

**«Комбинат школьного питания «Подросток»»  
(ООО «КШП «Подросток»)**

**УТВЕРЖДАЮ**

**Директор Бузулукского филиала  
ООО «КШП «Подросток»**

**Бузулукский филиал  
ООО «Комбинат  
школьного питания  
«ПОДРОСТОК»**

**А.В.Минеев**

**2020 года**



**Программа производственного контроля**

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

*пищевые образовательной организации*

*инспекция №1*

*лек № 1, 3, 4, 6, 8, 10, 11, 12, 13*

**2020 год**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения
2. Обозначения, сокращения, термины и определения
3. Общие положения
4. Перечень документов, используемых при осуществлении деятельности
5. Ответственность руководства
6. Информация о продукции
6. Ассортиментный перечень продукции, на производство которой распространяется система ХАССП
6. Условия хранения и сроки годности блюд
6. Технологические схемы производства
7. Анализ опасностей
8. Предупреждающие действия
9. Определение критических контрольных точек
10. План ХАССП (рабочие листы ХАССП)
11. Приложения

Приложение 1 Лист ознакомления

Приложение 1 Лист регистрации изменений

## 1. Область применения

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

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

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

## 2. Обозначения, сокращения, термины и определения

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

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

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

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

**Опасность:** Потенциальный источник вреда здоровью человека.

**Опасный фактор:** Вид опасности с конкретными признаками.

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

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

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

## 3. Общие положения

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

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

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

этого предпринимаются предупреждающие действия, обеспечивающие получение соответствующей информации и ее использование.

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

### **Структура производственного цикла организации питания**

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

### **4. Перечень документов, используемых при осуществлении деятельности**

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г № 52-ФЗ;
- Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1;
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
- Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» от 08.08.2001 № 134-ФЗ;
- Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880);
- Технический регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.2011 г. N 881);
- Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515;
- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания классификация и общие требования;
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;
- ГОСТ 31985-2012 Услуги общественного питания. Термины и определения;
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки продукции общественного питания;
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;
- ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания;
- ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;

- ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования;
- ГОСТ Р 54607.1- 2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания;
- ГОСТ Р 54607.3- 2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания;
- ГОСТ Р 54609- 2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания;
- ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу;
- ГОСТ Р 55323- 2012 Услуги общественного питания Идентификация продукции общественного питания. Общие положения;
- ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания;
- ГОСТ Р 56746-2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
- СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза;
- СП 3.1.7.2615-10 Профилактика иерсиниоза;

## **5. Ответственность руководства**

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

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

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

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

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

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

## **6. Информация о продукции**

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

Ассортиментный перечень продукции общественного питания утвержден Директором

Бузулукского филиала ООО «КШП «Подросток» и включает в себя следующие позиции:

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

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

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

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

общественного питания. ТТК разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания.

## 6.2. Условия хранения и сроки годности блюд.

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

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

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

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

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

## 7. Анализ опасностей

### 7.1. Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней

#### 1. Санитарно-показательные микроорганизмы.

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

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

Кишечная палочка - условно-патогенный микроорганизм, пр6.3. Технологические схемы производства (обобщенные)

#### 1. Входной контроль и хранение

|                                    |                                                   |
|------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Входной контроль и хранение</b> | Контрольная отработка продовольственной продукции |
|                                    | Поступление продовольственной продукции           |
|                                    | Приемка и взвешивание                             |
|                                    | Разгрузка                                         |
|                                    | Хранение                                          |
|                                    | Отпуск в производство                             |

#### 2. Подготовка, предварительная обработка сырья

|              |                                                                      |
|--------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Мясо</b>  | Дефростация                                                          |
|              | Изготовление кусковых полуфабрикатов (мелкокусковых, крупнокусковых) |
|              | Измельчение, изготовление рубленых полуфабрикатов                    |
| <b>Птица</b> | Промывание                                                           |
|              | Изготовление кусковых полуфабрикатов (мелкокусковых)                 |

|                                                        |                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                        | Измельчение, изготовление рубленых полуфабрикатов                                                                       |
| Рыба                                                   | дефростация                                                                                                             |
|                                                        | Промывание                                                                                                              |
|                                                        | Нарезка                                                                                                                 |
|                                                        | Измельчение, изготовление рубленых полуфабрикатов                                                                       |
| Картофель,<br>корнеплоды,<br>овощи,<br>фрукты          | Промывание                                                                                                              |
|                                                        | Выдержка сырых овощей для салатов без тепловой обработки в соляном растворе 10 мин<br>(контроль концентрации и времени) |
|                                                        | Ошпаривание (фрукты)                                                                                                    |
|                                                        | Очистка                                                                                                                 |
|                                                        | Нарезка, либо использование в целом виде                                                                                |
| Мука                                                   | Просеивание                                                                                                             |
| Сметана,<br>томат,<br>масло растительное               | Процеживание                                                                                                            |
| Соль пищевая, сахар,<br>лимонная кислота, ва-<br>нилин | Растворение в воде (контроль концентрации)                                                                              |
|                                                        | Процеживание, просеивание                                                                                               |
| Хлеб                                                   | Нарезка                                                                                                                 |
|                                                        | Замачивание                                                                                                             |
| Макаронные<br>изделия                                  | Сортировка                                                                                                              |
| Крупа                                                  | Сортировка                                                                                                              |
|                                                        | Промывание                                                                                                              |
| Бобовые<br>(горох, чечевица)                           | Сортировка                                                                                                              |
|                                                        | Промывание, замачивание в воде                                                                                          |
| Масло сливочное                                        | Топление                                                                                                                |
|                                                        | Процеживание                                                                                                            |
|                                                        | Кипячение                                                                                                               |
| Творог                                                 | Протирание                                                                                                              |
| Яйцо                                                   | Обработка (контроль концентрации растворов)                                                                             |
|                                                        | Бой                                                                                                                     |
|                                                        | Процеживание                                                                                                            |

|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| Сыр               | Нарезка           |
|                   | Измельчение       |
| Зеленый горошек   | Кипячение         |
| Концентрат киселя | Разведение в воде |
|                   | Процеживание      |
| Сухофрукты        | Сортировка        |
|                   | Измельчение       |
|                   | Промывание        |
| Молоко сгущенное  | Процеживание      |

|                                         |                                                                          |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <b>3. Приготовление первых блюд</b>     |                                                                          |
| Подготовка к тепловой обработке         | В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья |
| Тепловая обработка                      | Отваривание компонентов                                                  |
|                                         | Пассерование                                                             |
|                                         | Варка                                                                    |
| Доработка в процессе тепловой обработки | Перемешивание                                                            |
|                                         | Пассерование                                                             |
|                                         | Тушение                                                                  |
|                                         | Припускание                                                              |
|                                         | Перемешивание                                                            |

|                                                |                                                                          |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <b>4. Приготовление вторых блюд и гарниров</b> |                                                                          |
| Подготовка к тепловой обработке сырья          | В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья |
| Тепловая обработка                             | Отваривание компонентов                                                  |
|                                                | Пассерование                                                             |
|                                                | Тушение                                                                  |
|                                                | Припускание                                                              |
|                                                | Обжаривание (температура в толще не менее 95 °С)                         |
|                                                | Запекание                                                                |
| Доработка в процессе тепловой обработки        | Процеживание (соус)                                                      |

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
|  | Варка                                 |
|  | Охлаждение (макароны для макаронника) |
|  | Обсушивание (картофель для пюре)      |
|  | Взрыхление (гречневая каша)           |
|  | Протирание                            |
|  | Перемешивание                         |

## 5. Приготовление третьих блюд

|                                         |                                                                          |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Подготовка к тепловой обработке сырья   | В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья |
| Тепловая обработка                      | Заваривание                                                              |
|                                         | Доведение до кипения                                                     |
|                                         | Кипячение                                                                |
|                                         | Варка                                                                    |
|                                         | Настаивание                                                              |
| Доработка в процессе тепловой обработки | Охлаждение                                                               |
|                                         | Настаивание                                                              |
|                                         | Процеживание                                                             |

## 6. Приготовление молочных блюд

|                                         |                                                                          |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Подготовка к тепловой обработке сырья   | В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья |
| Тепловая обработка                      | Варка                                                                    |
|                                         | Запекание                                                                |
| Доработка в процессе тепловой обработки | Приготовление сиропа, соуса                                              |
|                                         | Припускание                                                              |
|                                         | Проваривание                                                             |
|                                         | Соединение, перемешивание                                                |

## 7. Приготовление холодных блюд и закусок

|                     |                                                                          |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Подготовка к приго- | В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------|

|                    |                                    |
|--------------------|------------------------------------|
| Товлению           | Отваривание                        |
|                    | Охлаждение                         |
|                    | Пассерование                       |
|                    | Перетирание                        |
|                    | Удаление семенного гнезда (яблоки) |
|                    | Нарезка                            |
| Приготовление блюд | Измельчение                        |
|                    | Соединение, перемешивание          |
|                    | Запекание                          |
|                    | Припускание                        |
|                    | Охлаждение                         |

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

## 2. Химические опасности

Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть. Обладают высокой токсичностью, способностью накапливаться в организме при длительном поступлении с пищевыми продуктами с отделенными проявлениями действия. Токсичные элементы попадают в сырье и готовую продукцию из-за загрязнения окружающей среды, почвы, на которых выращивалось сырье, при использовании оборудования, инвентаря, инструментов и контейнеров, не соответствующих санитарным нормам и правилам, технологической воды, содержащей промышленные отходы, и т.д. проявление действия на человека - головная боль, потеря внимания, поражение дыхательных путей и тканей желудочно-кишечного тракта, возникновение рака.

## 3. Физические факторы (опасности)

|      |                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                    |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.1. | Дерево, строительные материалы (цемент, песок, краска, мел, стружка, опилки)                                                 | Источником могут быть деревянные предметы производственного оснащения, деревянная тара, при проведении строительных работ, могут присутствовать в сырье. При попадании могут вызывать порезы рта и горла, удушье.  |
| 3.2  | Личные вещи (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования, одноразовые перчатки, шапочки, бахилы). | При несоблюдении санитарно-гигиенических норм и правил производства возможно попадание в продукт. Могут вызвать удушье.                                                                                            |
| 3.3  | Бумага и упаковочные материалы (обрывки целлофановой, полиэтиленовой, бумажной, картонной упаковки)                          | Попадание в продукт возможно при несоблюдении санитарно-гигиенических норм и правил при производстве. Могут вызвать удушье.                                                                                        |
| 3.4  | Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти)                                                                           | Источники микробиологического обсеменения продукции на последней стадии. Могут попасть в продукт при несоблюдении правил личной гигиены. Могут вызвать у человека расстройства желудочно-кишечного тракта, диарею. |
| 3.5  | Камни                                                                                                                        | Могут вызывать повреждения зубов или удушье, а острые - те же проблемы, что металл и стекло. Могут попасть в продукт с сырьевыми компонентами.                                                                     |

|      |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.6  | Металл                                                  | Может находиться в сырьевых компонентах. Болты, гайки, металлическая стружка - при неправильном содержании оборудования. Может вызвать травму, удушье, повреждение зубов, когда частицы острые - порезы ротовой полости, пищевода, желудочно-кишечного тракта. |
| 3.7  | Стекло и твердый пластик                                | Может присутствовать в сырье или попасть в продукт в процессе производства (стеклянные градусники, электрические лампочки, окна, посуда, инвентарь, пластиковые колпаки на оборудовании и т.д). Может вызывать порезы рта, привести к тяжелым последствиям.    |
| 3.8  | Загрязнение из окружающей среды предприятия             | Пыль, семена деревьев и растений Могут вызвать у человека аллергию, пищевое отравление.                                                                                                                                                                        |
| 3.9  | Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности | Вредители могут попасть в сырье при перевозках и хранении. Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны, трудно обнаруживаемы. Могут привести к отравлению.                                                        |
| 3.10 | Элементы технологического оснащения                     | Мелкие части оборудования, болты, гайки, кусочки электропроводов могут вызывать порезы, повреждения зубов, удушье.                                                                                                                                             |
| 3.11 | Продукты износа машин и оборудования                    | Осколки деталей, подвергающихся заточке, ножи.                                                                                                                                                                                                                 |
| 3.12 | Металлопримеси                                          | Может находиться в сырьевых компонентах, металлическая стружка - при неправильном содержании оборудования. Может вызвать травму, удушье, повреждение зубов, когда частицы острые - порезы ротовой полости, пищевода, желудочно-кишечного тракта.               |

## 8. Предупреждающие действия

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

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



| № п-п | Наименование программы                                                                                                                                                                                                               | Внешние и внутренние нормативные документы, устанавливающие требования                                                                                                                                                                                             | Действия, предпринимаемые для снижения потенциальных опасностей                                                                                                                             | Периодичность действия             | Документы, подтверждающие выполнение устанавливающих требований                                               | Должность ответственного лица                                                                   |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | <b>Производственная инфраструктура</b>                                                                                                                                                                                               | СанПиН 2.3/2.4.3590-20<br>ТР ТС 021/2011<br>Положение о проведении ППР зданий и сооружений Госстроя ССР от 29.12.1973 г. № 279<br>Программа производственного контроля<br>Программа ХАССП                                                                          | Обеспечение необходимым количеством помещений                                                                                                                                               | Постоянно                          | План помещений                                                                                                | Администрация образовательной организации                                                       |
|       |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                    | Обеспечение санитарно-техническим оборудованием и помещениями для личной гигиены. Обеспечение туалетами, гардеробными, раковинами для мытья рук, водой холодной и горячей, мылом, сушилками | Постоянно                          | План размещения                                                                                               |                                                                                                 |
|       |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                    | Осмотр состояния стен, потолков, полов                                                                                                                                                      | Не реже 1 раза в месяц             | Акты осмотра здания<br>Дефектная ведомость                                                                    |                                                                                                 |
|       |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                    | Ремонт                                                                                                                                                                                      | В соответствии с планом ППР        | Договоры (при необходимости)<br>Акты выполненных работ                                                        |                                                                                                 |
|       |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                    | Уборка прилегающей территории<br>Чистка и вывоз снега<br>Удаление растительности                                                                                                            | Ежедневно<br>По мере необходимости | Договор (при необходимости)<br>Акты выполненных работ                                                         |                                                                                                 |
|       |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                             |                                    |                                                                                                               |                                                                                                 |
| 2     | <b>Инженерные системы (электрохозяйство, водо- и теплоснабжение, системы вентиляции и кондиционирования, водоотведение, канализационные системы, системы видеонаблюдения, охранно-пожарная система, система наружного освещения)</b> | СанПиН 2.3/2.4.3590-20<br>ТР ТС 021/2011<br>Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей, утвержденные Министерством энергетики РФ приказом от 13.01.2003 г. № 6<br>СП 31.13330.2012<br>Схемы прокладки инженерных систем<br>Схема водоснабжения | Обслуживание инженерных систем                                                                                                                                                              | Постоянно                          | Договоры на оказание услуг                                                                                    | Администрация образовательной организации                                                       |
|       |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                    | Обеспечение предприятия холодной и горячей водой в необходимом количестве                                                                                                                   | Постоянно                          | Договор на водоснабжение                                                                                      |                                                                                                 |
|       |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                    | Чистка, протирка осветительных приборов, арматуры                                                                                                                                           | По мере необходимости              |                                                                                                               |                                                                                                 |
|       |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                    | Поддержание внутри помещений комфортной для работы температуры                                                                                                                              | Постоянно                          |                                                                                                               |                                                                                                 |
|       |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                    | Обеспечение фильтрации и кондиционирования воздуха                                                                                                                                          | Постоянно                          |                                                                                                               |                                                                                                 |
|       |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                    | Чистка, протирка систем вентиляции и кондиционирования                                                                                                                                      | По мере необходимости              |                                                                                                               |                                                                                                 |
|       |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                    | Контроль работы систем водоотведения                                                                                                                                                        | Постоянно                          |                                                                                                               |                                                                                                 |
| 3     | <b>Техническое обслуживание оборудования, пригодность инвентаря, посуды, тары</b>                                                                                                                                                    | СанПиН 2.3/2.4.3590-20<br>ТР ТС 021/2011<br>График ТО И ППР оборудования<br>График поверки (калибровки) СИ<br>Инструкция по санитарной обра-                                                                                                                       | Обеспечение оборудованием, инвентарем, посудой и тарой с учетом требований обеспечения пищевой безопасности                                                                                 | По мере необходимости              | Паспорта на оборудование<br>Документы, подтверждающие соответствие установленным требованиям<br>Акты списания | Администрация образовательной организации<br>Заведующий производством КШП<br>Заведующий АХЧ КШП |
|       |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                    | Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций                                                                | По мере необходимости              |                                                                                                               | Заведующий АХЧ КШП<br>Заведующий производством КШП                                              |

|   |                        |                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                             |
|---|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                        | ботке<br>Перечень оборудования<br>Перечень средств измерения (СИ)                                                                                                                                                             | Проведение плановых ТО и ППР оборудования<br>Проведение поверки (калибровки) СИ                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | В соответствии с графиком ТО и ППР оборудования<br>По мере необходимости | Договор на техническое обслуживание оборудования<br>Журнал ремонта и технического обслуживания оборудования<br>Паспорт на СИ                                                                                                                              | Электромеханик по холодильному и технологическому оборудованию<br>Администрация образовательной организации |
| 4 | Производственная среда | СанПиН 2.3/2.4.3590-20<br>ТР ТС 021/2011<br>N 426-ФЗ от 28.12.2013<br>Система управления охраной труда<br>Программа производственного контроля                                                                                | Идентификация вредных и (или) опасных факторов производственной среды и трудового процесса, оценка уровня их воздействия<br>Соблюдение схем потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, отходов                                                                                                                                                              | По мере необходимости<br>Постоянно                                       | Договоры на проведение СОУТ<br>Акты выполненных работ<br>Карты СОУТ<br>Договоры на проведение измерений<br>Протоколы измерений<br>Схемы передвижения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, отходов.                                            | Заведующий АХЧ КШП<br>охраны труда КШП<br>Специалист по охране труда<br>Заведующий производством КШП        |
|   |                        | СанПиН 2.3/2.4.3590-20<br>ТР ТС 021/2011<br>Инструкции по правилам мытья и дезинфекции посуды, инвентаря, тары<br>Инструкции по уборке и санитарной обработке оборудования, помещений<br>График проведения генеральных уборок | Использование разрешенных для пищевой промышленности моющих и дезинфицирующих средств<br>Хранение моющих средств с контролем доступа<br>Закрепление уборочного инвентаря и нанесение специальной маркировки<br>Хранение уборочного инвентаря в специально отведенном месте<br>Санитарная обработка оборудования, инвентаря, тары и посуды. Уборка и санитарная обработка помещений | Постоянно<br>Постоянно<br>Постоянно<br>1 раз в неделю                    | Перечень применяемых чистящих и дезинфицирующих средств (разрешенных для применения). Инструкции по применению от производителя.<br>Маркировка на инвентаре<br>Перечень инвентаря по цехам<br>Перечень уборочного инвентаря<br>Журналы генеральных уборок | Медицинская сестра Заведующий АХЧ КШП<br>Повар - бригадир<br>Повар - бригадир                               |
| 6 | Личная гигиена         | СанПиН 2.3/2.4.3590-20<br>ТР ТС 021/2011<br>Приказ 302-н                                                                                                                                                                      | Соблюдение правил личной гигиены персоналом<br>Предварительные (при поступлении на работу) и периодические меди-                                                                                                                                                                                                                                                                   | Постоянно<br>При поступлении, в после-                                   | Договоры с ИЛ<br>Протоколы исследований<br>Лист ознакомления с инструкциями по соблюдению личной гигиены<br>Договоры на проведение медицинских осмотров                                                                                                   | Медицинская сестра<br>Повар-Бригадир<br>Медицинская сестра<br>Специалист охраны труда                       |

|   |                                                                                                       |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                  |                           |                                                                                                                      |                                           |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
|   |                                                                                                       | Список работников, подлежащих периодическим и (или) предварительным осмотрам                                                                                          | динские осмотры                                                                                                                                                                                                  | дующем 1 раз в год        | Личная медицинская книжка<br>Сертификат о прививках<br>Заключительный акт<br>График прохождения медицинских осмотров | Начальник отдела кадров                   |
|   |                                                                                                       | Инструкции по мытью рук                                                                                                                                               | Осмотр персонала перед допуском к работе                                                                                                                                                                         | Ежедневно<br>Каждую смену | Журнал здоровья                                                                                                      | Повар-<br>Бригадир                        |
|   |                                                                                                       | Инструкции по соблюдению личной гигиены                                                                                                                               | Профессиональная гигиеническая подготовка                                                                                                                                                                        | Не реже 1 раза в год      | Личная медицинская книжка<br>Договоры на проведение профессиональной гигиенической подготовки<br>Тесты               | Медицинская сестра                        |
|   |                                                                                                       | Должностные инструкции                                                                                                                                                | Обеспечение санитарной и специальной одеждой и обувью                                                                                                                                                            | 1 раз в год               | Личная карточка учета выдачи СИЗ<br>Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви                           | Заведующий АХЧ<br>Повар-<br>Бригадир      |
|   |                                                                                                       | Типовые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам, а также санитарной одежды и санитарной обуви | Стирка санитарной и специальной одежды                                                                                                                                                                           | По мере загрязнения       | Договоры<br>Акты выполненных работ                                                                                   | Заведующий АХЧ<br>Повар-<br>Бригадир      |
|   |                                                                                                       |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                  |                           |                                                                                                                      |                                           |
| 7 | <b>Предотвращение проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, птиц и животных</b> | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                                                                                                                                                | Дератизация и дезинсекция                                                                                                                                                                                        | По графику                | Договор на проведение дератизации и дезинсекции<br>Акты выполненных работ<br>Схемы размещения ловушек, приманок      | Заведующий АХЧ                            |
|   |                                                                                                       | ТР ТС 021/2011                                                                                                                                                        | Защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых (засетчивание оконных и дверных проемов, отверстий вентиляционных систем, отверстий в стенах, потолках и полах) | Постоянно                 | -                                                                                                                    | Администрация образовательной организации |
|   |                                                                                                       | СП 3.5.3.3223-14                                                                                                                                                      | Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами                                                                                                                                                         | Постоянно                 | Журнал контроля эффективности мероприятий по дератизации и дезинсекции                                               |                                           |
|   |                                                                                                       | График проведения дератизации и дезинсекции                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                  |                           |                                                                                                                      |                                           |
| 8 | <b>Удаление отходов производства</b>                                                                  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                                                                                                                                                | Организация места хранения и сбора ТКО.                                                                                                                                                                          | Постоянно                 | Договор на вывоз ТКО<br>Акты выполненных работ                                                                       | Повар-<br>Бригадир                        |
|   |                                                                                                       | ТР ТС 021/2011                                                                                                                                                        | Обеспечение маркировки мест сбора и емкостей с крышками для хранения ТКО                                                                                                                                         | Постоянно                 | Договор поставки (кости)<br>Товарные накладные                                                                       |                                           |
|   |                                                                                                       | Процедура обращения с отходами.                                                                                                                                       | Обеспечение своевременного вывоза ТКО, очистка и санитарная обработка контейнеров для ТКО                                                                                                                        | Постоянно                 | Договор на вывоз ТКО<br>Акты выполненных работ<br>График вывоза ТКО<br>Журнал учета образования и движения отходов   |                                           |
|   |                                                                                                       | № 89-ФЗ от 24.06.1998                                                                                                                                                 | Очистка и санитарная обработка емко-                                                                                                                                                                             | Постоянно                 |                                                                                                                      |                                           |
|   |                                                                                                       | Инструкция по обработке ем-                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                  |                           |                                                                                                                      |                                           |

|    |                                                       |                                                                                             |                                                                                                                                                                  |               |                                                                                                                                                                      |                                        |
|----|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|    |                                                       | костей для ТКО                                                                              | стей для ТКО                                                                                                                                                     |               |                                                                                                                                                                      |                                        |
|    |                                                       |                                                                                             | Визуальный осмотр мест хранения ТКО, емкостей и контейнеров для ТКО                                                                                              | Постоянно     |                                                                                                                                                                      |                                        |
| 9  | Входной контроль.                                     | СанПиН 2.3/2.4.3590-20<br>ТР ТС 021/2011<br>ТР ТС 022/2011<br>Приказ о бракеражной комиссии | Входной контроль                                                                                                                                                 | Каждая партия | Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции<br>Документы, подтверждающие качество сырья<br>Сопроводительные документы (декларации, сертификаты, ярлыки и др.) | Повар-бригадир                         |
| 10 | Хранение продовольственного сырья и готовой продукции | СанПиН 2.3/2.4.3590-20<br>ТР ТС 021/2011<br>ТР ТС 022/2011                                  | Соблюдение условий хранения, эффективный оборот складских запасов, Хранение продуктов согласно классификации, соблюдение правил товарного соседства и размещения | Постоянно     | Журнал температурного режима холодильного оборудования<br>Журнал учета температуры и влажности помещений                                                             | Повар-бригадир<br>Медицинская сестра   |
|    |                                                       |                                                                                             | Выделение зоны хранения и обеспечение маркировки                                                                                                                 | Постоянно     | Маркировка на стенах, стеллажах, таре, упаковке, полках в холодильном оборудовании<br>Маркировка на продукции                                                        | Повар - бригадир                       |
|    |                                                       |                                                                                             | Соблюдение условий хранения готовой продукции                                                                                                                    | Постоянно     | Журнал бракеража готовой продукции<br>Журнал учета температурного режима холодильного оборудования<br>Записи по контролю температуры блюд.<br>Маркировочный ярлык    | Повар-бригадир<br>Бракеражная комиссия |
| 11 | Предотвращение попадания физических загрязнений       | СанПиН 2.3/2.4.3590-20<br>ТР ТС 021/2011                                                    | Соблюдение потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, отходов                                                                             | Постоянно     | передвижение персонала, сырья, материалов, готовой продукции, отходов.                                                                                               | Повар-бригадир                         |
|    |                                                       |                                                                                             | Запрет на одновременное перемещение в производственных участках сырья, материалов, полуфабрикатов, отходов                                                       | Постоянно     | Временной регламент                                                                                                                                                  |                                        |
|    |                                                       |                                                                                             | Соблюдение требований к технологическим процессам                                                                                                                | Постоянно     | Схемы приготовления блюд                                                                                                                                             |                                        |
|    |                                                       |                                                                                             | Контроль целостности упаковочных материалов                                                                                                                      | Постоянно     | Журнал учета предметов из стекла и пластика                                                                                                                          |                                        |

### **9.Определение критических контрольных точек**

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

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

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

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

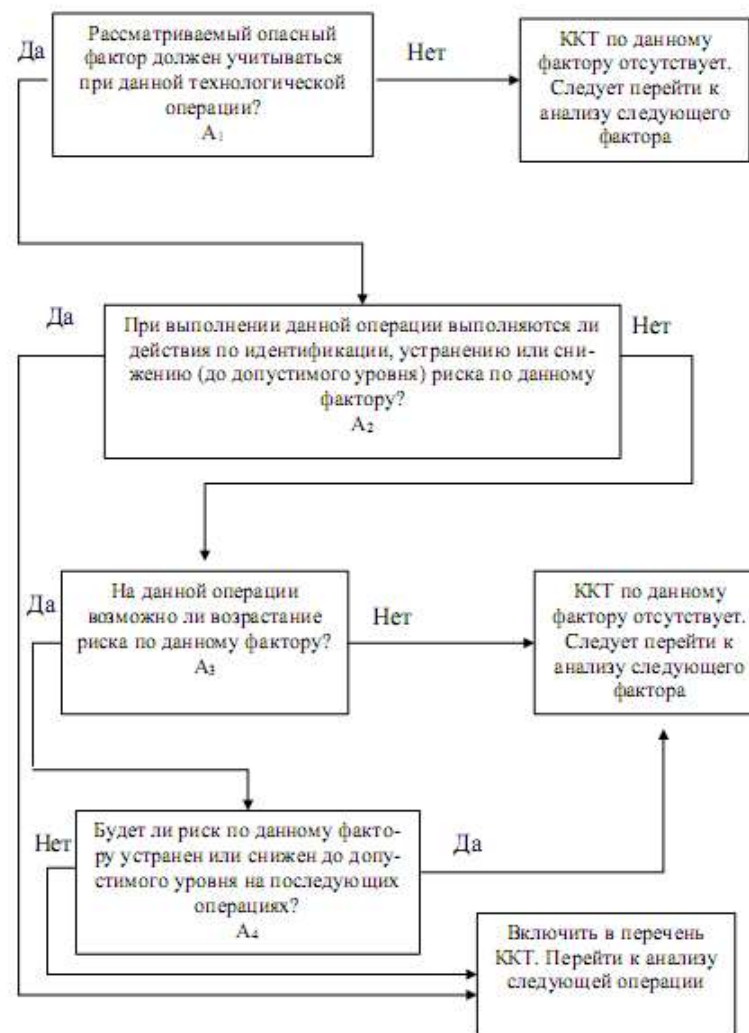


Рисунок. Дерево принятия решений по критическим контрольным точкам процесса

10. План ХАССП (рабочие листы ХАССП)

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

## ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

[illegible]

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

[illegible]

[illegible]

Утверждаю:  
Директор ООО «КШП» Подросток  
\_\_\_\_\_ А.В. Минеев  
Ф.И.О.

**Ассортиментный перечень продукции общественного питания ООО «КШП «Подросток»**

2. Холодные блюда и закуски:

- бутерброды, горячие бутерброды;
- салаты и винегреты;
- блюда из овощей;
- блюда из рыбных и рыбных гастрономических продуктов.

2. Первые блюда:

- борщи;
- щи;
- рассольники;
- солянки;
- супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями;
- супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми;
- супы-пюре;
- супы прозрачные;
- супы молочные;
- холодные супы;
- сладкие супы;
- гарниры, пирожки, гренки к бульонам

3. Вторые блюда:

3.2 Горячие вторые блюда:

- отварные картофель и овощи;
- картофель, овощи припущенные и тушеные;
- картофель, овощи запеченные;

3.2 Блюда из бобовых;

3.3 Блюда из макаронных изделий;

3.4 Блюда из круп: каши;

3.5 Изделия из каш:

- крупеники;
- запеканки, пудинги;
- котлеты, биточки;

3.6 Блюда из яиц;

3.7 Блюда из творога;

3.8 Блюда из рыбы;

3.9 Блюда из мяса, мясных продуктов;

3.10 Блюда из птицы;

3.11 Гарниры овощные для горячих блюд, крупяные, из макаронных изделий, из бобовых, мучные гарниры, сложные гарниры;

3.12 Соусы;

3.13 Сладкие блюда;

3.14 Напитки;

3.14 Мучные кулинарные изделия;

3.15 Фарши.