

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 23 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по познавательно-речевому развитию детей
Кировского района Санкт-Петербурга**

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий ГБДОУ детским садом
№23 Кировского района
Санкт-Петербурга
_ А.В. Титова
Приказ № 5 от 12.01.2021

**Руководство по безопасности системы ХАССП
ПЛАН ХАССП (НАССР)**

Дата введения в действие – “12” января 2021г

Разработано:
ГБДОУ детский сад № 23
Кировского района Санкт-Петербурга

г. Санкт-Петербург
2021г

ПЛАН ХАССП (НАССР)		
Версия № 1	Дата: 12.01.2021	Страница: 2 из 29

Область применения и распространения

Руководством учреждения (приказом по учреждению № 81 п.2 от 30.08 2021 г.) принято решение - разработать, внедрить, поддерживать в рабочем состоянии процедуры, основанные на принципах ХАССП и распространить их на весь технологический процесс, включающий закупку, производство, реализацию продукции.

Настоящее Руководство по безопасности системы ХАССП (далее - Руководство) описывает процедуры, основанные на принципах ХАССП и является основополагающим документом ГБДОУ детский сад № 23 Кировского района Санкт-Петербурга (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 № 23 Кировского района Санкт-Петербурга 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

ПЛАН ХАССП (НАССР)		
Версия № 1	Дата: 12.01.2021	Страница: 3 из 29

Политика в области качества и безопасности пищевой продукции разработана руководством предприятия и утверждена отдельным документом от 14.12.2021.

Организационная структура ГБДОУ детский сад № 23 Кировского района Санкт-Петербурга

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

Организационная структура ГБДОУ детского сада № 23 Кировского района Санкт-Петербурга и распределение функциональных обязанностей сотрудников регламентируется системой организационной документации:

- приказами Заведующего ГБДОУ детского сада № 23 Кировского района Санкт-Петербурга
- 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 51705.1-2001 «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 № 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"
- 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.

ПЛАН ХАССП (НАССР)		
Версия № 1	Дата: 12.01.2021	Страница: 4 из 29

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

Контрольная Критическая точка - этап обеспечения «безопасности пищевой продукции», на котором можно и важно осуществить мероприятие по управлению целью предупреждения,

ПЛАН ХАССП (НАССР)		
Версия № 1	Дата: 12.01.2021	Страница: 5 из 29

устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

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

Коррекция - действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

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

Критический предел — критерий, позволяющий отделить приемлемость от неприемлемости.

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

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

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

Проверка (аудит) - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом/ аудитором) или группой лиц (экспертов/аудиторами), не 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

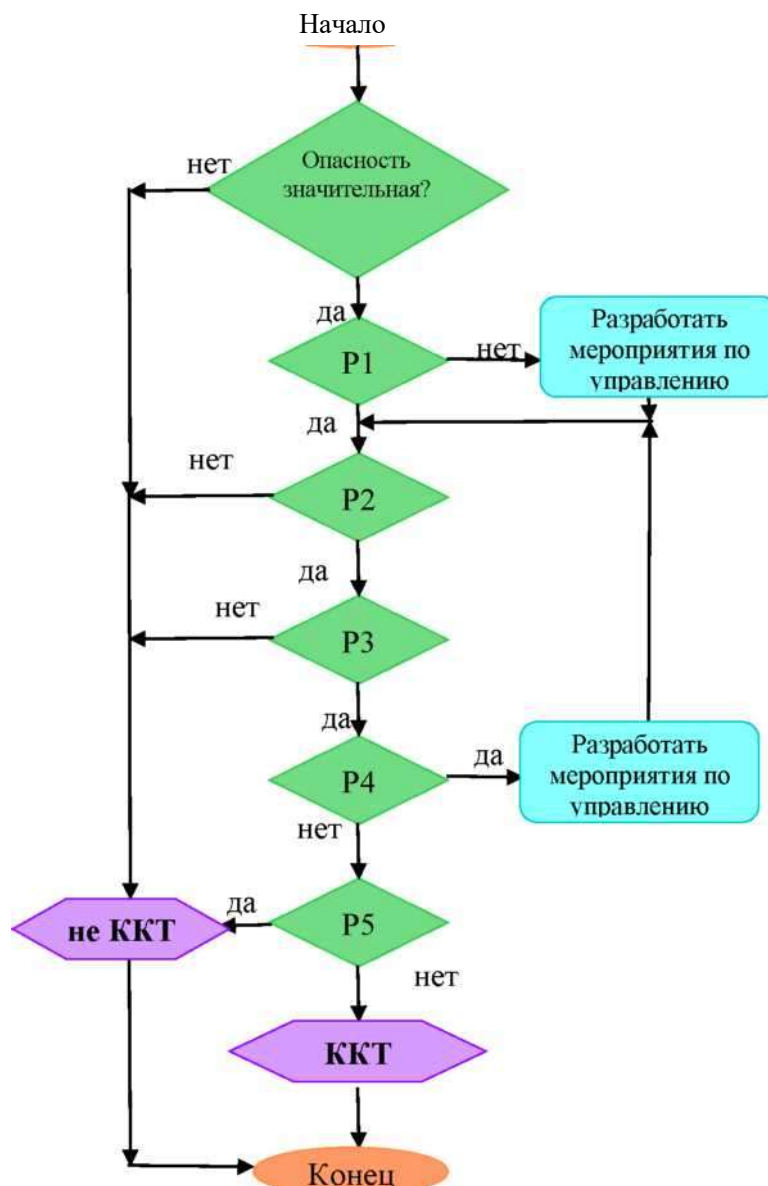
Анализ опасностей производится с целью обнаружения всех потенциальных опасностей, чтобы установить, какими опасностями следует управлять, и в какой мере это необходимо для безопасности пищевой продукции.

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

ПЛАН ХАССП (НАССР)		
Версия № 1	Дата: 12.01.2021	Страница: 6 из 29

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?

ГБОУ детский сад №23
Кировского района Санкт-Петербурга

ПЛАН ХАССП (НАССР)

Версия: №1	Дата: 12.01.2021	страница: 7 из 29
------------	------------------	-------------------

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	Вопрос 5	ККИ, PRP
Блок-схема №0.1 Мытье посуды									
0.1.1	Поступление использованной посуды	Дробление остатков отход 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, БКП, 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 БКП	да	да	Мытье и дезинфекция стеллажей, личная гигиена, производственный контроль	нет	нет		PRP
		Вредители отходных жизнедеятельности	да	да	Мероприятия по дератизации, дезинсекции, конструкция стеллажей	нет	нет		PRP
		Человеческий фактор	нет						
		Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Визуальный контроль целостности	нет	нет		PRP

ГБОУ детский сад №23
Кировского района Санкт-Петербурга

ПЛАН ХАССП (НАССР)		
Версия: №1	Дата: 12.01.2021	страница: 8 из 29

Блок-схема №0.21 Подготовка питьевой воды									
0.2.1	Забор питьевой воды из сетей центрального водоснабжения	КМАДАМ Б/КП	да	да	Договор на водопользование Производственный контроль	нет	нет		
0.2.2	Использование питьевой воды для технологических процессов	Риск нет							
Блок-схема №0.3 Входной контроль и передача сырья и материалов на производство									
0.3.1	Поступление СИМ	Риск нет							
0.3.2	Входной контроль СИМ по сопроводительным документам	КМАДАМ, Б/КП, E.coli, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Staphylococcus aureus Enterococcus, Бактерии рода Proteus, Listeria monocytogene, Сульфитредуцирующие клостридии, Bacillus subtilis, Дрожжи, Плесени, ГМО, Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов	да	да	Выбор поставщика по договору с поставщиком	да			НРР
		Химические вещества, выделяющиеся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, Токсичные элементы, Пестициды,	да	да	Выбор поставщика по договору с поставщиком	да	нет	да	НРР

ГБОУ детский сад №23
Кировского района Санкт-
Петербурга

ПЛАН ХАССИ (НАССР)

Версия №1	Дата: 12.01.2021	страница: 9 из 29
-----------	------------------	-------------------

		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	ННР
0.3.3	Визуальный осмотр сырья	Вредители отходов живодельности, Человеческий фактор, Металлопримеси, элементы технологического оснащения и продукты его износа, Осколки стекла и хрупких предметов, Вредители хлебных запасов, Гниль плодов и ягоды, Осколки скорлупы орехов, плодов, яйца пр. (в сырье)	да	да	Выбор поставщика, договор с поставщиком	нет	да	да	
		Нарушение сроков	да	да	Выбор	да	нет	да	ННР

ГБОУ детский сад №23
Кировского района Санкт-Петербурга

ПЛАН ХАССП (НАССР)		
Версия №1	Дата: 12.01.2021	Страница: 10 из 29

0.3.4	Складирование, хранение. Условия хранения: 1. д-холодильник до (+6)°С 2. - 3. ильник от (-16) до (-24)°С Сухой	Склад Склад морозильник	годности Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	да	да	поставщика, договор с поставщиком Контроль маркирования Соблюдение условий хранения, Уборка складов	нет	да	да	
			Вредители отходных жизнедеятельности	да	да	Конструкция складов, Мероприятия по дератизации дезинсекции, Договор по дератизации	нет	да	да	
			Яды, применяемые для дератизации дезинсекции	да	да	Договор по дератизации, Уборка складов	нет	нет		
			Нарушение сроков годности	да	да	Использование в порядке сроков годности	да	нет	да	НРР
			Нарушение условий хранения	да	да	Соблюдение условий хранения	да	нет	нет	КК1 1
Блок-схема №0.4.1 Приготовление гарниров										
0.4.1	Мойка, очистка, промывка, нарезка (овощи)		Загрязненность, зараженность	да	да	Входной контроль, Приемка СИМ,	нет	да	да	-

ГБОУ детский сад №23
Кировского района Санкт-Петербурга

ПЛАН ХАССП (НАССР)

Версия №1	Дата: 12.01.2021	страница: 11 из 29
-----------	------------------	--------------------

		вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), Вредители и отходы жизнедеятельности, Осколки стекла и хрупких предметов Человеческий фактор	да	да	Визуальный контроль Обучение персонала, Линная гигиена, Аудибы	нет	да	да	
04.2	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.	КМАФАНМЫ К1, E.coli, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Дрожжи, Плесени	да	да	Соблюдение технологических параметров, Обучение персонала	да	нет	нет	КК1 2
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Линная гигиена Аудибы	да	нет	да	НРР
04.3	Выдача	КМАФАНМЫ К1, E.coli, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Дрожжи, Плесени Гелид АМусобайешп (микробактерии)	да	да	Контроль мытья посуды Обучение персонала Линная гигиена Санитарные книжки	да	нет	да	НРР
		Человеческий фактор	да	да	Обучение	да	нет	да	НРР

					персонал	личная гигиена			
Блок-схема №051 Приготовление соусов и заправок									
05.1	Приготовление горячих соусов варка при t 100°C в течение до готовности	КМАФАНМЫ КГП, E.coli, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Сульфидредуцирующие клостридии Дрожжи, Плесени	да	да	Входной контроль Соблюдение технологических параметров Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря Личная гигиена	да	нет	да	НРР
		Гепатит А, Mycobacterium (микобактерии) Человеческий фактор	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	НРР
			да	да	Обучение персонала Личная гигиена Визуальный осмотр Аудиты	да	нет	да	НРР
Блок-схема №11 Приготовление салатов									
1.1	Мойка, очистка, нарезка (овощи, фрукты, зелень)	КМАФАНМЫ КГП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи	да	да	Контроль воды Контроль технологической дисциплины Обучение персонала Визуальный контроль	да	нет	да	НРР
		Гнильеплодья ягоды	да	да	Контроль технологической дисциплины Обучение	да	нет	да	НРР

					персонала Визуальный контроль				
1.2	Приготовление согласно ТК	Гепатит А	да	да	Мед. книжки	да	нет	да	НР
		Мycobacterium (микобактерии)	да	да	Личная гигиена	да	нет	да	НР
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала	да	нет	да	НР
		КМАФАнМЫ К1, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфидредуцирующие клостридии Плесени, Дрожжи	да	да	Аудибы	да	нет	да	НР
		Гепатит А	да	да	Входной контроль	да	нет	да	НР
		Мультирезистентные (микобактерии)	да	да	Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря	да	нет	да	НР
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала	да	нет	да	НР
		Человеческий фактор	да	да	Личная гигиена	да	нет	да	НР
1.3	Выдача	КМАФАнМЫ К1, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus	да	да	Обучение персонала	да	нет	да	НР
					Контроль мытья посуды	да	нет	да	НР
					Обучение персонала	да	нет	да	НР
					Личная гигиена	да	нет	да	НР

ГБОУ детский сад №23
Кировского района Санкт-Петербурга

ПЛАН ХАССП (НАССР)		
Версия №1	Дата: 12.01.2021	Страница: 14 из 29

		Бактерии рода Proteus							
		Осколки скорлупы орехов, плодов, яйца пр.	да	да	Обучение персонала Визуальный осмотр	да	нет	да	НРР
		Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Обучение персонала Визуальный осмотр	да	нет	да	НРР
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	НРР
Блок-схема №21 Приготовление вторых блюд									
2.1	Приготовление полуфабрикатов (мойка, зачистка, нарезка, измельчение)	КМАФАнМ, БКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфидпродуцирующие клубридии Дрожжи, Плесени	да	да	Входной контроль Соблюдение технологической дисциплины Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря Контроль воды Личная гигиена	да	нет	да	НРР
		Гетерогамма Mycobacterium (микобактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	НРР
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	НРР
2.2	Тепловая обработка, температура в толще	КМАФАнМ, БКП, E.coli	да	да	Соблюдение технологической	да	нет	нет	КК1 3

ГБОУ детский сад №23
Кировского района Санкт-Петербурга

ПЛАН ХАССП (НАССР)		
Версия №1	Дата: 12.01.2021	Страница: 15 из 29

	продукта согласно ГТК на блюдо	Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфидредуцирующие клостридии Дрожжи, Плесени			дисциплины				
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	НРР
2.3	Выдача	КМАФАНМЫ КГ, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus	да	да	Контроль мытья посуды Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	да	НРР
		Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Обучение персонала Визуальный осмотр	да	нет	да	НРР
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	НРР
Блок-схема №31 Приготовление первых блюд									
3.1	Мытье, очистка, нарезка	КМАФАНМЫ КГ, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи	да	да	Контроль воды Контроль технологической дисциплины Обучение персонала	да	нет	да	НРР

ГБОУ детский сад №23
Кировского района Санкт-Петербурга

ПЛАН ХАССП (НАССР)		
Версия: №1	Дата: 12.01.2021	Страница: 16 из 29

		Гепатит А Мульти (микробактерии) Человеческий фактор	да	да	Визуальный контроль Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	НР
			да	да	Обучение персонала Аудиты Личная гигиена	да	нет	да	НР
32	Сохранение подготовленных овощей, зелени в холодильнике при температуре от (+2) °С до (+6) °С согласно СанПиН 2.3.2.1324-03	Нарушение условий хранения	да	да	Соблюдение условий хранения	да	нет	нет	КК1 4
33	Приготовление мясного бульона при температуре 100°С в течение 1-2 ч.	Нарушение сроков годности КМАФАнМ, БКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Listeria monocytogenes Бактерии рода Proteus Кости	да	да	Соблюдение сроков годности Соблюдение технологической дисциплины	да	нет	да	НР
34	Слив и процеживание бульона	Человеческий фактор	да	да	Соблюдение технологической дисциплины Визуальный осмотр Обучение персонала Аудиты Личная гигиена	да	нет	да	НР
35	Приготовление	КМАФАнМ	да	да	Входной контроль	да	нет	да	НР

	полуфабрикатов из мясной и рыбной гастрономии	Б, К1, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфитредуцирующие кислородолюбивые кислородолюбивые дрожжи			Мытье и дезинфекция оборудования и инвентаря Обучение персонала Личная гигиена				
		Гепатит А Мycobacterium (микобактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	НРР
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудибы	да	нет	да	НРР
3.6	Пассерование овощей	Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудибы	да	нет	да	НРР
3.7	Закладка компонентов Тепловая обработка варка при температуре 100°C в течение 20-25 мин.	КМАФАнМ, Б, К1, E.coli, Staphylococcus aureus Патогенные, в т.ч. Salmonella Бактерии рода Proteus	да	да	Соблюдение технологической дисциплины Личная гигиена	да	нет	да	НРР
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудибы	да	нет	да	НРР
3.8	Выдача	КМАФАнМ, Б, К1, E.coli,	да	да	Контроль мытья посуды	да	нет	да	НРР

ПЛАН ХАССП (НАССР)

Версия №1	Дата: 12.01.2021	страница: 18 из 29
-----------	------------------	--------------------

		Staphylococcus aureus Патогенные, в т.ч. Salmonella Бактерии рода Proteus Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	да	НР
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Визуальный осмотр Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	НР
Блок-схема №41 Приготовление теста									
4.1	Просеивание муки	Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), Металлопримеси, элементы технологического оснащения и продукты его износа Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Входной контроль, Приемка СМ, Визуальный контроль	да	нет	да	НР
4.2	Мытьё яиц: -Обработка яйца раствором НИКА2- выкладывание в чистую промаркированную посуду Мытьё яиц может осуществляться другими средствами разрешёнными к применению и имеющие	КМАФАнМ БКТ, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus	да	да	Соблюдение режима мойки	да	нет	да	НР

ГБОУ детский сад №23
Кировского района Санкт-Петербурга

ПЛАН ХАССП (НАССР)		
Версия: №1	Дата: 12.01.2021	Страница: 19 из 29

4.3	все необходимые сопроводительные документы 1 Приготовление теста	КМАФАНМЫ К1, 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	НР
		Гепатит А Мусорный мусор (микробактерии)	да	да	Санитарные книжки, Осмотр персонала	да	нет	да	НР
		Человеческий фактор	да	да	Линия гигиены Аудиты	да	нет	да	НР
		Металлопримеси, элементы технологического оснащения и продукты его износа	да	да	План ЮИП	да	нет	да	НР
		Осколки скорлупы яиц	да	да	Визуальный контроль	да	нет	да	НР
Блок-схема №5 1 Приготовление мучных изделий									
5.1	Мойка, очистка, нарезка (овощи, зелень, фрукты, и др.)	КМАФАНМЫ К1, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи	да	да	Контроль воды Контроль технологической дисциплины Обучение персонала Визуальный контроль	да	нет	да	НР
		1 нить в плодья ягоды	да	да	Контроль	да	нет	да	НР

ГБОУ детский сад №23
Кировского района Санкт-Петербурга

ПЛАН ХАССП (НАССР)		
Версия: №1	Дата: 12.01.2021	страница: 20 из 29

5.2	Сохранение подготовленной начинки в холодильнике при t от (+2) °C до (+6) °C согласно СанПиН 2.3.2.1324.03				технологической дисциплины Обучение персонала Визуальный контроль				
		Гепатит А Мycобактерии (микробактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	НРР
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Аудиты Личная гигиена	да	нет	да	НРР
		Нарушение условий хранения	да	да	Соблюдение условий хранения	да	нет	нет	КК1 5
		Нарушение сроков годности	да	да	Соблюдение сроков годности	да	нет	да	НРР
5.3	Приготовление начинки (нарезка, измельчение, смешение)	КМАФАНМЫ К1, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфидпродуцирующие клостридии Плесени, Дрожжи	да	да	Входной контроль Мытье и дезинфекция оборудования и инвентаря Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	да	НРР
		Гепатит А Мycобактерии	да	да	Мед. Книжки Личная гигиена	да	нет	да	НРР

ПЛАН ХАССИ (НАССР)

Версия №1	Дата: 12.01.2021	страница: 21 из 29
-----------	------------------	--------------------

54	Сохранение подготовленной начинки в холодильнике при t от (+2) °C до (+6) °C согласно СанПиН 2.3.2.1324.03	(микробактерии) Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	НРР
		Нарушение условий хранения	да	да	Соблюдение условий хранения	да	нет	нет	КК1 6
		Нарушение сроков годности	да	да	Соблюдение сроков годности	да	нет	да	НРР
55	Комплекция мучных изделий	КМАФАнМ Б КГ, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфидредуцирующие клостридии Плесени, Дрожжи	да	да	Мытье и дезинфекция оборудования и инвентаря Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	да	НРР
		Гетероцикл Мультирезистентный (микробактерии) Человеческий фактор	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	НРР
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	НРР
56	Выпекание мучных изделий: - при t 180-220 °C	КМАФАнМ Б КГ, E.coli Патогенные, в т.ч.	да	да	Соблюдение технологических параметров	да	нет	нет	КК1 7

5.1	Выдача	в течение 7-10 мин. - выпекание изделий с начинкой из мясного фарша при t 190-240°C в течение 30 мин. Выпекание согласно ТТК на данный вид изделия	Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфидредуцирующие клостридии Плесени, Дрожжи	да	да	выпекания Контроль мьпы посуды Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	да	НРР
		КМАФАнМ Б КТ, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Плесени, Дрожжи	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	НРР	
		Гепатит А Му/Ба/ешп (микобактерии) Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Обучение персонала Визуальный осмотр	да	нет	да	НРР	
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	НРР	
Блок-схема №61 Приготовление напитков, компотов, киселей										
6.1	Смешивание ингредиентов	КМАФАнМ Б КТ, Staphylococcus aureus Патогенные, в т.ч. Salmonella	да	да	Контроль технологической дисциплины Личная гигиена	да	нет	да	НРР	

ГБОУ детский сад №23 Кировского района Санкт- Петербурга	ПЛАН ХАССП (НАССР)		
	Версия №1	Дата: 12.01.2021	страница: 25 из 29

6.2	Выдача	Плесени, Дрожжи							
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	НРР
		КМАФАнМ, БКП, Staphylococcus aureus Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи	да	да	Контроль мытья посуды Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	да	НРР
		Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Обучение персонала Визуальный осмотр	да	нет	да	НРР
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	НРР

ГБОУ детский сад №23
Кировского района Санкт-
Петербурга

ПЛАН ХАССП (НАССР)

Версия: № 1	Дата: 12.01.2021	Страниц: 24 из 29
-------------	------------------	-------------------

Объединение КК1

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 тот же опасный фактор контролируется одним исполнителем на нескольких операциях.

Результат объединения контрольных критических точек представлен в Таблице 2.

Таблица 2. Объединение КК1

№ ОП	Наименование операции	№ исходных КК1	№ объединенной КК1	Учитываемые опасные факторы
1	Хранение	1,4,5,6	1	Микробиологические, физические
2	Приготовление пищи	2,3,7	2	Микробиологические

РАБОЧИЙ ЛИСТ 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 №03 Входной контроль и передача сырья и материалов на производство, БС №03 Приготовление первых блюд, БС №5 Приготовление мучных изделий.

Опасные факторы: Биологические: МАФАМ, БКТ, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, *Salmonella*; Бактерии рода *Proteus*; Дрожжи; Плесени; *Enterococcus*; Сульфидпродуцирующие клостридии.
Физические: нарушение условий хранения и сроков годности

Объект контроля			Мероприятия по управлению	Процедура	Способы мониторинга			Коррекция и корректирующие действия			Процедура оценки результативности мероприятий
Наименование продукта	Контролируемые параметры	Предельное значение			Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура	Ответственный	Документ, где фиксируется	
Сырье	Температура, срок годности	1. (2...+6) 2. (-16...24) 3. Не более	1. Соблюдение условий хранения и сроков годности	Контроль условий хранения и сроков годности.	Ежедневно	Кладовщик Шеф-повар Повар	Журнал температурных режимов холодильного оборудования	Перемещение продукции в резервный холодильник Оценка органолептических	Кладовщик Шеф-повар Повар	Журнал несоответствий и корректирующих действий Журнал контроля	Время внутренних аудитов.

ГБОУ детский сад №23
Кировского района Санкт-Петербурга

ПЛАН ХАССП (НАССР)		
Версия №1	Дата: 12.01.2021	Страница: 26 из 29

25С, относительная влажность не более 75% СанПиН 232/123	2.Соблюдение плана ПП холодильников и графики поверки	Контроль выполнения плана ПП и поверки	Согласно графика поверки СИ	Заведующий	Журнал контроля условий хранения складируемых	каждых характеристик продуктов Контроль выполнения плана ПП	Заведующий	условия хранения на складе Журнал ремонта оборудования
---	---	--	-----------------------------	------------	---	--	------------	---

Рабочий лист ККТ №2

Технологический процесс: БС №04 Приготовление гарниров, каш БС №2 Приготовление вторых блюд БС №5 Приготовление мучных изделий.

Опасные факторы: Биологические: МАФАМ; БКГЕ; Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, *Salmonella*; Бактерии рода *Proteus*; Дрожжи; Плесени; *Enterococcus*; Сульфидредуцирующие 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	

ГБОУ детский сад №23
Кировского района Санкт-
Петербурга

Версия №1

Дата: 12.01.2021

ПЛАН ХАССП (НАССР)

страница: 2 / из 29

Готовые блюда	Темпера- турав толще продукт а	В соответстви ис ТПК (не ниже 75°С)	Соблюдение технологиче ской дисциплины	Визуальный контроль	ежеднев но	Шфртовар Бракеражн ая комиссия	Бракераж ный журнал Журнал тепловой обработк и	Изятие продукции. КДв соответствии с СТОН 04-21	Шфртовар Бракеражна я комиссия	Бракеражный журнал Журнал несоответстви ий корректирующ их действий	Во время внутренних аудитов.
------------------	--	---	---	------------------------	---------------	---	--	---	--------------------------------------	---	------------------------------------

