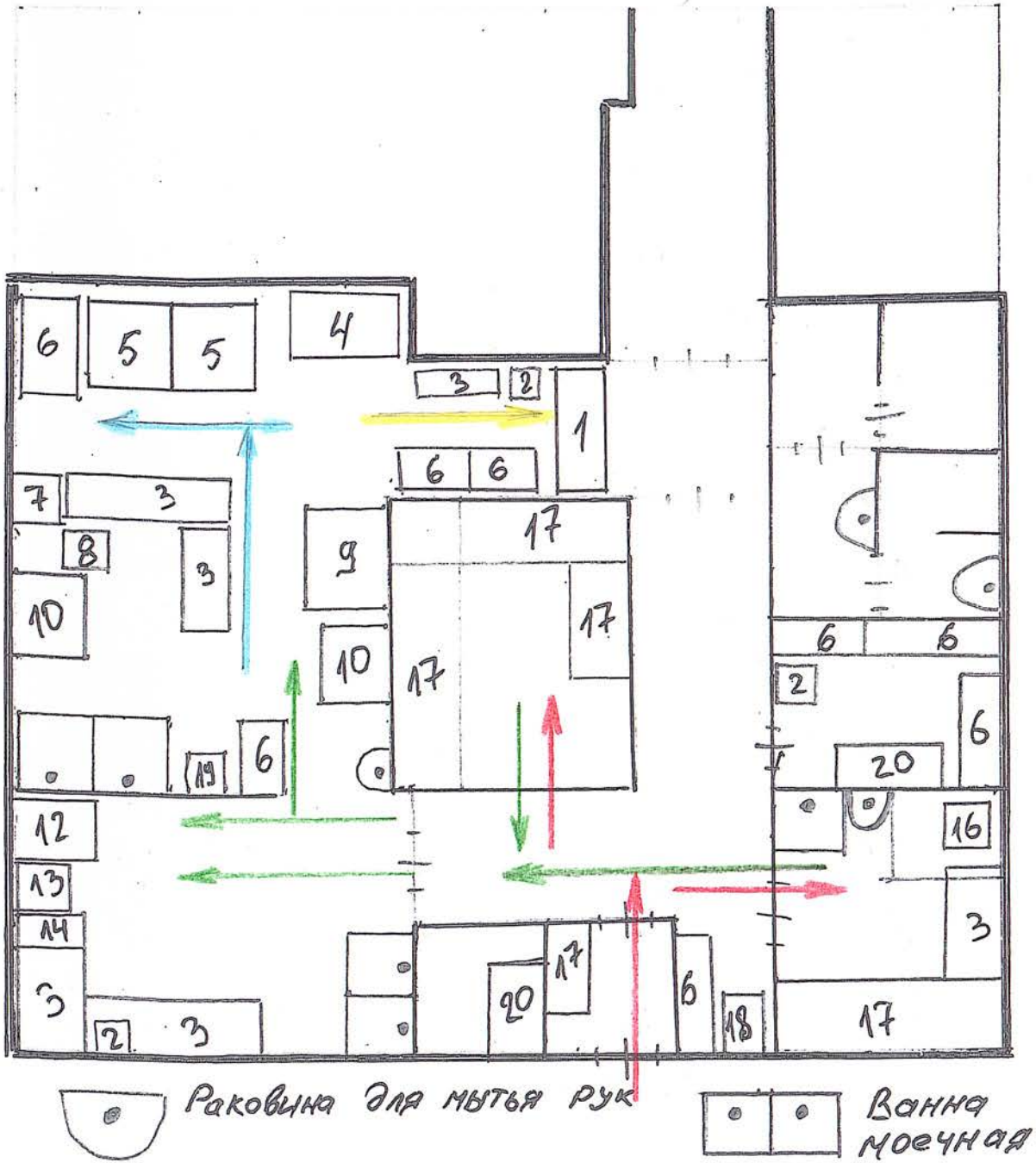
6. Технологический этап:
бракераж готовой продукции

7. Технологический этап:
реализация продукции (раздача готовых блюд)



План-схема пищеблока ГБДОУ №83 Приморского района Санкт-Петербурга

Приложение 2.2.



1	Стол-тумба	
2	Весы до 5кг.	
3	Стол производственный	
4	Шкаф жарочный	
5	Плита электрическая с духовкой	
6	Стеллаж металлический	
7	Протирочная машина	
8	Овощерезательная машина	
9	Стол кондитерский	
10	Стеллаж металлический для котлов и кастрюль	
12	Шкаф холодильный	
13	Морозильник	
14	Мясорубка	
16	Картофелечистка	
17	Подтоварник	
18	Весы электронные до 150 кг	
19	Кипятильник для воды	
20	Стол кладовщика	
21	Шкаф металлический	

Прием, хранение

Выдача, изготовление п/ф

Изготовление готовой продукции

Раздача

Приложение 2

Рабочий лист ХАССП

Наименование операции	**Опасный фактор**	**Номер ККТ**	**Контролируемый параметр и его предельные значения**	**Процедура мониторинга**	**Контролирующие действия**	**Регистрационно-учетный документ**
1	2	3	4	5	6	7
Хранение поступающего пищевого сырья	Биологический: размножение микроорганизмов в потенциально опасном сырье при неправильной температуре	ККТ1	Температура в холодильной камере 4-2 °С	Периодичность – 2 р.в день, ответственный-кладовщик	измерение температуры	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

Корректирующие действия:
1.
2.
3.
4.
5.

Рабочий лист ХАССП

Наименование операции	Опасный фактор	Номер ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7
Обработка яйца	Биологический: размножение при неправильной обработке сырья(сальмонеллёз) Химический: дез.средства	ККТ2	Соблюдение инструкции по обработке яиц и ведение журнала по обработке яиц	Периодичность - каждый день, ответственный повар	Проверка журнала по обработке яиц, наличие маркировки посуды (яйцо сырое, обработанное)	Журнал по обработке яиц, Журнал санитарного состояния пищеблока

Корректирующие действия:

1.

Рабочий лист ХАССП

Наименование операции	Опасный фактор	Номер ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7
Мытье посуды	Химический, биологический	ККТ3	Чистота кухонного инвентаря и посуды.	Соблюдение инструкции по разведению моющих средств, ответственный мойщик посуды	Визуальный осмотр, проверка на наличие памяток по мытью посуды	Журнал санитарного состояния пищеблока

Корректирующие действия:
1.

Рабочий лист ХАССП

Наименование операции	Опасный фактор	Номер ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7
Маркировка посуды	Маркировка посуды	ККТ4	Маркировка кухонной посуды.	Соответствие маркировка, ответственный шеф-повар	Визуальный осмотр, проверка на наличие маркировки	Журнал санитарного состояния пищеблока

Корректирующие действия:

1.

Рабочий лист ХАССП

Наименование операции	Опасный фактор	Номер ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7
Раздача	Раздача		Температура первых блюд (60-65°С), напитки (14-16°С)	Периодичность, каждое блюдо, ответственный повар	Измерение температуры	Бракеражной журнал
Корректирующие действия: 1.						

Рабочий лист ХАССП

Наименование операции	Опасный фактор	Номер ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7
Прием товара	Биологический, химический, физический	ККТ5 ККТ6 ККТ7	Сопроводительные документы, ветеринарные справки, санитарные книжки и санитарно-техническое состояние автотранспортного средства	Периодичность, каждый товар, ответственный кладовщик	Внешний вид, сроки хранения, наличие ярлыком маркировки на товаре, целостность упаковок, наличие санитарных книжек и санитарной одежды у водителей	Журнал сырой продукции, Журнал санитарного состояния автотранспортного средства
Корректирующие действия: 1.						

Рабочий лист ХАССП

Наименование операции	Опасный фактор	Номер ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7
График выдачи кипяченной воды	Выдача кипяченной воды		Температура 14-16°С	Периодичность – 4 р.в день каждые 3 часа, ответственный-помощники воспитателей, повар	Соблюдение графика выдачи кипяченой воды, периодичность, измерение t°С	Журнал учета выдачи кипяченной воды

Корректирующие действия:

Приложение 3

График лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	1 раза в год – март групповые помещения, 1 раз в год пищеблок - апрель	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10, ГОСТ 30494-2011	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Измерение и расчет показателей освещенности, санитарно-эпидемиологическая экспертиза	1 раз в год март - групповые помещения,1 раз в год – апрель пищеблок	Рабочие места (1 точка)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, ГОСТ 24940-2016	Протокол
3	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический, бактериологический и санитарно- химический контроль	1 раз в год (май)	5 точечных проб	СанПиН 2.1.3684-21	Протокол

4.	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП с использованием универсальных средств, паразитологические исследования)	2 раза в год (февраль, октябрь)	Пищеблок –10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, столов)	МУК 4.2.2661-10, МР 4.2.0220-20	Протокол
5.	Контроль пищевых продуктов	Отбор проб пищевых продуктов на бактериологическое, санитарно-гигиеническое , паразитологическое, микробиологическое исследования	2 раза в год (февраль, октябрь)	4 пробы на пищеблоке	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3.2.1078-01, МУ 1-40/3805, МУ 4287-86, ТР ТС 021/2011, ГОСТ 31904-2012	Протокол
6.	Качество питьевой воды	Бактериологическое исследование (ОМЧ,ОКБ,ТКБ), санитарно-химические, эпидемиологические ,гигиенические измерения	1 раз в год , май	Проба из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения.	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
7.	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд БГКП, КМАФАнМ, ПКФ, Staphilococcusaureus,Proteus	2 раза в год (февраль, октябрь)	Супы, салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3.2.1078-01, МУ 1-40/3805, МУ 4287-86, ТР ТС 021/2011, ГОСТ 31904-2012	Протокол

	Санитарно-гигиеническое исследование на достаточность термической обработки	1 раз в год (февраль)	Супы, вторые блюда.	
	Определение энергетической ценности	1 раз в год (февраль)	Рацион питания	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 83 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Шиманко Ирина Николаевна, ЗАВЕДУЮЩИЙ

07.09.24 10:53 (MSK)

Сертификат 56AA4882383F28EE9FB76202882C1941