



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

ГБДОУ ЦРР-детским садом №60

Красносельского района СПб

Е.Н. Богомолова

18.11.2021 N 148-АХД

Руководство по безопасности системы ХАССП

## ПЛАН ХАССП (НАССР)

Дата введения в действие – “18” 11 2021г

Разработано: ЦРР - детский сад №60  
Красносельского района СПб

ГБДОУ ЦРР- детский сад № 60 Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	Дата: _____ Страница: 2 из 28

### Область применения и распространения

Руководством учреждения (приказом по учреждению № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ 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 ЦРР - детский сад №60 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 ЦРР - детский сад №60 Красносельского района СПб участвующих в процессах производства продукции.

Требования данного Руководства являются обязательными.

Наименование: Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка-детский сад № 60 Красносельского района Санкт-Петербурга.

Сокращенное наименование: ГБДОУ ЦРР-детский сад № 60 Красносельского района СПб.

Реквизиты:

ИНН 7807026218

КПП 780701001

ОКПО 52186988

ОКАТО 40279562000

ОКВЭД 80.10.1.85.32

ОГРН 1027804605025

ОКОГУ 2300223

лицевой счет 0551121 в комитете финансов

Санкт-Петербурга

Местонахождение:

**198328.Санкт-Петербург, улица Маршала Захарова, д.17,кор. 3, литер А,**

**198328.Санкт-Петербург, улица Маршала Захарова, д.19,кор. 2, литер А,**

тел. 751-25-23, факс: 751-22-36; 621-62-88

E-mail: d-c60@yandex.ru

Заведующий детским садом - Богомолова Елена Николаевна, работающий по Уставу

ГБДОУ ЦРР- детский сад № 60 Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	Дата: _____ Страница: 3 из 28

## 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 разработана руководством предприятия и утверждена отдельным документом от \_\_\_\_\_.

## Организационная структура ГБДОУ ЦРР - детский сад №60 Красносельского района СПб

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

Организационная структура ГБДОУ ЦРР-детского сада № 60 Красносельского района СПб и распределение функциональных обязанностей сотрудников регламентируется системой организационной документации:

- приказами Заведующего ГБДОУ ЦРР - детского сада № 60 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 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- Кодекс Алиментариус по гигиене пищевых продуктов CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003;

ГБДОУ ЦРР- детский сад № 60 Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	Дата: _____ Страница: 4 из 28

- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- Регламент ЕС № 853/2004 по гигиене пищевых продуктов от 29.04.2004 г.;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

### 3.1 Термины и определения

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

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

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

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

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

**Соответствие** – выполнение требований.

**Несоответствие** – невыполнение требований.

**Производственная среда** – совокупность условий, в которых выполняется работа.

**Потребитель** – организация или лицо, получающее продукцию.

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

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

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

**Технологическая схема** - схематическое системное представление последовательности и взаимодействия этапов.

ГБДОУ ЦРР- детский сад № 60 Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	Дата: _____ Страница: 5 из 28

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

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

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

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

**Коррекция** – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

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

**Критический предел** – критерий, позволяющий отделить приемлемость от неприемлемости.

**Актуализация** - незамедлительно 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.

ГБДОУ ЦРР- детский сад № 60 Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	Дата: _____ Страница: 6 из 28

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

### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА**

Технологическая схема представлена в приложении отдельным документом.

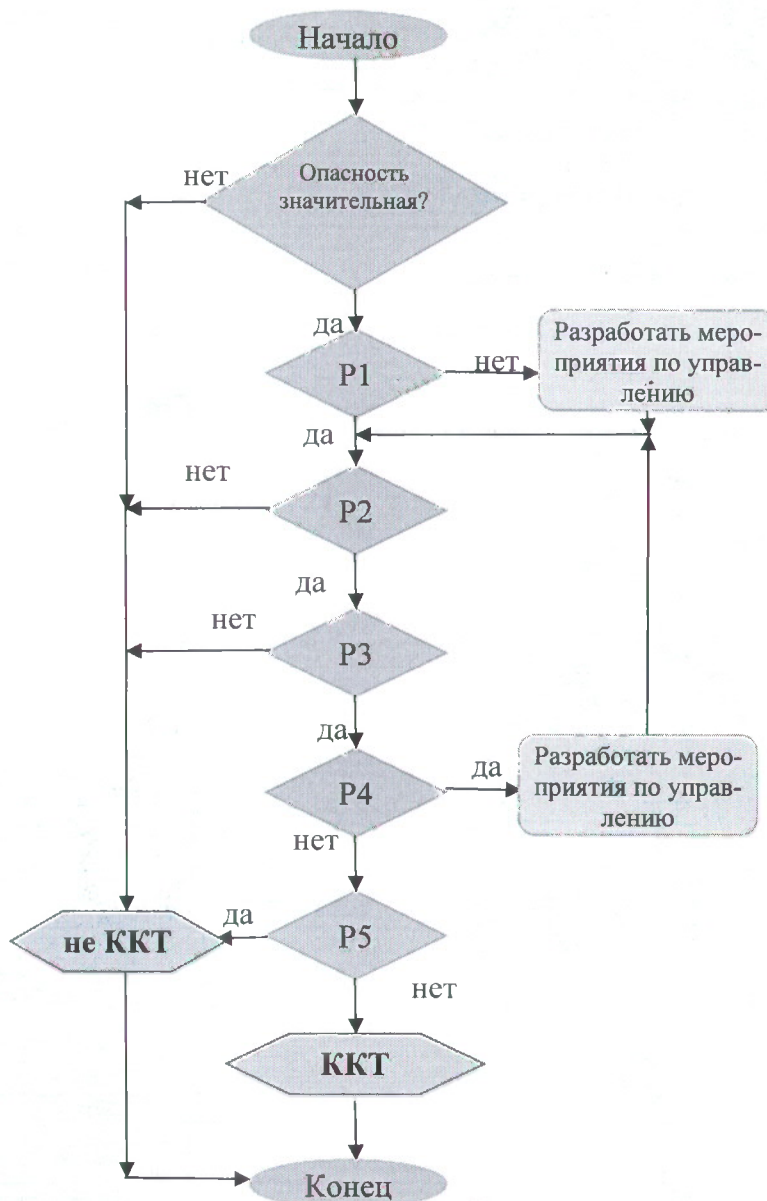
### **АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ**

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 ЦРР - детский сад № 60 Красносельского района СПб		ПЛАН ХАССП (НАССР)	
Версия № 1	Дата:	страница: 8 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	Вопрос 5	ККТ, PRP
<b>Блок-схема № 0.1 Мойка посуды</b>									
0.1.1	Поступление использованной посуды	Доедание остатков блюд персоналом	да	да	Личная гигиена	нет	нет	-	-
0.1.2	Предварительная очистка от остатков пищи	Рисков нет							
0.1.3	мойка посуды при температуре	КМАФАнМ, БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus, Дрожжи, Плесени	да	да	Соблюдение режима мойки	да	нет	да	PRP
0.1.4	Складирование и сушка на стеллажах для чистой посуды	КМАФАнМ БГКП	да	да	Мойка и дезинфекция стеллажей, личная гигиена, производственный контроль	нет	нет		PRP
		Вредители и отходы их жизнедеятельности	да	да	Мероприятия по дератизации и дезинсекции, конструкция стеллажей	нет	нет	-	PRP
		Человеческий фактор	нет						
		Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Визуальный контроль целостности	нет	нет	-	PRP
<b>Блок-схема № 0.2 Подготовка питьевой воды</b>									



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							
<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. سالمонеллы, Staphylococcus aureus Еп-тегососсу, Бактерии рода Proteus, Listeria monocytogene, Сульфитредуцир. клостридии, Bacillus subtilis, Дрожжи, Плесени, ГМО, Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов	да	да	Выбор поставщика, договор с поставщиком	да		PRP	
		Химические вещества, выделяющиеся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, Токсичные элементы, Пестициды, Микотоксины Антибиотики, Радионуклиды, Нитраты, Азотсодержащие соединения, Полиа-	да	да	Выбор поставщика, договор с поставщиком	да	нет	PRP	

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



<b>ПЛАН ХАССП (НАССР)</b>	
ГБДОУ ЦРР - детский сад № 60 Красносельского района СПб	Версия № 1 Дата: страница: 12 из 28

	в течение 20-30 мин. - запекание при t 180-220 °C в течение 20-30 мин.	Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Дрожжи, Плесени	да	Обучение персонала				
0.4.3	Реализация	Человеческий фактор  КМАФАнМ БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Дрожжи, Плесени Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты Контроль мытья посуды Обучение персонала Личная гигиена Санитарные книжки	нет	да	да	PRP
		Человеческий фактор	да	Обучение персонала Личная гигиена	нет	да	да	PRP
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 Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	да	Входной контроль Соблюдение технологических параметров Мойка и дезинфекция оборудования Личная гигиена	нет	да	да	PRP
		Человеческий фактор	да	Обучение персонала Личная гигиена	нет	да	да	PRP
		Мед. книжки Личная гигиена	да	Мед. книжки Личная гигиена	нет	да	да	PRP

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

ГБДОУ ЦРР -детский сад № 60 Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	страница: 13 из 28
	Дата:	

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

ГБДОУ ЦРР -детский сад № 60 Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	Дата: _____ страница: 14 из 28

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



ГБДОУ ЦРР - детский сад № 60 Красносельского района СПб	<b>ПЛАН ХАССП (НАССР)</b>	
	Версия № 1	Дата: страница: 16 из 28

<b>Блок-схема № 3 Приготовление первых блюд</b>									
	Бактерии рода Proteus	да	да	Обучение персона- ла Визуальный осмотр	да	нет	да	нет	PRP
	Осколки стекла и хруп- ких предметов	да	да	Обучение персона- ла Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	нет	PRP
	Человеческий фактор	да	да	Обучение персона- ла Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	нет	PRP
<b>Блок-схема № 3 Приготовление первых блюд</b>									
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	нет	PRP
	Гепатит А Mycobacterium (мико- бактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	нет	PRP
	Человеческий фактор	да	да	Обучение персона- ла Аудиты Личная гигиена	да	нет	да	нет	PRP
3.2	Сохранение подготовлен- ных овощей, зелени в хо- лодильнике при темпера- туре от (+2) °С до (+6) °С со- гласно СанПиН 2.3.2.1603-03	да	да	Соблюдение усло- вий хранения	да	нет	нет	нет	ККТ 4
	Нарушение сроков год- ности	да	да	Соблюдение сро- ков годности	да	нет	да	нет	PRP
3.3	Приготовление мясного	да	да	Соблюдение тех-	да	нет	да	нет	PRP



	бульона варка при температуре 100 °С в течение 1-2 ч.	Е. coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Listeria monocytogenes Бактерии рода Proteus Кости	да	да	Соблюдение технологической дисциплины Визуальный осмотр	нет	да	PRP
3.4	Слив и процеживание бульона	Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Аудиты Личная гигиена	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	нет	да	PRP
		Гепатит А Mycobacterium (микробактерии)	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	нет	да	PRP
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	нет	да	PRP
3.6	Пассерование овощей	Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Аудиты	нет	да	PRP

<b>ПЛАН ХАССП (НАССР)</b>	
ГБДОУ ЦРР -детский сад № 60 Красносельского района СПб	страница: 18 из 28
Версия № 1	Дата:

3.7	Закладка компонентов Тепловая обработка варка при температуре 100°С в течение 20-25 мин.	да  да  да	Личная гигиена Аудиты  Соблюдение тех- нологической дис- циплины Личная гигиена	да  да	нет  нет	да  да	PRP
3.8	Реализация	да  да  да	Обучение персона- ла Личная гигиена Аудиты  Контроль мытья посуды Обучение персона- ла Личная гигиена	да  да	нет  нет	да  да	PRP
		да  да	Обучение персона- ла Визуальный осмотр  Обучение персона- ла Личная гигиена Аудиты	да  да	нет  нет	да  да	PRP
<b>Блок-схема № 4 Приготовление теста</b>							
4.1	Просеивание муки	Загрязненность, зара- женность вредителями хлебных запасов (насе- комые, клещи), Металлопримеси, эле- менты технологического оснащения и продукты его износа	да	да	нет	да	PRP

<b>ПЛАН ХАССП (НАССР)</b>	
ГБДОУ ЦРР -детский сад № 60 Красносельского района СПб	страница: 19 из 28
Версия № 1	Дата:

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

(овощи, зелень, фрукты, и др.)	БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи	да	Контроль технологической дисциплины Обучение персонала Визуальный контроль	да	нет			PRP
				да	нет			PRP
				да	нет			PRP
5.2	Нарушение условий хранения Нарушение сроков годности	да	да	да	нет	нет	нет	ККТ 5 PRP
		да	да	да	нет	нет	нет	PRP
		да	да	да	нет	нет	нет	PRP
5.3	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus	да	да	да	нет	нет	нет	PRP
		да	да	да	нет	нет	нет	PRP
		да	да	да	нет	нет	нет	PRP



	да	да	да	да	да	да	нет	нет	да	Обучение персона- ла Личная гигиена Аудиты	да	да	нет	нет	PRP
5.6	Выпекание мучных изде- лий: - при t 180-220 °С в течение 7-10 мин; -выпекание изделий с начинкой из мясного фар- ша при t 190-600 °С в течение 30 мин. Выпекание согласно ТТК на данный вид изделия	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocyto- genes Сульфитредуцирующие кlostридии Плесени, Дрожжи	да	да	да	да	да	да	Соблюдение тех- нологических па- раметров выпека- ния	да	да	нет	нет	ККТ 7	
5.7	Реализация	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Плесени, Дрожжи Гепатит А Mycobacterium (мико- бактерии) Осколки стекла и хруп- ких предметов	да	да	да	да	да	да	Контроль мытья посуды Обучение персона- ла Личная гигиена	да	да	нет	нет	PRP	
			да	да	да	да	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	да	нет	нет	PRP	
			да	да	да	да	да	да	Обучение персона- ла Визуальный осмотр	да	да	нет	нет	PRP	
		Человеческий фактор	да	да	да	да	да	да	Обучение персона- ла Личная гигиена Аудиты	да	да	нет	нет	PRP	

Блок-схема № 6 Приготовление напитков, компотов, киселей									
			да	да	да	нет	да	нет	PRP
6.1	Смешивание ингредиентов	КМАФАнМ БГКП, <i>Staphylococcus aureus</i> Патогенные, в т.ч. <i>Salmonella</i> Плесени, Дрожжи Человеческий фактор	да	да	Контроль технологической дисциплины Личная гигиена	нет	да	нет	PRP
6.2	Реализация	КМАФАнМ, БГКП, <i>Staphylococcus aureus</i> Патогенные, в т.ч. <i>Salmonella</i> Плесени, Дрожжи Осколки стекла и хрупких предметов Человеческий фактор	да	да	Контроль мытья посуды Обучение персонала Личная гигиена Обучение персонала Визуальный осмотр Обучение персонала Личная гигиена	нет	да	нет	PRP
			да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	нет	да	нет	PRP

ГБДОУ ЦРР -детский сад № 60 Красносельского района СПб	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	Дата: _____ страница: 24 из 28

### ОБЪЕДИНЕНИЕ ККТ

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

- при выполнении одной и той же операции осуществляется контроль одним исполнителем нескольких опасных факторов;
  - один и тот же опасный фактор контролируется одним исполнителем на нескольких операциях.
- Результат объединения контрольных критических точек представлен в Таблице 4.

Таблица 2. Объединение ККТ

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

### РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП

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



ГБДОУ ЦРР -детский сад № 60 Красносельского района СПб		ПЛАН ХАССП (НАССР)	
Версия № 1	Дата:	страница: 25 из 28	

**Рабочий лист ККТ № 1**

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

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

**Физические:** нарушение условий хранения и сроков годности

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

ГБДОУ ЦРР -детский сад № 60 Красносельского района СПб		ПЛАН ХАССП (НАССР)	
Версия № 1	Дата:	страница: 26 из 28	

**Рабочий лист ККТ №2**

Технологический процесс: **БС № 0.4 Приготовление гарниров, каш. БС №2 Приготовление вгорых блюд БС № 5 Приготовление мучных изделий.**  
 Опасные факторы: **Биологические:** МАФАНМ; БГКП; Патогенные, в т.ч. сальмонеллы; S.aureus; Бактерии рода Proteus; Дрожжи; Плесени;  
 Enterococcus; Сульфитредуцирующие клостридии.

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