

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

Руководство по безопасности системы ХАССП

**ПЛАН ХАССП (НАССП)**

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

Разработано: ГБДОУ детский сад  
№ 35 Красносельского района  
СПб

г. Санкт-Петербург  
2025г

ГБДОУ детский сад № 35 Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССП)
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 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 № 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 Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССП)
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 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 № 852/2004 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 (HACCP) - 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 Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССП)
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.

**Цепь 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(РРР)** - 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 Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССП)
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.

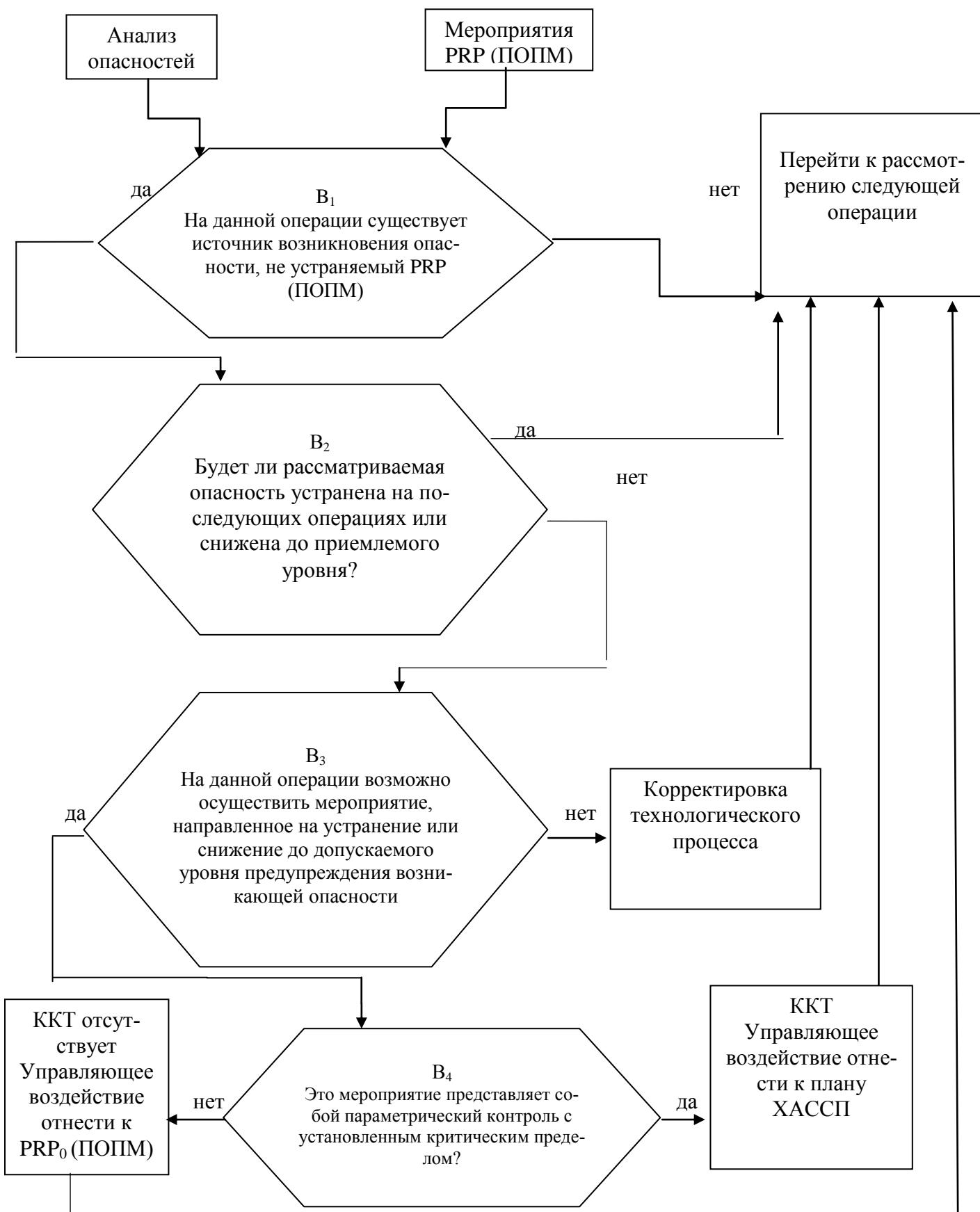


Рисунок 1. Алгоритм выбора и классификация мероприятий по управлению путём последовательного анализа операций технологического процесса.

ГБДОУ детский сад № 35 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	KKT, PRP, PRPo
<b>Блок-схема № 0.1 Мойка посуды</b>								
0.1.1	Поступление использованной посуды	Доеданье 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

					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, <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus</i> , Бактерии рода <i>Proteus</i> , <i>Listeria monocytogene</i> , Сульфитредуцир. кло-стридии, <i>Bacillus subtilis</i> , 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 гидроуглероды (бенз(а)пирен), Показатели окислитель-	да	да	Выбор поставщика, договор с поставщиком	–	–	PRP

		ной порчи, Транс-изомеры жирных кислот						
		Нарушение сроков год- ности	да	да	Выбор поставщика, договор с поставщиком	–	–	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 поставщика, договор с поставщиком	–	–	PRP
		Нарушение сроков год- ности	да	да	Выбор поставщика, договор с поставщиком Контроль маркирования	–	–	PRP
0.3.4	Складирование, Хранение. Условия хранения: 1.Склад-холодильник t от 2 до (+6) °C 2.Склад- морозильник t от (-16) до (-24) °C 3.Сухой склад: температу- ра не более 25°C влаж- ность не более 75 %	Загрязненность, за- раженность вредителями хлебных запасов (насе- комые, клещи)	да	да	Соблюдение условий хра- нения, Уборка складов	–	–	PRP

		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

**Блок-схема № 0.4 Приготовление гарниров**

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: - варка, тушение при $t = 100^{\circ}\text{C}$ в течение 20-30 мин. - жарка, запекание при $t = 180-220^{\circ}\text{C}$ в течение 20-30 мин.	КМАФАнМ БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Дрожжи, Плесени	да	нет	Соблюдение технологических параметров, Обучение персонала	да	да	ККТ 2
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	–	–	PRP
0.4.3	Выдача	КМАФАнМ	да	да	Контроль мытья посуды	–	–	PRP

		БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Дрожжи, Плесени Гепатит А Мусовacterium (мико- бактерии)			Обучение персонала Личная гигиена Санитарные книжки			
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена	–	–	PRP

**Блок-схема № 0.5 Приготовление соусов и заправок**

0.5.1	Приготовление горячих соусов варка при t 100 °C в течение до готовности	КМАФАнМ БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Сульфитредуцирующие клостридии Дрожжи, Плесени	нет	–	Входной контроль Соблюдение технологиче- ских параметров Мойка и дезинфекция обо- рудования и инвентаря Личная гигиена	–	–	PRP
		Гепатит А Мусовacterium (мико- бактерии)	нет	–	Мед. книжки Личная гигиена	–	–	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Визуальный осмотр Аудиты	–	–	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	нет	Контроль воды Контроль технологической дисциплины Обучение персонала Визуальный контроль	да	нет	PRPo2
		Гнилые плоды и ягоды	да	да	Контроль технологической	–	–	PRP

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

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

					Личная гигиена Аудиты			
2.3	Выдача	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus	да	да	Контроль мытья посуды Обучение персонала Личная гигиена	–	–	PRP
		Осколки стекла и хруп- ких предметов	да	да	Обучение персонала Визуальный осмотр	–	–	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	–	–	PRP

**Блок-схема № 3 Приготовление первых блюд**

3.1	Мойка, очистка, нарезка	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи	да	нет	Контроль воды Контроль технологической дисциплины Обучение персонала Визуальный контроль	да	нет	PRPo2
		Гепатит А Mycobacterium (мико- бактерии)	нет	–	Мед. книжки Личная гигиена	–	–	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Аудиты Личная гигиена	–	–	PRP
3.2	Сохранение подготовлен- ных овощей, зелени в хо- лодильнике при темпера- туре от (+2) °C до (+6) °C со- гласно СанПиН 2.3.2.1324-03	Нарушение условий хра- нения	да	нет	Соблюдение условий хра- нения	да	да	ККТ 1
		Нарушение сроков год- ности	да	да	Соблюдение сроков годно- сти	–	–	PRP
3.3	Приготовление мясного	КМАФАнМ, БГКП,	да	да	Соблюдение технологиче-	–	–	PRP

	бульона варка при температуре 100°C в течение 1-2 ч.	E.coli Патогенные, в т .ч. Salmonella Listeria monocytogenes Бактерии рода Proteus			ской дисциплины			
3.4	Слив и процеживание бу- льона	Кости	да	да	Соблюдение технологиче- ской дисциплины Визуальный осмотр	–	–	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Аудиты Личная гигиена	–	–	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 monocytogenes Сульфитредуцирующие клостридии Плесени, Дрожжи	да	да	Входной контроль Мойка и дезинфекция обо- рудования и инвентаря Обучение персонала Личная гигиена	–	–	PRP
		Гепатит А Mycobacterium (мико- бактерии)	нет	–	Мед. книжки Личная гигиена	–	–	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	–	–	PRP
3.6	Пассерование овощей	Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	–	–	PRP
3.7	Закладка компонентов Тепловая обработка варка при температуре 100°C	КМАФАнМ БГКП, E.coli, Staphylococcus aureus Патогенные, в т.ч.	да	да	Соблюдение технологиче- ской дисциплины Личная гигиена	–	–	PRP

	в течение 20-25 мин.	Salmonella Бактерии рода Proteus						
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	–	–	PRP
3.8	Выдача	КМАФАнМ, БГКП, E.coli, Staphylococcus aureus Патогенные, в т.ч. Salmonella Бактерии рода Proteus	нет	–	Контроль мытья посуды Обучение персонала Личная гигиена	–	–	PRP
		Осколки стекла и хруп- ких предметов	да	да	Обучение персонала Визуальный осмотр	–	–	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	–	–	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 Осколки стекла и хруп- ких предметов	да	да	Входной контроль, Приемка СиМ, Визуальный контроль	–	–	PRP
4.2	Мойка яиц: -Обработка яйца раство- ром НИКА 2 -выкладывание в чистую промаркированную посуду Мойка яиц может осу- ществляться другими средствами разрешёнными к применению и имеющие	КМАФАнМ БГКП, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus	да	нет	Соблюдение режима мойки	да	нет	PRPo3

	все необходимые сопроводительные документы							
4.3	Приготовление теста	КМАФАнМ БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Bacillus subtilis Дрожжи, Плесени	нет	-	Мойка и дезинфекция оборудования	-	-	PRP
		Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	нет	-	Санитарные книжки, Осмотр персонала	-	-	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Личная гигиена 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
<b>Блок-схема № 5 Приготовление мучных изделий</b>								
5.1	Мойка, очистка, нарезка (овощи, зелень, фрукты, и др.)	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи	да	нет	Контроль воды Контроль технологической дисциплины Обучение персонала Визуальный контроль	да	нет	PRPo2
		Гнилые плоды и ягоды	да	да	Контроль технологической дисциплины Обучение персонала Визуальный контроль	-	-	PRP
		Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	нет	-	Мед. книжки Личная гигиена	-	-	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала	-	-	PRP

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

5.5	Комплектация мучных изделий	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфитредуцирующие клостридии Плесени, Дрожжи	нет	-	Мойка и дезинфекция обо- рудования и инвентаря Обучение персонала Личная гигиена	-	-	PRP
		Гепатит А Mycobacterium (мико- бактерии)	нет	-	Мед. книжки Личная гигиена	-	-	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	-	-	PRP
5.6	Выпекание мучных изде- лий: - при t 180-220 °C в течение 7-10 мин; -выпекание изделий с начинкой из мясного фар- ша при t 190-240 °C 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 monocytogenes Сульфитредуцирующие клостридии Плесени, Дрожжи	да	нет	Соблюдение технологиче- ских параметров выпекания	да	да	ККТ 2
5.7	Выдача	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella	нет	-	Контроль мытья посуды Обучение персонала Личная гигиена	-	-	PRP

		Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Плесени, Дрожжи						
		Гепатит А Mycobacterium (мико-бактерии)	нет	-	Мед. книжки Личная гигиена	-	-	PRP
		Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Обучение персонала Визуальный осмотр	-	-	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	-	-	PRP

**Блок-схема № 6 Приготовление напитков, компотов, киселей**

6.1	Смешивание ингридиентов	КМАФАнМ БГКП, Staphylococcus aureus Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи	нет	-	Контроль технологической дисциплины Личная гигиена	-	-	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	-	-	PRP
6.2	Выдача	КМАФАнМ, БГКП, Staphylococcus aureus Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи	да	да	Контроль мытья посуды Обучение персонала Личная гигиена	-	-	PRP
		Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Обучение персонала Визуальный осмотр	-	-	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	-	-	PRP

ГБДОУ детский сад № 35 Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССП)		
	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
KKT1	Хранение	0.3.4;3.2;5.2	<b>KKT1</b>	Микробиологические
KKT2	Приготовление блюда	0.4.2;2.2.;5.6	<b>KKT2</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

**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>  3.Не более 25°C, относительная влажность не более 75% СанПиН 2.3.2.1324-03	1.(2..+6) <sup>°</sup> 2. (-18..-24)	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.

**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	Предельно-нознание		Процедура	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура	Ответственный	Документ, где фиксируется	
Готовые блюда	Температура в толще продукта	В соответствии с ТТК (не ниже 75°C)	Соблюдение технологической дисциплины	Визуальный контроль	ежедневно	Повар детского питания Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал Журнал тепловой обработки	Изъятие продукции. КД в соответствии с СТО №04-25	Повар детского питания Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал Журнал несответствий и корректирующих действий	Во время внутренних аудитов.

**Рабочий лист PRPo1 Входний 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	Предельно-дозволенное значение		Процедура	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура	Ответственный	Документ, где фиксируется	
Сырьё	Документация, органолептические показатели	Не допустимо отсутствии 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 несответствий и корректирующих действий	Во время внутренних аудитов.

**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	Предельно-дознание		Процедура	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура	Ответственный	Документ, где фиксируется	
Овощи сырье	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 несответствий и корректирующих действий	Во время внутренних аудитов.

**Рабочий лист РРРоЗ**

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	Предельно-дознание		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 несответствий и корректирующих действий Чек лист обработки яйца	Во время внутренних аудитов.

## ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ