

«УТВЕРЖДАЮ»

Генеральный директор

ООО «Школьное питание»

 М.Б. Найданов

«__» ____ 2022г

ПРОГРАММА

ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СООТВЕТСТВИЕМ ИЗГОТОВЛЕННОЙ ПРОДУКЦИИ СТАНДАРТАМ, ТЕХНИЧЕСКИМ РЕГЛАМЕНТАМ И ТЕХНИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ, ОСНОВАННЫХ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП

Объект: пищеблок Муниципального автономного образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 19 г. Улан-Удэ» (начальная школа)

Фактический адрес: 670031, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, дом 44а

тел. 8(3012)43-44-04; 8(3012)43-61-55; e-mail: shkola_pit@mail.ru

<https://maou-19.buryatschool.ru/contacts>

Настоящая программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям, основанных на принципах ХАССП, при осуществлении следующего вида деятельности: изготовление, реализация и организация потребления продукции общественного питания, изготавливаемой Общественной ответственностью «Школьное питание» (сокращенное наименование – ООО «Школьное питание») в пищеблоке Муниципального автономного образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 19 г. Улан-Удэ» (сокращенное наименование – МАОУ «СОШ №19 г. Улан-Удэ»), расположенном в здании начальной школы, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

В программе определены лица, организации, лабораторные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Характеристика объекта

Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя): ООО «Школьное питание», ОГРН: 1220300004968, Дата присвоения ОГРН: 29.06.2022, ИНН: 0300006765, КПП: 030001001

Юридический адрес: 670034, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Маяковского, д. 1Б, кв. 169

Фактический адрес: 670031, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, дом 44а

Тип объекта: стационарное предприятие общественного питания – пищеблок образовательной организации, работающий с полным технологическим циклом

Вид деятельности, осуществляемый на объекте:

основной — деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания (ОКВЭД 56.29) **дополнительные** – торговля розничная преимущественно пищевыми продуктами, включая напитки, и табачными изделиями в неспециализированных магазинах (ОКВЭД 47.11); торговля розничная фруктами и овощами в специализированных магазинах (ОКВЭД 47.21); торговля розничная мясом и мясными продуктами в специализированных магазинах (ОКВЭД 47.22); торговля розничная рыбой, ракообразными и моллюсками в специализированных магазинах (ОКВЭД 47.23); торговля розничная хлебом, хлебобулочными изделиями и кондитерскими изделиями в специализированных магазинах (ОКВЭД 47.24); деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания (ОКВЭД 56.10); деятельность ресторанов и кафе с полным ресторанным обслуживанием, кафетериев, ресторанов быстрого питания и самообслуживания (ОКВЭД 56.10.1.); деятельность по приготовлению и/или продаже пищи, готовой к непосредственному употреблению на месте, с транспортными средствами или передвижных лавок

(ОКВЭД 56.10.2); деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий (ОКВЭД 56.21); подача напитков (ОКВЭД 56.30) и др.

Ф.И.О. руководителя: Найданов Мунко Базарович

Производственные помещения: безвозмездное пользование согласно распоряжению №446 от 05.09.2022г. Комитета по управлению имуществом и землепользованию

Договор на проведение профилактических медицинских осмотров: обслуживание в медицинской организации по договору о прохождении медицинских осмотров персоналом предприятия организуется и проводится заблаговременно до истечения сроков его прохождения; лица, поступающие на работу и работающие в пищеблоке, согласно п. 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», соответствующим требованиям, касающимся прохождения ими предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным:

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры», действующим до 01.04.2027.

Медицинские осмотры проводятся в ООО «Поликлиника медицинских осмотров» согласно договору, в последующем пролонгируемому или заключаемому с иной медицинской организацией, имеющей соответствующую лицензию.

Автотранспорт: имеется собственный автотранспорт, оборудованный контейнером, обеспечивающий условия, исключающие соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции, защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, а также проведение очистки, мойки, дезинфекции (очистка, мойка, дезинфекция производится собственными силами ежедневно в конце рабочего дня, методом орошения дезинфицирующим препаратом с вирулицидным действием в соответствии с инструкцией, ежемесячно по договору в специализированной организации); поставка продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется поставщиками.

Договор на вывоз ТКО: с ООО «ЭКОАЛЪЯНС» от 11.01.2022, в последующем пролонгируемому и (или) заключаемому с иной специализированной организацией, имеющей соответствующую лицензию

Договор на утилизацию люминесцентных ламп: не используются
Договор о проведении дезинсекционных и дератизационных работ: с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия» №38/ОПД
Договор на обслуживание и поверку оборудования: с ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Бурятия»
Договор на обслуживание кондиционеров: с ООО «Век комфорт» заключается по факту выполненных работ
Договор на централизованную санитарную обработку специальной и санитарной одежды: с ИП Солдаткиной Светланой Ивановной
Договор на утилизацию пищевых отходов: с ИП Дармаевой Ниной Васильевной, в последующем пролонгируемому и (или) заключаемому с иной специализированной организацией
Договор на обслуживание холодильного оборудования: с ООО «Уникум»
Договор на проведение испытаний и измерений в рамках выполнения производственного контроля: согласно договору ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»
Сведения об ответственных лицах за осуществление производственного контроля: согласно Приказу генерального директора ООО «Школьное питание» М.Б. Найданова № _____ от « _____ » 2022г. ответственным лицом за проведение производственного контроля является – _____

Предприятие работает с учетом принципов ХАССП, позволяющим обеспечить получение (изготовление) безопасной и качественной продукции.

Характеристика помещений

Тип строения (отдельно стоящее, встроенно-пристроенное, этажность, подвальный, цокольный этажи и т.д.):
пищеблок размещается на I этаже отдельно-стоящего 2-х этажного здания, имеет отдельный вход для загрузки пищевой продукции. Предприятие работает с полным технологическим циклом, использованием сырья и пищевых продуктов промышленного производства.

Расположение помещений и оборудования в них обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятие использует раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы,

разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонную посуду согласно п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Право на использование нежилых помещений: безвозмездное пользование согласно распоряжению №446 от 05.09.2022г. Комитета по управлению имуществом и землепользованию

Общая площадь помещений пищеблока составляет: 280,2 м²

Предприятие имеет следующие производственные помещения, оснащенные техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции.

Цех овощной с участками (зонами) для первичной и вторичной обработки овощей оборудован (S=8,0 кв.м.): картофелеочистительной машиной МОК 150М - 1 ед., раковины моечной с гигиеническим покрытием - 2 ед., столом производственным - 1 ед., водонагреватель - 1 ед., моечной раковины для мытья рук персонала - 1 ед., диспенсером для мыла - 1 ед.

Цех обработки яйца оборудован (S=4,6 кв.м.): раковины моечной - 2 ед., холодильником «Indesit» среднетемпературным отделением - 1 ед.

Цех мясорыбный оборудован (S=13,5 кв.м.): столом производственным с гигиеническим покрытием - 3 ед., раковины моечной с гигиеническим покрытием для обработки мяса, рыбы - 2 ед., мясорубкой М-600 - 1 ед., водонагревателем - 1 ед., раковины моечной для рук персонала - 1 ед., диспенсером для мыла - 1 ед.

Цех мучной оборудован (S=8,2 кв.м.): столом производственным с гигиеническим покрытием - 3 ед., весами настольными - 1 ед., машиной тестомесильной - 1 ед., водонагревателем - 1 ед., раковины моечной для рук персонала - 1 ед., диспенсером для мыла - 1 ед.

Цех холодный оборудован (S=8,6 кв.м.): столом производственным с гигиеническим покрытием - 1 ед., универсальным приводом - 1 ед., раковины моечной с гигиеническим покрытием - 1 ед., раковины моечной для рук персонала - 1 ед., диспенсером для мыла - 1 ед., устройством для обеззараживания воздуха - 1 ед.

Горячий цех оборудован (S= 34,2 кв.м.): пароконвектомат - 2 ед., котлом пищеварочным электрическим - 1 ед., плитами электрическими промышленными - 2 ед., сковородой электрической - 1 ед., шкафом жарочным - 1 ед., шкафом для хранения хлеба с гигиеническим покрытием - 1 ед., универсальным приводом - 1 ед., шпилькой - 1 ед., столом производственным с гигиеническим покрытием - 3 ед., часами настенными - 1 ед., холодильник бытовой для хранения суточных проб - 1 ед., устройством для обеззараживания воздуха - 1 ед.

Моечная кухонной посуды оборудована ($S=5,1$ кв.м.): раковинами моечными с гигиеническим покрытием и смесителем с гибким шлангом – 2 ед., стеллажом для чистой кухонной посуды – 1 ед., раковины моечной для мытья рук – 1 ед., водонагревателем – 1 ед.

Моечная столовой посуды оборудована ($S=6,5$ кв.м.): раковинами моечными с гигиеническим покрытием и смесителем с гибким шлангом – 5 ед., стеллажом для продезинфицированной столовой посуды – 2 ед.

Складские помещения для сухих продуктов ($S=6,8$ кв.м.), овощей и фруктов ($S=5,2$ кв.м.) оборудованы: подтоварниками и стеллажами, психрометрами

Помещение холодильных камер оборудовано ($S=30,3$ кв.м.): холодильное оборудование со среднетемпературным низкотемпературным отделениями – 8 ед.

Помещение для уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств оборудовано ($S=2,5$ кв.м.): стол – 1 ед., подтоварник – 1 ед.

Помещение для мойки возвратной тары ($S=4,4$ кв.м.): поддон с гибким шлангом и душевой насадкой – 1 ед., подтоварник – 1 ед., стеллаж – 1 ед.

Сбор и обращение отходов по мере накопления в закрытом виде выносятся и перегружаются в специальный контейнер с крышкой; имеется отдельная дверь для выгрузки пищевых отходов; пищевые отходы относятся к 4-5 классу опасности, вывозятся по договору с ООО «Экоальянс», в последующем пролонгируемому и (или) заключаемому с иной организацией, имеющей соответствующую лицензию

Обеденный зал оборудован ($S=113,5$ кв.м.): столами, скамьями на 162 посадочных места (из расчета 0,7 кв.м. на 1 посадочное место), перед входом в обеденный зал оборудованы раковины для мытья рук., сушителями электрическими для рук, диспенсерами для мыла, устройством для обеззараживания воздуха.

Кабинет заведующего производством оборудован ($S=6,6$ кв.м.): столом, стульями, компьютерной техникой

Гардероб персонала оборудован ($S=14,2$ кв.м.): шкафами для раздельного хранения личной и санитарной одежды персонала, средствами индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы, перчатки, имеющихся в наличии в объеме не менее 5-ти дневного запаса).

Сан.узел персонала оборудован ($S=2,0$ кв.м.): унитаз – 1 ед., моечная раковина – 1 ед., держатель для туалетной бумаги – 1 ед., диспенсер для мыла – 1 ед., сушитель для рук – 1 ед.

Загрузочная оборудована ($S=3,2$ кв.м.): подтоварниками.

Режим работы: ежедневно, с 07.00ч. до 19.00ч.

Реализуемый ассортимент: первые и вторые горячие блюда из мяса, субпродуктов, рыбы, морепродуктов, овощей и др.; гарниры из овощей и макаронно-крупяных изделий; мучные изделия; хлебобулочные изделия, в том числе

промышленного изготовления; напитки собственного изготовления с использованием чая, ягод, киселя, сухофруктов в ассортименте, фрукты свежие, кисломолочные продукты промышленного изготовления.

Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, скорректированного с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, утверждённого генеральным директором ООО «Школьное питание» М.Б. Найдановым и согласованным с директором МАОУ «СОШ №19 г. Улан-Удэ» В.И. Хамнуевым, согласно п.п. 8.1.2., 8.1.3, 8.1.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Блюда изготавливаются согласно технологическим картам. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускается. Индивидуальные меню не предусматриваются в виду отсутствия детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

Наличие условий для санитарной обработки: в моечной столовой посуды выделен участок для дезинфекции посуды, поверхностей и т.д. Используются моющие и дезинфицирующие средства с вирулицидным действием, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

Продовольственное сырье и пищевые продукты от поставщиков поступают по заказу предприятия в зависимости от необходимых объемов. В зоне приемки все продовольственное сырье обязательно растаривается и проходит первичный осмотр (входной контроль). Для контроля веса на предприятии имеются весы.

Хранение пищевой продукции: осуществляется с соблюдением условий хранения и сроков годности, установленных изготовителем. При этом не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непившей продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции. Пищевая продукция, находящаяся на хранении, сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции. Количество холодильного оборудования и складских помещений соответствует потребностям предприятия. Продукция поступает в производственные помещения перед рабочей сменой, во внутрицеховой таре с крышками.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятие использует раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонную посуду согласно п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные

емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C, согласно п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Пищевлок эксплуатируется по ранее утверждённой проектной документации, что не противоречит п. 1.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которым регламентировано, что объекты, введенные в эксплуатацию до вступления в силу Правил, а также объекты на стадии строительства, реконструкции и ввода их в эксплуатацию, в случае если указанные процессы начались до вступления в силу Правил, эксплуатируются в соответствии с утвержденной проектной документацией, по которой они были построены, при условии обеспечения доступности услуг, оказываемых хозяйствующим субъектом инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

Для транспортирования готовой пищевой продукции в буфет-раздаточную, расположенную в средней школе МАОУ «СОШ №19 г. Улан-Удэ» по ул. Жердева, 19А, используются термосы, перевозка осуществляется автотранспортом.

В целях исполнения требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

1) для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока:

- оставляют в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранят отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимают в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета;
- тщательно моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщают обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, ответственному лицу;
- в обязательном порядке используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, своевременно производят замену на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2) в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов на предприятии организована и ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании на бумажном и (или) электронном носителях.

3) для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов: готовые блюда изготавливаются по заказу потребителя, тем самым исключается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни.
- к приготвлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонние лица, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности, не привлекаются.

Характеристика инженерных систем

Естественное освещение: имеется

Искусственное освещение: имеется, осуществляется посредством светодиодных ламп в защитной светотехнической арматуре.

Система отопления (центральное, местное): центральное

Система водоснабжения (централизованное, децентрализованное): холодное водоснабжение централизованное, горячее водоснабжение, дополнительно в пищеблоке имеются электроводонагреватели, подключенные к системе водоснабжения

Система канализации (городская канализация, выгреб, биотуалет, мобильный туалет): централизованная, сети хозяйственно-бытовой и производственной канализации раздельные, с самостоятельными выпусками в приемный колодец

Система вентиляции и кондиционирования (естественная, механическая): система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения влаги и тепла оборудованы локальными вытяжными системами, присоединенными к системе вытяжной вентиляции производственных помещений (в овощном, мясорыбном цехах предусматривается оборудование локальных вытяжных систем).

Пищевое оборудование исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, исключающих риск загрязнения пищевой продукции.

Характеристика прилегающей территории

Территория: прилегающая к зданию территория благоустроена, спланирована, имеются подходы и подъезды с твердым покрытием, выделена зона для сбора и хранения ТКО, оборудована мусоросборными контейнерами (отведена специальная площадка с твердым покрытием для установки контейнеров с крышками).

Наличие подъездных путей для автотранспорта к зоне погрузки автомобилей: имеется площадка с твердым покрытием для размещения под разгрузку автотранспорта, обслуживающего данный объект.

Наличие ливневой канализации: нет.

Штат сотрудников

Количество работающих: 11 человек, из них относящихся к декретированному контингенту, подлежащих медицинским осмотрам: 11 человек.

№ п/п	Наименование должностей	Количество сотрудников
1	Заведующая производством	1
2	Повар	3
3	Буфетчик	1
4	Зальный работник	1
5	Посудница	2
6	Кухонный рабочий	1
7	Уборщица	1
8	Уборщик производственных помещений	1

ПЕРИОДИЧНОСТЬ И ОБЪЕМ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ И ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ РАБОТНИКОВ

(согласно Приказу Минздрава России от **28.01.2021 №29н** «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры», действующему **до 01.04.2027**)

Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог Врач-терапевт Врач-невролог Врач-психиатр Врач-нарколог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям

Кроме того, согласно приложению №1 к Приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 №1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок» работникам предприятия рекомендуется проведение прививок:

-против дифтерии, столбняка - каждые 10 лет от момента последней ревакцинации;

-против кори - взрослые от 18 до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; взрослые от 36 до 55 лет (включительно), относящиеся к группам риска (работники

медицинских и организаций, осуществляющих образовательную деятельность, организаций торговли, транспорта, коммунальной и социальной сферы), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори;

-против вирусного гепатита В - взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее против вирусного гепатита В;

-против гриппа - ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря - взрослые, работающие по отдельным профессиям и должностям (работники медицинских организаций и организаций, осуществляющих образовательную деятельность, организаций торговли, транспорта, коммунальной и социальной сферы);

- против коронавирусной инфекции, вызываемой вирусом SARS-CoV-2 - к приоритету 1-го уровня относятся работники медицинских, образовательных организаций, организаций социального обслуживания и многофункциональных центров; к приоритету 2-го уровня относятся работники организаций сферы предоставления услуг (приложение №2 к Приказу МЗ РФ от 06.12.2021 №1122н).

Работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию – **ежегодно** (согласно п. 1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи») работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров², профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе).

Перечень разрабатываемой документации в соответствии с принципами ХАССП

Принцип ХАССП	Разрабатываемый документ
Принцип ХАССП № 1 - Анализ опасностей	- Политика в области качества и безопасности пищевой продукции - Приказ о создании рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП - Формирование ассортиментного перечня изготавливаемой (реализуемой) продукции - Блок-схема технологического процесса - Перечень учитываемых опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье - Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах производства (изготовления) - Разработка процедур по предупреждению опасных факторов (управлению опасностями): ПЕРСОНАЛ ➤ планирование обучения персонала; ➤ правила личной гигиены; ➤ посещение посторонними лицами; ➤ предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию;
	ПОЛУЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ХРАНЕНИЕ ХРАНЕНИЕ И РЕАЛИЗАЦИЯ ➤ приемка входящих материалов и сырья; ➤ порядок хранения сырья и материалов; ➤ порядок приемки, хранения готовой продукции; ОБОРУДОВАНИЕ ➤ ТО и ремонт оборудования; ➤ управление измерительным оборудованием; ПОМЕЩЕНИЕ

	➤ требования к воде на предприятии; ➤ санитарная обработка помещений и приготовление дезрастворов; ➤ уборка территории; ➤ предупреждение перекрестных загрязнений; ➤ перевозка автотранспортом; ➤ санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря. - Процедура по управлению потенциально небезопасной продукцией - Процедура по реагированию на чрезвычайные обстоятельства
Принцип ХАССП № 2 - Контрольные точки, Критические Контрольные точки	- Программа производственного контроля с контрольными точками; - Процедура определения выбора Критических Контрольных Точек.
Принцип ХАССП № 3 - Критические значения (пределы)	- Процедура определения критических пределов для каждой Критической Контрольной Точки
Принцип ХАССП № 4 -Мониторинг	- Рабочие листы ХАССП; - План ХАССП; - Процедура по идентификации и прослеживаемости продукции.
Принцип ХАССП № 5 – Корректирующие действия	Процедура (регламент) проведения корректирующих действий.
Принцип ХАССП № 6 – Верификация (проверка)	- Процедура внутренних аудитов (проверок) системы ХАССП; - Программа внутренних аудитов.
Принцип ХАССП № 7 -Документирование	- Процедура управления документацией системы ХАССП; - Процедура управления записями системы ХАССП - Руководство по системе ХАССП

РАЗДЕЛЫ ПРОГРАММЫ				
№	1	2	3	4
ОРГАНИЗАЦИОННО - АДМИНИСТРАТИВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ				
1.	Разработка и утверждение программы (плана) производственного контроля, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	М.Б. Найданов	При создании объекта	5
2.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля на объекте.	М.Б. Найданов	При формировании штата	
3.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля.	М.Б. Найданов	При создании объекта	
4.	Комплектование штата сотрудников для организации и осуществления производственного контроля. Распределение обязанностей между специалистами, осуществляющими производственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил.	М.Б. Найданов	При создании объекта	
5.	Составление списков сотрудников на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации.	Ответственный	При приеме на работу, 1 раз в 2 года	
6.	Организация необходимых лабораторных и инструментальных исследований, испытаний, измерений, осуществляемых юридическим лицом (индивидуальным предпринимателем) самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.	Ответственный	По графику	
7.	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, технического регулирования, официально изданные санитарные нормы и правила, государственные стандарты, инструкции и другие инструктивно-методические документы).	Ответственный	Постоянно	
8.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте.	Ответственный	Постоянно	

9.	Оценка эффективности работы систем вентиляции и кондиционирования воздуха и их техническая исправность. Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха с оценкой эффективности.	Ответственный	По договору с аккредитованной организацией
10.	Проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий на территории объекта.	Ответственный	Согласно договору
11.	Создание запаса дезинфицирующих средств и соблюдение дезинфекционного режима на объекте.	Ответственный	Постоянно
12.	Содержание территории объекта в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.	Ответственный	Постоянно
13.	Оценка профессиональной заболеваемости персонала объекта и назначение комплекса профилактических и противоэпидемических мероприятий.	Ответственный	При необходимости
14.	Организация первичных и периодических медицинских осмотров персонала. Контроль наличия у персонала личных медицинских книжек, правильности их оформления, соблюдения периодичности и объёма медицинских обследований, в том числе с составлением перечня должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.	Ответственный	По графику
15.	Создание для персонала условий труда, соответствующих трудовому законодательству, санитарным нормам и правилам, в том числе для соблюдения правил личной гигиены.	М.Б. Найданов	Постоянно
16.	При выявлении на объекте нарушений санитарных норм и правил принимать меры, направленные на их устранение.	М.Б. Найданов	Немедленно
17.	Определять меры по привлечению к ответственности за невыполнение положений плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	М.Б. Найданов	При выявлении
18.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами.	Ответственный	Ежегодно
19.	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора по Республике Бурятия по их запросам.	Ответственный	По запросу

ООО «ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ», осуществляющее деятельность в пищеблоке МАОУ «СОШ № 19 г. Улан-Удэ»

670031, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, д. 44А

1. ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПОСТУПАЮЩИХ НА ПРЕДПРИЯТИЕ

Наименование объекта производственного контроля	Место расположения объекта исследования и/или исследуемого материала	Опасный фактор - предупреждающее мероприятие	Контролируемый параметр		Исполнители контроля
			Периодичность контроля	Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра	
1	2	3	4	5	6
Поступающие партии продукции	Автотранспортное средство поставщиков	1) Контроль наличия маркировки и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (на отечественную продукцию; декларация о соответствии, товарно-транспортная накладная (далее – ТТН), удостоверение о качестве от изготовителя (при наличии); на импортную продукцию: свидетельство о государственной регистрации или декларация о соответствии, ТТН; на сельскохозяйственное сырье: ветеринарное свидетельство РФ, ТТН)	Каждая поступающая партия, визуальный контроль	ФЗ №52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ №29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 023/2011 Технический Регламент Таможенного Союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 024/2011 Технический Регламент Таможенного Союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 029/2012 «Технический Регламент Таможенного Союза. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» ТР ТС 033/2013 Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 034/2013 Технический регламент	Ответственный за проведение закупок Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья
		2) Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации.	Органолептические показатели по НД на продукцию		
		3) Контроль соответствия обязательным требованиям.			
		4) Контроль за отсутствием признаков порчи продукции			

					Таможенного Союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» ТР ТС 005/2011 Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 019/2011 Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности средств индивидуальной защиты» «Единые санитарно-эпидемиологические требования и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору (контролю)» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
--	--	--	--	--	---

2. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ЭТАПАХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

1	2	3	4	5	6
Технологический процесс	Производственные помещения, цеха	1) Контроль за соответствием технологического процесса производиться по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом (согласно п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Постоянно	ФЗ №52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Технологические карты.
	Производственные помещения (цеха)	1) Контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции персонала общественного питания персонала.	Постоянно	ФЗ №52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	

3. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ РЕАЛИЗУЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

1	2	3	4	5	6
Изготавливаемая и реализуемая продукция	Производственные цеха	1) Контроль реализуемой продукции собственного изготовления по органолептическим (внешний вид, цвет, запах, консистенция) 2) Контроль ассортимента и объема изготавливаемой и реализуемой продукции	При каждой приемке продукции Ежедневно	ФЗ №29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» «Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Бракерский журнал Журнал бракеража скоропортящейся продукции
		3) Лабораторный контроль готовой продукции по следующим показателям: - органолептическим - физико-химическим - микробиологическим	Согласно договору	ФЗ №29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» «Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Протоколы лабораторных испытаний

4. КОНТРОЛЬ НА ЭТАПАХ ТРАНСПОРТИРОВКИ, ХРАНЕНИЯ, РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1	2	3	4	5	6
Транспортировка	Транспортное средство поставщиков	Контроль и установление требований к поставщикам на этапе транспортировки: - наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров; - использование конструкции грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, обеспечивающих защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых; - использование грузовых отделений транспортных средств, контейнеров и емкостей для пищевой продукции, обеспечивающих возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции изготовителя, в условиях, исключающих их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции; - использование для внутренней поверхности грузовых отделений транспортных средств и контейнеров моющихся и нетоксичных материалов; - использование грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, подвергающихся регулярной очистке, мойке, дезинфекции.	Постоянно Постоянно Постоянно с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции	ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» «Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (ред. от 02.06.2016)	Поставщик продукции

Хранение	Складские помещения, холодильные камеры	Контроль на этапе хранения: - контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (в том числе температурно-влажностного режима); - контроль за наличием измерительных приборов (термометров, психрометров). - контроль за соблюдением раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции; - оценка загруженности складских помещений, в т.ч. соотношение объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся продуктов; - контроль за состоянием упаковочного и вспомогательного материалов (отсутствие загрязненной тары и нарушений целостности упаковки, наличие этикеток или листов- вкладышей)	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (действует до 01.03.2027)	Журнал регистрации параметров микроклимата в производственных помещениях и холодильных шкафах (камерах).
Реализация	Производственные помещения	Контроль на этапе реализации: 1) контроль условий реализации блюд: - соблюдение температурно-влажностного режима, - за использованием инвентаря (щипцы, лопатки, ложки и т.д.), маркировка инвентаря и разделочных досок и т.д. 2) контроль сроков реализации продукции (в том числе снятие с реализации пищевых продуктов с истекшим сроком годности,	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Акты изъятия из оборота недоброкачественной продукции

	находящихся на раздате более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, а также признанных не соответствующими требованиям нормативной и технической документации).				
--	---	--	--	--	--

5. КОНТРОЛЬ ЗА САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКИМ СОСТОЯНИЕМ ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ

1	2	3	4	5	6
Помещения	Весь объект	1) Контроль: - за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования; - за правильностью расстановки оборудования, его наличием, достаточностью и исправностью.	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Журнал контроля санитарно-технического состояния.
Системы водоснабжения и канализации	Весь объект	1) Контроль за санитарно-техническим состоянием систем водоснабжения и канализации с участием специалистов по санитарно-техническому оборудованию. 2) Регистрация аварийных ситуаций в специальном журнале.	Постоянно и после проведения ремонтных работ При возникновении аварийных ситуаций	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Журнал регистрации аварийных ситуаций.
Оборудование	Весь объект	1) Контроль за техническим состоянием технологического, холодильного и торгового технологического оборудования.	Не реже 1 раза в год и после проведения реконструкции или модернизации	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	По договору со специализированной организацией

6. КОНТРОЛЬ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

1	2	3	4	5	6
Соблюдение санитарно-противоэпидемических профилактических мероприятий	Весь объект	1) Контроль за выполнением мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями органов и учреждений Роспотребнадзора. 2) Контроль за санитарным содержанием производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря.	Постоянно	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	
	Весь объект	3) Контроль за наличием договора на проведение дератизационных и дезинсекционных работ: - за эффективностью дератизационных мероприятий - за эффективностью дезинсекционных мероприятий 4) Контроль своевременности проведения генеральной уборки (санитарный день), в соответствии с графиком, утвержденным руководителем. 5) Контроль за уборкой санузлов 6) Контроль за режимом мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря.	постоянно согласно графику 1 раз в месяц при необходимости ежедневно ежедневно	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Акты проведения дезинсекционных и дератизационных работ Журнал генеральных уборок

ХАССП 02-09-2022

- *-	Весь объект	7) Контроль: - за обеспеченностью уборочным инвентарем, - моющими и дезинфицирующими средствами, условиями их хранения; - за наличием запаса дезинфицирующих средств; - за наличием промаркированного уборочного инвентаря, разделенного для различных помещений, использованием его по назначению, правильностью его хранения; - за наличием формы учета получения и расходования дезинфицирующих средств; - своевременность и полнота заполнения учетной формы.	ежедневно ежедневно постоянно постоянно постоянно	- *-	Книга учета за получением и расходованием дезинфицирующих средств
- *-	Прилегающая территория	1) Контроль: - за благоустройством и санитарным содержанием территории, - за оборудованием площадки для сбора мусора; - за своевременностью вывоза мусора и других видов отходов.	Постоянно	СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	По договору с аккредитованной организацией.
Оборудование, инвентарь, посуда, руки и санитарная одежда персонала	Производственные помещения	1) Контроль за качеством дезинфекции оборудования, инвентаря и посуды (смывы на бактерии группы кишечных палочек (БГКП)) 2) Контроль обработки сан.одежды, рук работающего персонала (смывы на БГКП). 3) Контроль за качеством	1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (п. 2127)	По договору с аккредитованной организацией Протоколы лабораторных исследований

7. КОНТРОЛЬ ЗА СОСТОЯНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ

ПІШЕБЛОК МАОУ «СОШ №19 г. Улан-Удэ»

Условия труда персонала	Весь объект (рабочие места)	1. Микроклимат -температура воздуха -температура поверхностей -относительная влажность -скорость воздуха	1 раз в год в 2 контрольных точках по 6 измерений	СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (действует до 01.03.2027)	По договору с аккредитованной организацией Протоколы испытаний
		2. Освещенность - искусственная освещенность - яркость - отраженная блёскость	1 раз в год в 1 контрольной точке 6 измерений, а также при вводе в эксплуатацию, при вводе нового технологического оборудования, при аттестации рабочих мест	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (действует до 01.03.2027)	По договору с аккредитованной организацией Протоколы испытаний
- Вода питьевая из разводящей сети	Весь объект	- Контроль на соответствие требованиям СанПиН - микробиологические показатели (общее микробное число (ОМЧ) (37+1,0)ОС; обобщённые колиформные бактерии (ОКБ); колифаги) - обобщенные показатели (общая минерализация (сухой остаток); жёсткость общая; водородный показатель (рН); нефтепродукты (суммарно); перманганатная окисляемость) - органолептические показатели (запах; мутность; цветность; привкус)	- 1 раз в 6 месяцев, а также после реконструкции, модернизации	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (действует до 01.01.2027) СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (действует до 01.03.2027) СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям,	- По договору с аккредитованной организацией - Протоколы лабораторных исследований

8. КОНТРОЛЬ ЗА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНОЙ И ОБУЧЕНИЕМ ПЕРСОНАЛА

1	2	3	4	5	6
Условия труда персонала	Персонал	1) Контроль за наличием медицинских книжек 2) Контроль своевременности прохождения - медицинских осмотров, прививок; - гигиенической подготовки и аттестации	Постоянно согласно графику прохождения мед. осмотра 1 раз в год 1 раз в год	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры», действующий до 01.04.2027	Договор с медицинской организацией, имеющей лицензию
Условия для соблюдения правил личной	Персонал	3) Контроль за наличием шкафов для одежды, санузлов, комнаты персонала, специально выделенного времени для приема пищи.	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с изменениями)	Визуальный контроль
		1) Контроль за наличием достаточного количества: - чистой санитарной или специальной	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания	Договор со специализированной

гигиены персонала	одежды (централизованная стирка и починка сан. одежды персонала) - средств для мытья и дезинфекции рук - одноразовых масок и перчаток.	Постоянно Ежедневно перед началом работы	населения» (с изменениями)	организаций
Условия обучения персонала	Персонал Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля. Инструктаж по ТБ, ПБ и ОТ.	1 раз в год и при приеме на работу	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Журнал инструктажей по ТБ, ПБ и ОТ

Оценка опасных факторов (далее – ОФ) и мер управления при производстве
(изготовлении) продукции осуществляется по следующей схеме:

1. Определение этапа технологического процесса

2. Идентификация ОФ:

- ОФ
- источник возникновения ОФ
- тип ОФ
- приемлемый уровень

3. Оценка ОФ:

- по вероятности
- по тяжести
- по области допустимого риска

4. Определение мер управления ОФ

ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ГОРЯЧИХ ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД ИЗ МЯСА, РЫБЫ, ОВОЩЕЙ И ДРУГОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Этап Процесса ККТ	Идентификация ОФ			Оценка ОФ			Меры управления		Периодичность
	ОФ	Источник возникновения ОФ	Тип ОФ	Приемлемый уровень	Вероятность	Тяжесть	Область допустимого риска	Наименование	
1 Приемка, входной контроль	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Посторонние предметы, загрязнения	От поставщика (сырье, ТУМ)	ФИЗ	Отсутствие	2	2	да	проверка упаковки	При приеме каждой партии
	Просроченная продукция	От поставщика		Соблюдение сроков годности	3	2	нет	проверка маркировки	При приеме каждой партии
	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, листерии <i>L. monocytogenes</i>	От поставщика (сырье)	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	3	3	нет	наличие ветеринарного свидетельства, декларации о соответствии	1 раз в 6 месяцев
	Микроорганизмы	От поставщика (сырье)	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 040/2016	3	2	нет	контроль наличия сопроводительной документации	1 раз в 6 месяцев
	Жизнеспособные паразиты	От поставщика (сырье)	БИО	Не допускаются	1	4	Нет	наличие вет. свидетельства, декларации о соответствии	1 раз в 6 месяцев
	Токсичные элементы пестициды радионуклиды микотоксины показатели окислительной порчи, полихлорированные бифенилы	От поставщика (сырье)	ХИМ	В соответствии с ТР ТС 021/2011	1	2	нет	контроль наличия деклараций, лаб. испытания гот. продукции	При приеме каждой партии
	Вредители хлебных запасов, грызуны (при использовании муки)	От поставщика (сырье)	ХИМ	Не допускается	1	2	нет	контроль наличия деклараций, лаб. испытания гот. продукции	При приеме каждой партии

Токсикологические свойства пищевых добавок	От поставщика (сырье)	ХИМ	ТР ТС 029/2011	2	2	нет	контроль наличия деклараций, сертификатов, сопроводительных документов	постоянно
Хранение	Микроорганизмы порчи: Микроорганизмы, в том числе БГКП, <i>S. Aureus</i> , листерии <i>L. monocytogenes</i>	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011 и др.	3	2	нет	Контроль за соблюдением условий хранения продукции. Обучение персонала, Испытания	постоянно
		БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011 и др.	3	2	нет	Контроль соблюдения требований при хранении сырья Обучение персонала	постоянно
		БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	3	1	Нет	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
	Картофельная болезнь (при использовании муки)	БИО	не допускается	2	2	нет	Контроль соблюдения требований при хранении сырья	постоянно
	Вредители, продукты их жизнедеятельности	ФИЗ, БИО	не допускается	2	2	Да	Контроль соблюдения условий хранения,	постоянно
Подготовка вспомогательного сырья	Аллергены	ХИМ	Не допускается	2	3	Нет	Контроль соблюдения принципов товарного соседства	постоянно
	Посторонние предметы	ФИЗ	Полное отсутствие	3	1	нет	Контроль целостности инвентаря	постоянно
				3	2	нет	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно

Аллергены	Злаки, содержащие глютен, молоко, яйца, соя и др.	ХИМ	Доведение информации до потребителя	2	3	нет	Контроль за доведением информации, товарное соседство	постоянно
Остаточное количество моющих и/или дез. средств	Попадание с поверхностей, инвентаря, тары	ХИМ	Полное отсутствие	2	2	нет	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции, контроль остаточного количества моющих средств	при проведении уборки
Микробиологическое загрязнение продукции	Вода	БИО	В соответствии с СанПиН 1.2.3685-21	2	2	нет	Испытания воды по Программе производственного контроля	1 раз в 6 месяцев
Микробиологическое загрязнение продукции (БГКП, <i>S. Aureus</i>)	Попадание с загрязненной поверхности инвентаря и/или оборудования	БИО	В соответствии с ТР ТС СанПиН 2.3/2.4.3590-20	3	1	Нет	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции. Обучение персонала.	Постоянно
	Несоблюдение личной гигиены			3	1	Нет	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
	Использование инвентаря не по назначению			2	2	нет	Контроль соблюдения требований по маркировке инвентаря, использование инвентаря по назначению	постоянно
Размножение, микроорганизмов	При несоблюдении температурных условий в цехах. При нахождении охлажденного сырья в производственном помещении длительное время.	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	2	2	Нет	Контроль соблюдения температурных режимов в цехах, (Протоколы по исследованию микроклимата в цехах). Соблюдение требований по условиям (товарное соседство) и срокам хранения продукции	ежедневно
	Накопление пищевых отходов			1	2	Да	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления

Изменение свойств продукта под действие окисленного железа и олова (для консервированной продукции)	От хранения продукции во в скрытых банках	ХИМ	не допускается	2	2	Да	Своевременное перестаривание продукции	постоянно
Попадание инсектицидных средств в продукцию	При неправильном обращении с инсектицидными средствами	ХИМ	не допускается	1	2	нет	Обучение персонала, работа со специализированной организацией	По договору
Попадание насекомых в продукцию	Внешняя среда	ФИЗ	не допускается	2	2	нет	Оборудование помещений инсектицидными лампами,	По договору
Попадание отходов в продукт	Несвоевременное удаление пищевых отходов	ФИЗ	не допускается	1	2	нет	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления
Растаривание вспомогательного сырья	Посторонние предметы	ФИЗ	Полное отсутствие посторонних предметов.	2	2	Да	Соблюдение инструкции "Предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию"	постоянно
	Несоблюдение правил личной гигиены персоналом (волосы, ногти и др.)			2	2	Да	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
	Микробиологическое загрязнение продукции (БГКП, <i>S. Aureus</i>)	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	3	1	Нет	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала, товарное соседство	постоянно

Подготовка основного сырья	Посторонние предметы	Попадание мелких частей с оборудования, инвентаря (нож, доска, сито)	ФИЗ	Полное отсутствие	2	2	Да	Контроль целостности инвентаря	постоянно
		Несоблюдение правил личной гигиены персоналом (волосы, ногти и др.)			2	2	Да	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
	Аллергены	Рыба, морепродукты и др. продукты	ХИМ	Доведение информации до потребителя	2	3	Нет	Контроль за доведением информации, товарное соседство	постоянно
	Остаточное количество моющих и/или дез. средств	Попадание с поверхностей, инвентаря, тары	ХИМ	Полное отсутствие	2	2	Да	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции, контроль остаточного количества моющих средств	При проведении уборки
	Микробиологическое загрязнение при использовании воды	Вода	БИО	В соответствии с СанПиН 1.2.3685- 21 СанПиН 2.1.3684- 21	2	2	Да	Испытания воды по Программе производственного контроля	1 раз в 6 месяцев
	Микробиологическое загрязнение продукции (БГКП, <i>S. Aureus</i>)	Попадание с загрязненной поверхности инвентаря и/или оборудования	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	3	1	нет	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции. Обучение персонала.	Постоянно
		Несоблюдение личной гигиены			3	1	нет	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
		Использование инвентаря не по назначению			2	2	нет	Контроль соблюдения требований по маркировке инвентаря, использование инвентаря по назначению	постоянно
	Размножение, микроорганизмов	При несоблюдении температурных условий в цехах.	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	2	2	Нет	Контроль соблюдения температурных режимов в цехах	ежедневно

Попадание насекомых в продукцию	Внешняя среда	ФИЗ	не допускается	2	2	Да	Оборудование помещений инсектицидными лампами, работа со специализированной организацией	По договору
Попадание отходов в продукт	Несвоевременное удаление пищевых отходов	ФИЗ	не допускается	1	2	нет	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления
Мойка вспомогательного сырья	Микробиологическое загрязнение продукции	БИО	В соответствии с СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.1.3684-21	2	2	Да	Испытания воды по Программе производственного контроля	1 раз в 6 месяцев
	Микробиологическое загрязнение продукции (БГКП, <i>S. Aureus</i>)	БИО	В соответствии с ТР ТС СанПиН 2.3/2.4.3590-20	3	1	Да	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции. Обучение персонала.	Постоянно
	Несоблюдение личной гигиены			3	1	Да	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
Дозирование, смешивание и внесение компонентов	Посторонние предметы	ФИЗ	Полное отсутствие	3	1	нет	Соблюдение правил личной гигиены	постоянно
	Попадание мелких посторонних предметов от персонала			2	2	Да	Контроль целостности инвентаря, своевременное ТО оборудования	постоянно
	Аллергены	ХИМ	Доведение информации до потребителя	4	3	нет	Контроль соблюдения рецептуры, товарного соседства	постоянно
	Остаточное количество моющих и/или дез. средств на внутрицеховой таре.	ХИМ	Полное отсутствие	2	2	нет	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции	При проведении уборки

Микробиологическое загрязнение продукции (БГКП, <i>S. Aureus</i>)	Попадание с загрязненной поверхности инвентаря и/или оборудования	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	3	1	Нет	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции.	ежедневно
	Несоблюдение личной гигиены	БИО		3	1	Нет	Соблюдение правил личной гигиены, мойка рук	постоянно
Попадание инсектицидных средств в продукцию	При неправильном обращении с инсектицидными средствами	ХИМ	не допускается	1	2	нет	Обучение персонала, работа со специализированной организацией	По договору
Попадание насекомых в продукцию	Внешняя среда	ФИЗ	не допускается	2	2	Да	Оборудование помещений инсектицидными лампами, работа со специализированной организацией	По договору
Размножение микроорганизмов	Несвоевременное удаление пищевых отходов	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	1	2	нет	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления
	Несоблюдение требований по работе с разными видами сырья			2	2	Да	Соблюдение требований по работе с разными видами сырья, мойка оборудования после смены продукции	ежедневно
Попадание отходов в продукт	Несвоевременное удаление пищевых отходов	ФИЗ	не допускается	1	2	нет	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления
Разделка	Посторонние предметы	ФИЗ	Полное отсутствие	2	2	Да	Контроль целостности инвентаря, своевременное ТО оборудования	постоянно
	Части уборочного инвентаря (ведро, швабра, губчатый материал).			2	2	Да	Использование разрешенного к применению уборочного инвентаря.	постоянно

ХАССП 02-09-2022

Попадание посторонних предметов от персонала	ХИМ	Полное отсутствие	3	2	Да	Соблюдение правил личной гигиены	постоянно
Смазочные материалы от оборудования	ХИМ	Полное отсутствие	2	2	нет	Соблюдение правил по проведению работ по эксплуатации, использование смазочных материалов, разрешенных в пищевой промышленности	постоянно
Остаточное количество моющих и/или дез. средств	ХИМ	Полное отсутствие	1	2	нет	Соблюдение требований по мойки и дезинфекции, контроль остаточного количества моющих средств	При проведении уборки
Микробиологическое загрязнение продукции (БГКП, <i>S. Aureus</i>)			2	1	Нет	Соблюдение требований по мойки и дезинфекции.	Ежедневно
Использование инвентаря не по назначению			2	1	Нет	Соблюдение требования по маркировке инвентаря, использование инвентаря по назначению	постоянно
От загрязненного воздуха	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	2	1	Нет	Ежедневное использование бактерицидных ламп, проведение регулярных ежедневных и генеральных уборок. Использование дезинфицирующих ковриков	постоянно
Использование несоответствующего инвентаря, нарушение предписанного назначения			2	1	нет	Маркировка уборочного инвентаря,	ежедневно
Несоблюдение личной гигиены			3	1	Нет	Соблюдение правил личной гигиены, мытье рук.	постоянно
При несоблюдении температурных условий в цехах.	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	3	3	нет	Соблюдение температурных режимов в цехах	ежедневно

ХАССП 02-09-2022

Все технологические операции должны производиться непрерывно в максимально короткие сроки										
					не допускается	1	2	нет	Обучение персонала, работа со специализированной организацией	По договору
Попадание инсектицидных средств в продукцию	При неправильном обращении с инсектицидными средствами	ХИМ			не допускается	2	2	нет	Оборудование помещений инсектицидными лампами, работа со специализированной организацией	По договору
Попадание насекомых в продукцию	Случайное попадание	ФИЗ			не допускается	1	2	нет	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления
Попадание отходов в продукт	Несвоевременное удаление пищевых отходов	ФИЗ			не допускается	4	3	нет	Контроль соблюдения рецептуры,	постоянно
Аллергены	Злаки, содержащие глютен, молоко, яйца, соя и др.	ХИМ			Доведение информации до потребителя					
Миграция химических веществ		ХИМ			В соответствии с ТР ТС 005/2011	2	2	Да	Контроль сопроводительных документов	постоянно
Микробиологическое загрязнение продукции (БГКП, S.Aureus)	Попадание с загрязненной поверхности инвентаря и/или тары	БИО			В соответствии с ТР ТС СП 2.3/2.4.3590-20	3	1	нет	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции. Обучение персонала. Смывы на БГКП	постоянно по договору
	Нарушение температурного и временного режима хранения п/ф	БИО				3	1	нет	Контроль за соблюдением условий хранения продукции	постоянно
	Несоблюдение личной гигиены	БИО				3	1	Да	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
Неправильная маркировка	Несоблюдение сроков годности	БИО			В соответствии с ТР ТС 022/2011	1	3	нет	Соблюдение требования по маркированию продукции	постоянно
Маркировка (внутренняя маркировка п/ф)										

Охлаждение		Рост микроорганизмов	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	2	2	нет	Соблюдение правил приготовления продукции, обучение персонала	постоянно
Мойка основного сырья	Микробиологическое загрязнение при использовании воды	Вода	БИО	В соответствии с СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.1.3684-21	2	2	Да	Испытания воды по Программе производственного контроля	1 раз в 6 месяцев
	Температура		ФИЗ	В соответствии с СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.1.3684-21	2	2	Да	После окончания размораживания мяса обмывают холодной водопроводной водой	1 раз в 6 месяцев
	Микробиологическое загрязнение продукции (БГКП, <i>S. Aureus</i>)	Попадание с загрязненной поверхности инвентаря и/или оборудования	БИО	В соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20	3	1	нет	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции. Обучение персонала.	Постоянно
Тепловая обработка		Несоблюдение личной гигиены			3	1	нет	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
	Размножение микроорганизмов	При недостаточной, неправильной тепловой обработке	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	4	3	нет	Технологические карты на продукцию	постоянно
Дозирование, смешивание и внесение компонентов	Размножение микроорганизмов	При несоблюдении правил санитарной обработки оборудования	БИО		2	2	нет	Контроль санитарной обработки оборудования	1 раз в 6 месяцев
	Посторонние предметы	Попадание посторонних предметов от персонала	ФИЗ	Полное отсутствие	2	2	Да	Соблюдение правил личной гигиены	постоянно
	Попадание мелких частиц с инвентаря (нож, доска), тара				2	2	Да	Контроль целостности инвентаря, своевременное ТО оборудования	постоянно

Аллергены	Злаки, содержание глютен, молоко, яйца, соя и др.	ХИМ	Доведение информации до потребителя	4	3	нет	Контроль соблюдения рецептуры, товарного соседства	постоянно
Остаточное количество моющих и/или дез. средств на внутрицеховой таре.	Попадание с поверхностей, инвентаря, тары	ХИМ	Полное отсутствие	1	2	Да	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции,	При проведении уборки
Микробиологическое загрязнение продукции (БГ КП, <i>S. Aureus</i>)	Попадание с загрязненной поверхности инвентаря и/или оборудования	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	3	1	Нет	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции.	постоянно
	Несоблюдение личной гигиены	БИО		3	1	Нет	Соблюдение правил личной гигиены, мойка рук	постоянно
Попадание инсектицидных средств в продукцию	При неправильном обращении с инсектицидными средствами	ХИМ	не допускается	1	2	нет	Обучение персонала, работа со специализированной организацией	По договору
Попадание насекомых в продукцию	Внешняя среда	ФИЗ	не допускается	2	2	нет	Оборудование помещений инсектицидными лампами, работа со специализированной организацией	По договору
Размножение микроорганизмов	Несвоевременное удаление пищевых отходов	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	1	2	нет	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления
	Несоблюдение требований по работе с разными видами сырья			2	2	нет	Соблюдение требований по работе с разными видами сырья, мойка оборудования после смены продукции,	постоянно
Попадание отходов в продукт	Несвоевременное удаление пищевых отходов	ФИЗ	не допускается	1	2	нет	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления
Передозировка пищевых добавок	Неправильная подготовка пищевых добавок, несоблюдение рецептуры	ХИМ	не допускается	2	2	нет	Соблюдение рекомендаций по применению добавок, обучение персонала, проверка весов	постоянно

Охлаждение		Рост микроорганизмов	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	2	2	нет	Соблюдение правил приготовления продукции, обучение персонала	постоянно
Мойка основного сырья	Микробиологическое загрязнение при использовании воды	Вода	БИО	В соответствии с СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.1.3684-21	2	2	Да	Испытания воды по Программе производственного контроля	1 раз в 6 месяцев
	Температура		ФИЗ	В соответствии с СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.1.3684-21	2	2	Да	После окончания размораживания мяса обмывают холодной водопроводной водой	1 раз в 6 месяцев
	Микробиологическое загрязнение продукции (БГ КП, <i>S.Aureus</i>)	Попадание с загрязненной поверхности инвентаря и/или оборудования	БИО	В соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20	3	1	нет	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции. Обучение персонала.	Постоянно
Тепловая обработка		Несоблюдение личной гигиены			3	1	нет	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
	Размножение микроорганизмов	При недостаточной, неправильной тепловой обработке	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	4	3	нет	Технологические карты на продукцию	постоянно
	Размножение микроорганизмов	При несоблюдении правил санитарной обработки оборудования	БИО		2	2	нет	Контроль санитарной обработки оборудования	1 раз в 6 месяцев
Дозирование, смешивание и внесение компонентов	Посторонние предметы	Попадание посторонних предметов от персонала	ФИЗ	Полное отсутствие	2	2	Да	Соблюдение правил личной гигиены	постоянно
		Попадание мелких частей с инвентаря (нож, доска), тара			2	2	Да	Контроль целостности инвентаря, своевременное ТО оборудования	постоянно

Изготовление продукции	Посторонние предметы	Попадание мелких частиц с инвентаря (нож, доска), тары, оборудование (мясорубка)	ФИЗ	Полное отсутствие		2	2	2	Да	Контроль целостности инвентаря, своевременное ТО оборудования	постоянно
		Части уборочного инвентаря (ветошь, щетина, губчатый материал)				2	2	2	Да	Использование разрешенного к применению уборочного инвентаря.	постоянно
		Попадание посторонних предметов от персонала				3	2	2	Да	Соблюдение правил личной гигиены	постоянно
		Попадание с оборудования при проведении работ по техническому обслуживанию	ХИМ	Полное отсутствие		2	2	2	нет	Соблюдение правил по проведению работ по эксплуатации	постоянно
	Остаточное количество моющих и/или дез. средств	Попадание с поверхностей, тары инвентаря, тары	ХИМ	Полное отсутствие		1	2	2	Да	Соблюдение требования по мойке и дезинфекции,	При проведении уборки
	Микробиологическое загрязнение продукции (БГКП, S.Aureus)	Попадание с загрязненной поверхности инвентаря и/или оборудования	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011		2	1	1	Нет	Соблюдение требования по мойке и дезинфекции. Смывы на БГКП по ППК.	Постоянно Согласно договору
		Использование инвентаря не по назначению				2	1	1	Нет	Соблюдение требования по маркировке инвентаря, использование инвентаря по назначению	постоянно
		От загрязненного воздуха				2	1	1	Нет	Ежедневное использование бактерицидных ламп, проведение регулярных ежедневных и генеральных уборок. Использование дезинфицирующих ковров	постоянно
	Использование несоответствующего уборочного инвентаря, нарушение предписанного назначения					2	1	1	нет	Маркировка уборочного инвентаря, своевременное мытье и дезинфекция уборочного инвентаря	постоянно

Несоблюдение личной гигиены	БЮ	В соответствии с ТР ТС 021/2011	3	1	Нет	Соблюдение правил личной гигиены, мытье рук.	постоянно
Микробиологическая порча продукта (БГКП, КМАФАнМ)	БЮ	В соответствии с ТР ТС 021/2011	3	2	Нет	Соблюдение температурных режимов в цехах	постоянно
При несоблюдении температурных условий в цехах. При нахождении охлажденного продукта в производственном помещении							
Все технологические операции по изготовлению продукции должны производиться непрерывно в максимально короткие сроки							
Попадание инсектицидных средств в продукцию	ХИМ	не допускается	1	2	нет	Обучение персонала, работа со специализированной организацией	По договору
Попадание насекомых в продукцию	ФИЗ	не допускается	2	2	нет	Оборудование помещений инсектицидными лампами, работа со специализированной организацией по программе ПК	По договору
Попадание отходов в продукт	ФИЗ	не допускается	1	2	нет	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно
Аллергены	ХИМ	Доведение информации до потребителя	4	3	нет	Контроль соблюдения рецептуры, контроль за доведением информации, товарное соседство	постоянно
Миграция химических веществ	ХИМ	В соответствии с ТР ТС 005/2011	2	2	Да	Контроль сопроводительных документов на тару, контактирующую с пищевыми продуктами	постоянно
Несоблюдение требований к раздаче блюд и кулинарных изделий	БЮ	В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2	2	нет	Температура блюда при раздаче	При каждой раздаче постоянно
Микробиологическое загрязнение продукции (БГКП, S.Aureus)	БЮ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	3	1	Нет	Соблюдение требований. Обучение персонала. Смыывы на БГКП	Постоянно
							Согласно договору

		Нарушение температурного и временного режима хранения	Несоблюдение личной гигиены	БИО	В соответствии ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 040/2016 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	3	1	нет	Контроль за соблюдением условий хранения и сроков годности п/ф. Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала. Контроль и учет за работой бактерицидных ламп	постоянно
Охлаждение	Несвоевременное, недостаточное, неравномерное охлаждение	Рост микроорганизмов				2	2	нет	Соблюдение правил приготовления и хранения продукции, обучение персонала	постоянно
Согласно п. 8.2. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» процесс порционирования осуществляется не более 30 минут										

ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ГАРНИРОВ ИЗ ОВОЩЕЙ И МАКАРОННО-КРУПЯННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Этап Процесса ККТ	Идентификация ОФ			Оценка ОФ			Меры управления	
	ОФ	Источник возникновения ОФ	Тип ОФ	Приемлемый уровень	Вероятность	Тяжесть	Область допустимого риска. Оценка.	Периодичность
1	2	3	4	5	6	7	8	10
Приемка, входной контроль	Посторонние предметы, загрязнения	От поставщика (сырье, ТУМ)	ФИЗ	Отсутствие	2	2	да	При приемке каждой партии
	Просроченная продукция	От поставщика		Соблюдение сроков годности	3	2	нет	При приемке каждой партии
	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	От поставщика (сырье)	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	3	3	нет	1 раз в 6 месяцев
	листерии <i>L. monocytogenes</i>							
	Микроорганизмы	От поставщика (сырье)	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 040/2016	3	2	нет	1 раз в 6 месяцев
	Жизнеспособные паразиты	От поставщика (сырье)	БИО	Не допускаются	1	4	Нет	1 раз в 6 месяцев
	Токсичные элементы	От поставщика (сырье)	ХИМ	В соответствии с ТР ТС 021/2011	1	2	нет	При приемке каждой партии
	пестициды							
	радионуклиды							
	микотоксины показатели окислительной порчи, полихлорированные бифенилы							
Хранение	Токсикологические свойства пищевых добавок	От поставщика (сырье)	ХИМ	ТР ТС 029/2011	2	2	нет	постоянно
	Микроорганизмы порчи: Микроорганизмы, в том числе БГКП, <i>S. Aureus</i> , листерии <i>L. monocytogenes</i>	Несоблюдение условий хранения	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011 и др.	3	2	нет	постоянно
Контроль за соблюдением условий хранения продукции. Обучение персонала, Испытания								

Вредители, продукты их жизнедеятельности	Перекрестное загрязнение в процессе хранения	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011 и др.	3	2	нет	Контроль соблюдения требований при хранении сырья Обучение персонала	постоянно
	Несоблюдение правил личной гигиены персоналом	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	3	1	Нет	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
	Внешняя среда	ФИЗ, БИО	не допускается	2	2	Да	Контроль соблюдения условий хранения	постоянно
Посторонние предметы	Попадание мелких частей с оборудования, инвентаря (нож, доска, сито)	ФИЗ	Полное отсутствие	3	1	нет	Контроль целостности инвентаря	постоянно
	Несоблюдение правил личной гигиены персоналом (волосы, ногти и др.)			3	2	нет	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
	Злаки, содержащие глютен, соя и др.	ХИМ	Доведение информации до потребителя	2	3	нет	Контроль за доведением информации, товарное соседство	постоянно
Остаточное количество моющих и/или дез. средств	Попадание с поверхностей, инвентаря, тары	ХИМ	Полное отсутствие	2	2	нет	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции, контроль остаточного количества моющих средств	при проведении уборки
	Вода	БИО	В соответствии с СанПиН 1.2.3685-21	2	2	нет	Испытания воды по Программе производственного контроля	1 раз в 6 месяцев
Микробиологическое загрязнение продукции (БГКП, <i>S. Aureus</i>)	Попадание с загрязненной поверхности инвентаря и/или оборудования	БИО	В соответствии с ТР ТС СанПиН 2.3/2.4.3590-20	3	1	Нет	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции. Обучение персонала.	Постоянно
	Несоблюдение личной гигиены			3	1	Нет	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
Использование инвентаря не по назначению	Использование инвентаря не по назначению			2	2	нет	Контроль соблюдения требований по маркировке инвентаря, использование инвентаря по назначению	постоянно

Размножение, микроорганизмов	При несоблюдении температурных условий в цехах. При нахождении охлажденного сырья в производственном помещении длительное время.	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	2	2	Нет	Контроль соблюдения температурных режимов в цехах, (Протоколы по исследованию микроклимата в цехах). Соблюдение требований по условиям (товарное соседство) и срокам хранения продукции	ежедневно
	Накопление пищевых отходов			1	2	Да	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления
Изменение свойств продукта под действие окисленного железа и олова (для консервированной продукции)	От хранения продукции во в крытых банках	ХИМ	не допускается	2	2	Да	Своевременное перетаривание продукции	постоянно
Попадание инсектицидных средств в продукцию	При неправильном обращении с инсектицидными средствами	ХИМ	не допускается	1	2	нет	Обучение персонала, работа со специализированной организацией	По договору
Попадание насекомых в продукцию	Внешняя среда	ФИЗ	не допускается	2	2	нет	Оборудование помещений инсектицидными лампами,	По договору
Попадание отходов в продукт	Несвоевременное удаление пищевых отходов	ФИЗ	не допускается	1	2	нет	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления
Растаривание вспомогательного сырья	Посторонние предметы	ФИЗ	Полное отсутствие посторонних предметов.	2	2	Да	Соблюдение инструкции "Предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию"	постоянно
	Несоблюдение правил личной гигиены персонала (волосы, ногти и др.)			2	2	Да	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
	Микробиологическое загрязнение продукции (БГКП, <i>S.Aureus</i>)	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	3	1	Нет	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала, товарное соседство	постоянно

Подготовка основного сырья	Посторонние предметы	Попадание мелких частиц с оборудования, инвентаря (нож, доска, сито)	ФИЗ	Полное отсутствие	2	2	Да	Контроль целостности инвентаря	постоянно
Аллергены	Несоблюдение правил личной гигиены персоналом (волосы, ногти и др.)	Несоблюдение правил личной гигиены персоналом (волосы, ногти и др.)			2	2	Да	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
	Злаки, содержащие глютен, соя и др.	Злаки, содержащие глютен, соя и др.	ХИМ	Доведение информации до потребителя	2	3	Нет	Контроль за доведением информации, товарное соседство	постоянно
	Остаточное количество моющих и/или дез. средств	Попадание с поверхностей, инвентаря, тары	ХИМ	Полное отсутствие	2	2	Да	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции, контроль остаточного количества моющих средств	При проведении уборки
Микробиологическое загрязнение при использовании воды	Вода	Вода	БИО	В соответствии с СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.1.3684-21	2	2	Да	Испытания воды по Программе производственного контроля	1 раз в 6 месяцев
	Микробиологическое загрязнение продукции (БГКП, S.Aureus)	Попадание с загрязненной поверхности инвентаря и/или оборудования	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	3	1	нет	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции. Обучение персонала.	Постоянно
	Несоблюдение личной гигиены	Несоблюдение личной гигиены			3	1	нет	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
Размножение, микроорганизмов	Использование инвентаря не по назначению	Использование инвентаря не по назначению			2	2	нет	Контроль соблюдения требований по маркировке инвентаря, использование инвентаря по назначению	постоянно
	При несоблюдении температурных условий в цехах.	При несоблюдении температурных условий в цехах.	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	2	2	Нет	Контроль соблюдения температурных режимов в цехах	ежедневно
	Накопление пищевых отходов	Накопление пищевых отходов			1	2	Да	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно

Изменение свойств продукта под действие окисленного железа и олова (для консервированной продукции)	От хранения продукции во в закрытых банках	ХИМ	не допускается	2	2	Да	Своевременное перестаривание продукции	постоянно
Попадание инсектицидных средств в продукцию	При неправильном обращении с инсектицидными средствами	ХИМ	не допускается	1	2	нет	Обучение персонала, работа со специализированной организацией	По договору
Попадание насекомых в продукцию	Внешняя среда	ФИЗ	не допускается	2	2	Да	Оборудование помещений инсектицидными лампами	По договору
Попадание отходов в продукт	Несвоевременное удаление пищевых отходов	ФИЗ	не допускается	1	2	нет	хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления
Дефростация основного сырья	При несоблюдении правил размораживания сырья	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	2	2	нет	Соблюдение правил и условий дефростации, после дефростации быстрая обработка сырья.	постоянно
Запас размороженного сырья не должен превышать часовой потребности разделочного цеха								
Посторонние предметы	Несвоевременное удаление пищевых отходов	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	2	2	Да	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления
Микробиологическое загрязнение продукции	Попадание посторонних предметов от персонала	ФИЗ	Полное отсутствие	2	2	да	Соблюдение правил личной гигиены	постоянно
Попадание насекомых в продукцию	Вода	БИО	В соответствии с СанПиН 1.2.3685-21	2	2	Да	Испытания воды по Программе производственного контроля	1 раз в 6 месяцев
Попадание отходов в продукт	Внешняя среда	ФИЗ	не допускается	2	2	Да	Оборудование помещений инсектицидными лампами, работа со специализированной организацией	По договору
	Несвоевременное удаление пищевых отходов	ФИЗ	не допускается	1	2	нет	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления

ХАССП 02-09-2022									
Мойка вспомогательного сырья	Микробиологическое загрязнение продукции	Вода	БИО	В соответствии с СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.1.3684-21	2	2	Да	Испытания воды по Программе производственного контроля	1 раз в 6 месяцев
	Микробиологическое загрязнение продукции (БГКП, <i>S. Aureus</i>)	Попадание с загрязненной поверхности инвентаря и/или оборудования	БИО	В соответствии с ТР ТС СанПиН 2.3/2.4.3590-20	3	1	Да	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции. Обучение персонала.	Постоянно
		Несоблюдение личной гигиены			3	1	Да	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
Дозирование, смешивание и внесение компонентов	Посторонние предметы	Попадание посторонних предметов от персонала	ФИЗ	Полное отсутствие	3	1	нет	Соблюдение правил личной гигиены	постоянно
		Попадание мелких частиц с инвентаря (нож, доска), тара			2	2	Да	Контроль целостности инвентаря, своевременное ТО оборудования	постоянно
	Аллергены	Злаки, содержащие глютен, соя и др.	ХИМ	Доведение информации до потребителя	4	3	нет	Контроль соблюдения рецептуры, товарного соседства	постоянно
	Остаточное количество моющих и/или дез. средств на внутрицеховой таре.	Попадание с поверхностей, инвентаря, тары	ХИМ	Полное отсутствие	2	2	нет	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции	При проведении уборки
	Микробиологическое загрязнение продукции (БГКП, <i>S. Aureus</i>)	Попадание с загрязненной поверхности инвентаря и/или оборудования	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	3	1	Нет	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции.	ежедневно
Попадание инсектицидных средств в продукцию		Несоблюдение личной гигиены	БИО		3	1	Нет	Соблюдение правил личной гигиены, мойка рук	постоянно
		При неправильном обращении с инсектицидными средствами	ХИМ	не допускается	1	2	нет	Обучение персонала, работа со специализированной организацией	По договору

Попадание насекомых в продукцию	Внешняя среда	ФИЗ	не допускается	2	2	Да	Оборудование помещений инсектицидными лампами, работа со специализированной организацией	По договору
Размножение микроорганизмов	Несвоевременное удаление пищевых отходов	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	1	2	нет	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления
	Несоблюдение требований по работе с разными видами сырья			2	2	Да	Соблюдение требований по работе с разными видами сырья, мойка оборудования после смены продукции	ежедневно
Попадание отходов в продукт	Несвоевременное удаление пищевых отходов	ФИЗ	не допускается	1	2	нет	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления
Разделка								
Посторонние предметы	Попадание мелких частей с инвентаря (нож, доска), тары, оборудование (мясорубка)	ФИЗ	Полное отсутствие	2	2	Да	Контроль целостности инвентаря, своевременное ТО оборудования	постоянно
	Части уборочного инвентаря (ветошь, щетина, губчатый материал).			2	2	Да	Использование разрешенного к применению уборочного инвентаря.	постоянно
	Попадание посторонних предметов от персонала			3	2	Да	Соблюдение правил личной гигиены	постоянно
Смазочные материалы от оборудования	Попадание с оборудования при проведении работ по техническому обслуживанию	ХИМ	Полное отсутствие	2	2	нет	Соблюдение правил по проведению работ по эксплуатации, использование смазочных материалов, разрешенных в пищевой промышленности	постоянно
Остаточное количество моющих и/или дез. средств	Попадание с поверхностей, тары инвентаря, тары	ХИМ	Полное отсутствие	1	2	нет	Соблюдение требований по мойки и дезинфекции, контроль остаточного количества моющих средств	При проведении уборки

Микробиологическое загрязнение продукции (БГКП, <i>S. Aureus</i>)	Попадание с загрязненной поверхности инвентаря и/или оборудования				2	1	Нет	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции.	Ежедневно
	Использование инвентаря не по назначению				2	1	Нет	Соблюдение требований по маркировке инвентаря, использование инвентаря по назначению	постоянно
	От загрязненного воздуха	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011		2	1	Нет	Ежедневное использование бактерицидных ламп, проведение регулярных ежедневных и генеральных уборок. Использование дезинфицирующих ковриков	постоянно
	Использование несоответствующего инвентаря, нарушение предписанного назначения				2	1	нет	Маркировка уборочного инвентаря	ежедневно
	Несоблюдение личной гигиены				3	1	Нет	Соблюдение правил личной гигиены, мытье рук.	постоянно
Микробиологическая порча продукта (БГКП, КМАФАнМ)	При несоблюдении температурных условий в цехах.	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011		3	3	нет	Соблюдение температурных режимов в цехах	ежедневно
Все технологические операции должны производиться непрерывно в максимально короткие сроки									
Попадание инсектицидных средств в продукцию	При неправильном обращении с инсектицидными средствами	ХИМ	не допускается		1	2	нет	Обучение персонала, работа со специализированной организацией	По договору
Попадание насекомых в продукцию	Случайное попадание	ФИЗ	не допускается		2	2	нет	Оборудование помещений инсектицидными лампами, работа со специализированной организацией	По договору
Попадание отходов в продукт	Несвоевременное удаление пищевых отходов	ФИЗ	не допускается		1	2	нет	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления

Аллергены	Знаки, содержащие глютен, соя и др.	ХИМ	Доведение информации до потребителя	4	3	нет	Контроль соблюдения рецептуры,	постоянно
Выкладка полуфабрикатов во внутреннюю тару с крышкой	Миграция химических веществ	ХИМ	В соответствии с ТР ТС 005/2011	2	2	Да	Контроль сопроводительных документов	постоянно
	Микробиологическое загрязнение продукции (БГКП, <i>S.Aureus</i>)	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011 СП 2.3/2.4.3590-20	3	1	нет	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции. Обучение персонала. Смывы на БГКП	постоянно по договору
	Нарушение температурного и временного режима хранения п/ф	БИО		3	1	нет	Контроль за соблюдением условий хранения продукции	постоянно
	Несоблюдение личной гигиены	БИО		3	1	Да	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
Маркировка (внутренняя маркировка п/ф)	Несоблюдение сроков годности	БИО	В соответствии с ТР ТС 022/2011	1	3	нет	Соблюдение требований по маркированию продукции	постоянно
Охлаждение	Рост микроорганизмов	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	2	2	нет	Соблюдение правил приготовления продукции, обучение персонала	постоянно
Мойка основного сырья	Микробиологическое загрязнение при использовании воды	БИО	В соответствии с СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.1.3684-21	2	2	Да	Испытания воды по Программе производственного контроля	1 раз в 6 месяцев
	Температура	ФИЗ	В соответствии с СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.1.3684-21	2	2	Да	После окончания размораживания мясо обмывают холодной водопроводной водой	1 раз в 6 месяцев

ХАССП 02-09-2022

Микробиологическое загрязнение продукции (БГ КП, <i>S.Aureus</i>)	Попадание с загрязненной поверхности инвентаря и/или оборудования	БИО	В соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20	3	1	нет	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции.	Постоянно
	Несоблюдение личной гигиены			3	1	нет	Обучение персонала.	постоянно
	При недостаточной, неправильной тепловой обработке	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	4	3	нет	Технологические карты на продукцию	постоянно
Размножение микроорганизмов	При несоблюдении правил санитарной обработки оборудования	БИО		2	2	нет	Контроль санитарной обработки оборудования	1 раз в 6 месяцев
Посторонние предметы	Попадание посторонних предметов от персонала	ФИЗ	Полное отсутствие	2	2	Да	Соблюдение правил личной гигиены	постоянно
	Попадание мелких частиц с инвентаря (нож, доска), тара			2	2	Да	Контроль целостности инвентаря, своевременное ТО оборудования	постоянно
	Злаки, содержащие глютен, соя и др.	ХИМ	Доведение информации до потребителя	4	3	нет	Контроль соблюдения рецептуры, товарного соседства	постоянно
Остаточное количество моющих и/или дез. средств на внутрисектовой таре.	Попадание с поверхностей, инвентаря, тары	ХИМ	Полное отсутствие	1	2	Да	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции,	При проведении уборки
	Микробиологическое загрязнение продукции (БГ КП, <i>S.Aureus</i>)	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	3	1	Нет	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции.	постоянно
Попадание инсектицидных средств в продукцию	Несоблюдение личной гигиены	БИО		3	1	Нет	Соблюдение правил личной гигиены, мойка рук	постоянно
	При неправильном обращении с инсектицидными средствами	ХИМ	не допускается	1	2	нет	Обучение персонала, работа со специализированной организацией	По договору

Попадание насекомых в продукцию	Внешняя среда	ФИЗ	не допускается	2	2	нет	Оборудование помещений инсектицидными лампами, работа со специализированной организацией	По договору
Размножение микроорганизмов	Несвоевременное удаление пищевых отходов	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	1	2	нет	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления
	Несоблюдение требований по работе с разными видами сырья			2	2	нет	Соблюдение требований по работе с разными видами сырья, мойка оборудования после смены продукции	постоянно
Попадание отходов в продукт	Несвоевременное удаление пищевых отходов	ФИЗ	не допускается	1	2	нет	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления
Передозировка пищевых добавок	Неправильная подготовка пищевых добавок, несоблюдение рецептуры	ХИМ	не допускается	2	2	нет	Соблюдение рекомендаций по применению добавок, обучение персонала, проверка весов	постоянно
Изготовление продукции	Посторонние предметы			2	2	Да	Контроль целостности инвентаря, своевременное ГО оборудования	постоянно
	Части уборочного инвентаря (ветошь, щетина, губчатый материал)	ФИЗ	Полное отсутствие	2	2	Да	Использование разрешенного к применению уборочного инвентаря.	постоянно
	Попадание посторонних предметов от персонала			3	2	Да	Соблюдение правил личной гигиены	постоянно
	Попадание с оборудования при проведении работ по техническому обслуживанию	ХИМ	Полное отсутствие	2	2	нет	Соблюдение правил по проведению работ по эксплуатации	постоянно
Смазочные материалы от оборудования		ХИМ	Полное отсутствие	1	2	Да	Соблюдение требования по мойки и дезинфекции,	При проведении уборки
Остаточное количество моющих и/или дез. средств								

Микробиологическое загрязнение продукции (БГКП, <i>S. Aureus</i>)	Попадание с загрязненной поверхности инвентаря и/или оборудования	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	2	1	Нет	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции. Смывы на БГКП по ППК.	Постоянно
	Использование инвентаря не по назначению			2	1	Нет	Соблюдение требований по маркировке инвентаря, использование инвентаря по назначению	постоянно
	От загрязненного воздуха			2	1	Нет	Ежедневное использование бактерицидных ламп, проведение регулярных ежедневных и генеральных уборок. Использование дезинфицирующих ковриков	постоянно
	Использование несоответствующего уборочного инвентаря, нарушение предписанного назначения			2	1	нет	Маркировка уборочного инвентаря, своевременное мытье и дезинфекция уборочного инвентаря	постоянно
	Несоблюдение личной гигиены			3	1	Нет	Соблюдение правил личной гигиены, мытье рук.	постоянно
Микробиологическая порча продукта (БГКП, КМАФАнМ)	При несоблюдении температурных условий в цехах. При нахождении охлажденного продукта в производственном помещении	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	3	2	Нет	Соблюдение температурных режимов в цехах	постоянно
Все технологические операции по изготовлению продукции должны производиться непрерывно в максимально короткие сроки								
Попадание инсектицидных средств в продукцию	При неправильном обращении с инсектицидными средствами	ХИМ	не допускается	1	2	нет	Обучение персонала, работа со специализированной организацией	По договору
Попадание насекомых в продукцию	Случайное попадание	ФИЗ	не допускается	2	2	нет	Оборудование помещений инсектицидными лампами, работа со специализированной организацией по программе ПК	По договору

ХАССП 02-09-2022		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008	1009	1010	1011	1012	1013	1014	1015	1016	1017	1018	1019	1020	1021	1022	1023	1024	1025	1026	1027	1028	1029	1030	1031	1032	1033	1034	1035	1036	1037	1038	1039	1040	1041	1042	1043	1044	1045	1046	1047	1048	1049	1050	1051	1052	1053	1054	1055	1056	1057	1058	1059	1060	1061	1062	1063	1064	1065	1066	1067	1068	1069	1070	1071	1072	1073	1074	1075	1076	1077	1078	1079	1080	1081	1082	1083	1084	1085	1086	1087	1088	1089	1090	1091	1092	1093	1094	1095	1096	1097	1098	1099	1100	1101	1102	1103	1104	1105	1106	1107	1108	1109	1110	1111	1112	1113	1114	1115	1116	1117	1118	1119	1120	1121	1122	1123	1124	1125	1126	1127	1128	1129	1130	1131	1132	1133	1134	1135	1136	1137	1138	1139	1140	1141	1142	1143	1144	1145	1146	1147	1148	1149	1150	1151	1152	1153	1154	1155	1156	1157	1158	1159	1160	1161	1162	1163	1164	1165	1166	1167	1168	1169	1170	1171	1172	1173	1174	1175	1176	1177	1178	1179	1180	1181	1182	1183	1184	1185	1186	1187	1188	1189	1190	1191	1192	1193	1194	1195	1196	1197	1198	1199	1200	1201	1202	1203	1204	1205	1206	1207	1208	1209	1210	1211	1212	1213	1214	1215	1216	1217	1218	1219	1220	1221	1222	1223	1224	1225	1226	1227	1228	1229	1230	1231	1232	1233	1234	1235	1236	1237	1238	1239	1240	1241	1242	1243	1244	1245	1246	1247	1248	1249	1250	1251	1252	1253	1254	1255	1256	1257	1258	1259	1260	1261	1262	1263	1264	1265	1266	1267	1268	1269	1270	1271	1272	1273	1274	1275	1276	1277	1278	1279	1280	1281	1282	1283	1284	1285	1286	1287	1288	1289	1290	1291	1292	1293	1294	1295	1296	1297	1298	1299	1300	1301	1302	1303	1304	1305	1306	1307	1308	1309	1310	1311	1312	1313	1314	1315	1316	1317	1318	1319	1320	1321	1322	1323	1324	1325	1326	1327	1328	1329	1330	1331	1332	1333	1334	1335	1336	1337	1338	1339	1340	1341	1342	1343	1344	1345	1346	1347	1348	1349	1350	1351	1352	1353	1354	1355	1356	1357	1358	1359	1360	1361	1362	1363	1364	1365	1366	1367	1368	1369	1370	1371	1372	1373	1374	1375	1376	1377	1378	1379	1380	1381	1382	1383	1384	1385	1386	1387	1388	1389	1390	1391	1392	1393	1394	1395	1396	1397	1398	1399	1400	1401	1402	1403	1404	1405	1406	1407	1408	1409	1410	1411	1412	1413	1414	1415	1416	1417	1418	1419	1420	1421	1422	1423	1424	1425	1426	1427	1428	1429	1430	1431	1432	1433	1434	1435	1436	1437	1438	1439	1440	1441	1442	1443	1444	1445	1446	1447	1448	1449	1450	1451	1452	1453	1454	1455	1456	1457	1458	1459	1460	1461	1462	1463	1464	1465	1466	1467	1468	1469	1470	1471	1472	1473	1474	1475	1476	1477	1478	1479
------------------	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ МУЧНЫХ И ХЛЕБОВУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Этап Процесса ККТ	Идентификация ОФ			Оценка ОФ			Меры управления		Периодичность
	ОФ	Источник возникновения ОФ	Тип ОФ	Приемлемый уровень	Вероятность	Тяжесть	Область допустимого риска. Оценка.	Наименование	
1 Приемка, входной контроль	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Посторонние предметы, загрязнения	От поставщика (сырье, ТУМ)	ФИЗ	Отсутствие	2	2	да	проверка упаковки	При приемке каждой партии
	Просроченная продукция	От поставщика		Соблюдение сроков годности	3	2	нет	проверка маркировки	При приемке каждой партии
	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы листерии <i>L. monocytogenes</i>	От поставщика (сырье)	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	3	3	нет	наличие ветеринарного свидетельства, декларации о соответствии	1 раз в 6 месяцев
	Микроорганизмы	От поставщика (сырье)	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 040/2016	3	2	нет	контроль наличия сопроводительной документации	1 раз в 6 месяцев
	Жизнеспособные паразиты	От поставщика (сырье)	БИО	Не допускаются	1	4	Нет	наличие вет. свидетельства, декларации о соответствии	1 раз в 6 месяцев
	Токсичные элементы пестициды радионуклиды микотоксины показатели окислительной порчи, полихлорированные бифенилы	От поставщика (сырье)	ХИМ	В соответствии с ТР ТС 021/2011	1	2	нет	контроль наличия деклараций, лаб. испытания гот. продукции	При приемке каждой партии
	Вредители хлебных запасов, грызуны (при использовании муки)	От поставщика (сырье)	ХИМ	Не допускается	1	2	нет	контроль наличия деклараций, лаб. испытания гот. продукции	При приемке каждой партии
	Токсикологические свойства пищевых добавок	От поставщика (сырье)	ХИМ	ТР ТС 029/2011	2	2	нет	контроль наличия деклараций, сертификатов, сопроводительных документов	постоянно

Хранение	Микроорганизмы порчи: Микроорганизмы, в том числе БГКП, <i>S. Aureus</i> , листерии <i>L. monocytogenes</i>	Несоблюдение условий хранения	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011 и др.	3	2	нет	Контроль за соблюдением условий хранения продукции. Обучение персонала, Испытания	постоянно
Подготовка вспомогательного сырья	Микроорганизмы порчи: Микроорганизмы, в том числе БГКП, <i>S. Aureus</i> , листерии <i>L. monocytogenes</i>	Перекрестное загрязнение в процессе хранения	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011 и др.	3	2	нет	Контроль соблюдения требований при хранении сырья. Обучение персонала	постоянно
		Несоблюдение правил личной гигиены персоналом	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	3	1	Нет	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
		Несоблюдение условий хранения	БИО	не допускается	2	2	нет	Контроль соблюдения требований при хранении сырья	постоянно
		Внешняя среда	ФИЗ, БИО	не допускается	2	2	Да	Контроль соблюдения условий хранения	постоянно
		Попадание мелких частиц с оборудования, инвентаря (нож, доска, сито)	ФИЗ	Полное отсутствие	3	1	нет	Контроль целостности инвентаря	постоянно
Аллергены	Аллергены	Несоблюдение правил личной гигиены персоналом (волосы, ногти и др.)			3	2	нет	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
		Злаки, содержащие глютен, молоко, яйца, соя и др.	ХИМ	Доведение информации до потребителя	2	3	нет	Контроль за доведением информации, товарное соседство	постоянно
		Попадание с поверхностей, инвентаря, тары	ХИМ	Полное отсутствие	2	2	нет	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции, контроль остаточного количества моющих средств	при проведении уборки
		Вода	БИО	В соответствии с СанПиН 1.2.3685-21	2	2	нет	Испытания воды по Программе производственного контроля	1 раз в 6 месяцев
		Попадание с загрязненной поверхности инвентаря и/или оборудования	БИО	В соответствии с ТР ТС СанПиН 2.3/2.4.3590-20	3	1	Нет	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции. Обучение персонала	Постоянно

в условиях, основанных на принципах ХАССП	Издание 2022г.
	Изменение 0
	Лист 61 из 90

г	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
г	Контроль соблюдения требований по маркировке инвентаря, использование инвентаря по назначению	постоянно
г	Контроль соблюдения температурных режимов в цехах, (Протоколы по исследованию микроклимата в цехах). Соблюдение требований по условиям (товарное соседство) и срокам хранения продукции	ежедневно
г	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления
г	Своевременное перетаривание продукции	постоянно
г	Обучение персонала, работа со специализированной организацией	По договору
г	Оборудование помещений инсектицидными лампами	По договору
г	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления
г	Соблюдение инструкции "Предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию"	
г	Соблюдение инструкции	постоянно
г	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно

условиям, основанных на принципах ХАССП	Издание 2022г.
	Изменение 0
	Лист 62 из 90

	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала, товарное соседство	постоянно
	Контроль целостности инвентаря	постоянно
	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
	Контроль за доведением информации, товарное соседство	постоянно
	Соблюдение требования по мойке и дезинфекции, контроль остаточного количества моющих средств	При проведении уборки
	Испытания воды по Программе производственного контроля	1 раз в 6 месяцев
	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции. Обучение персонала.	Постоянно
	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
	Контроль соблюдения требований по маркировке инвентаря, использование инвентаря по назначению	постоянно
	Контроль соблюдения температурных режимов в цехах	ежедневно

условиям, основанных на принципах ХАССП	Издание 2022г.
	Изменение 0
	Лист 63 из 90

Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно
Своевременное перетаривание продукции	постоянно
Обучение персонала, работа со специализированной организацией	По договору
Оборудование помещений инсектицидными лампами	По договору
хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления
Испытания воды по Программе производственного контроля	1 раз в 6 месяцев
Соблюдение требований по мойке и дезинфекции. Обучение персонала.	Постоянно
Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
Соблюдение правил личной гигиены	постоянно
Контроль целостности инвентаря, своевременное ТО оборудования	постоянно

г	Контроль соблюдения рецептуры, товарного соседства	постоянно
г	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции	При проведении уборки
г	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции.	ежедневно
г	Соблюдение правил личной гигиены, мойка рук	постоянно
г	Обучение персонала, работа со специализированной организацией	По договору
а	Оборудование помещений инсектицидными лампами, работа со специализированной организацией	По договору
г	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления
а	Соблюдение требований по работе с разными видами сырья, мойка оборудования после смены продукции	ежедневно
г	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления
а	Контроль сопроводительных документов	постоянно
г	Соблюдение требований по мойке и дезинфекции. Обучение персонала. Смывы на БГКП	постоянно по договору

условиям, основанных на принципах ХАССП	Издание 2022г.
	Изменение 0
	Лист 65 из 90

Контроль за соблюдением условий хранения продукции	постоянно
Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
Соблюдение требования по маркированию продукции	постоянно
Испытания воды по Программе производственного контроля	1 раз в 6 месяцев
После окончания размораживания мясо обмывают холодной водопроводной водой	1 раз в 6 месяцев
Соблюдение требований по мойке и дезинфекции. Обучение персонала.	Постоянно
Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
Технологические карты на продукцию	постоянно
Контроль санитарной обработки оборудования	1 раз в 6 месяцев

условиям, основанных на принципах ХАССП	Издание 2022г.
	Изменение 0
	Лист 66 из 90

	Соблюдение правил личной гигиены	постоянно
	Контроль целостности инвентаря, своевременное ТО оборудования	постоянно
	Контроль соблюдения рецептуры, товарного соседства	постоянно
	Соблюдение требования по мойки и дезинфекции,	При проведении уборки
	Соблюдение требования по мойке и дезинфекции.	постоянно
	Соблюдение правил личной гигиены, мойка рук	постоянно
	Обучение персонала, работа со специализированной организацией	По договору
	Оборудование помещений инсектицидными лампами, работа со специализированной организацией	По договору
	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления
	Соблюдение требований по работе с разными видами сырья, мойка оборудования после смены продукции,	постоянно
	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно по мере накопления

т	Соблюдение рекомендаций по применению добавок, обучение персонала, поверка весов	постоянно
а	Контроль целостности инвентаря, своевременное ТО оборудования	постоянно
а	Использование разрешенного к применению уборочного инвентаря.	постоянно
а	Соблюдение правил личной гигиены	постоянно
т	Соблюдение правил по проведению работ по эксплуатации	постоянно
а	Соблюдение требования по мойки и дезинфекции,	При проведении уборки
т	Соблюдение требования по мойки и дезинфекции. Смывы на БГКП по ППК.	Постоянно Согласно договору
т	Соблюдение требования по маркировке инвентаря, использование инвентаря по назначению	постоянно
т	Ежедневное использование бактерицидных ламп, проведение регулярных ежедневных и генеральных уборок. Использование дезинфицирующих ковриков	постоянно

условиям, основанных на принципах ХАССП	Издание 2022г.
	Изменение 0
	Лист 68 из 90

	Маркировка уборочного инвентаря, своевременное мытье и дезинфекция уборочного инвентаря	постоянно
	Соблюдение правил личной гигиены, мытья рук.	постоянно
	Соблюдение температурных режимов в цехах	постоянно
и должны производиться непрерывно в максимально сроки		
	Обучение персонала, работа со специализированной организацией	По договору
	Оборудование помещений инсектицидными лампами, работа со специализированной организацией по программе ПК	По договору
	Своевременное удаление отходов, хранение в закрытых емкостях	постоянно
	Контроль соблюдения рецептуры, Контроль за доведением информации, товарное соседство	постоянно
	Контроль сопроводительных документов на тару,	постоянно
	Контроль соблюдения санитарных правил и норм	
	Температура блюда при раздаче	При каждой раздаче постоянно

Т	Соблюдение требований. Обучение персонала. Смывы на БГКП	Постоянно Согласно договору
Т	Контроль за соблюдением условий хранения и сроков годности п/ф Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала Контроль и учет за работой бактерицидных ламп	постоянно
Т	Соблюдение правил приготовления и хранения продукции, обучение персонала	постоянно

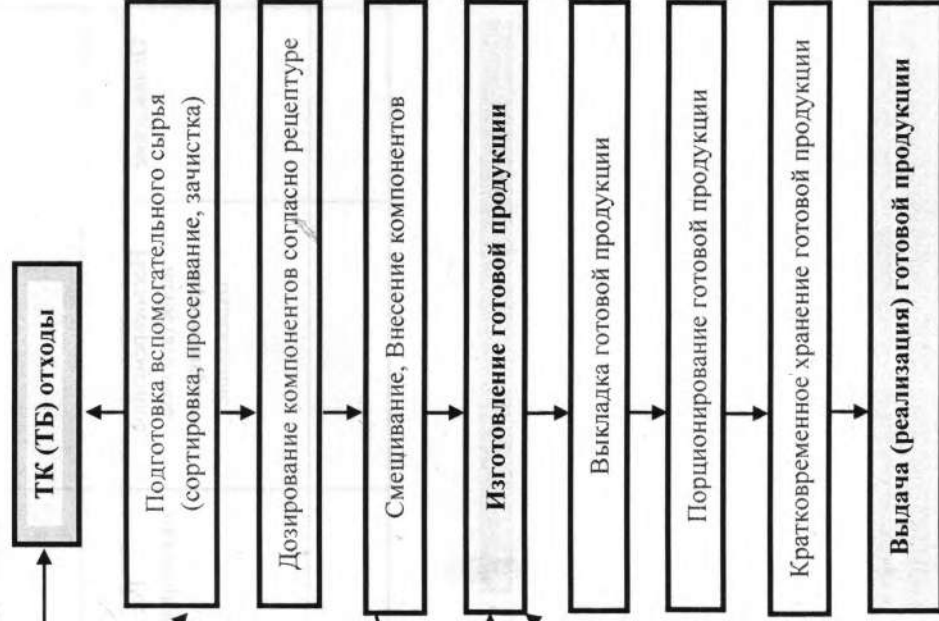
анизации общественного питания населения»
я не более 30 минут

Условиям, основанных на принципах ХАССП	Издание 2022г.
	Изменение 0
	Лист 70 из 90

И ВТОРЫХ БЛЮД

А И ДР.)

И ДР.)



условиям, основанных на принципах ХАССП	Издание 2022г.
	Изменение 0
	Лист 72 из 90

РАБОТЫ (УЧАСТОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ)

РАБОТЫ



Условиям, основанных на принципах ХАССП	Издание 2022г.
	Изменение 0
	Лист 73 из 90

НОМУ СЫРЬЮ

вляется при наличии маркировки и
ответствия, предусмотренных в том

сопроводительной документации и
принятии общественного питания не

ой истек, подлежит утилизации.

реализации готовых блюд, должны
. Каждая партия вспомогательных
ть качества и безопасности.

пестицидов, нитратов, токсичных
е ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013,

О КОНТРОЛЯ

: соответствующих обязательным

заболеваний

м условиям, основанных на принципах ХАССП	Издание 2022г.
	Изменение 0
	Лист 74 из 90

Critical Control Points)

логического процесса:

организмов
й продукции»)

Корректирующие действия			
то й	Процедура	Ответст венный	Регистративно - учетный документ
	8	9	10
	Утилизация (при необходимости) Инструктаж сотрудников		Журнал Протокол обучения (инструктажа)
	Утилизация (при необходимости) Инструктаж сотрудников		Журнал Протокол обучения (инструктажа)

уемых потребителю через раздачу, должна
ом предусматриваются: для горячих блюд
прниры - не ниже 65°C, холодные напитки -

условиям, основанных на принципах ХАССП	Издание 2022г.
	Изменение 0
	Лист 75 из 90

Приложение №1

РАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

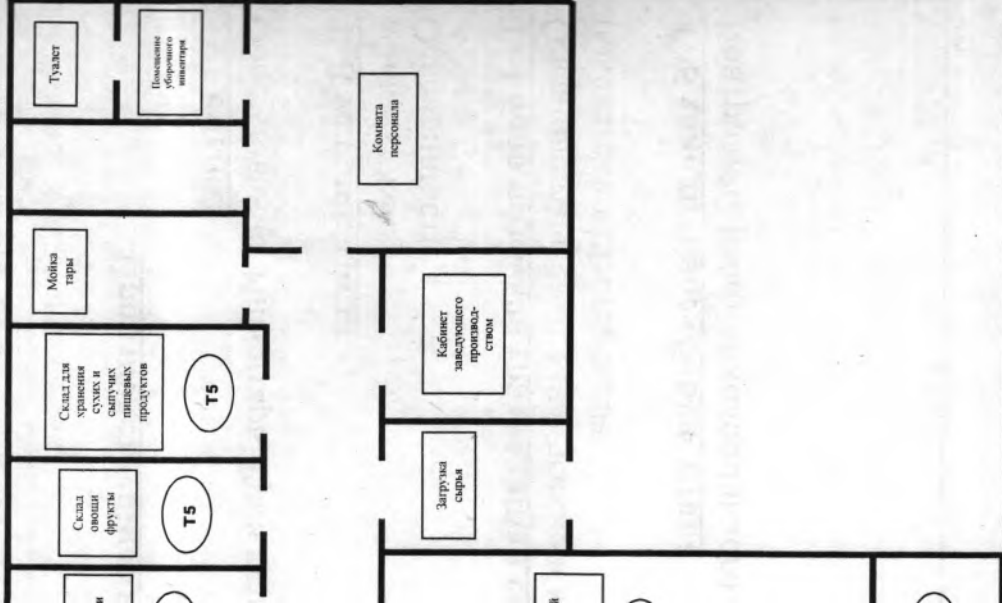
Продукция

А
ция

	Издание 2022г.
в условиях, основанных на принципах ХАССП	Изменение 0
	Лист 76 из 90

Приложение №2

ПЛОЩАДКИ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК В
БЛОКЕ



условиям, основанных на принципах ХАССП	Издание 2022г.
	Изменение 0
	Лист 77 из 90

Приложение №3

ОВАНИЙ ПО КОНТРОЛЬНЫМ

Д. регламентирующие ведение исследований, экспертиз	Ответственный исполнитель. регистрационно-учетный документ
5	6
2.3/2.4.3590-20 питарно-демиологические ования к организации ественного питания ления» нПиН 3.3686-21 питарно-демиологические ования по рилактике екционных болезней» 127) 4.2.0220-20 «Методы тарно-ериологического едования микробной мененности объектов нней среды» /К 4.2.2661-10	По договорам с аккредитованной организацией Протокол исследований (испытаний)

условиям, основанных на принципах ХАССП	Издание 2022г.
	Изменение 0
	Лист 78 из 90

тоды санитарно-эпидемиологических исследований»	
ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Европейского Союза «О безопасности пищевой продукции» «Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	По договору с аккредитованной организацией Протокол исследований (испытаний)

	Издание 2022г.
условиям, основанных на принципах ХАССП	Изменение 0
	Лист 79 из 90

СанПиН 1.2.3685-21 Санитарно-гигиенические нормативы требований к обеспечению безопасности (или) безвредности для факторов среды обитания»	По договору с аккредитованной организацией Протоколы испытаний
СанПиН 1.2.3685-21 Санитарно-гигиенические нормативы требований к обеспечению безопасности (или) безвредности для факторов среды обитания» СанПиН 2.1.3684-21	По договору с аккредитованной организацией Протоколы исследований (испытаний)

	Издание 2022г.
4 условиям, основанных на принципах ХАССП	Изменение 0
	Лист 80 из 90

нитарно-демиологические бования к содержанию риторий городских и ских поселений, к ным объектам, питьевой е и питьевому оснащению, осферному воздуху, вам, жилым ещениям, эксплуатации изводственных, ественных помещений, низации и проведению итарно- гивозидемических филактических) оприятий»	
2.3/2.4.3590-20 нитарно-демиологические бования к организации ественного питания ления» (контроль нодения за п.п. 8.1.10, 4.)	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

	условиям, основанных на принципах ХАССП	Издание 2022г.
		Изменение 0
		Лист 81 из 90

по применению фицирующего тва	По договору с аккредитованной организацией Протоколы исследований (испытаний)
-------------------------------------	--

условиям, основанных на принципах ХАССП	Издание 2022г.
	Изменение 0
	Лист 82 из 90

Приложение №4

КОНТРОЛЯ ЗА ГОД

дприятие пищевых продуктов и
мероприятий.

заний, измерений, испытаний,

при поступлении соответствующего

Условиям, основанных на принципах ХАССП	Издание 2022г.
	Изменение 0
	Лист 83 из 90

Приложение № 5

2) (рекомендуемый):

и результатов производственного

жа по предупреждению попадания

метов в продукцию

ицинских книжек и регистрации

арительного и (или) периодического

отра работников

аново-предупредительного технического

емонта оборудования

отходов

ии несоответствий (ХАССП)

ии несчастных случаев на производстве

ии аварийных ситуаций

сотрудников программе безопасности

принципов ХАССП

ии инструктажа на рабочем месте (ГОСТ

ии вводного инструктажа по охране

004-2015)

своения группы 1 по электробезопасности

скому персоналу

верок, проводимых органами

контроля (надзора), органами

онтроля

окументов в архив

условиям, основанных на принципах ХАССП	Издание 2022г.
	Изменение 0
	Лист 84 из 90

Приложение № 6

О КОНТРОЛЯ ЗА СООТВЕТСТВИЕМ И ТЕХНИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ,

удит)			
рудование			
температура, лажность в дильной камере (ХК)	Зараженность плесенью		Установ- лено
	Не установлено		
	✓		
Подпись исполнителя			

Персонал		
етов из ика я, СИ, ки и т.д.)	Соблюдение правил личной гигиены	
	Соблюдаются	Не соблюдаются
	✓	
	Подпись исполнителя	

	Издание 2022г.	
	Изменение 0	
	Лист 85 из 90	

	Ответственное лицо	
	ФИО	Подпись

Особенности предпринятых корректирующих действий, при их применении*	Подпись ответственного лица

т указанным спецификациям, Предприятие должно

Оценка по результатам тестирования

Условиям, основанным на принципах ХАССП	Издание 2022г.
	Изменение 0
	Лист 86 из 90

Дата проведения итального ремонта	Вид ремонта

Регистрирующие действия	Регистративно- учетные документы для корректирующих действий	Ответственные лица для корректирующих действий

	условиям, основанных на принципах ХАССП	Издание 2022г.
		Изменение 0
		Лист 87 из 90

Приложение № 7

КОТОРЫХ ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРИ ИИ УСЛУГ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ

А

контроле в Российской Федерации» (вступил в

объектов»

ации»

и»

кцию из фруктов и овощей»

о продукцию»

добавок, ароматизаторов и технологических

кции»

и рыбной продукции»

ованной питьевой воды, включая природную

в условиях, основанных на принципах ХАССП	Издание 2022г.
	Изменение 0
	Лист 88 из 90

защиты»

цим санитарно-эпидемиологическому надзору

итарных правил и выполнением санитарно-

питания населения» (с ограниченным сроком

ом действия до 01.01.2027)

ружений, оборудования и транспорта, а также
или оказание услуг» (с ограниченным сроком

1) безвредности для человека факторов среды

их и сельских поселений, к водным объектам,
испуатации производственных, общественных
ий» (действует с 01.03.2021 до 01.03.2027)

езней» (действует с 01.09.2021 до 01.09.2027)

ТОВ»

ия) пищевой продукции на основе принципов

приятий общественного питания в условиях

ования микробной обсемененности объектов

Условиям, основанных на принципах ХАССП	Издание 2022г.
	Изменение 0
	Лист 89 из 90

ием изготовленной продукции стандартам,

ной гигиенической подготовке и аттестации

ждении Порядка проведения обязательных
й статьи 213 Трудового кодекса Российской
ми производственными факторами, а также
осмотры», действующий до 01.04.2027

нения Российской Федерации от 31.12.2020
бот, при выполнении которых проводятся
кие осмотры», действующий до 01.04.2027.

утверждении национального календаря
показаниям и порядка проведения

**контроля факторов среды обитания в
электронных носителях**

и условиям, основанных на принципах ХАССП	Издание 2022г.
	Изменение 0
	Лист 90 из 90

з рисков и критические контрольные точки