

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
ГБДОУ детским садом №39
Красносельского района
Санкт-Петербурга
И.А. Лебедева



Руководство по безопасности системы ХАССП

ПЛАН ХАССП (НАССР)

Дата введения в действие – “ 11 ” октября 2021г

Разработано: ГБДОУ детский сад
№ 39 Красносельского района
Санкт-Петербурга

г. Санкт-Петербург
2021г

ГБДОУ детский сад № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	Дата: 11.10.2021
		Страница: 2 из 29

Область применения и распространения

Руководством учреждения (приказом по учреждению № ___ от _____ 20__ г.) принято решение – разработать, внедрить, поддерживать в рабочем состоянии процедуры, основанные на принципах ХАССП и распространить их на весь технологический процесс, включающий закупку, производство, реализацию продукции.

Настоящее Руководство по безопасности системы ХАССП (далее - Руководство) описывает процедуры, основанные на принципах ХАССП и является основополагающим документом ГБДОУ детский сад № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга (далее – предприятие или организация) при осуществлении процессов производства вышеуказанной продукции для обеспечения качества и безопасности продукции, для выполнения требований законодательства, в т.ч. указанных в ст.10 п.2 и ст.11 п.3 главы 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и демонстрации заинтересованным сторонам выполнение процедур, основанных на принципах ХАССП.

Руководство распространяется на деятельность всех подразделений и должностных лиц ГБДОУ детский сад № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга участвующих в процессах производства продукции.

Требования данного Руководства являются обязательными.

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 39 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Красносельского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга)

198329, Санкт-Петербург, ул. Добровольцев, д.14, корп.2, литер А
тел./факс: (837) 735-08-22, 735-08-31

ИНН 7807026000

КПП 780701001

ОГРН 1027804601450

ОКПО 52186787

ОКАТО 40279564000

ОКОГУ 23280

ОКОПФ 20903

ОКОНХ 85.11

Лицевой счет 0551073 в комитете С-Пб

dc-39@yandex.ru

Заведующий : Лебедева Ираида Анатольевна

ГБДОУ детский сад № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	Дата: 11.10.2021
		Страница: 3 из 29

Принципы ХАССП

ХАССП — систематический подход к идентификации, оценке, и контролю опасностей безопасности пищевых продуктов, основанных на следующих семи принципах:

Принцип 1: Проведение анализа рисков.

Принцип 2: Определение критических контрольных точек (ККТ).

Принцип 3: Установление критических пределов.

Принцип 4: Установление процедуры контроля.

Принцип 5: Установление корректирующих действий.

Принцип 6: Установление процедур проверки.

Принцип 7: Установление процедуры документации и ведение записей

Политика в области качества и безопасности пищевой продукции

Политика в области качества и безопасности пищевой продукции разработана руководством предприятия и утверждена отдельным документом от 11.10.2021.

Организационная структура ГБДОУ детский сад № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга

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

Организационная структура ГБДОУ детского сада № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга и распределение функциональных обязанностей сотрудников регламентируется системной организационной документацией:

- приказами Заведующего ГБДОУ детского сада № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга
- должностными инструкциями работников.

Нормативные документы

В настоящем Руководстве использованы ссылки на следующие нормативные документы:

- ГОСТ ISO 9000-2011 (ISO 9000:2005) «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;

ГБДОУ детский сад № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	Дата: <i>11.10.2021</i>
		Страница: 4 из 29

- Кодекс Алиментариус по гигиене пищевых продуктов САС/RCP 1-1969, Rev. 4-2003;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- Регламент ЕС № 853/2004 по гигиене пищевых продуктов от 29.04.2004 г.;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

3.1 Термины и определения

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

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

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

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

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

Соответствие – выполнение требований.

Несоответствие – невыполнение требований.

Производственная среда – совокупность условий, в которых выполняется работа.

Потребитель – организация или лицо, получающее продукцию.

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

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

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

Технологическая схема - схематическое системное представление последовательности и взаимодействия этапов.

ГБДОУ детский сад № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	Дата: 11.10.2021
		Страница: 5 из 29

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

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

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

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

Коррекция – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

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

Критический предел – критерий, позволяющий отделить приемлемость от неприемлемости.

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

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

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

Проверка (аудит) – систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом/ аудитором) или группой лиц (экспертов/аудиторами), не зависимых в принятии решений.

Документ – информация и соответствующий носитель.

Информация – значимые данные.

ГБДОУ детский сад № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	Дата: 11.10.2021
		Страница: 6 из 29

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА

Технологическая схема представлена отдельным документом.

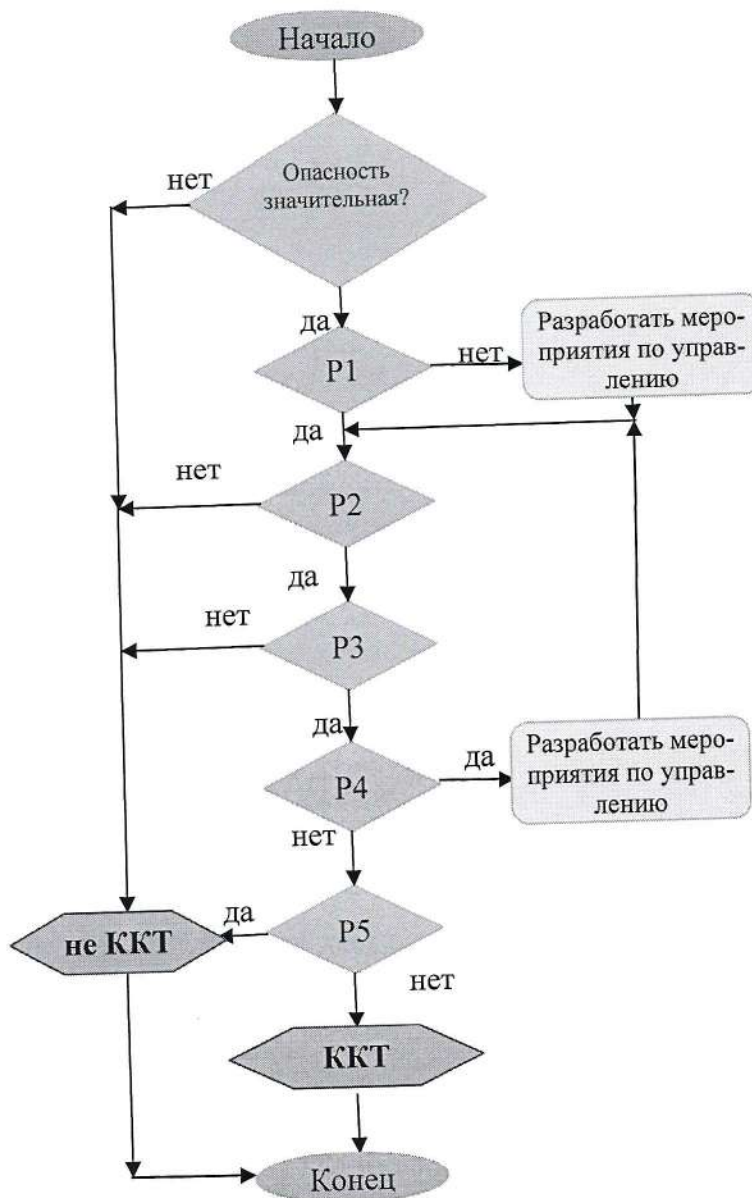
АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ

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

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

Анализ опасностей производится согласно технологическим схемам производства продукции.

«Дерево принятия решений»



P1	Существуют ли мероприятия по управлению установленной опасностью?
P2	Необходим ли контроль в этой фазе процесса для его безопасности?
P3	Предусмотрено ли устранение или уменьшение опасности до приемлемой степени?
P4	Возможно ли увеличение контаминации до неприемлемой степени?
P5	Устраняют ли или уменьшают ли до приемлемой степени опасности следующие стадии процесса?

ПЛАН ХАССП (НАССР)	
ГБДОУ детский сад № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга	Версия № 1 Дата: 14.10.2021 страница: 8 из 29

1. Анализ опасностей
 Таблица 1 Идентификация критических контрольных точек производится согласно «Дереву принятия решений»

№ операции	Наименование операции	Учитываемые риски	Блок-схема № 0.1 Мойка посуды					ККТ, PRP
			Вопрос 1	Вопрос 2	Предупреждающие меры	Вопрос 3	Вопрос 4	
0.1.1	Поступление использованной посуды	Досадание остатков блюд персоналом	да	да	Личная гигиена	нет	нет	-
0.1.2	Предварительная очистка от остатков пищи	Рисков нет						
0.1.3	мойка посуды при температуре	КМАФАнМ, БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. салмонеллы, Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus, Дрожжи, Плесени	да	да	Соблюдение режима мойки	да	нет	PRP
0.1.4	Складирование и сушка на стеллажах для чистой посуды	КМАФАнМ БГКП	да	да	Мойка и дезинфекция стеллажей, личная гигиена, производственный контроль	нет	нет	PRP
		Вредители и отходы их жизнедеятельности	да	да	Мероприятия по дератизации и дезинсекции, конструкция стеллажей	нет	нет	PRP
		Человеческий фактор	нет					
		Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Визуальный контроль целостности	нет	нет	PRP

ПЛАН ХАССП (НАССР)	
ГБДОУ детский сад № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга	страница: 12 из 29
Версия № 1	Дата: 11.10.2021

Код	Описание	КМАФАнМ	да	Аудиты	да	нет	нет	ККТ	
0.4.2	Тепловая обработка: - варка, тушение при t 100 °С в течение 20-30 мин. - жарка, запекание при t 180-220 °С в течение 20-30 мин.	КМАФАнМ БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Дрожжи, Плесени	да	Соблюдение технологических параметров, Обучение персонала	да	нет	нет	2	
0.4.3	Выдача	Человеческий фактор	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	нет	PRP	
		КМАФАнМ БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Дрожжи, Плесени Гепатит А Mycobacterium (микробактерии)	да	Контроль мытья посуды Обучение персонала Личная гигиена Санитарные книжки	да	нет	нет	PRP	
		Человеческий фактор	да	Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	нет	PRP	
Блок-схема № 0.5 Приготовление соусов и заправок									
0.5.1	Приготовление горячих соусов варка при t 100 °С в течение до готовности	КМАФАнМ БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Сульфитредуцирующие	да	Входной контроль Соблюдение технологических параметров Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря	да	нет	нет	PRP	

ПЛАН ХАССП (НАССР)	
Версия № 1	Дата: <i>11.10.2021</i>
страница: 13 из 29	
ГБДОУ детский сад № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга	

		Личная гигиена					
	клостридии		да		да	нет	да
	Дрожжи, Плесени		да		да	нет	да
	Гепатит А		да		да	нет	да
	Mycobacterium (микробактерии)		да		да	нет	да
	Человеческий фактор		да		да	нет	да
Блок-схема № 1 Приготовление салатов							
1.1	Мойка, очистка, нарезка (овощи, фрукты зелень)	да	да	да	да	нет	да
	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи	да	да	да	да	нет	да
	Гнилые плоды и ягоды	да	да	да	да	нет	да
	Гепатит А Mycobacterium (микробактерии) Человеческий фактор	да	да	да	да	нет	да

ПЛАН ХАССП (НАССР)

ГБДОУ детский сад
№ 39
Красносельского района
Санкт-Петербурга

Версия № 1

Дата:

11.10.2021

страница: 14 из 29

		да	да	нет	да	нет	PRP	
1.2	Приготовление согласно ТТК	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфитредуцирующие кlostридии Плесени, Дрожжи Гепатит А Mycobacterium (микробактерии) Человеческий фактор	да	да	да	Входной контроль Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря Обучение персонала Личная гигиена	да	PRP
1.3	Выдача	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Осколки скорлупы орехов, плодов, яиц и пр. Осколки стекла и хрупких предметов Человеческий фактор	да	да	да	Мед. книжки Личная гигиена Обучение персонала Личная гигиена Аудиты Контроль мытья посуды Обучение персонала Личная гигиена Обучение персонала Визуальный осмотр Обучение персонала Визуальный осмотр Обучение персонала Визуальный осмотр	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	Дата: <i>11.10.2021</i>
		страница: 15 из 29

Блок-схема №2 Приготовление в горячих блюдах						
				да	нет	PRP
2.1	Приготовление полуфабрикатов (мойка, зачистка, нарезка, измельчение)	КМАФАнМ, БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфитредуцирующие клостридии Дрожжи, Плесени	да	да	нет	PRP
		Гепатит А Mycobacterium (микробактерии)	да	да	нет	PRP
		Человеческий фактор	да	да	нет	PRP
2.2	Тепловая обработка, температура в толще продукта согласно ТТК на блюдо	КМАФАнМ, БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфитредуцирующие клостридии Дрожжи, Плесени	да	да	нет	ККТ 3
		Человеческий фактор	да	да	нет	PRP

ГБДОУ детский сад № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	страница: 16 из 29
Дата:	11.10.2021	

2.3	Выдача	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus	да	да	да	да	нет	да	нет	PRP
		Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	да	да	нет	да	нет	PRP
		Человеческий фактор	да	да	да	да	нет	да	нет	PRP
Блок-схема № 3 Приготовление первых блюд										
3.1	Мойка, очистка, нарезка	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи	да	да	да	да	нет	да	нет	PRP
		Гелатин А Mucobacterium (микробактерии) Человеческий фактор	да	да	да	да	нет	да	нет	PRP
3.2	Сохранение подготовлен-	Нарушение условий хра-	да	да	да	да	нет	да	нет	ККТ

ГБДОУ детский сад № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	Дата: <i>11.10.2021</i>
		страница: 18 из 29

	Плесени, Дрожжи	да	да	Мед. книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP
	Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
3.6	Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
	Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
3.7	КМАФАнМ БГКП, E.coli, Staphylococcus aureus Патогенные, в т.ч. Salmonella Бактерии рода Proteus	да	да	Соблюдение технологической дисциплины Личная гигиена	да	нет	да	PRP
	Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
3.8	КМАФАнМ, БГКП, E.coli, Staphylococcus aureus Патогенные, в т.ч. Salmonella Бактерии рода Proteus	да	да	Контроль мытья посуды Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	да	PRP
	Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Обучение персонала Визуальный осмотр	да	нет	да	PRP
	Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	страница: 19 из 29
	Дата: <i>14.10.2021</i>	

		Личная гигиена Аудиты					
Блок-схема № 4 Приготовление теста							
		да	нет	да	нет	да	нет
4.1	Просеивание муки	Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), Металлопримеси, элементы технологического оснащения и продукты его износа Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Входной контроль, Приемка СИМ, Визуальный контроль	да	PRP
4.2	Мойка яиц: -Обработка яйца раствором НИКА 2 -выкладывание в чистую промаркированную посуду Мойка яиц может осуществляться другими средствами разрешенными к применению и имеющими все необходимые сопроводительные документы	КМАФАнМ БГКП, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus	да	да	Соблюдение режима мойки	да	PRP
4.3	Приготовление теста	КМАФАнМ БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Bacillus subtilis Дрожжи, Плесени Гепатит А	да	да	Мойка и дезинфекция оборудования	да	PRP
				да	нет	да	PRP
				да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	страница: 20 из 29
	Дата: 11.10.2021	

		ки, Осмотр персонала						
	Мусобастегіум (микобактерии)	да	да	нет	да	нет	да	PRP
	Человеческий фактор	да	да	нет	да	нет	да	PRP
	Металлопримеси, элементы технологического оснащения и продукты его износа	да	да	нет	да	нет	да	PRP
	Осколки скорлупы яиц	да	да	нет	да	нет	да	PRP
Блок-схема № 5 Приготовление мучных изделий								
5.1	Мойка, очистка, нарезка (овощи, зелень, фрукты, и др.)	да	да	нет	да	нет	да	PRP
	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи	да	да	нет	да	нет	да	PRP
	Гнилые плоды и ягоды	да	да	нет	да	нет	да	PRP
	Гепатит А Мусобастегіум (микобактерии)	да	да	нет	да	нет	да	PRP
	Человеческий фактор	да	да	нет	да	нет	да	PRP
5.2	Сохранение подготовлен-	да	да	нет	да	нет	да	ККТ

ГБДОУ детский сад № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Версия № 1	страница: 21 из 29
	Дата: 11.10.2021	

ной начинки	Нарушение сроков годности	да	ввий хранения	да	нет	да	5
5.3 в холодильнике при t от (+2) °C до (+6) °C согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 Приготовление начинки (нарезка, измельчение, смешение)	КМАФАнМ БГКП, E. coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Сульфитредуцирующие клостридии Плесени, Дрожжи	да	Входной контроль Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	да	PRP
5.4 Сохранение подготовленной начинки в холодильнике при t от (+2) °C до (+6) °C согласно СанПиН 2.3.2.1324-03	Гепатит А Mycobacterium (микробактерии) Человеческий фактор	да	Мед. Книжки Личная гигиена	да	нет	да	PRP
5.5 Комплектация мучных	Нарушение условий хранения Нарушение сроков годности	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	да	PRP
	КМАФАнМ	да	Соблюдение условий хранения	да	нет	нет	ККТ 6
		да	Соблюдение сроков годности	да	нет	да	PRP
		да	Мойка и дезин-	да	нет	да	PRP

ГБДОУ детский сад № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга	ПЛАН ХАССП (НАССР)		страница: 23 из 29
	Версия № 1	Дата: <i>11.10.2021</i>	

				Блок-схема № 6 Приготовление напитков, компотов, киселей			
	Salmonella	да	да	да	да	да	да
	Staphylococcus aureus	да	да	да	да	да	да
	Бактерии рода Proteus	да	да	да	да	да	да
	Плесени, Дрожжи	да	да	да	да	да	да
	Гепатит А	да	да	да	да	да	да
	Мусобастегий (микробактерии)	да	да	да	да	да	да
	Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	да	да	да	да
	Человеческий фактор	да	да	да	да	да	да
6.1	Смешивание ингредиентов	да	да	да	да	да	да
	КМАФАнМ	да	да	да	да	да	да
	БГКП, Staphylococcus aureus	да	да	да	да	да	да
	Патогенные, в т.ч. Salmonella	да	да	да	да	да	да
6.2	Выдача	да	да	да	да	да	да
	Человеческий фактор	да	да	да	да	да	да
	КМАФАнМ, БГКП, Staphylococcus aureus	да	да	да	да	да	да
	Патогенные, в т.ч. Salmonella	да	да	да	да	да	да
	Плесени, Дрожжи	да	да	да	да	да	да
	Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	да	да	да	да
	Личная гигиена	нет	нет	нет	нет	нет	нет
	Мед. книжки Личная гигиена	да	да	да	да	да	да
	Обучение персонала	нет	нет	нет	нет	нет	нет
	Визуальный осмотр	да	да	да	да	да	да
	Обучение персонала	да	да	да	да	да	да
	Личная гигиена Аудиты	да	да	да	да	да	да
	Контроль технологической дисциплины	нет	нет	нет	нет	нет	нет
	Личная гигиена	да	да	да	да	да	да
	Обучение персонала	да	да	да	да	да	да
	Личная гигиена Аудиты	да	да	да	да	да	да
	Контроль мытья посуды	нет	нет	нет	нет	нет	нет
	Обучение персонала	да	да	да	да	да	да
	Личная гигиена	да	да	да	да	да	да
	Обучение персонала	да	да	да	да	да	да
	Личная гигиена	нет	нет	нет	нет	нет	нет
	Визуальный	да	да	да	да	да	да
	Обучение персонала	да	да	да	да	да	да
	Личная гигиена	да	да	да	да	да	да

ГБДОУ детский сад № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга	ПЛАН ХАССП (НАССР)		страница: 24 из 29
	Версия № 1	Дата: <i>11.10.2021</i>	

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

ГБДОУ детский сад № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга	Версия № 1	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Дата: <i>14.10.2021</i>	страница: 25 из 29	

ОБЪЕДИНЕНИЕ ККТ

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

- при выполнении одной и той же операции осуществляется контроль одним исполнителем нескольких опасных факторов;
- один и тот же опасный фактор контролируется одним исполнителем на нескольких операциях.

Результат объединения контрольных критических точек представлен в Таблице 2.

Таблица 2. Объединение ККТ

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

РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП

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

ПЛАН ХАССП (НАССР)	
Версия № 1	страница: 26 из 29
Дата: 11.10.2021	
ГБДОУ детский сад № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга	

Рабочий лист ККТ № 1

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

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

Физические: нарушение условий хранения и сроков годности

Объект контроля	Мероприятия по управлению	Способы мониторинга			Коррекция и корректирующие действия			Процедура оценки результативности мероприятий						
		Процедура	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура	Процедура		Документ, где фиксируется					
<table border="1"> <tr> <td>Наименование продукта</td> <td>Предельное значение</td> </tr> <tr> <td>Контролируемые параметры</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Температура, срок годности</td> <td>1.(2..+6)° 2. (-16..-24) 3. Не более 25°C, относительная влажность не более 75% СанПиН 2.3.2.1324-03</td> </tr> </table>	Наименование продукта	Предельное значение	Контролируемые параметры		Температура, срок годности	1.(2..+6)° 2. (-16..-24) 3. Не более 25°C, относительная влажность не более 75% СанПиН 2.3.2.1324-03	1.Соблюдение условий хранения и сроков годности 2.Соблюдение плана ППР холодильников и графика поверки СИ	Контроль условий хранения и сроков годности. Контроль выполнения плана ППР и поверки СИ	Ежедневно Согласно графика поверки СИ	Кладовщик Шеф-повар Повар Заместитель заведующего по АХР	Журнал температурных режимов холодильного оборудования Журнал контроля условий хранения на складе Журнал ремонта оборудования	Перемещение продукции в резервный холодильный охлаждающий Оценка организационных характеристик процессов Контроль выполнения плана ППР и поверки СИ	Журнал несоответствий и корректирующих действий Журнал контроля хранения на складе Журнал ремонта оборудования	Во время внутренних аудитов.
Наименование продукта	Предельное значение													
Контролируемые параметры														
Температура, срок годности	1.(2..+6)° 2. (-16..-24) 3. Не более 25°C, относительная влажность не более 75% СанПиН 2.3.2.1324-03													

ГБДОУ детский сад № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга	Версия № 1	ПЛАН ХАССП (НАССР)	
	Дата: <i>14.10.2021</i>	страница: 27 из 29	

Рабочий лист ККТ №2

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

Объект контроля	Мероприятия по управлению	Способы мониторинга			Коррекция и корректирующие действия		Процедура оценки результативности мероприятий	
		Процедура	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура		Документ, где фиксируется
Наименование продукта Готовые блюда	Предельное значение В соответствии с ТТК (не ниже 75°C)	Контролируемые параметры Температура в толще продукта	Мероприятия по управлению Соблюдение технологической дисциплины	Процедура Визуальный контроль	Периодичность ежедневно	Ответственный Шеф-повар Бракеражная комиссия	Документ, где фиксируется Бракеражный журнал Журнал тепловой обработки	Процедура оценки результативности мероприятий Во время внутренних аудитов.
						Процедура Изъятие продукции. КД в соответствии с СТО№04-21	Документ, где фиксируется Бракеражный журнал	Процедура оценки результативности мероприятий Во время внутренних аудитов.