

Утверждаю

Индивидуальный Предприниматель  
Бутаков Михаил Юрьевич



**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

Индивидуальный предприниматель Бутаков Михаил Юрьевич

для подразделения: Елец М.Б.О.У. Музей №5 г. Емва  
по адресу: г. Емва, ул. Советская, 9

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 17.03.1999г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881, ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения, СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», ГОСТ Р 52498-2005 «Социальное обслуживание продуктов на основе принципов ХАССП», ГОСТ Р ИСО 9000-2015 «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь», ГОСТ Р ИСО 9001-2015 «Системы менеджмента качества. Требования», ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» и другими нормативными и правовыми актами.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), организации производственного контроля с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard analysis and Critical Control Points)).

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 (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (ясков) и установления необходимых мер для их контроля).

**Принцип 2.** Определение Критических Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

**Принцип 3.** Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

**Принцип 4.** Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

**Принцип 5.** Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

**Принцип 6.** Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

**Принцип 7.** Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и тилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

## ОПРЕДЕЛЕНИЯ

в настоящей программе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

- 1.1 **ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):** Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- 2 **система ХАССП:** Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.
- 3 **группа ХАССП:** Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.
- 4 **опасность:** Потенциальный источник вреда здоровью человека.
- 5 **опасный фактор:** Вид опасности с конкретными признаками.
- 6 **риск:** Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
- 7 **допустимый риск:** Риск, приемлемый для потребителя.
- 8 **недопустимый риск:** Риск, превышающий уровень допустимого риска.
- 9 **безопасность:** Отсутствие недопустимого риска.
- 10 **анализ риска:** Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.
- 11 **предупреждающее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально желательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- 12 **корректирующее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой желательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- 13 **управление риском:** Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- 14 **критическая контрольная точка:** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- 15 **применение по назначению:** Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
- 16 **применение не по назначению:** Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
- 17 **предельное значение:** Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- 18 **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.
- 19 **система мониторинга:** Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

.20 **проверка (аудит):** Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

.21 **внутренняя проверка:** Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

### **Состав программы**

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

1. Политика в области безопасности пищевой продукции.
2. Проведение анализа рисков.
3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).
4. Определение критических пределов для каждой ККТ.
5. Разработка системы мониторинга ККТ.
6. Разработка корректирующих действий.
7. Внедрение принципов ХАССП.
8. Разработка процедур проверки принципов ХАССП.
9. Документация программы ХАССП.
10. Приложения.

## 1. Политика в области безопасности пищевой продукции.

**Цель:** Предоставлять пищевую продукцию, соответствующую российским стандартам и стандартам Таможенного Союза отвечающую требованиям потребителей.

### **Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:**

- Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции
- Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла
- Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции
- Повышение эффективности пользования ресурсов
- Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП
- Предоставление потребителю, контролирующим органам подтверждающим соответствие продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

### **Пути решения основных задач политики в области качества и безопасности продукции:**

- Персональная ответственность руководителя и сотрудника с притомлением и задачей пищи, перед потребителем за качество продукции.
- Постоянная работа с поставщиками пищевой сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.
- Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.
- Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
- Совершенствование предупредительных действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.
- Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.
- Систематический анализ результатов наблюдений удовлетворенности потребителей пищевой продукцией.
- Постоянное улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

Руководство должно постоянно актуализировать настоящую Политику, неукоснительно следовать Политике, обеспечивая ее соблюдение на всех уровнях управления, путем решения поставленных задач.

## 2. Проведение анализа рисков.

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

### **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.

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

1. Пищевое сырье, поступающее на объект;
2. Хранение сырья;
3. Производство пищевой продукции, в том числе:
  - помещения и оборудования пищеблока;
  - производственный процесс приготовления продукции;
4. Реализация готовой продукции;
5. Персонал, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

**Анализ рисков по диаграмме:**

1. Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырёх возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.
2. Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырёх возможных вариантов оценки: лёгкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.
3. Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятности реализации опасного фактора- тяжесть последствий, как указано на рисунке ниже.
4. Если точка лежит на или выше границы - фактор учитывают, если ниже - не учитывают.

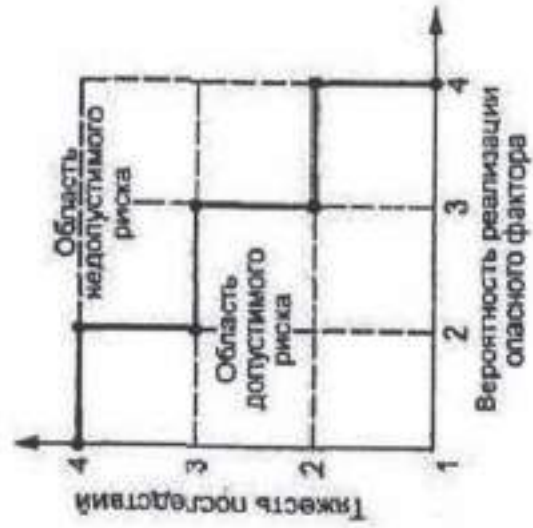


Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд.

№ п/п	Стадия процесса	Опасность и ее источники	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1	Формирование меню, ассортиментного перечня продукции	Биологическая - эпидемиологически опасные блюда, - поступления недоброкачественного сырья.	- Договора с поставщиками - Пересмотр договоров - Управление поставками - Анализ и корректировка меню	При выполнении контрольных и плановых	Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается.



	Финансовая	- повышенная ценовая политика - ненужный объем поступающего сырья.	- Планирование расхода продукции	мероприятий – риск не велик.	
2	<p>Поступление продуктов на склад</p> <p>Биологическое загрязнение патогенными м/о</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарушение целостности упаковки,</li> <li>- нарушение условий транспортировки,</li> <li>- поставка продукции не в таре производителя. Химическое</li> <li>- с/х пестициды.</li> </ul> <p>Физическое грызуны, жучки, примеси.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Входной поступающего сырья продуктов питания. Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая).</li> <li>- Управление поставками</li> <li>- Визуальный осмотр транспорта поставщика</li> <li>(Требования к перевозке и приему пищевых продуктов)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно требованиям к условиям хранения</li> <li>- Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования</li> <li>- Современная дезинфекция и размораживания холодильников</li> <li>- Дератизация и проведение генеральных уборок в кладовой</li> <li>Соблюдение личной гигиены.</li> <li>- Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д.</li> </ul>	<p>При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика.</p>	<p>Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно не <u>устанавливать Контрольно-критическую точку (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья, установить, как контрольную точку (КТ).</u></p>
3	<p>Хранение продуктов на складе</p> <p>Биологическое</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д)</li> <li>- рост патогенных м/о</li> <li>- повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.</li> </ul> <p>Химическое</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнение дезинфектантом</li> <li>- моющим средством.</li> </ul>			<p>Степень риска высокая.</p> <p>Вероятность наступления последствий высокая.</p>	<p><u>Установить Контрольно-критическую точку (ККТ).</u></p>

4	<p>Подготовка посуды и инвентаря</p> <p>Механическая</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сколы, острые края, опасность порезов.</li> </ul> <p>Биологическая</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнение патогенными м/о и их рост.</li> </ul> <p>Химическая</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнение моющими средствами</li> <li>- дезинфектантом.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно санитарным правилам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</li> <li>- Санитарное содержание помещения пищеблока</li> </ul>	<p>При соблюдении нормативов степень риска не высока.</p>	<p><u>Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не ставить.</u></p>
5	<p>Кулинарная обработка</p> <p>Биологическое</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнение патогенными м/о и их рост</li> </ul> <p>Химическое</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</li> </ul> <p>Возникновение перекрестных загрязнений</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технических потоков)</li> <li>- аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии)</li> <li>- физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение технологии приготовления (работа по нормативным документам).</li> <li>- Современное обслуживание и ремонт технологического оборудования</li> <li>- Тщательная обработка до полного смыывания моющего средства дезинфектанта</li> <li>- Соблюдение точности производства</li> <li>- Соблюдение личной гигиены</li> <li>- Отделение сырья от готовой к употреблению продукции (физические барьеры, стены или отдельное помещение)</li> <li>- Соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока.</li> <li>- Разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря)</li> </ul>	<p>При соблюдении технологии приготовления, степень риска не высокая.</p>	<p><u>Можно не ставить Контрольно-критическую точку (ККТ), а установить контрольную точку (КТ).</u></p>
			<p>При выполнении нормативов степень риска не высока</p>	<p><u>Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не ставить.</u></p>

6	Реализация (раздача)	Биологическая - При нарушении технологии приготовления, сроков и условий хранения	- Соблюдение поточности производства Соблюдение личной гигиены Снятие проб готовых блюд. - Органолептическая оценка. - Соблюдение правил подачи готовых блюд	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)
---	----------------------	--	--	---

### 3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности.

№ ш/п	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов.	- Температура и влажность. - Чистота оборудования и помещения. - Содержание склада, нормы складирования, товарное соседство. - Исправность холодильного оборудования.	Шеф-повар	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Журнал генеральных уборок. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
2	Реализация (раздача) готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям	Ответственное лицо/ мед. сестра	Журнал бракеража готовой продукции

#### 4. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

№ п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
1	Хранение поступающего пищевого сырья	- Температура и влажность. - Чистота оборудования и помещения. - Содержание склада. - Техническое состояние оборудования.	Нарушение температурного режима. Нарушение санитарной обработки. Несоответствие инвентаря. Неисправность оборудования.	Шеф-повар	Приложения 11, 12
2	Реализация (раздача) готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК.	Не соответствуст.	Отв. лицо/ мед. сестра	ТК, ТТК, Акты, утвержденное меню Приложения 7

#### 5. Разработка системы мониторинга ККТ.

Для каждой критической точки должна быть 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 должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП. (Приложение 8).

#### Система мониторинга.

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1		Контроль за сроками годности продукции, товарным соседством.	Регулярно.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции.

Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании. Проверка технического состояния оборудования.	Регулярно.	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблоков.
2 Реализация (раздача) готовой продукции	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции. Контроль реализации готовой продукции: - контроль температурного режима готовой продукции в соответствии с нормативной документацией на зоне раздачи/выдачи ГП -соблюдения санитарных правил при выдаче ГП -контроль при выдаче ГП, не допущения попадания инородных/посторонних предметов	Ежедневно. Перед каждой выдачей.	Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного состояния помещений, технологических линий, оборудования, оснащения и других объектов производства готовой продукции. Журнал бракеража готовой продукции. Журнал бракеража готовой продукции.

#### 6. Разработка 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 поодаания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформительная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП. (Приложение 4).

### Установление порядка действий в случае отклонения значительных показателей от установленных предельных значений и меры по их устранению.

№ п/п	КТ/ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации. Составление кладовщиком акта о состоянии санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов. Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки. Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража сырья	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов. Приостановка приемки сырья, информирования руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта. Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику.
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима. Обнаружение неисправного оборудования. Обнаружение не соответствующего инвентаря.	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации. Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации. Информирование руководства, ремонт оборудования. 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, термообработка при приготовлении	Информирование руководства, замена блюда, возврат продуктов, аудит поставщиков.
4	Реализация (раздача) готовой продукции	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда.

**Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению.**

№ п/п	Аварийная ситуация.	Меры по устранению.
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результат.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллёз и другие), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
3	Отключение электроэнергии на срок более 4 часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные профилактические мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения.	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации.	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования.	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

## 7. Внедрение принципов ХАССП.

### План внедрения принципов ХАССП.

№ п/п	Этап внедрения	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	Ответственные
1	Политика ХАССП	Определение и документирование политики относительно безопасности приготавливаемой продукции. Определение области распространения принципов ХАССП.	02.09.2022г.	Руководитель
2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению принципов ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций.	02.09.2022г.	Руководитель
3	Подготовка информации для разработки принципов ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции.	02.09.2022г.	Технолог
		Выбор последовательности и поточность технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции.	02.09.2022г.	Технолог Шеф-повар или повар
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении.	02.09.2022г.	Шеф-повар
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования.	02.09.2022г.	Руководитель
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.	02.09.2022г.	Отв. лицо/ мед.сестра Шеф-повар или повар
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции.	02.09.2022г.	Кладовщик Работник пищеблока.
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря.	02.09.2022г.	Работник пищеблока.
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены.	02.09.2022г.	Отв. лицо/ мед.сестра Работники пищеблока.



	Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря.	02.09.2022г.	Шеф-повар или повар
	Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР.	02.09.2022г.	Отв. лицо/ мед.сестра Кладовщик
	Прслеживаемость пищевой продукции.	02.09.2022г.	Отв. лицо/ мед.сестра Кладовщик
4	Подготовка блок-схем производственных процессов.	02.09.2022г.	Члены группы ХАССП
5	Выявление опасностей.	02.09.2022г.	Члены группы ХАССП
6	Определение критических контрольных точек (ККТ).	02.09.2022г.	Члены группы ХАССП
7	Установление критических точек (ККТ).	02.09.2022г.	Члены группы ХАССП
8	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры которые контролируют в ККТ.	02.09.2022г.	Члены группы ХАССП
8	Подготовка схемы мониторинга для каждой ККТ.	02.09.2022г.	Члены группы ХАССП
9	Разработка схемы мониторинга для каждой ККТ.	02.09.2022г.	Члены группы ХАССП
9	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов.	02.09.2022г.	Руководитель Члены группы ХАССП

## 8. Разработка процедур проверки принципов ХАССП.

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения принципов ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.
2. Программа проверки должна включать в себя:
  - анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции.
  - оценку соответствия фактических выполняемых процедур документами принципов ХАССП,
  - проверку выполнения предупредительных действий,
  - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий,
  - оценку эффективности принципов ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению,
  - актуализацию документов.
3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

## 9. Документация программы ХАССП.

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документального контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно:

1. Документация программы ХАССП должна включать:
  - Политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции.
  - Приказ о создании и составе группы ХАССП. (Приложение 1).
  - Приказ об определении области распространения системы ХАССП в подразделении «Елец» (Приложение 2).
  - Информацию о продукции. (Сопроводительная документация хранится в складском помещении).
  - Информацию о производстве.
  - Отчёты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек, и определению критических пределов.
  - Рабочие листы ХАССП, график лабораторных исследований. (Приложение 4).
  - Процедура мониторинга.
  - Процедура проведения корректирующих действий.
  - Программа внутренней проверки системы ХАССП (чек-лист).
  - Перечень регистрационно-учетной документации.

**Перечень форм учёта и отчётности по вопросам осуществления производственного контроля.**

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (Приложение 6).
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. (Приложение 7).
3. Журнал учета времени работы бактерицидных ламп. (Приложение 8).
4. Журнал учета проведения генеральных уборок. (Приложение 9).
5. Гигиенический журнал. (Приложение 10).
6. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. (Приложение 11).
7. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 12).
8. Журнал учета проверок. (Приложение 13).
9. Договора и акты приема выполненных работ по договорам. (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция).
10. Регистрация претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции (электронная регистрация).

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### РАСПОРЯЖЕНИЕ

« 02 » сентября 2022г.

№ Л – 01/2021

г. Липецк

о создании рабочей группы  
о разработке и внедрению  
принципов ХАССП  
подразделении «Елец»

В целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и п.4.1.4. стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»:

## АСПОРЯЖАЮСЬ:

1. Назначить постоянно действующую группу ХАССП по разработке и внедрению принципов ХАССП, в составе:  
Координатор Группы ХАССП – Бутаков М.Ю.  
Технический секретарь группы ХАССП – управляющий Петрова В.Н.  
Члены рабочей группы:
  1. Кузьмина Н.В. – шеф-повар;
  2. Толстых У.Н. - санитарный врач;
  3. Никитина А. - технолог.
2. Группе ХАССП разработать и внедрить в Ставропольском филиале принципы ХАССП, в соответствии с требованиями, изложенными в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС № 021/2011 “О безопасности пищевой продукции” и ГОСТ Р 51705.1-2001 “Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования”.
3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности качества продукции, разработать необходимые формы документирования.
4. Координатору Группы ХАССП Бутакову М.Ю. распределить функции среди членов Группы ХАССП и разработать регламент ее работы.
5. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности принципов ХАССП.
6. Внести в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:
  - формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
  - внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
  - координация рабочей группы;
  - обеспечение выполнения согласованного плана;
  - распределение работы и обязанностей;
  - обеспечение охвата всей области разработки.
7. Внести в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП доведение до исполнителей решения группы.
8. Группе ХАССП обеспечить разработку программы ХАССП, проведение всех необходимых мероприятий по разработке и внедрению принципов ХАССП на предприятии в срок не позднее 02 сентября 2022года.

9. Установить, что члены Группы ХАССП несут персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение всех необходимых работ по внедрению и управлению принципами ХАССП на предприятии.

10. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой

№ Л – 02/2021

## РАСПОРЯЖЕНИЕ

г. Липецк

« 02 » сентября 2022г.

**Об определении области распространения принципов ХАССП в подразделении «Елец»**

В соответствии с п.4.1.3. стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования"

### РАСПОРЯЖАЮСЬ:

1. Определить, что принципы ХАССП в подразделении «Елец», будут распространяться на производство продукции на следующих этапах жизненного цикла:
  - 1.1 Входной контроль сырья, продуктов и товарно-материальных ценностей.
  - 1.2 Хранение сырья, продуктов и товарно-материальных ценностей.
  - 1.3 Внутрипроизводственное перемещение сырья, продуктов и товарно-материальных ценностей.
  - 1.4 Производство готовой продукции – кулинарных изделий и блюд.
  - 1.5 Хранение готовой продукции-кулинарных изделий и блюд.
  - 1.6 Реализация готовой продукции – кулинарных изделий и блюд.
  - 1.7 Утилизация готовой продукции после окончания сроков ее хранения.
2. Принципы ХАССП будут распространяться на следующие виды (группы) производимой продукции – кулинарные изделия и блюда:

## РАСПОРЯЖЕНИЕ

№ Л – 02/2021

« 02 » сентября 2022г.

г. Липецк

### Об определении области распространения принципов ХАССП в подразделении «Елец»

В соответствии с п.4.1.3. стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования"

### РАСПОРЯЖАЮСЬ:

1. Определить, что принципы ХАССП в подразделении «Елец», будут распространяться на производство продукции на следующих этапах жизненного цикла:
  - 1.1 Входной контроль сырья, продуктов и товарно-материальных ценностей.
  - 1.2 Хранение сырья, продуктов и товарно-материальных ценностей.
  - 1.3 Внутрипроизводственное перемещение сырья, продуктов и товарно-материальных ценностей.
  - 1.4 Производство готовой продукции – кулинарных изделий и блюд.
  - 1.5 Хранение готовой продукции-кулинарных изделий и блюд.
  - 1.6 Реализация готовой продукции – кулинарных изделий и блюд.
  - 1.7 Утилизация готовой продукции после окончания сроков ее хранения.
2. Принципы ХАССП будут распространяться на следующие виды (группы) производимой продукции – кулинарные изделия и блюда:

- салаты;
- первые блюда;
- вторые блюда;
- гарниры;
- напитки;
- выпечка.

3. Группе ХАССП при разработке и внедрении принципов ХАССП руководствоваться настоящим Приказом.

4. Контроль за выполнением настоящего приказа возложить на координатора группы ХАССП Бугаков М.Ю.





РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП  
№1

Технологический процесс: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья  
Загрузочное отделение(участок)

Наименование операции	Опасный фактор	№ КТ/КТТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Мониторинг		Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
				Процедура	Периодичность		
Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья	Биологическое загрязнение патогенными м/о - нарушение целостности упаковок, - нарушение условий транспортировки, -поставка продукции не в таре производителя. Физическое: грызуны, жучки, примеси.	КТ №1	Контроль сопроводительной документации. Количество, вес поступаемой продукции. Качество поступаемой продукции. Условия транспортировки Отсутствие сопроводительной документации. Нарушена целостность упаковок. Срок годности. Нарушение	Визуальный контроль. Оценка маркировки, внешнего вида, сроков хранения. Анализ сопроводительной документации. Состояние транспорта Средства, водитель (ЛМК, спец одежда)	Регулярно по факту приемки.	Партия не принимается, возврат, замена продукции.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции или листы приемки с обязательной оценкой условий транспортировки и доставки сырья. - НД на сырье, ингредиенты; - документы, подтверждающие безопасность сырья; - инструкция или документированная процедура по входному контролю сырья, ингредиентов; - порядок действий (инструкция или документированная процедура) при поступлении несоответствующей продукции.

					Т режима (+7/-15)гС max для охлажденной/замороженной продукции				

**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП  
№2**

технологический процесс: хранение поступающего пищевого сырья  
(Складские помещения)

Наименование операции	Опасный фактор	№ ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Мониторинг		Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
				Процедура	Периодичность		
Хранение поступающего пищевого сырья	Биологическое - при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) - рост патогенных м/о - повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическое - загрязнение дезинфектантом - моющим средством.	ККТ №1	Температура и влажность (параметры производителя: -18-23гС для замороженной продукции, 85-90% влажность; +1-4гС для охлажденной продукции, 85-90% влажности; 0+10 гС для овощей, фруктов, зелень, 85-90% влажности; +10-27гС для сухого стока, бакален, влажность не более 75%), правила и сроки хранения, внешний вид, зараженность вредителями.	Визуальный контроль; поверенный термометр	Два раза в день: утром и вечером. или иное ответственное лицо назначенное по приказу	Возврат, замена продукции	Журнал температурного режима и влажности в складском помещении; Журнал учета температурного режима холодильного оборудования; Журнал технического контроля холодильного оборудования и обслуживания пищеблока; Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок).

						<p>Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и тп.; еженедельная мойка и дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и тп.; ежемесячная мойка и дезинфекция-генеральная уборка оборудования, помещений в соответствии с инструкцией по применению ср-ва)</p> <p>Техническое состояние оборудования.</p> <p>Нарушение температурного режима.</p> <p>Нарушение санитарной обработки.</p> <p>Техническое состояние оборудования.</p> <p>Температура в холодильных камерах +2 °С до +6 °С, в морозильных камерах не более -18°С</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП**  
№3

технологический процесс: обработка и очистка овощей, зелени и фруктов.  
(Овощной цех/участок)

Наименование операции	Опасный фактор	№ КТ/ККТ	Контролируемые параметры и предельные значения	Мониторинг		Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
				Процедура	Периодичность		
Обработка и очистка овощей, зелени и фруктов.	Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмами.	КТ №2	Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и тп.; еженедельная мойка и дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и тп.; ежесменная мойка и дезинфекция-генеральная	Визуальный контроль. Отсутствие загрязнения продукции.	Каждая партия	Информирование руководства, замена, возврат продуктов.	Журнал регистрации несоответствий в ККТ/примечание, списание. Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока; Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок).

						уборка оборудования, помещений в соответствии с инструкцией по применению ср-ва).			
						Техническое состояние оборудования.			
						Выполнение требований ТК и ТТК.			
						Обработка овощей, зелени и фруктов в соответствии с инструкцией.			

**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП**  
№ 4

Технологический процесс: дефростация и приготовление п/ф.  
Мясо-рыбный цех(участок)

Наименование операции	Опасный фактор	№ КТ/ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Мониторинг		Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
				Процедура	Периодичность		
Дефростация	Биологическое загрязнение патогенными микроорганизмами.	КТ №3	Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и тп.; еженедельная мойка и дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и тп.; ежемесячная мойка и дезинфекция-генеральная уборка оборудования, помещений в соответствии с инструкцией по применению ср-ва)	Визуальный контроль.	Каждая партия	Информирование руководства, замена, возврат продуктов.	Журнал регистрации несоответствий в ККТ /примечание, списание. Журнал температурного режима холодильного оборудования; Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока; Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок).

Приготовлении е п/ф	Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмам и. Механическое: строительные материалы -личные вещи и отходы жизнедеятельност и персонала (волосы и ногти)	КТ №4	Техническое состояние оборудования. Нарушение режима дефростации: на воздухе при t +15°C до +20°C в течении 10-12 ч; дефростация в холодильнике при t 0°C до +6°C в течении 12-24 ч. Температура в глубине продукта -1гpC, таблица сроков хранения	Поверенный термометр	Два раза в день (утром и вечером.	Повар, Шеф- повар или ответственно с лицо назначенное по приказу	Информирован не руководства, устранение или замена п/ф, возврат продуктов	Журнал регистрации несоответствий в ККТ/ примечание, списание. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования; Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока; Журнал контроля
------------------------	--	----------	---	-------------------------	--	---	--	---



<p>-птицы, грызуны, насекомые и их отходы их жизнедеятельность и</p> <p>-Элементы технологического оснащения, продукты износа машин, оборудования и инвентаря</p> <p>-металлопримеси</p> <p>Химическое</p> <p>- загрязнение дезинфектантом</p> <p>- моющим средством.</p>	<p>мойка дезинфекция-генеральная уборка оборудования, помещений)</p> <p>Техническое состояние оборудования.</p> <p>Температура в холодильных камерах +2 °С до +6 °С, в морозильных камерах не более -18°С</p>	<p>и</p> <p>в</p>	<p>Поверенный термометр.</p>	<p>Два раза в день (утром и вечером)</p>	<p>Регулярно (1 раз в смену)</p>	<p>Регулярно согласно инструкции</p>	<p>санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок). ТТК и ТК</p> <p>Гигиенический журнал. Личные медкнижки каждого работника. Журнал учета включения бактерицидной лампы.</p>
---	---	-------------------	------------------------------	--	----------------------------------	--------------------------------------	--

						предметов и включений. Выполнение требований СанПиН 2.3.2.1324-03 «Условия хранения, сроки годности особоскорпортящихся продуктов» при t от +4°C до -2°C					
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

### РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП № 5

технологический процесс: смешивание и формование п/ф, термообработка мучных изделий  
Мучной цех(участок)

Наименование операции	Опасный фактор	№ КТ/ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Мониторинг		Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
				Процедура	Периодичность		
Смешивание и формование п/ф	Механическое: -строительные материалы -личные вещи и отходы жизнедеятельности персонала (волосы и ногти)	КТ №5	Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов,	Визуальный контроль.	Каждая партия	Информирование руководства, устранение или замена п/ф, возврат продуктов	Журнал регистрации несоответствий в ККТ/ примечание, списание. Журнал учета температурного режима холодильного

<p>-птицы, грызуны, насекомые и их отходы их жизнедеятельность и</p> <p>-Элементы технологического оснащения, продукты износа машин, оборудования и инвентаря</p> <p>-металлопримеси</p> <p>Химическое</p> <p>- загрязнение дезинфектантом</p> <p>- моющим средством.</p>	<p>инвентаря и т.п.; еженедельная мойка и дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и т.п.; ежемесечная мойка и дезинфекция генеральная уборка оборудования, помещений в соответствии с инструкцией).</p> <p>Техническое состояние оборудования.</p> <p>Температура в холодильных камерах +2 °С до +6 °С</p> <p>Нарушение и контроль личной гигиены персонала.</p> <p>Выполнение требований ТК и ТТК.</p> <p>Отсутствие в продукции</p>	<p>Два раза в день (утром и вечером)</p> <p>Регулярно (1 раз в смену)</p>	<p>Поверенный термометр.</p> <p>Маркировочны с ярлыки.</p> <p>Контроль личной гигиены персонала.</p>	<p>оборудования; Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока; Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок). ТТК и ТК</p> <p>Гигиенический журнал.</p> <p>Журнал включения бактерицидной лампы.</p> <p>учета</p>
---	--	---	--	---

Термообработка мучных изделий	Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмами и	КТ №6	Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и тп.; еженедельная мойка и дезинфекция	Обработка оборудования и инвентаря, при t горячей воды в точке забора +65-73грС	Каждая партия	Повар, Шеф-повар или иное ответственное лицо назначенное по приказу	При обнаружении нарушения останавливается работа информირуется руководство, принимаются меры по регулировке параметров термообработк	Журнал регистрации несоответствий в ККТ/ примечание, Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока; Журнал
посторонних предметов и включений. Выполнение требований СанПиН 2.3.2.1324-03 «Условия хранения, сроки годности особоскорпорт ящихся и скоропортящих ся продуктов» при t от +4°C до -2°C	Разведение и мойка оборудования и инвентаря дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией.	Регулярно согласно инструкции						

								и, при необходимости осуществляется ремонт и наладка оборудования	контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок).
оборудования, стен, осветительной арматуры и тп.; ежемесячная мойка и дезинфекция-генеральная уборка оборудования, помещений в соответствии с инструкцией по применению ср-ва).	Техническое состояние оборудования.	Выполнение требований ТК и ТТК.	Параметры термообработки согласно ТК и ТТК, а так же особенностей технологического оборудования.	Контроль параметров термообработк и.					

**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП**  
№6

технологический процесс: нарезка и смешивание  
Холодный цех(участок)

Наименование операции	Опасный фактор	№ КТ/ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Мониторинг		Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
				Процедура	Периодичность		
Нарезка и смешивание	Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмами. Механическое: строительные материалы -личные вещи и отходы жизнедеятельности персонала (волосы и ногти) -птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности -Элементы технологического	КТ №7	Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и тп.; еженедельная мойка дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и тп.; ежесменная мойка дезинфекция-генеральная уборка оборудования, в	Визуальный контроль.	Каждая партия	При обнаружении нарушения останавливается работа информируется руководство, принимаются меры по ремонту и наладки оборудования. Шеф-повар/повар решает вопрос устранения нарушения или замены блока, возврата продуктов.	Журнал регистрации несоответствий в ККТ/ примечание, списание. Журнал температурного режима холодильного оборудования; Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока; Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок).

<p>оснащения, продукты износа машин, оборудования и инвентаря -металлопримеси Химическое: - загрязнение дезинфектантом - моющим средством.</p>	<p>соответствия с инструкцией по применению (ср-ва)</p> <p>Техническое состояние оборудования, температура в холодильных камерах +2 °С до +6 °С</p> <p>Нарушение и контроль личной гигиены персонала. Выполнение требований ТК и ТТК.</p> <p>Отсутствие в продукции посторонних предметов и включений. Выполнение требований СанПин 2.3.2.1324-03 Условия</p> <p>Хранения, сроки годности особоскорпортящихся и скорпортящихся</p>	<p>Поверенный термометр. Маркировочные ярлыки.</p> <p>Контроль личной гигиены персонала.</p>	<p>Два раза в день (утром и вечером)</p> <p>Регулярно (1 раз в смену)</p>		<p>ТТК и ТК</p> <p>Журнал контроля здоровья персонала.</p> <p>Журнал учета включения бактерицидной лампы.</p>
--	--	--	---	--	---

				я продуктов при t от +4°C до -2°C Разведение и мойка оборудования и инвентаря дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией.	Обработка оборудования и инвентаря, при t горячей воды в точке забора +65-73гРС	Регулярно согласно инструкции		
--	--	--	--	--	---	-------------------------------	--	--

**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП**  
№ 7

технологический процесс: припускание, варка, тушение, запекание  
Горячий цех/участок)

Наименование операции	Опасный фактор	№КТ/ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Мониторинг			Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
				Процедура	Периодичность	Ответственный		
Припускание, варка, тушение	Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмами (при недостаточной термообработке) Механическое: -строительные материалы	КТ №8.1	Время и t°С варки согласно нормативным документам. Выполнение требований ТК и ТТК. Чистота оборудования и помещения	Визуальный контроль кипения воды.  Контроль времени варки.  Контроль за соблюдением	Каждая партия   Каждая партия	Повар, Шеф-повар или иное ответственное лицо назначенное по приказу	При обнаружении нарушения останавливается работа информируется руководство, принимаются меры по ремонту и наладки оборудования. Шеф-повар/ повар решает вопрос	Журнал регистрации несоответствий в ККТ/примечание, списание  Журнал температурного режима холодильного оборудования;  Журнал технического контроля холодильного



<p>- личные вещи и отходы жизнедеятельности персонала (волосы и ногти)</p> <p>- птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности</p> <p>- металлопримеси</p> <p>Химическое:</p> <p>- загрязнение дезинфектантом</p> <p>- моющим средством.</p>	<p>(ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и тп.; еженедельная мойка и дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и тп.; ежесменная мойка и дезинфекция генеральная уборка оборудования, помещений)</p> <p>Техническое состояние оборудования.</p> <p>Температура в холодильных камерах +2 °С до +6 °С</p> <p>Нарушение и контроль личной гигиены персонала.</p> <p>Время и t°С варки согласно нормативным документам.</p>	<p>санитарных норм</p>	<p>Регулярно</p>	<p>устранения нарушения (возможность доготовки) или замены блюда, возврат продуктов.</p>	<p>оборудования и оборудования пищеблока;</p> <p>Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок).</p> <p>ТТК и ТК</p> <p>Гигиенический журнал</p> <p>Журнал учета включения бактерицидной лампы.</p>
---	---	------------------------	------------------	--	---

	<p>Отсутствие в продукции посторонних предметов и включений.</p> <p>Разведение и мойка оборудования и инвентаря дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией.</p>	<p>Обработка оборудования и инвентаря, при горячей воды в точке забора +65-73гРС</p>	<p>Регулярно согласно инструкции и</p>	<p>Повар/ Шеф-повар или иное ответственное лицо назначенное по приказу</p>	<p>При обнаружении нарушения останавливается работа информируется руководство, принимаются меры по ремонту и наладки оборудования. Шеф-повар/ повар решает вопрос устранения нарушения (возможность доготовки) или замены блока, возврата продуктов.</p>	<p>Журнал регистрации несоответствий в ККТ/примечание, списание</p> <p>Журнал температурного режима холодильного оборудования;</p> <p>Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока;</p> <p>Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок).</p> <p>ТТК и ТК</p> <p>Гигиенический журнал</p> <p>Журнал учета включения бактерицидной лампы.</p>
Запекание	<p>Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмами (при недостаточной термобработке)</p> <p>Механическое: -строительные материалы</p> <p>-личные вещи и отходы жизнедеятельности персонала (волосы и ногти)</p> <p>-птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности</p> <p>-металлопримеси</p> <p>Химическое:</p>	<p>Время и условия запекания согласно нормативным документам.</p> <p>Выполнение требований ТК и ТТК.</p> <p>Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и тп.;</p> <p>ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и тп.;</p>	<p>Визуальный контроль.</p> <p>Контроль времени жарки.</p> <p>Проверенный и обработанный шум(игла)</p> <p>Контроль за соблюдением санитарных норм</p>	<p>Каждая партия</p> <p>Каждая партия</p> <p>Регулярно</p>	<p>Повар/ Шеф-повар или иное ответственное лицо назначенное по приказу</p>	<p>Журнал регистрации несоответствий в ККТ/примечание, списание</p> <p>Журнал температурного режима холодильного оборудования;</p> <p>Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока;</p> <p>Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок).</p> <p>ТТК и ТК</p> <p>Гигиенический журнал</p> <p>Журнал учета включения бактерицидной лампы.</p>

	<p>- загрязнение дезинфектантом</p> <p>- моющим средством.</p>	<p>ежмесячная мойка и дезинфекция генеральная уборка оборудования, помещений).</p> <p>Техническое состояние оборудования.</p> <p>Нарушение и контроль личной гигиены персонала.</p> <p>Отсутствие в продукции посторонних предметов и включений.</p> <p>Разведение и мойка оборудования и инвентаря дезинфектантами в соответствии с инструкцией.</p>	<p>Терморегулятор и сигнальная лампочка</p> <p>Контроль личной гигиены персонала.</p> <p>Обработка оборудования и инвентаря, при температуре горячей воды в точке забора +65-73гС</p>	<p>Регулярно (1 раз в смену)</p> <p>Регулярно согласно инструкции и</p>			
--	--	---	---	---	--	--	--

РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП №8

технологический процесс: реализация (раздача) готовой продукции  
Обеденный зал)

Наименование операции	Опасный фактор	№ ККТ	Контролируемый параметр и стопредельные значения	Мониторинг		Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
				Процедура	Периодичность		
Реализация (раздача) готовой продукции	<p>Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмами.</p> <p>Механическое: - строительные материалы - личные вещи и отходы жизнедеятельности персонала (волосы и ногти) - птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности</p> <p>Химическое: - загрязнение дезинфектантом - моющим средством.</p>	ККТ №2	Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и тп.; еженедельная мойка и дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и тп.; ежемесячная мойка и дезинфекция-генеральная уборка оборудования, помещений). Техническое состояние оборудования.	По мере загрязнения но не реже 3-х раз в день	Шеф-повар/повар или иное ответственное лицо назначенное по приказу	<p>При обнаружении нарушения информируется руководитель, принимаются меры по ремонту и наладки оборудования.</p> <p>Шеф-повар/повар решает вопрос устранения нарушения или замены блока, возврата продуктов.</p>	<p>Журнал регистрации несоответствий в ККТ/примечание, списание.</p> <p>Журнал температурного режима холодильного оборудования;</p> <p>Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока;</p> <p>Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок), ТТК и ТК</p> <p>Гигиенический журнал.</p> <p>Журнал бракеража готовой продукции.</p>
				Визуальный контроль.			
				Визуальный контроль.			

		<p>Температура в холодильных витринах +2 °С до +6 °С. Сроки хранения блюд на раздаче: 2ч для горячих блюд/1ч для холодных блюд. Т блюд: +65-80°С для горячих/ +10-14°С для холодных. Т мармита: +83-90°С для горячих блюд/-1+1°С для холодных блюд Доставка: температура блюд перед отправкой: +4-7°С для охлажденной продукции; -18-20°С для замороженной продукции. Сроки доставки и хранения блюд: не более 40мин/1 час. Нарушение и контроль личной гигиены персонала. Выполнение требований ТК и ТТК. Отсутствие в продукции посторонних</p>	<p>Датчики температуры</p>	<p>Регулярно (1 раз в смену)  Каждый рацион</p>		
--	--	---	----------------------------	---	--	--

		<p>предметов и включений. Выполнение требований СанПиН 2.3.2.1324-03 «Условия хранения, сроки годности особоскорпортящихся и скорпортящихся продуктов» при t от +4°C до -2°C</p> <p>Разведение и мойка оборудования и инвентаря дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией.</p>	<p>Обработка оборудования и инвентаря, при т горячей воды в точке забора +65-73 грС</p>	<p>Регулярно согласно инструкции</p>			
--	--	---	---	--------------------------------------	--	--	--

График лабораторного отбора проб и бактериологических смывов, инструментальных исследований согласно принципам ХАССП:

Точка отбора или измерения	Объем исследования и исследованный материал	Определяемые показатели, количество	Периодичность	НТД, регламентирующие проведение исследований, экспертизы	Ответственный исполнитель, учетный документ
Производственные помещения	Оборудование, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала	Смывы: - БГКП - 8 - S. Aureus (патогенный стафилококк) - 1 - Сальмонеллы - 2 - Листерии - 2 - Иерсинии - 2 - Яйца гельминтов - 3	1 раз в год	МУ-2657-82 по санитарно-Бак. контролю на предприятиях общепита и торговли пищевыми продуктами	Руководитель подразделения  Акт отбора проб
Производственные помещения	Исследование реализуемой продукции	- Микробиологические показатели - 2-3 блюда исследуемого приема пищи  - Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре - 1 суточный рацион  - Продукция (сырье) от поставщика - 1 наименование	2 раза в год  1 раз в год  1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Протоколы исследования проб
Разводящая сеть	Вода питьевая из разводящей сети в моечных столовой и кухонной посуды ИЛИ цехах: овощном, холодном, горячем, дотопочном (выборочно)	Химические показатели: мутность, цветность, жесткость, рН) - 1 проба Микробиологические показатели - 1 проба	При капитальном ремонте, реконструкции	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»	Руководитель подразделения Акт отбора Протоколы исследования проб
Складские помещения	Холодильное оборудование	Контроль температурного режима работы	Ежедневно два раза в течение рабочей смены	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Руководитель подразделения Лист учета температурного режима в холодильных камерах.

Производственные помещения (дезинфицирующий Р-р)	Рабочий раствор дезинфицирующего средства	Действующее вещество дезинфицирующего средства	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Руководитель подразделения Акт отбора Протоколы исследования
--	---	--	-------------	--	--

Условия труда на рабочих местах	Постоянные рабочие места сотрудников	Параметры микроклимата (температура, влажность, скорость движения воздуха ) - 3 пробы	2 раза в год ( в теплые и холодное время	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	Руководитель подразделения
		Уровень искусственной освещенности - 2 пробы	1 раз в год ( в темное время суток)		Акт отбора
		Уровень шума - 1 проба	1 раз в год		Протоколы исследования

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

### ЖУРНАЛ бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование (наименование, фасовка, дата выработки, изготовитель, поставщик)	Количество поступившего продукта (в кг, л, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации по дням	Подпись ответственного го лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9

ПРИЛОЖЕНИЕ 6



**ЖУРНАЛ  
бракеража готовой кулинарной продукции**

Дата и час приготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества и степени готовности блюда	Разрешение реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

**Журнал учета времени работы бактерицидных ламп**

Дата	Время включения	Время отключения	Время работы	Суммарное кол-во	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

**ЖУРНАЛ**  
учета проведения генеральных уборок

№ п/п	Планируемая дата проведения	Наименование и концентрация используемого дезинфицирующего средства	Фактическая дата проведения	Назначение и цель уборки	Подпись исполнителя (Ответственного лица)
1	2	3	4	5	6

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

Гигиенический журнал

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1	2	3	4	5	6	7	8

## ПРИЛОЖЕНИЕ 10

Лица, поступающие, на работу в организацию общественного питания, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию в соответствии с Приказом Минздрава России № 29н от 28.01.2021 г. «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

Работники пищеблока проходят следующие медицинские осмотры (обследования):

№ п/п	Наименование должности	2	3	4
1	Руководитель		Заклучение председателя медицинской комиссии – 1 раз в год, по результатам осмотра	Лабораторные и функциональные исследования
2	Заведующий производством			Цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая)- 1 раз в год.
3	Заведующий складом			Исследование крови на сифилис, при поступлении, в дальнейшем 1 раз в год.
4	Шеф повар		Ототоларинголог, стоматолог, инфекционист* – при поступлении, в дальнейшем 1 раз в год.	Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям.
5	Повар-универсал		Дерматовенеролог - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раза в год.	Исследования на гелиминтозы - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
6	Кухонный работник		* инфекционист только по рекомендации врачей-специалистов участвующих в обследовании.	Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям.
7	Уборщик Грузчик			Исследования на обнаружение вирусных носителей кишечных инфекций: рота-, норо-, астро- энтеровирусные – 1 раз перед открытием ДОЛ
Исследования и обследования, проведение которых определено Приказом Минздрава России № 29н от 28.01.2021 г. (при проведении предварительных и периодических осмотров 1 раз в год)				
<b>Осмотры врачей специалистов:</b>				
Терапевт				
Невролог				
Психиатр				
Нарколог				
Гинеколог (с проведением бактериологического и цитологического исследований)				
Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела				
Общий анализ крови (Hb, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ)				
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка) ЭКГ				
Измерение артериального давления				
Биохимический скрининг (содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина)				
Определение относительного сердечно-сосудистого риска для граждан от 18 до 40 лет				
Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска для граждан старше 40 лет				
Измерение внутриглазного давления для граждан старше 40 лет				
Ультразвуковое исследование органов малого таза у женщин				
Маммография или УЗИ молочных желез в 2-х проекциях для женщин старше 40 лет 1 раз в 2 года				

кроме того, работникам рекомендовано проведение профилактических прививок в соответствии с Национальным календарем РФ: против дифтерии 1 раз в 10 лет (с ревакцинацией в установленные сроки); против кори 1 раз в 15 лет (с ревакцинацией в установленные сроки до 35 летнего возраста)

замечание:

*работники допускаются до работы без проведения прививок только при наличии медицинских противопоказаний (медицинского отказа) к проведению прививки или письменного отказа работодателя и проведении профилактических прививок (отказ от проведения прививок должен быть зафиксирован медицинским работником, печатью медицинского учреждения). Мед. отказ должен быть оформлен в виде справки или записи в личной медицинской книжке с указанием срока действия мед. отказа.*

работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в год. обследование на COVID-19 осуществляется по эпидемиологическим показаниям на основании решений главных государственных санитарных врачей в субъектах РФ.

## ЖУРНАЛ учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия																															
		Месяц/дни:																															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
	утро																																
	вечер																																
	утро																																
	вечер																																

**ЖУРНАЛ**  
учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Температура в градусах Цельсия и влажность в процентах																															
		Месяц/дни:																															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

