



АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 14 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по социально-личностному развитию детей
Красносельского района Санкт-Петербурга

(ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района Санкт-Петербурга)

ПРИНЯТО

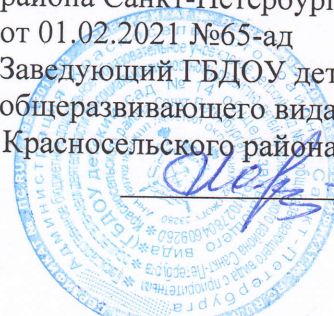
Общим собранием работников ГБДОУ
детского сада № 14 общеразвивающего вида
Красносельского района Санкт-Петербурга
Протокол от 28.01.2021 №1

ПРИНЯТО

С учетом мнения Совета охраны жизни и
здоровья детей ГБДОУ детского сада №14
общеразвивающего вида Красносельского
района Санкт-Петербурга
Протокол от 27.01.2021 №3

УТВЕРЖДЕНО

Приказом ГБДОУ детского сада № 14
общеразвивающего вида Красносельского
района Санкт-Петербурга
от 01.02.2021 №65-ад
Заведующий ГБДОУ детским садом № 14
общеразвивающего вида
Красносельского района Санкт-Петербурга
Н.Ю. Лазовская



Руководство по безопасности системы ХАССП

ПЛАН ХАССП (НАССР)

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 14 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по социально-личностному развитию детей
Красносельского района Санкт-Петербурга

Область применения и распространения

Государственным бюджетным дошкольным образовательным учреждением детским садом №14 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по социально-личностному развитию детей Красносельского района Санкт-Петербурга (далее ОУ) принято решение разработать, внедрить, поддерживать в рабочем состоянии процедуры, основанные на принципах ХССП и распространить их на весь технологический процесс, включающий закупку, производство, реализацию продукции. Руководство по безопасности системы ХАССП (далее Руководство) описывает процедуры, основанные на принципах ХАССП и является основополагающим документом ОУ 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 ОУ, участвующих в процессах производства продукции.

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	Дата: _____
		Страница: 2 из 27

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

Политика в области качества и безопасности пищевой продукции

Политика в области качества и безопасности пищевой продукции разрабатывается и утверждается руководителем ОУ.

Организационная структура

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

Организационная структура ОУ и распределение функциональных обязанностей работников регламентируется системой организационной документации:

- приказами
- должностными инструкциями работников.

Нормативные документы

В Руководстве использованы ссылки на следующие нормативные документы:

- ГОСТ ISO 9000-2011 (ISO 9000:2005) «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «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;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	Дата: _____
		Страница: 3 из 27

- Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

Термины и определения

Применительно к Руководству используются термины с соответствующими определениями по НД, 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.

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, приемле-

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	Дата: _____
		Страница: 4 из 27

мых 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 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 в приложении отдельным документом.

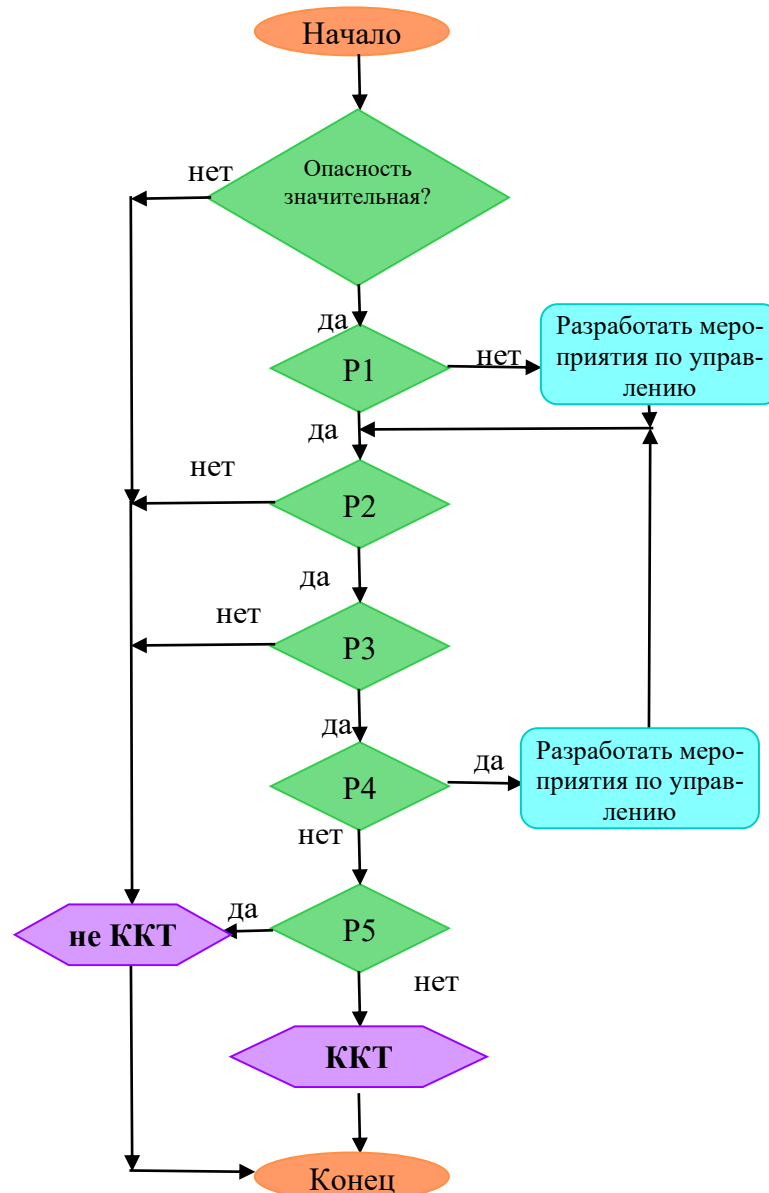
АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ

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 № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	Страница: 6 из 27

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 целост-	нет	нет	-	PRP

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	Страница: 7 из 27

					ности				
Блок-схема № 0.2 Подготовка питьевой воды									
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,	да	да	Выбор поставщика, договор с поставщиком	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	Страница: 8 из 27

		Пестициды, Микотоксины Антибиотики, Радионуклиды, Нитраты, Азотсодержащие соединения, Полиароматические гидроуглероды (бенз(а)пирен), Показатели окислительной порчи, Транс-изомеры жирных кислот							
		Нарушение сроков годности	да	да	Выбор поставщика, договор с поставщиком	да	нет	да	PRP
0.3.3	Визуальный осмотр сырья	Вредители и отходы их жизнедеятельности, Человеческий фактор, Металлопримеси, элементы технологического оснащения и продукты его износа, Осколки стекла и хрупких предметов, Вредители хлебных запасов, Гнилые плоды и ягоды, Осколки скорлупы орехов, плодов, яиц и пр. (в сырье)	да	да	Выбор поставщика, договор с поставщиком	нет	да	да	-
		Нарушение сроков годности	да	да	Выбор поставщика, договор с по-	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	Страница: 9 из 27

					ставщиком Контроль марки- рования				
0.3.4	Складирование, Хранение. Условия хранения: 1.Склад-холодильник t от 2 до (+6) °С 2.Склад- морозильник t от (-16) до (-24) °С 3.Сухой склад: температу- ра не более 25°С влаж- ность не более 75 %	Загрязненность, зара- женность вредителями хлебных запасов (насе- комые, клещи)	да	да	Соблюдение усло- вий хранения, Уборка складов	нет	да	да	-
		Вредители и отходы их жизнедеятельности	да	да	Конструкция скла- дов, Мероприятия по-дератизации и дезинсекции, До- говор по дератиза- 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-	да	да	Входной контроль, Приемка СиМ, Визуальный кон-	нет	да	да	-

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	Страница: 10 из 27

		комые, клещи), Вредители и отходы их жизнедеятельности, Осколки стекла и хруп- ких предметов			троль				
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персона- ла, Личная гигиена, Аудиты	нет	да	да	-
0.4.2	Тепловая обработка: - варка, тушение при t 100 °С в течение 20-30 мин. - жарка, запекание при t 180-220 °С в течение 20-30 мин.	КМАФАНМ БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Дрожжи, Плесени	да	да	Соблюдение тех- нологических па- раметров, Обучение персона- ла	да	нет	нет	ККТ 2
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персона- ла Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
0.4.3	Реализация	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	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	Страница: 11 из 27

					Личная гигиена				
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 кlostридии Дрожжи, Плесени	да	да	Входной контроль Соблюдение технологических параметров Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала 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 технологической дисциплины Обучение персонала Визуальный контроль	да	нет	да	PRP
		Гнилые плоды и ягоды	да	да	Контроль технологической дисциплины	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	Страница: 12 из 27

					Обучение персона- ла Визуальный кон- троль				
		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 Бактерии рода Proteus Listeria monocyto- genes Сульфитредуцирующие клостридии 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
1.3	Реализация	КМАФАнМ БГКП, E.coli	да	да	Контроль мытья посуды Обучение	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	Страница: 13 из 27

		Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus			персонала Личная гигиена				
		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, измельчение)	КМАФАнМ, БГКП, , E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфитредуцирующие клостридии Дрожжи, Плесени	да	да	Входной контроль Соблюдение технологической дисциплины Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря Контроль воды Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	Страница: 14 из 27

					ла Личная гигиена Аудиты				
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	Реализация	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus 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

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	Страница: 15 из 27

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 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
3.2	Сохранение подготовлен- ных овощей, зелени в хо- лодильнике при темпера- туре от (+2) °С до (+6) °С со- гласно СанПиН 2.3.2.1324-03	Нарушение условий хра- нения	да	да	Соблюдение усло- вий хранения	да	нет	нет	ККТ 4
		Нарушение сроков год- ности	да	да	Соблюдение сро- ков годности	да	нет	да	PRP
3.3	Приготовление мясного бульона варка при температуре 100°С в течение 1-2 ч.	КМАФАнМ, БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Listeria monocytogenes Бактерии рода Proteus	да	да	Соблюдение тех- нологической дис- циплины	да	нет	да	PRP
3.4	Слив и процеживание бу-	Кости	да	да	Соблюдение тех-	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	Страница: 16 из 27

	льона				нологической дисциплины Визуальный осмотр				
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Аудиты Личная гигиена	да	нет	да	PRP
3.5	Приготовление полуфабрикатов из мясной и рыбной 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 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
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
3.6	Пассерование овощей	Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
3.7	Закладка компонентов	КМАФАнМ	да	да	Соблюдение тех-	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	Страница: 17 из 27

	Тепловая обработка варка при температуре 100°С в течение 20-25 мин.	БГКП, E.coli, Staphylococcus aureus Патогенные, в т.ч. Salmonella Бактерии рода Proteus			нологической дисциплины Личная гигиена				
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
3.8	Реализация	КМАФАнМ, БГКП, E.coli, Staphylococcus aureus Патогенные, в т.ч. Salmonella Бактерии рода Proteus	да	да	Контроль мытья посуды Обучение персонала Личная гигиена	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 № 4 Приготовление теста									
4.1	Просеивание муки	Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), Металлопримеси, элементы технологического оснащения и продукты его износа	да	да	Входной контроль, Приемка СиМ, Визуальный контроль	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	Страница: 18 из 27

		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	Санитанные 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 кон-	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	Страница: 19 из 27

Блок-схема № 5 Приготовление мучных изделий									
5.1	Мойка, очистка, нарезка (овощи, зелень, фрукты, и др.)	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
		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) °C до (+6) °C 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	КМАФАнМ	да	да	Входной контроль	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	Страница: 20 из 27

	(нарезка, измельчение, смешение)	БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфитредуцирующие клостридии Плесени, Дрожжи			Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря Обучение персонала 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
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	да	да	Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	Страница: 21 из 27

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

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	Страница: 22 из 27

		Бактерии рода Proteus Плесени, Дрожжи							
		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
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	Реализация	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	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	Страница: 23 из 27

					осмотр				
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персона- ла Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	Страница: 24 из 27

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

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	Страница: 25 из 27

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

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°C, относительная	1.Соблюдение условий хранения и сроков годности 2.Соблюдение плана ППР холо-	Контроль условий хранения и сроков годности. Контроль	Ежедневно Соглас-	Кладовщик Шеф-повар Повар Шеф-повар	Журнал температурных режимов холодильного оборудования Журнал контроля условий	Перемещение продукции в резервный холодильник Оценка органолептических характеристик про-	Кладовщик Шеф-повар Повар Шеф-повар	Журнал несоответствий и корректирующих действий Журнал контроля условий хранения на складе Журнал ре-	Во время внутренних аудитов.

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	Страница: 26 из 27

		влажность не более 75% СанПиН 2.3.2.1324 -03	дильников и графика по- верки СИ	выполнения плана ППР и поверки СИ	но графика поверки СИ		хранения на складе Журнал ремонта оборудова- ния	дуктов Контроль выполнения плана ППР и поверки СИ		монта обору- дования	
--	--	---	--	--	--------------------------------	--	---	---	--	-------------------------	--

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 кластридии.

Объект контроля			Мероприятия по управлению	Способы мониторинга				Коррекция и корректирующие действия			Процедура оценки результатив- ности мероприятий
Наимено- вание продукта	Контро- лируе- мые парамет- ры	Предель- ноезна- чение		Процедура	Перио- дич- ность	Ответст- венный	Документ, где фик- сируется	Процедура	Ответст- венный	Документ, где фик- сируется	
Готовые блюда	Темпера- тура в толще продукт а	В соответ- ствии с ТТК	Соблюдение технологи- ческой дис- циплины	Визуальный контроль	еже- дневно	Шеф-повар Повар дет- ского пита- ния Члены бра- керажной комиссии	Бракера- жный журнал Журнал тепловой обработ- ки	Изъятие про- дукции. КД в соот- ветствии с СТОН№04-19	Шеф-повар Повар дет- ского пита- ния Члены бра- керажной комиссии	Бракераж- ный журнал Журнал несоот- ветствий и кор- ректирующих действий	Во время внутренних аудитов

ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия № 1	Дата:	Страница: 27 из 27