

УТВЕРЖДЕН  
приказом  
ГБДОУ детским садом №35  
Красносельского района СПб  
Приказ № 98-од от 28.12.2024

Руководство по безопасности системы ХАССП

## **ПЛАН ХАССП (НАССР)**

**Дата введения в действие – “01” января 2025г**

Разработано: ГБДОУ детский сад  
№ 35 Красносельского района  
СПб

г. Санкт-Петербург  
2025г

|   |                    |                   |
|---|--------------------|-------------------|
| ГБДОУ детский сад № 35<br>Красносельского района<br>СПб | ПЛАН ХАССП (НАССР) |                   |
|   | Версия № 1         | Страница: 2 из 28 |

## Область применения и распространения

Руководством учреждения 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 № 35 Красносельского района СПб (далее – предприятие или организация) при осуществлении процессов производства вышеуказанной продукции для обеспечения качества и безопасности продукции, для выполнения 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 № 35 Красносельского района СПб участвующих в процессах производства продукции.

Требования данного Руководства являются обязательными.

## Принципы ХАССП

ХАССП — систематический подход к идентификации, оценке, и контролю опасностей безопасности 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

## Организационная структура ГБДОУ детский сад № 35 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.

|   |                    |                   |
|---|--------------------|-------------------|
| ГБДОУ детский сад № 35<br>Красносельского района<br>СПб | ПЛАН ХАССП (НАССР) |                   |
|   | Версия № 1         | Страница: 3 из 28 |

Организационная структура ГБДОУ детского сада № 35 Красносельского района СПб и распределение функциональных обязанностей сотрудников регламентируется системой организационной документации:

- приказами Заведующего ГБДОУ детского сада № 35 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»;
- ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- Кодекс Алиментариус по гигиене пищевых продуктов CAC/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"
- ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции;
- ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание;
- 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.

|   |                    |                   |
|---|--------------------|-------------------|
| ГБДОУ детский сад № 35<br>Красносельского района<br>СПб | ПЛАН ХАССП (НАССР) |                   |
|   | Версия № 1         | Страница: 4 из 28 |

**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.

**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.

**производственная программа обязательных предварительных мероприятий; ППОПМ** (operational prerequisite programme; OPRP): Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня, где критерий(ии) действия и наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.

**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.

|   |                           |                   |
|---|---------------------------|-------------------|
| ГБДОУ детский сад № 35<br>Красносельского района<br>СПб | <b>ПЛАН ХАССП (НАССР)</b> |                   |
|   | Версия № 1                | Страница: 5 из 28 |

**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 предпринимаемая 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 зависимых в принятии решений.

**Документ** – информация и соответствующий носитель.

**Информация** – значимые данные.

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

## **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА**

Технологическая схема представлена 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.

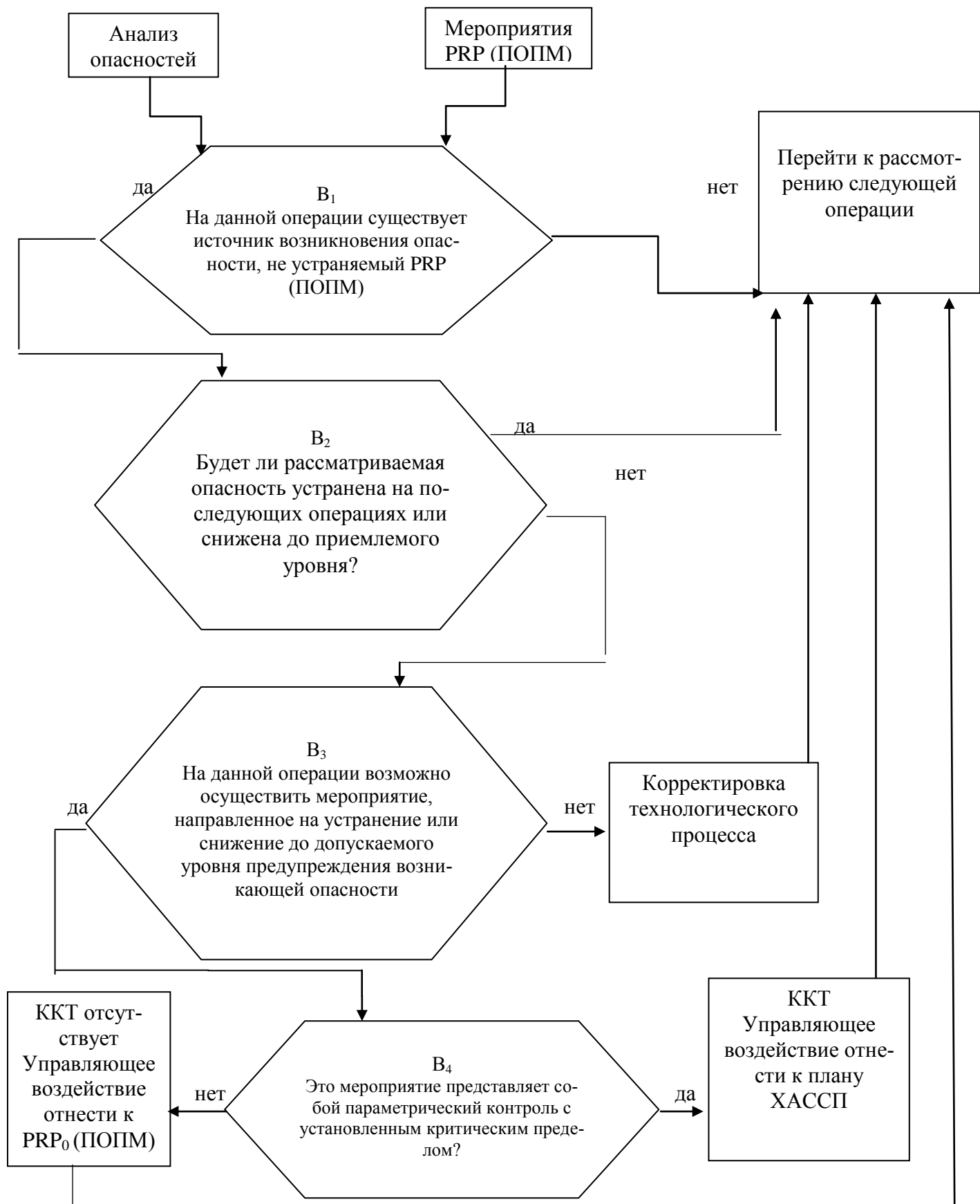


Рисунок 1. Алгоритм выбора и классификация мероприятий по управлению путём последовательного анализа операций технологического процесса.

|   |                    |                   |
|---|--------------------|-------------------|
| ГБДОУ детский сад<br>№ 35<br>Красносельского района СПб | ПЛАН ХАССП (НАССР) |                   |
|   | Версия № 1         | страница: 7 из 28 |

### 1. Анализ опасностей

Таблица 1 Идентификация критических контрольных точек производится согласно «Дереву принятия решений»

| № операции                                       | Наименование операции                                   | Учитываемые риски   | Вопрос 1 | Вопрос 2 | Предупреждающие меры   | Вопрос 3 | Вопрос 4 | ККТ, PRP, PRPo |
|--|---|---|----------|----------|--|----------|----------|----------------|
| <b>Блок-схема № 0.1 Мойка посуды</b>             |   |   |          |          |  |          |          |                |
| 0.1.1  | Поступление использованной посуды                       | Доедание остатков блюд персоналом   | нет      |          | Личная гигиена   | –        | –        | PRP            |
| 0.1.2  | Предварительная очистка от остатков пищи                | Рисков нет  | нет      |          |  | –        | –        | PRP            |
| 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  | –        | –        | PRP            |
| 0.1.4  | Складирование и сушка на стеллажах для чистой посуды    | КМАФАнМ БГКП  | нет      |          | Мойка и дезинфекция стеллажей, личная гигиена, производственный контроль | –        | –        | PRP            |
|  |   | Вредители и отходы их жизнедеятельности   | нет      |          | Мероприятия по дератизации и дезинсекции, конструкция стеллажей          | –        | –        | PRP            |
|  |   | Человеческий фактор   | нет      |          |  |          |          |                |
|  |   | Осколки стекла и хрупких предметов  | нет      |          | Визуальный контроль целостности  | –        | –        | PRP            |
| <b>Блок-схема № 0.2 Подготовка питьевой воды</b> |   |   |          |          |  |          |          |                |
| 0.2.1  | Забор питьевой воды из сетей центрального водоснабжения | КМАФАнМ БГКП  | нет      |          | Договор на водопотребление Производственный кон-                         | –        | –        | PRP            |

|   |                    |                   |
|---|--------------------|-------------------|
| ГБДОУ детский сад<br>№ 35<br>Красносельского района СПб | ПЛАН ХАССП (НАССР) |                   |
|   | Версия № 1         | страница: 8 из 28 |

|  |   |  |     |     |   |    |     |       |
|--|---|--|-----|-----|---|----|-----|-------|
|  |   |  |     |     | троль                                   |    |     |       |
| 0.2.2  | Использование питьевой воды для технологических процессов | Рисков нет   | нет |     |   | —  | —   | PRP   |
| <b>Блок-схема № 0.3 Входной контроль и передача сырья и материалов на производство</b> |   |  |     |     |   |    |     |       |
| 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  | нет | Выбор поставщика, договор с поставщиком | да | нет | PRPo1 |
|  |   | Химические вещества, выделяющиеся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, Токсичные элементы, Пестициды, Микотоксины Антибиотики, Радионуклиды, Нитраты, Азотсодержащие соединения, Полиароматические углеводороды (бенз(а)пирен), Показатели окислитель- | да  | да  | Выбор поставщика, договор с поставщиком | —  | —   | PRP   |



|   |                    |                   |
|---|--------------------|-------------------|
| ГБДОУ детский сад<br>№ 35<br>Красносельского района СПб | ПЛАН ХАССП (НАССР) |                   |
|   | Версия № 1         | страница: 9 из 28 |

|       |  |  |    |    |  |   |   |     |
|-------|--|--|----|----|--|---|---|-----|
|       |  | ной порчи,<br>Транс-изомеры жирных кислот  |    |    |  |   |   |     |
|       |  | Нарушение сроков годности  | да | да | Выбор поставщика, договор с поставщиком                          | — | — | PRP |
| 0.3.3 | Визуальный осмотр сырья  | Вредители и отходы их жизнедеятельности,<br>Человеческий фактор,<br>Металлопримеси, элементы технологического оснащения и продукты его износа,<br>Осколки стекла и хрупких предметов,<br>Вредители хлебных запасов,<br>Гнилые плоды и ягоды,<br>Осколки скорлупы орехов, плодов, яиц и пр. (в сырье) | да | да | Выбор поставщика, договор с поставщиком                          | — | — | PRP |
|       |  | Нарушение сроков годности  | да | да | Выбор поставщика, договор с поставщиком<br>Контроль маркирования | — | — | PRP |
| 0.3.4 | Складирование,<br>Хранение.<br>Условия хранения:<br>1.Склад-холодильник t от 2 до (+6) °С<br>2.Склад- морозильник t от (-16) до (-24) °С<br>3.Сухой склад: температура не более 25°С влажность не более 75 % | Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)  | да | да | Соблюдение условий хранения,<br>Уборка складов                   | — | — | PRP |

|   |                    |                    |
|---|--------------------|--------------------|
| ГБДОУ детский сад<br>№ 35<br>Красносельского района СПб | ПЛАН ХАССП (НАССР) |                    |
|   | Версия № 1         | страница: 10 из 28 |

|  |   |  |    |     |   |    |     |       |
|--|---|--|----|-----|---|----|-----|-------|
|  |   | Вредители и отходы их жизнедеятельности  | да | да  | Конструкция складов, Мероприятия по-дератизации и дезинсекции, Договор по дератизации | –  | –   | PRP   |
|  |   | Яды, применяемые для дератизации и дезинсекции   | да | да  | Договор по дератизации, Уборка складов  | –  | –   | PRP   |
|  |   | Нарушение сроков годности  | да | да  | Использование в порядке сроков годности   | –  | –   | PRP   |
|  |   | Нарушение условий хранения   | да | да  | Соблюдение условий хранения   | да | да  | ККТ 1 |
| <b>Блок-схема № 0.4 Приготовление гарниров</b> |   |  |    |     |   |    |     |       |
| 0.4.1  | Мойка, очистка, промывка, нарезка (овощи, крупы)  | Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), Вредители и отходы их жизнедеятельности, Осколки стекла и хрупких предметов | да | нет | Входной контроль, Приемка СиМ, Визуальный контроль                                    | да | нет | PRPo2 |
|  |   | Человеческий фактор  | да | да  | Обучение персонала, Личная гигиена, Аудиты  | –  | –   | PRP   |
| 0.4.2  | Тепловая обработка:<br>- варка, тушение при t 100 °С в течение 20-30 мин.<br>- жарка, запекание при t 180-220 °С в течение 20-30 мин. | КМАФАнМ<br>БГКП, E.coli,<br>Патогенные, в т.ч. Salmonella<br>Staphylococcus aureus<br>Бактерии рода Proteus<br>Дрожжи, Плесени                           | да | нет | Соблюдение технологических параметров, Обучение персонала                             | да | да  | ККТ 2 |
|  |   | Человеческий фактор  | да | да  | Обучение персонала<br>Личная гигиена<br>Аудиты  | –  | –   | PRP   |
| 0.4.3  | Выдача  | КМАФАнМ  | да | да  | Контроль мытья посуды   | –  | –   | PRP   |

|   |                    |                    |
|---|--------------------|--------------------|
| ГБДОУ детский сад<br>№ 35<br>Красносельского района СПб | ПЛАН ХАССП (НАССР) |                    |
|   | Версия № 1         | страница: 11 из 28 |

|   |  |  |     |     |   |    |     |       |
|---|--|--|-----|-----|---|----|-----|-------|
|   |  | БГКП, E.coli,<br>Патогенные, в т.ч.<br>Salmonella<br>Staphylococcus aureus<br>Бактерии рода Proteus<br>Дрожжи, Плесени<br>Гепатит А<br>Mycobacterium (мико-<br>бактерии) |     |     | Обучение персонала<br>Личная гигиена<br>Санитарные книжки   |    |     |       |
|   |  | Человеческий фактор  | да  | да  | Обучение персонала<br>Личная гигиена  | –  | –   | PRP   |
| <b>Блок-схема № 0.5 Приготовление соусов и заправок</b> |  |  |     |     |   |    |     |       |
| 0.5.1   | Приготовление горячих<br>соусов<br>варка при t 100 °С<br>в течение до готовности | КМАФАнМ<br>БГКП, E.coli,<br>Патогенные, в т.ч.<br>Salmonella<br>Staphylococcus aureus<br>Бактерии рода Proteus<br>Сульфитредуцирующие<br>кlostридии<br>Дрожжи, Плесени   | нет | –   | Входной контроль<br>Соблюдение технологи-<br>ческих параметров<br>Мойка и дезинфекция обо-<br>рудования и инвентаря<br>Личная гигиена | –  | –   | PRP   |
|   |  | Гепатит А<br>Mycobacterium (мико-<br>бактерии)   | нет | –   | Мед. книжки<br>Личная гигиена   | –  | –   | PRP   |
|   |  | Человеческий фактор  | да  | да  | Обучение персонала<br>Личная гигиена<br>Визуальный осмотр<br>Аудиты   | –  | –   | PRP   |
| <b>Блок-схема № 1 Приготовление салатов</b>             |  |  |     |     |   |    |     |       |
| 1.1   | Мойка, очистка, нарезка<br>(овощи, фрукты зелень)                                | КМАФАнМ<br>БГКП, E.coli<br>Патогенные, в т.ч.<br>Salmonella<br>Плесени, Дрожжи   | да  | нет | Контроль воды<br>Контроль технологической<br>дисциплины<br>Обучение персонала<br>Визуальный контроль                                  | да | нет | PRPo2 |
|   |  | Гнилые плоды и ягоды   | да  | да  | Контроль технологической  | –  | –   | PRP   |

|   |                    |                    |
|---|--------------------|--------------------|
| ГБДОУ детский сад<br>№ 35<br>Красносельского района СПб | ПЛАН ХАССП (НАССР) |                    |
|   | Версия № 1         | страница: 12 из 28 |

|     |                               |  |     |    |   |   |   |     |
|-----|-------------------------------|--|-----|----|---|---|---|-----|
|     |                               |  |     |    | дисциплины<br>Обучение персонала<br>Визуальный контроль   |   |   |     |
|     |                               | Гепатит А<br>Mycobacterium (мико-<br>бактерии)   | нет | –  | Мед. книжки<br>Личная гигиена   | – | – | PRP |
|     |                               | Человеческий фактор  | да  | да | Обучение персонала<br>Аудиты<br>Личная гигиена  | – | – | PRP |
| 1.2 | Приготовление согласно<br>ТТК | КМАФАнМ<br>БГКП, E.coli<br>Патогенные, в т.ч.<br>Salmonella<br>Staphylococcus aureus<br>Enterococcus<br>Бактерии рода Proteus<br>Listeria monocyto-<br>genes<br>Сульфитредуцирующие<br>кlostридии<br>Плесени, Дрожжи | да  | да | Входной контроль<br>Мойка и дезинфекция обо-<br>рудования и инвентаря<br>Обучение персонала<br>Личная гигиена | – | – | PRP |
|     |                               | Гепатит А<br>Mycobacterium (мико-<br>бактерии)   | нет | –  | Мед. книжки<br>Личная гигиена   | – | – | PRP |
|     |                               | Человеческий фактор  | да  | да | Обучение персонала<br>Личная гигиена<br>Аудиты  | – | – | PRP |
| 1.3 | Выдача                        | КМАФАнМ<br>БГКП, E.coli<br>Патогенные, в т.ч.<br>Salmonella<br>Staphylococcus aureus<br>Бактерии рода Proteus  | нет | –  | Контроль мытья посуды<br>Обучение персонала<br>Личная гигиена   | – | – | PRP |
|     |                               | Осколки скорлупы оре-<br>хов, плодов, яиц и пр.  | да  | да | Обучение персонала<br>Визуальный осмотр   | – | – | PRP |

|   |                    |                    |
|---|--------------------|--------------------|
| ГБДОУ детский сад<br>№ 35<br>Красносельского района СПб | ПЛАН ХАССП (НАССР) |                    |
|   | Версия № 1         | страница: 13 из 28 |

|  |   |   |     |     |  |    |     |          |
|--|---|---|-----|-----|--|----|-----|----------|
|  |   | Осколки стекла и хрупких предметов  | да  | да  | Обучение персонала<br>Визуальный осмотр  | –  | –   | PRP      |
|  |   | Человеческий фактор   | да  | да  | Обучение персонала<br>Личная гигиена<br>Аудиты   | –  | –   | PRP      |
| <b>Блок-схема №2 Приготовление вторых блюд</b> |   |   |     |     |  |    |     |          |
| 2.1  | Приготовление полуфабрикатов<br>(мойка, зачистка, нарезка, измельчение) | КМАФАнМ, БГКП, ,<br>E.coli<br>Патогенные, в т .ч.<br>Salmonella<br>Staphylococcus aureus<br>Enterococcus<br>Бактерии рода Proteus<br>Listeria monocytogenes<br>Сульфитредуцирующие<br>кlostридии<br>Дрожжи, Плесени | да  | нет | Входной контроль<br>Соблюдение технологической дисциплины<br>Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря<br>Контроль воды<br>Личная гигиена | да | нет | PRPo2    |
|  |   | Гепатит А<br>Mycobacterium (микобактерии)   | нет | –   | Мед. книжки<br>Личная гигиена  | –  | –   | PRP      |
|  |   | Человеческий фактор   | да  | да  | Обучение персонала<br>Личная гигиена<br>Аудиты   | –  | –   | PRP      |
| 2.2  | Тепловая обработка, температура в толще продукта согласно ТТК на блюдо  | КМАФАнМ, БГКП, ,<br>E.coli<br>Патогенные, в т .ч.<br>Salmonella<br>Staphylococcus aureus<br>Enterococcus<br>Бактерии рода Proteus<br>Listeria monocytogenes<br>Сульфитредуцирующие<br>кlostридии<br>Дрожжи, Плесени | да  | нет | Соблюдение технологической дисциплины  | да | да  | ККТ<br>2 |
|  |   | Человеческий фактор   | да  | да  | Обучение персонала   | –  | –   | PRP      |

|   |                    |                    |
|---|--------------------|--------------------|
| ГБДОУ детский сад<br>№ 35<br>Красносельского района СПб | ПЛАН ХАССП (НАССР) |                    |
|   | Версия № 1         | страница: 14 из 28 |

|   |   |   |     |     |  |    |     |          |
|---|---|---|-----|-----|--|----|-----|----------|
|   |   |   |     |     | Личная гигиена<br>Аудиты   |    |     |          |
| 2.3   | Выдача  | КМАФАнМ<br>БГКП, E.coli<br>Патогенные, в т.ч.<br>Salmonella<br>Staphylococcus aureus<br>Бактерии рода Proteus | да  | да  | Контроль мытья посуды<br>Обучение персонала<br>Личная гигиена  | –  | –   | PRP      |
|   |   | Осколки стекла и хруп-<br>ких предметов   | да  | да  | Обучение персонала<br>Визуальный осмотр  | –  | –   | PRP      |
|   |   | Человеческий фактор   | да  | да  | Обучение персонала<br>Личная гигиена<br>Аудиты   | –  | –   | PRP      |
| <b>Блок-схема № 3 Приготовление первых блюд</b> |   |   |     |     |  |    |     |          |
| 3.1   | Мойка, очистка, нарезка   | КМАФАнМ<br>БГКП, E.coli<br>Патогенные, в т.ч.<br>Salmonella<br>Плесени, Дрожжи                                | да  | нет | Контроль воды<br>Контроль технологической<br>дисциплины<br>Обучение персонала<br>Визуальный контроль | да | нет | PRPo2    |
|   |   | Гепатит А<br>Mycobacterium (мико-<br>бактерии)  | нет | –   | Мед. книжки<br>Личная гигиена  | –  | –   | PRP      |
|   |   | Человеческий фактор   | да  | да  | Обучение персонала<br>Аудиты<br>Личная гигиена   | –  | –   | PRP      |
| 3.2   | Сохранение подготовлен-<br>ных овощей, зелени в хо-<br>лодильнике при темпера-<br>туре<br>от (+2) °С до (+6) °С со-<br>гласно СанПиН<br>2.3.2.1324-03 | Нарушение условий хра-<br>нения   | да  | нет | Соблюдение условий хра-<br>нения   | да | да  | ККТ<br>1 |
|   |   | Нарушение сроков год-<br>ности  | да  | да  | Соблюдение сроков годно-<br>сти  | –  | –   | PRP      |
| 3.3   | Приготовление мясного   | КМАФАнМ, БГКП,  | да  | да  | Соблюдение технологиче-  | –  | –   | PRP      |

|   |                    |                    |
|---|--------------------|--------------------|
| ГБДОУ детский сад<br>№ 35<br>Красносельского района СПб | ПЛАН ХАССП (НАССР) |                    |
|   | Версия № 1         | страница: 15 из 28 |

|     |  |  |     |    |  |   |   |     |
|-----|--|--|-----|----|--|---|---|-----|
|     | бульона<br>варка при температуре<br>100°C<br>в течение 1-2 ч.                | E.coli<br>Патогенные, в т.ч.<br>Salmonella<br>Listeria monocytogenes<br>Бактерии рода Proteus  |     |    | ской дисциплины  |   |   |     |
| 3.4 | Слив и процеживание бульона  | Кости  | да  | да | Соблюдение технологической дисциплины<br>Визуальный осмотр   | — | — | PRP |
|     |  | Человеческий фактор  | да  | да | Обучение персонала<br>Аудиты<br>Личная гигиена   | — | — | PRP |
| 3.5 | Приготовление полуфабрикатов из мясной и рыбной гастрономии                  | КМАФАнМ<br>БГКП, E.coli<br>Патогенные, в т.ч.<br>Salmonella<br>Staphylococcus aureus<br>Enterococcus<br>Бактерии рода Proteus<br>Listeria monocytogenes<br>Сульфитредуцирующие клостридии<br>Плесени, Дрожжи | да  | да | Входной контроль<br>Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря<br>Обучение персонала<br>Личная гигиена | — | — | PRP |
|     |  | Гепатит А<br>Mycobacterium (микобактерии)  | нет | —  | Мед. книжки<br>Личная гигиена  | — | — | PRP |
|     |  | Человеческий фактор  | да  | да | Обучение персонала<br>Личная гигиена<br>Аудиты   | — | — | PRP |
| 3.6 | Пассерование овощей  | Человеческий фактор  | да  | да | Обучение персонала<br>Личная гигиена<br>Аудиты   | — | — | PRP |
| 3.7 | Закладка компонентов<br>Тепловая обработка<br>варка при температуре<br>100°C | КМАФАнМ<br>БГКП, E.coli,<br>Staphylococcus aureus<br>Патогенные, в т.ч.  | да  | да | Соблюдение технологической дисциплины<br>Личная гигиена  | — | — | PRP |

|   |                    |                    |
|---|--------------------|--------------------|
| ГБДОУ детский сад<br>№ 35<br>Красносельского района СПб | ПЛАН ХАССП (НАССР) |                    |
|   | Версия № 1         | страница: 16 из 28 |

|   |  |  |     |     |   |    |     |       |
|---|--|--|-----|-----|---|----|-----|-------|
|   | в течение 20-25 мин.   | Salmonella<br>Бактерии рода Proteus  |     |     |   |    |     |       |
|   |  | Человеческий фактор  | да  | да  | Обучение персонала<br>Личная гигиена Аудиты                   | —  | —   | PRP   |
| 3.8                                       | Выдача   | КМАФАнМ, БГКП,<br>E.coli,<br>Staphylococcus aureus<br>Патогенные, в т.ч.<br>Salmonella<br>Бактерии рода Proteus  | нет | —   | Контроль мытья посуды<br>Обучение персонала<br>Личная гигиена | —  | —   | PRP   |
|   |  | Осколки стекла и хруп-<br>ких предметов  | да  | да  | Обучение персонала<br>Визуальный осмотр                       | —  | —   | PRP   |
|   |  | Человеческий фактор  | да  | да  | Обучение персонала<br>Личная гигиена<br>Аудиты                | —  | —   | PRP   |
| <b>Блок-схема № 4 Приготовление теста</b> |  |  |     |     |   |    |     |       |
| 4.1                                       | Просеивание муки   | Загрязненность, зара-<br>женность вредителями<br>хлебных запасов (насе-<br>комые, клещи),<br>Металлопримеси, эле-<br>менты технологического<br>оснащения и продукты<br>его износа<br>Осколки стекла и хруп-<br>ких предметов | да  | да  | Входной контроль,<br>Приемка СиМ,<br>Визуальный контроль      | —  | —   | PRP   |
| 4.2                                       | Мойка яиц:<br>-Обработка яйца раство-<br>ром НИКА 2<br>-выкладывание в чистую<br>промаркированную посуду<br>Мойка яиц может осу-<br>ществляться другими<br>средствами разрешёнными<br>к применению и имеющие | КМАФАнМ<br>БГКП,<br>Патогенные, в т.ч.<br>Salmonella<br>Staphylococcus aureus  | да  | нет | Соблюдение режима мойки                                       | да | нет | PRPo3 |



|   |                    |                    |
|---|--------------------|--------------------|
| ГБДОУ детский сад<br>№ 35<br>Красносельского района СПб | ПЛАН ХАССП (НАССР) |                    |
|   | Версия № 1         | страница: 17 из 28 |

|   |  |  |     |     |   |    |     |       |
|---|--|--|-----|-----|---|----|-----|-------|
|   | все необходимые сопроводительные документы             |  |     |     |   |    |     |       |
| 4.3   | Приготовление теста                                    | КМАФАнМ<br>БГКП, E.coli,<br>Патогенные, в т.ч.<br>Salmonella<br>Staphylococcus aureus<br>Бактерии рода Proteus<br>Bacillus subtilis<br>Дрожжи, Плесени | нет | -   | Мойка и дезинфекция оборудования  | —  | —   | PRP   |
|   |  | Гепатит А<br>Mycobacterium (микобактерии)  | нет | -   | Санитанные книжки, Осмотр персонала   | —  | —   | PRP   |
|   |  | Человеческий фактор  | да  | да  | Личная гигиена<br>Аудиты  | —  | —   | PRP   |
|   |  | Металлопримеси, элементы технологического оснащения и продукты его износа  | да  | да  | План ТО и ППР   | —  | —   | PRP   |
|   |  | Осколки скорлупы яиц   | да  | да  | Визуальный контроль   | —  | —   | PRP   |
| Блок-схема № 5 Приготовление мучных изделий |  |  |     |     |   |    |     |       |
| 5.1   | Мойка, очистка, нарезка (овощи, зелень, фрукты, и др.) | КМАФАнМ<br>БГКП, E.coli<br>Патогенные, в т.ч.<br>Salmonella<br>Плесени, Дрожжи   | да  | нет | Контроль воды<br>Контроль технологической дисциплины<br>Обучение персонала<br>Визуальный контроль | да | нет | PRPo2 |
|   |  | Гнилые плоды и ягоды   | да  | да  | Контроль технологической дисциплины<br>Обучение персонала<br>Визуальный контроль                  | —  | —   | PRP   |
|   |  | Гепатит А<br>Mycobacterium (микобактерии)  | нет | -   | Мед. книжки<br>Личная гигиена   | —  | —   | PRP   |
|   |  | Человеческий фактор  | да  | да  | Обучение персонала  | —  | —   | PRP   |

|   |                    |                    |
|---|--------------------|--------------------|
| ГБДОУ детский сад<br>№ 35<br>Красносельского района СПб | ПЛАН ХАССП (НАССР) |                    |
|   | Версия № 1         | страница: 18 из 28 |

|     |  |  |     |     |  |    |    |          |
|-----|--|--|-----|-----|--|----|----|----------|
|     |  |  |     |     | Аудиты<br>Личная гигиена   |    |    |          |
| 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  | нет | Соблюдение условий хранения  | да | да | ККТ<br>1 |
|     |  | Нарушение сроков годности  | да  | да  | Соблюдение сроков годности   | —  | —  | PRP      |
| 5.3 | Приготовление начинки (нарезка, измельчение, смешение)   | КМАФАнМ<br>БГКП, E.coli<br>Патогенные, в т.ч.<br>Salmonella<br>Staphylococcus aureus<br>Enterococcus<br>Бактерии рода Proteus<br>Listeria monocytogenes<br>Сульфитредуцирующие клостридии<br>Плесени, Дрожжи | да  | да  | Входной контроль<br>Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря<br>Обучение персонала<br>Личная гигиена | —  | —  | PRP      |
|     |  | Гепатит А<br>Mycobacterium (микобактерии)  | нет | -   | Мед. Книжки<br>Личная гигиена  | —  | —  | PRP      |
|     |  | Человеческий фактор  | да  | да  | Обучение персонала<br>Личная гигиена<br>Аудиты   | —  | —  | PRP      |
| 5.4 | Сохранение подготовленной начинки в холодильнике при t от (+2) °С до (+6) °С согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 | Нарушение условий хранения   | да  | нет | Соблюдение условий хранения  | да | да | ККТ<br>1 |
|     |  | Нарушение сроков годности  | да  | да  | Соблюдение сроков годности   | —  | —  | PRP      |

|   |                    |                    |
|---|--------------------|--------------------|
| ГБДОУ детский сад<br>№ 35<br>Красносельского района СПб | ПЛАН ХАССП (НАССР) |                    |
|   | Версия № 1         | страница: 19 из 28 |

|     |  |   |     |     |  |    |    |          |
|-----|--|---|-----|-----|--|----|----|----------|
| 5.5 | Комплектация мучных изделий  | КМАФАнМ<br>БГКП, E.coli<br>Патогенные, в т.ч.<br>Salmonella<br>Staphylococcus aureus<br>Enterococcus<br>Бактерии рода Proteus<br>Listeria monocytogenes<br>Сульфитредуцирующие<br>клостридии<br>Плесени, Дрожжи | нет | -   | Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря<br>Обучение персонала<br>Личная гигиена | —  | —  | PRP      |
|     |  | Гепатит А<br>Mycobacterium (микобактерии)   | нет | -   | Мед. книжки<br>Личная гигиена  | —  | —  | PRP      |
|     |  | Человеческий фактор   | да  | да  | Обучение персонала<br>Личная гигиена<br>Аудиты                                       | —  | —  | PRP      |
| 5.6 | Выпекание мучных изделий:<br>- при t 180-220 °С<br>в течение 7-10 мин;<br>-выпекание изделий с начинкой из мясного фарша при t 190-240 °С<br>в течение 30 мин.<br>Выпекание согласно ТТК на данный вид изделия | КМАФАнМ<br>БГКП, E.coli<br>Патогенные, в т.ч.<br>Salmonella<br>Staphylococcus aureus<br>Enterococcus<br>Бактерии рода Proteus<br>Listeria monocytogenes<br>Сульфитредуцирующие<br>клостридии<br>Плесени, Дрожжи | да  | нет | Соблюдение технологических параметров выпекания                                      | да | да | ККТ<br>2 |
| 5.7 | Выдача   | КМАФАнМ<br>БГКП, E.coli<br>Патогенные, в т.ч.<br>Salmonella   | нет | -   | Контроль мытья посуды<br>Обучение персонала<br>Личная гигиена                        | —  | —  | PRP      |

|   |                    |                    |
|---|--------------------|--------------------|
| ГБДОУ детский сад<br>№ 35<br>Красносельского района СПб | ПЛАН ХАССП (НАССР) |                    |
|   | Версия № 1         | страница: 20 из 28 |

|  |                         |  |     |    |   |   |   |     |
|--|-------------------------|--|-----|----|---|---|---|-----|
|  |                         | Staphylococcus aureus<br>Бактерии рода Proteus<br>Плесени, Дрожжи                                |     |    |   |   |   |     |
|  |                         | Гепатит А<br>Mycobacterium (мико-<br>бактерии)   | нет | -  | Мед. книжки<br>Личная гигиена                                 | — | — | PRP |
|  |                         | Осколки стекла и хруп-<br>ких предметов  | да  | да | Обучение персонала<br>Визуальный осмотр                       | — | — | PRP |
|  |                         | Человеческий фактор  | да  | да | Обучение персонала<br>Личная гигиена<br>Аудиты                | — | — | PRP |
| Блок-схема № 6 Приготовление напитков, компотов, киселей |                         |  |     |    |   |   |   |     |
| 6.1  | Смешивание ингредиентов | КМАФАнМ<br>БГКП, Staphylococcus<br>aureus<br>Патогенные, в т.ч.<br>Salmonella<br>Плесени, Дрожжи | нет | -  | Контроль технологической<br>дисциплины<br>Личная гигиена      | — | — | PRP |
|  |                         | Человеческий фактор  | да  | да | Обучение персонала<br>Личная гигиена Аудиты                   | — | — | PRP |
| 6.2  | Выдача                  | КМАФАнМ, БГКП,<br>Staphylococcus aureus<br>Патогенные, в т.ч.<br>Salmonella<br>Плесени, Дрожжи   | да  | да | Контроль мытья посуды<br>Обучение персонала<br>Личная гигиена | — | — | PRP |
|  |                         | Осколки стекла и хруп-<br>ких предметов  | да  | да | Обучение персонала<br>Визуальный осмотр                       | — | — | PRP |
|  |                         | Человеческий фактор  | да  | да | Обучение персонала<br>Личная гигиена<br>Аудиты                | — | — | PRP |

|   |                    |                    |
|---|--------------------|--------------------|
| ГБДОУ детский сад<br>№ 35<br>Красносельского района СПб | ПЛАН ХАССП (НАССР) |                    |
|   | Версия № 1         | страница: 21 из 28 |

### ОБЪЕДИНЕНИЕ ККТ, PRPo

Группа ХАССП приняла решение объединить критические контрольные точки (ККТ), производственные программы предварительных обязательных мероприятий (PRPo) 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 2.

Таблица 2. Объединение ККТ

| № п/п | Наименование операции                               | № операции              | № объединенной | Учитываемые опасные факторы |
|-------|---|-------------------------|----------------|-----------------------------|
| ККТ1  | Хранение  | 0.3.4;3.2;5.2           | <b>ККТ1</b>    | Микробиологические          |
| ККТ2  | Приготовление блюда                                 | 0.4.2;2.2.;5.6          | <b>ККТ2</b>    | Микробиологические          |
| PRPo1 | Входной контроль СиМ по сопроводительным документам | 0.3.2                   | <b>PRPo1</b>   | Микробиологические          |
| PRPo2 | Мойка, очистка овощей                               | 0.4.1; 1.1; 2.1;3.1;5.1 | <b>PRPo2</b>   | Микробиологические          |
| PRPo3 | Обработка яйца                                      | 4.2                     | <b>PRPo3</b>   | 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<br>№ 35<br>Красносельского района СПб | ПЛАН ХАССП (НАССР) |                    |
|   | Версия № 1         | страница: 22 из 28 |

### Рабочий лист ККТ № 1 Хранение сырья

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  |   |
| <b>Сырье</b>          | <b>Температура, срок годности</b> | 1.(2..+6)°   | 1.Соблюдение условий хранения и сроков годности<br><br>2.Соблюдение плана ППР холодильников и графика поверки СИ | Контроль условий хранения и сроков годности.<br><br>Контроль выполнения плана ППР и поверки СИ | Ежедневно                   | Кладовщик<br>Повар детского питания | Журнал температурных режимов холодильного оборудования<br><br>Журнал контроля условий хранения на складе<br><br>Журнал ремонта оборудования | Перемещение продукции в резервный холодильник<br><br>Оценка органолептических характеристик продуктов<br><br>Контроль выполнения плана ППР и поверки СИ | Кладовщик<br>Повар детского питания<br><br>Заместитель заведующего по АХР | Журнал несоответствий и корректирующих действий<br><br>Журнал контроля условий хранения на складе<br><br>Журнал ремонта оборудования | Во время внутренних аудитов.                  |
|                       |                                   | 2. (-18..-24)<br><br>3.Не более 25°С, относительная влажность не более 75%<br><br>СанПиН 2.3.2.1324-03 |  |  | Согласно графика поверки СИ | Заместитель заведующего по АХР      |   |   |   |  |   |

|   |                    |                    |
|---|--------------------|--------------------|
| ГБДОУ детский сад<br>№ 35<br>Красносельского района СПб | ПЛАН ХАССП (НАССР) |                    |
|   | Версия № 1         | страница: 23 из 28 |

**Рабочий лист ККТ №2 Приготовление продукции**  
 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 (не ниже 75°С) | Соблюдение технологической дисциплины | Визуальный контроль | ежедневно     | Повар детского питания<br>Бракеражная комиссия | Бракеражный журнал<br><br>Журнал тепловой обработки | Изъятие продукции.<br>КД в соответствии с СТО№04-25 | Повар детского питания<br>Бракеражная комиссия | Бракеражный журнал<br><br>Журнал несоответствий и корректирующих действий | Во время внутренних аудитов.                  |

|   |                    |                    |
|---|--------------------|--------------------|
| ГБДОУ детский сад<br>№ 35<br>Красносельского района СПб | ПЛАН ХАССП (НАССР) |                    |
|   | Версия № 1         | страница: 24 из 28 |

**Рабочий лист PRPo1 Входной контроль сырья**  
 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                       |   |
| Сырьё                 | Документация, органолептические показатели | Не допустимо отсутствия документов на сырьё при входном контроле | Проверка документации, органолептических показателей при входном контроле | Визуальный контроль | Каждая поставка | Кладовщик     | Журнал входного контроля скоропортящейся продукции | Неприёмка сырья. КД в соответствии с СТО№04-25 | Кладовщик, группа ХАССП | Журнал несоответствий и корректирующих действий | Во время внутренних аудитов.                  |



|   |                    |                    |
|---|--------------------|--------------------|
| ГБДОУ детский сад<br>№ 35<br>Красносельского района СПб | ПЛАН ХАССП (НАССР) |                    |
|   | Версия № 1         | страница: 25 из 28 |

Рабочий лист PRPo2 Мойка обработка овощей

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  |   |
| Овощи сырые           | Концентрация раствора, контроль обработки | Не допускаются до кухни необработанные овощи | Соблюдение технологической дисциплины | Визуальный контроль | Каждая партия | Повар детского питания | Чек лист обработки овощей | Изъятие продукции. КД в соответствии с СТО№04-25 | Повар детского питания | Журнал несоответствий и корректирующих действий<br><br>Чек лист обработки овощей | Во время внутренних аудитов.                  |

|   |                    |                    |
|---|--------------------|--------------------|
| ГБДОУ детский сад<br>№ 35<br>Красносельского района СПб | ПЛАН ХАССП (НАССР) |                    |
|   | Версия № 1         | страница: 26 из 28 |

### Рабочий лист PRPo3

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  |   |
| Яйцо сырое            | Концентрация раствора, контроль обработки | Не допускаются до кухни необработанные яйца | Соблюдение технологической дисциплины | Визуальный контроль | Каждая партия | Повар детского питания | Чек лист обработки яйца   | Изъятие продукции. КД в соответствии с СТО №04-25 | Повар детского питания | Журнал несоответствий и корректирующих действий<br>Чек лист обработки яйца | Во время внутренних аудитов.                  |



