

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
ГБДОУ детским садом №12
комбинированного вида
Красносельского района СПб
_____ О.В. Берлова
09.01.2021

Руководство по безопасности системы ХАССП

ПЛАН ХАССП (НАССР)

Дата введения в действие – “ 11 ” 01 2021г

Разработано: ГБДОУ детский сад
№ 12 комбинированного вида
Красносельского района СПб

г. Санкт-Петербург
2021г

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	Дата: _____
		Страница: 2 из 28

Область применения и распространения

Руководством учреждения (приказом по учреждению № 44-ахд от 11.01. 2021 г.) принято решение – разработать, внедрить, поддерживать в рабочем состоянии процедуры, основанные на принципах ХАССП и распространить их на весь технологический процесс, включающий закупку, производство, реализацию продукции.

Настоящее Руководство по безопасности системы ХАССП (далее - Руководство) описывает процедуры, основанные на принципах ХАССП и является основополагающим документом ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб (далее – предприятие или организация) при осуществлении процессов производства вышеуказанной продукции для обеспечения качества и безопасности продукции, для выполнении требований законодательства, в т.ч. указанных в ст.10 п.2 и ст.11 п.3 главы 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и демонстрации заинтересованным сторонам выполнение процедур, основанных на принципах ХАССП.

Руководство распространяется на деятельность всех подразделений и должностных лиц ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб участвующих в процессах производства продукции.

Требования данного Руководства являются обязательными.

1	Полное наименование организации:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №12 комбинированного вида Красносельского района Санкт –Петербурга (ГБДОУ детский сад №12 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга
2	Юридический адрес организации, телефон:	198205 Санкт – Петербург , проспект Ветеранов, д.126 литер А т. 735- 45 – 13 т. 735 -45 -53
3	Электронная почта	gdoy12@yandex.ru
4	ИНН:	7807026225
5	ОГРН:	1027804605432
6	ОКПО	52186818
7	ОКАТО	40279564000
8	ОКТМО	40357000
9	ОКОГУ	23280
10	ОКФС	13
11	ОКОПФ	72
12	КПП	780701001
13	Лицевой счет	0551131 открыт в Комитете финансов
14	ОКВЭД	85.11; 88.91
15	Заведующий:	Берлова Ольга Владимировна

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	Дата:
		Страница: 3 из 28

Принципы ХАССП

ХАССП — систематический подход к идентификации, оценке, и контролю опасностей без-опасности пищевых продуктов, основанных на следующих семи принципах:

Принцип 1: Проведение анализа рисков.

Принцип 2: Определение критических контрольных точек (ККТ).

Принцип 3: Установление критических пределов.

Принцип 4: Установление процедуры контроля.

Принцип 5: Установление корректирующих действий.

Принцип 6: Установление процедур проверки.

Принцип 7: Установление процедуры документации и ведение записей

Политика в области качества и безопасности пищевой продукции

Политика в области качества и безопасности пищевой продукции разработана руководством предприятия и утверждена отдельным документом от 30.03.2021 №85-ахд.

Организационная структура ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб

Под организационной структурой понимается состав и соподчиненность подразделений, выполняющих определенные функции управления и производства, взаимосвязь всех подразделений, а также организационно – юридический статус предприятия.

Организационная структура ГБДОУ детского сада № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб и распределение функциональных обязанностей сотрудников регламентируется системой организационной документации:

- приказами Заведующего ГБДОУ детского сада № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб
- должностными инструкциями работников.

Нормативные документы

В настоящем Руководстве использованы ссылки на следующие нормативные документы:

- ГОСТ ISO 9000-2011 (ISO 9000:2005) «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь»;

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	Дата: _____
		Страница: 4 из 28

- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- Кодекс Алиментариус по гигиене пищевых продуктов САС/RCP 1-1969, Rev. 4-2003;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- Регламент ЕС № 853/2004 по гигиене пищевых продуктов от 29.04.2004 г.;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

3.1 Термины и определения

Применительно к данному руководству используются термины с соответствующими определениями по НД, указанной в п.2 настоящего руководства, а также следующие термины с соответствующими определениями.

ХАССП (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) - анализ рисков и критические контрольные точки – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Руководство по безопасности – документ, описывающий процессы, основанные на принципах ХАССП.

Высшее руководство – лицо или группа работников, осуществляющих направление деятельности и управление организацией на высшем уровне.

Требование – потребность или ожидание, которое установлено, обычно предполагается или является обязательным.

Соответствие – выполнение требований.

Несоответствие – невыполнение требований.

Производственная среда – совокупность условий, в которых выполняется работа.

Потребитель – организация или лицо, получающее продукцию.

Цель создания пищевой продукции – последовательность стадий и операций, используемых в производстве, переработке, распределении, хранении и обращении и её ингредиентами, начиная от первичного производства и заканчивая употреблением в пищу.

Опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции – биологическое, химическое или физическое вещество, содержащееся в пищевой продукции, или состояние пищевой продукции, которые могут потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье.

Конечная (готовая) продукция - продукция, которая не будет подвергнута организацией никакой дальнейшей переработке или преобразованию.

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	Дата:
		Страница: 5 из 28

Технологическая схема - схематическое системное представление последовательности и взаимодействия этапов.

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

Программа обязательных предварительных мероприятий (PRP) - основные условия и виды деятельности по обеспечению «безопасности пищевой продукции», которые необходимы для поддержания гигиенических условий на всех этапах цепочки создания пищевой продукции, приемлемых для производства, обращения и поставки безопасной конечной продукции и безопасности пищевой продукции для употребления человеком в пищу.

Контрольная Критическая точка - этап обеспечения «безопасности пищевой продукции», на котором можно и важно осуществить мероприятие по управлению целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

Мониторинг - осуществление запланированной последовательности наблюдений или измерений с целью оценки того, что мероприятия по управлению обеспечивают получение ожидаемого эффекта.

Коррекция – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или иной нежелательной ситуации.

Критический предел – критерий, позволяющий отделить приемлемость от неприемлемости.

Актуализация - незамедлительно предпринимая и /или запланированная деятельность, обеспечивающая применение самой современной информации.

План ХАССП – документ, регламентирующий систему контроля факторов, устраняющих или снижающих вероятность проявления выявленных опасностей, систему корректирующих и предупреждающих действий, систему проверок эффективности функционирования системы ХАССП

Лист ХАССП – документ, содержащий результаты выполнения одного из шагов разработки плана ХАССП

Проверка (аудит) – систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом/ аудитором) или группой лиц (экспертов/аудиторами), не зависящих в принятии решений.

Документ – информация и соответствующий носитель.

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	Дата: _____
		Страница: 6 из 28

Информация – значимые данные.

Процесс – совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующая входы в выходы

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА

Технологическая схема представлена в приложении отдельным документом.

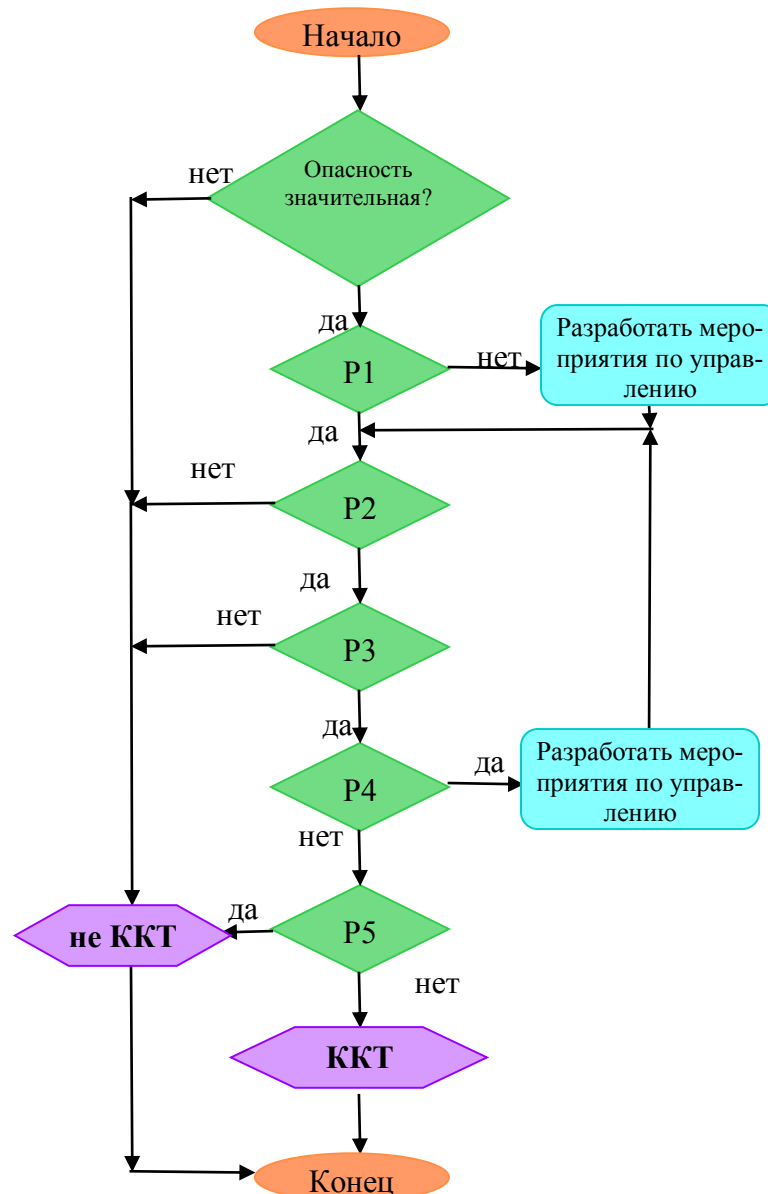
АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ

Анализ опасностей производится с целью обнаружения всех потенциальных опасностей, чтобы установить, какими опасностями следует управлять, и в какой мере это необходимо для безопасности пищевой продукции.

Каждая опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции, оценена согласно серьезности с учетом возможного неблагоприятного воздействия на здоровье людей и согласно вероятности ее возникновения.

Анализ опасностей производится согласно технологическим схемам производства продукции.

«Дерево принятия решений»



P1	Существуют ли мероприятия по управлению установленной опасностью?
P2	Необходим ли контроль в этой фазе процесса для его безопасности?
P3	Предусмотрено ли устранение или уменьшение опасности до приемлемой степени?
P4	Возможно ли увеличение контаминации до неприемлемой степени?
P5	Устраняют ли или уменьшают ли до приемлемой степени опасности следующие стадии процесса?

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	страница: 8 из 28

1. Анализ опасностей

Таблица 3 Идентификация критических контрольных точек производится согласно «Дереву принятия решений»

№ операции	Наименование операции	Учитываемые риски	Вопрос 1	Вопрос 2	Предупреждающие меры	Вопрос 3	Вопрос 4	Вопрос 5	ККТ, PRP
Блок-схема № 0.1 Мойка посуды									
0.1.1	Поступление использованной посуды	Доедание остатков блюд персоналом	да	да	Личная гигиена	нет	нет		-
0.1.2	Предварительная очистка от остатков пищи	Рисков нет							
0.1.3	мойка посуды при температуре	КМАФАнМ, БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus, Дрожжи, Плесени	да	да	Соблюдение режима мойки	да	нет	да	PRP
0.1.4	Складирование и сушка на стеллажах для чистой посуды	КМАФАнМ БГКП	да	да	Мойка и дезинфекция стеллажей, личная гигиена, производственный контроль	нет	нет		PRP
		Вредители и отходы их жизнедеятельности	да	да	Мероприятия по дератизации и дезинсекции, конструкция стеллажей	нет	нет	-	PRP
		Человеческий фактор	нет						
		Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Визуальный контроль целостности	нет	нет	-	PRP
Блок-схема № 0.2 Подготовка питьевой воды									

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	страница: 9 из 28

0.2.1	Забор питьевой воды из сетей центрального водоснабжения	КМАФАНМ БГКП	да	да	Договор на водопотребление Производственный контроль	нет	нет		-
0.2.2	Использование питьевой воды для технологических процессов	Рисков нет							
Блок-схема № 0.3 Входной контроль и передача сырья и материалов на производство									
0.3.1	Поступление СиМ	Рисков нет							
0.3.2	Входной контроль СиМ по сопроводительным документам	КМАФАНМ, БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Staphylococcus aureus Enterococcus, Бактерии рода Proteus, Listeria monocytogene, Сульфитредуцир. клостридии, Bacillus subtilis, Дрожжи, Плесени, ГМО, Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов	да	да	Выбор поставщика, договор с поставщиком	да			PRP
		Химические вещества, выделяющиеся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, Токсичные элементы, Пестициды, Микотоксины Антибиотики, Радионуклиды, Нитраты, Азотсодержащие соединения, Полиа-	да	да	Выбор поставщика, договор с поставщиком	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	страница: 10 из 28

		роматические гидро- углероды (бенз(а)пирен), Показатели окислитель- ной порчи, Транс-изомеры жирных кислот							
		Нарушение сроков год- ности	да	да	Выбор поставщи- ка, договор с по- ставщиком	да	нет	да	PRP
0.3.3	Визуальный осмотр сырья	Вредители и отходы их жизнедеятельности, Человеческий фактор, Металлопримеси, эле- менты технологического оснащения и продукты его износа, Осколки стекла и хруп- ких предметов, Вредители хлебных за- пасов, Гнилые плоды и ягоды, Осколки скорлупы оре- хов, плодов, яиц и пр. (в сырье)	да	да	Выбор поставщи- ка, договор с по- ставщиком	нет	да	да	-
		Нарушение сроков год- ности	да	да	Выбор поставщи- ка, договор с по- ставщиком Контроль марки- рования	да	нет	да	PRP
0.3.4	Складирование, Хранение. Условия хранения: 1.Склад-холодильник t от 2 до (+6) °С 2.Склад- морозильник t от	Загрязненность, зара- женность вредителями хлебных запасов (насе- комые, клещи)	да	да	Соблюдение усло- вий хранения, Уборка складов	нет	да	да	-

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	страница: 11 из 28

	(-16) до (-24) °С 3.Сухой склад: температу- ра не более 25°С влаж- ность не более 75 %								
		Вредители и отходы их жизнедеятельности	да	да	Конструкция скла- дов, Мероприятия по-дератизации и дезинсекции, До- говор по дератизи- ции	нет	да	да	-
		Яды, применяемые для дератизации и дезинсек- ции	да	да	Договор по дерати- зации, Уборка складов	нет	нет		-
		Нарушение сроков год- ности	да	да	Использование в порядке сроков годности	да	нет	да	PRP
		Нарушение условий хра- нения	да	да	Соблюдение усло- вий хранения	да	нет	нет	ККТ 1
Блок-схема № 0.4 Приготовление гарниров									
0.4.1	Мойка, очистка, промывка, нарезка (овощи, крупы)	Загрязненность, зара- женность вредителями хлебных запасов (насе- комые, клещи), Вредители и отходы их жизнедеятельности, Осколки стекла и хруп- ких предметов	да	да	Входной контроль, Приемка СиМ, Визуальный кон- троль	нет	да	да	-
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персона- ла, Личная гигиена, Аудиты	нет	да	да	-
0.4.2	Тепловая обработка: - варка, тушение при t 100 °С	КМАФАнМ БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч.	да	да	Соблюдение тех- нологических па- раметров,	да	нет	нет	ККТ 2

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	страница: 12 из 28

	в течение 20-30 мин. - жарка, запекание при t 180-220 °С в течение 20-30 мин.	Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Дрожжи, Плесени			Обучение персона- ла				
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персона- ла Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
0.4.3	Выдача	КМАФАнМ БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Дрожжи, Плесени Гепатит А Mycobacterium (мико- бактерии)	да	да	Контроль мытья посуды Обучение персона- ла Личная гигиена Санитарные книж- ки	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персона- ла Личная гигиена	да	нет	да	PRP
Блок-схема № 0.5 Приготовление соусов и заправок									
0.5.1	Приготовление горячих соусов варка при t 100 °С в течение до готовности	КМАФАнМ БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Сульфитредуцирующие клубридии Дрожжи, Плесени	да	да	Входной контроль Соблюдение тех- нологических па- раметров Мойка и дезин- фекция оборудова- ния и инвентаря Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Гепатит А Mycobacterium (мико- бактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	страница: 13 из 28

		Человеческий фактор	да	да	Обучение персона- ла Личная гигиена Визуальный осмотр Аудиты	да	нет	да	PRP
Блок-схема № 1 Приготовление салатов									
1.1	Мойка, очистка, нарезка (овощи, фрукты зелень)	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи	да	да	Контроль воды Контроль техноло- гической дисци- плины Обучение персона- ла Визуальный кон- троль	да	нет	да	PRP
		Гнилые плоды и ягоды	да	да	Контроль техноло- гической дисци- плины Обучение персона- ла Визуальный кон- троль	да	нет	да	PRP
		Гепатит А Mycobacterium (мико- бактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персона- ла Аудиты Личная гигиена	да	нет	да	PRP
1.2	Приготовление согласно ТТК	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus	да	да	Входной контроль Мойка и дезин- фекция оборудова- ния и инвентаря Обучение персона- ла	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	страница: 14 из 28

		Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфитредуцирующие клостридии Плесени, Дрожжи			Личная гигиена				
		Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
1.3	Выдача	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus	да	да	Контроль мытья посуды Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Осколки скорлупы орехов, плодов, яиц и пр.	да	да	Обучение персонала Визуальный осмотр	да	нет	да	PRP
		Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Обучение персонала Визуальный осмотр	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
Блок-схема №2 Приготовление вторых блюд									
2.1	Приготовление полуфабрикатов (мойка, зачистка, нарезка,	КМАФАнМ, БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч.	да	да	Входной контроль Соблюдение технологической дис-	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	страница: 15 из 28

	измельчение)	Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфитредуцирующие кlostридии Дрожжи, Плесени			дисциплины Мойка и дезин- фекция оборудова- ния и инвентаря Контроль воды Личная гигиена				
		Гепатит А Mycobacterium (мико- бактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персона- ла Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
2.2	Тепловая обработка, температура в толще про- дукта согласно ТТК на блюдо	КМАФАнМ, БГКП, , E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфитредуцирующие кlostридии Дрожжи, Плесени	да	да	Соблюдение тех- нологической дис- циплины	да	нет	нет	ККТ 3
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персона- ла Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
2.3	Выдача	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus	да	да	Контроль мытья посуды Обучение персона- ла Личная гигиена	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	страница: 16 из 28

		Бактерии рода Proteus							
		Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Обучение персонала Визуальный осмотр	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
Блок-схема № 3 Приготовление первых блюд									
3.1	Мойка, очистка, нарезка	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи	да	да	Контроль воды Контроль технологической дисциплины Обучение персонала Визуальный контроль	да	нет	да	PRP
		Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Аудиты Личная гигиена	да	нет	да	PRP
3.2	Сохранение подготовленных овощей, зелени в холодильнике при температуре от (+2) °С до (+6) °С согласно СанПиН 2.3.2.1324-03	Нарушение условий хранения	да	да	Соблюдение условий хранения	да	нет	нет	ККТ 4
		Нарушение сроков годности	да	да	Соблюдение сроков годности	да	нет	да	PRP
3.3	Приготовление мясного	КМАФАнМ, БГКП,	да	да	Соблюдение тех-	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	страница: 17 из 28

	бульона варка при температуре 100°С в течение 1-2 ч.	E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Listeria monocytogenes Бактерии рода Proteus			нологической дис- циплины				
3.4	Слив и процеживание бу- льона	Кости	да	да	Соблюдение тех- нологической дис- циплины Визуальный осмотр	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персона- ла Аудиты Личная гигиена	да	нет	да	PRP
3.5	Приготовление полуфаб- рикатов из мясной и рыб- ной гастрономии	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocyto- genes Сульфитредуцирующие кlostридии Плесени, Дрожжи	да	да	Входной контроль Мойка и дезин- фекция оборудова- ния и инвентаря Обучение персона- ла Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Гепатит А Mycobacterium (мико- бактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персона- ла Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
3.6	Пассерование овощей	Человеческий фактор	да	да	Обучение персона- ла	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	страница: 18 из 28

					Личная гигиена Аудиты				
3.7	Закладка компонентов Тепловая обработка варка при температуре 100°С в течение 20-25 мин.	КМАФАнМ БГКП, E.coli, Staphylococcus aureus Патогенные, в т.ч. Salmonella Бактерии рода Proteus	да	да	Соблюдение тех- нологической дис- циплины Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персона- ла Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
3.8	Выдача	КМАФАнМ, БГКП, E.coli, Staphylococcus aureus Патогенные, в т.ч. Salmonella Бактерии рода Proteus	да	да	Контроль мытья посуды Обучение персона- ла Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Осколки стекла и хруп- ких предметов	да	да	Обучение персона- ла Визуальный осмотр	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персона- ла Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
Блок-схема № 4 Приготовление теста									
4.1	Просеивание муки	Загрязненность, зара- женность вредителями хлебных запасов (насе- комые, клещи), Металлопримеси, эле- менты технологического оснащения и продукты его износа	да	да	Входной контроль, Приемка СиМ, Визуальный кон- троль	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	страница: 19 из 28

		Осколки стекла и хрупких предметов							
4.2	Мойка яиц: -Обработка яйца раствором НИКА 2 -выкладывание в чистую промаркированную посуду Мойка яиц может осуществляться другими средствами разрешёнными к применению и имеющие все необходимые сопроводительные документы	КМАФАНМ БГКП, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus	да	да	Соблюдение режима мойки	да	нет	да	PRP
4.3	Приготовление теста	КМАФАНМ БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Bacillus subtilis Дрожжи, Плесени	да	да	Мойка и дезинфекция оборудования	да	нет	да	PRP
		Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	да	да	Санитарные книжки, Осмотр персонала	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
		Металлопримеси, элементы технологического оснащения и продукты его износа	да	да	План ТО и ППР	да	нет	да	PRP
		Осколки скорлупы яиц	да	да	Визуальный контроль	да	нет	да	PRP
Блок-схема № 5 Приготовление мучных изделий									
5.1	Мойка, очистка, нарезка	КМАФАНМ	да	да	Контроль воды	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	страница: 20 из 28

	(овощи, зелень, фрукты, и др.)	БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи			Контроль технологической дисциплины Обучение персонала Визуальный контроль				
		Гнилые плоды и ягоды	да	да	Контроль технологической дисциплины Обучение персонала Визуальный контроль	да	нет	да	PRP
		Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Аудиты Личная гигиена	да	нет	да	PRP
5.2	Сохранение подготовленной начинки в холодильнике при t от (+2) °С до (+6) °С согласно СанПиН 2.3.2.1324-03	Нарушение условий хранения	да	да	Соблюдение условий хранения	да	нет	нет	ККТ 5
		Нарушение сроков годности	да	да	Соблюдение сроков годности	да	нет	да	PRP
5.3	Приготовление начинки (нарезка, измельчение, смешение)	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus	да	да	Входной контроль Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	страница: 21 из 28

		Listeria monocytogenes Сульфитредуцирующие кlostридии Плесени, Дрожжи							
		Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	да	да	Мед. Книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
5.4	Сохранение подготовленной начинки в холодильнике при t от (+2) °C до (+6) °C согласно СанПиН 2.3.2.1324-03	Нарушение условий хранения	да	да	Соблюдение условий хранения	да	нет	нет	ККТ 6
		Нарушение сроков годности	да	да	Соблюдение сроков годности	да	нет	да	PRP
5.5	Комплектация мучных изделий	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфитредуцирующие кlostридии Плесени, Дрожжи	да	да	Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	страница: 22 из 28

		Человеческий фактор	да	да	Обучение персона- ла Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
5.6	Выпекание мучных изде- лий: - при t 180-220 °С в течение 7-10 мин; -выпекание изделий с начинкой из мясного фар- ша при t 190-240 °С в течение 30 мин. Выпекание согласно ТТК на данный вид изделия	КМАФАНМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocyto- genes Сульфитредуцирующие кlostридии Плесени, Дрожжи	да	да	Соблюдение тех- нологических па- раметров выпека- ния	да	нет	нет	ККТ 7
5.7	Выдача	КМАФАНМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Плесени, Дрожжи	да	да	Контроль мытья посуды Обучение персона- ла Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Гепатит А Mycobacterium (мико- бактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Осколки стекла и хруп- ких предметов	да	да	Обучение персона- ла Визуальный осмотр	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персона- ла Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	страница: 23 из 28

Блок-схема № 6 Приготовление напитков, компотов, киселей									
6.1	Смешивание ингредиентов	КМАФАнМ БГКП, Staphylococcus aureus Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи	да	да	Контроль техноло- гической дисци- плины Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персона- ла Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
6.2	Выдача	КМАФАнМ, БГКП, Staphylococcus aureus Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи	да	да	Контроль мытья посуды Обучение персона- ла Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Осколки стекла и хруп- ких предметов	да	да	Обучение персона- ла Визуальный осмотр	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персона- ла Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	страница: 24 из 28

ОБЪЕДИНЕНИЕ ККТ

Группа ХАССП приняла решение объединить критические контрольные точки исходя из следующих условий:

- при выполнении одной и той же операции осуществляется контроль одним исполнителем нескольких опасных факторов;
- один и тот же опасный фактор контролируется одним исполнителем на нескольких операциях.

Результат объединения контрольных критических точек представлен в Таблице 4.

Таблица 4. Объединение ККТ

№ п/п	Наименование операции	№ исходных ККТ	№ объединенной ККТ	Учитываемые опасные факторы
1	Хранение	1,4,5,6	1	Микробиологические, физические
2	Приготовление блюда	2,3,7	2	Микробиологические

РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП

ККТ	КОНТРОЛЬ				МОНИТОРИНГ			КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ			Процедура оценки эффективности
	Объект контроля	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура (метод определения)	Периодичность	Ответственный исполнитель	Регистрационный учетный документ	Процедуры	Ответственный исполнитель	Регистрационный учетный документ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	страница: 25 из 28

Рабочий лист ККТ № 1

Технологический процесс: **БС №0.3 Входной контроль и передача сырья и материалов на производство. БС №3 Приготовление первых блюд. БС № 5 Приготовление мучных изделий.**

Опасные факторы: **Биологические:** МАФАНМ; БГКП; Патогенные, в т.ч. сальмонеллы; S.aureus; Бактерии рода Proteus; Дрожжи; Плесени; Enterococcus; Сульфитредуцирующие клостридии.

Физические: нарушение условий хранения и сроков годности

Объект контроля			Мероприятия по управлению	Способы мониторинга				Коррекция и корректирующие действия			Процедура оценки результативности мероприятий
Наименование продукта	Контролируемые параметры	Предельное значение		Процедура	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура	Ответственный	Документ, где фиксируется	
Сырье	Температура, срок годности	1.(2..+6) [°] 2. (-16..-24) 3. Не более 25 [°] С, относительная влажность не более 75% СанПиН 2.3.2.1324-03	1. Соблюдение условий хранения и сроков годности 2. Соблюдение плана ППР холодильников и графика поверки СИ	Контроль условий хранения и сроков годности. Контроль выполнения плана ППР и поверки СИ	Ежедневно Согласно графика поверки СИ	Кладовщик Повар детского питания Заместитель заведующего по АХР	Журнал температурных режимов холодильного оборудования Журнал контроля условий хранения на складе Журнал ремонта оборудования	Перемещение продукции в резервный холодильник Оценка органолептических характеристик продуктов Контроль выполнения плана ППР и поверки СИ	Кладовщик Повар детского питания Заместитель заведующего по АХР	Журнал несоответствий и корректирующих действий Журнал контроля условий хранения на складе Журнал ремонта оборудования	Во время внутренних аудитов.

ГБДОУ детский сад № 12 комбинированного вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	страница: 26 из 28

Рабочий лист ККТ №2

Технологический процесс: **БС № 0.4 Приготовление гарниров, каш. БС №2 Приготовление вторых блюд БС № 5 Приготовление мучных изделий.**

Опасные факторы: **Биологические:** МАФАНМ; БГКП; Патогенные, в т.ч. сальмонеллы; S.aureus; Бактерии рода Proteus; Дрожжи; Плесени; Enterococcus; Сульфитредуцирующие клостридии.

Объект контроля			Мероприятия по управлению	Способы мониторинга				Коррекция и корректирующие действия			Процедура оценки результативности мероприятий
Наименование продукта	Контролируемые параметры	Предельное значение		Процедура	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура	Ответственный	Документ, где фиксируется	
Готовые блюда	Температура в толще продукта	В соответствии с ТТК	Соблюдение технологической дисциплины	Визуальный контроль	ежедневно	Повар детского питания Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал Журнал тепловой обработки	Изъятие продукции. КД в соответствии с СТО №04-21	Повар детского питания Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал Журнал несоответствий и корректирующих действий	Во время внутренних аудитов.

