Общество с ограниченной ответственностью
«Комбинат школьного питания «Подросток»»
(ООО «КШП «Подросток»)

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО «КШП «Подросток»

_____ С.Б.Попцов
«29» декабря 2020 года

Программа производственного контроля

Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов применительно к производству пищевой продукции на основе принципов ХАССП

пищеблок образовательной организации

<u>МОАУ «Гимназия №3»</u>

2020 год

Управление риском: процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

3. Общие положения

Планирование, разработка, внедрение и применение процессов производства качественной и безопасной продукции.

Организовано обеспечение результативности запланированных видов деятельности и любых изменений, вносимых в них. Эта деятельность включает в себя выполнение производственных программ обязательных предварительных мероприятий и/или плана ХАССП.

Основным элементом планирования является проведение оценки опасностей в целях идентификации тех опасностей, которыми необходимо управлять (п. 4.3. ГОСТ Р 51705.1-2001), определения степени управления, требуемого для обеспечения приемлемого уровня опасности, а также комбинаций мероприятий по управлению, с помощью которых это может быть достигнуто. Для этого предпринимаются предупреждающие действия, обеспечивающие получение соответствующей информации и ее использование.

Анализ опасных факторов позволяет определить соответствующие мероприятия по управлению и классифицировать их по группам, система мониторинга которых должна осуществляться в рамках плана ХАССП и/или производственных программ обязательных предварительных мероприятий, а также подробно спланировать действия по выполнению, мониторингу, верификации и актуализации этих мероприятий (п. 4.6. ГОСТ Р 51705.1-2001).

Структура производственного цикла организации питания

1. Заказ сырья и полуфабрикатов высокой степени готовности
2. Получение сырья и полуфабрикатов высокой степени готовности
3. Хранение сырья и полуфабрикатов высокой степени готовности
4. Отпуск сырья и полуфабрикатов высокой степени готовности на кухню
5. Приготовление блюд
6. Реализация рационов питания

4. Перечень документов, используемых при осуществлении деятельности

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения от 30.03.1999г № 52-ФЗ;
- Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1;
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
- Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) от 08.08.2001 № 134-ФЗ;
- Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ;

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения
2. Обозначения, сокращения, термины и определения
3. Общие положения
4. Перечень документов, используемых при осуществлении деятельности
5. Ответственность руководства
6. Информация о продукции
6. Ассортиментный перечень продукции, на производство которой распространяется система ХАССП
6. Условия хранения и сроки годности блюд

6. Технологические схемы производства

7. Анализ опасностей
8 Предупреждающие действия
9. Определение критических контрольных точек
10 План ХАССП (рабочие листы ХАССП)

11 Приложения

Приложение 1 Лист ознакомления
Приложение 1 Лист регистрации изменений

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

- СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;

- СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза;

- СП 3.1.7.2615-10 Профилактика иерсиниоза;

5. Ответственность руководства

Генеральный директор ООО «КШП «Подросток» принимает на себя обязательство по разработке и внедрению в организации системы управления качеством пищевых продуктов общественного питания, основанной на принципах ХАССП в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 и ГОСТ Р 51705.1-2001, а также последовательному улучшению ее результативности посредством:

- установления приоритетной целью организации обеспечение безопасности пищевой продукции;

- доведения до сведения персонала важности выполнения требований ТР ТС 021/2011, требований настоящего Руководства, соответствующих юридических требований, а также требований потребителей, касающихся безопасности пищевой продукции;

- разработки политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции;

- проведения анализа по обеспечению безопасности пищевой продукции со стороны руководства;

- обеспечения необходимыми ресурсами.

Свидетельством принятых обязательств является Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции (далее по тексту – Политика).

Ответственность за доведение Политики до персонала возлагается на заместителя генерального директора по производству.

Политика доводится до всего персонала в ходе проведения совещаний, наличием текста Политики на информационных стендах, ознакомлением с текстом Политики при приеме на работу.

В целях производства безопасной продукции ООО «КШП «Подросток» на предприятии издан приказ «О создании рабочей группы для обеспечения безопасного производства пищевой продукции».

3.12 Соусы;
3.13 Сладкие блюда;
3.14 Напитки;
3.14 Мучные кулинарные изделия;
3.15 Фарши.

Каждое блюдо готовится по технологическому документу, разработанному оформленному в соответствии с ГОСТ 1987-2012, ГОСТ 32691-2014

- Технологическая карта – документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюд, оформляется на основании действующего сборника рецептур блюд.

- Технико-технологическая карта (ТТК) - документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания. ТТК разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготовляемую на предприятии общественного питания.

6.2. Условия хранения и сроки годности блюд.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа или в соответствии с нормативными документами.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2 °С не более 30 минут.

Для анализа опасностей и классификации мероприятий по управлению рабочей группой для обеспечения безопасного производства пищевой продукции составлены обобщенные технологические схемы производства.

	Измельчение
	Промывание
Молоко сгущенное	Процеживание

3. Приготовление первых блюд

Подготовка к тепловой обработке	В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья
Тепловая обработка	Отваривание компонентов
	Пассерование
	Варка
	Перемешивание
Доработка в процессе тепловой обработки	Пассерование
	Тушение
	Припускание
	Перемешивание

4. Приготовление вторых блюд и гарниров

Подготовка к тепловой обработке сырья	В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья
Тепловая обработка	Отваривание компонентов
	Пассерование
	Тушение
	Припускание
	Обжаривание (температура в толще не менее 95 ^{0}С)
	Запекание
Доработка в процессе тепловой обработки	Процеживание (соус)
	Варка
	Охлаждение (макароны для макаронника)

	Обсушивание (картофель для пюре)
	Взрыхление (гречневая каша)
	Протирание
	Перемешивание

5. Приготовление третьих блюд

Подготовка к тепловой обработке сырья	В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья
Тепловая обработка	Заваривание
	Доведение до кипения
	Кипячение
	Варка
	Настаивание
	Охлаждение
Доработка в процессе тепловой обработки	Настаивание
	Процеживание

6. Приготовление молочных блюд

Подготовка к тепловой обработке сырья	В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья
Тепловая обработка	Варка
	Запекание
Доработка в процессе тепловой обработки	Приготовление сиропа, соуса
	Припускание
	Проваривание
	Соединение, перемешивание

правилам, технологической воды, содержащей промышленное отходы, и т.д. проявление действия на человека - головная боль, потеря внимания, поражение дыхательных путей и тканей желудочно-кишечного тракта, возникновение рака.

3. Физические факторы (опасности)

3.1.	Дерево, строительные материалы (цемент, песок, краска, мел, стружка, опилки)	Источником могут быть деревянные предметы производственного оснащения, деревянная тара, при проведении строительных работ, могут присутствовать в сырье. При попадании могут вызывать порезы рта и горла, удушье.
3.2	Личные вещи (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования, одноразовые перчатки, шапочки, бахилы).	При несоблюдении санитарно-гигиенических норм и правил производства возможно попадание в продукт. Могут вызвать удушье.
3.3	Бумага и упаковочные материалы (обрывки целлофановой, полиэтиленовой, бумажной, картонной упаковки)	Попадание в продукт возможно при несоблюдении санитарно-гигиенических норм и правил при производстве. Могут вызвать удушье.
3.4	Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти)	Источники микробиологического обсеменения продукции на последней стадии. Могут попасть в продукт при несоблюдении правил личной гигиены. Могут вызвать у человека расстройства желудочно-кишечного тракта, диарею.
3.5	Камни	Могут вызывать повреждения зубов или удушье, а острые - те же проблемы, что металл и стекло. Могут попасть в продукт с сырьевыми компонентами.
3.6	Металл	Может находиться в сырьевых компонентах. Болты, гайки, металлическая стружка - при неправильном содержании оборудования. Может вызвать травму, удушье, повреждение зубов, когда частицы острые - порезы ротовой полости, пищевода, желудочно-кишечного тракта.
3.7	Стекло и твердый пластик	Может присутствовать в сырье или попасть в продукт в процессе производства (стеклянные градусники, электрические лампочки, окна, посуда, инвентарь, пластиковые колпаки на оборудовании и т.д). Может вызывать порезы рта, провести к тяжелым последствиям.
3.8	Загрязнение из окружающей среды предприятия	Пыль, семена деревьев и растений Могут вызвать у человека аллергию, пищевое отравление.
3.9	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Вредители могут попасть в сырье при перевозках и хранении. Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны, трудно обнаруживаемы. Могут привести к отравлению.
3.10	Элементы технологического оснащения	Мелкие части оборудования, болты, гайки, кусочки электропроводов могут вызывать порезы, повреждения зубов, удушье.
3.11	Продукты износа машин и оборудования	Осколки деталей, подвергающихся заточке, ножи.
3.12	Металлопримеси	Может находиться в сырьевых компонентах, металлическая стружка - при неправильном содержании оборудования. Может вызвать травму, удушье, повреждение зубов, когда частицы острые - порезы ротовой полости, пищевода, желудочно-кишечного тракта.

№ п-п	Наименование программы	Внешние и внутренние нормативные документы, устанавливающие требования	Действия, предпринимаемые для снижения потенциальных опасностей
1	**Производственная инфраструктура**	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 Положение о проведении ППР зданий и сооружений Госстроя ССР от 29.12.1973 г. № 279 Программа производственного контроля Программа ХАССП	Обеспечение необходимым количеством помещений
			Обеспечение санитарно-техническим оборудованием и помещениями для личной гигиены. Обеспечение туалетами, гардеробными, раковинами для мытья рук, водой холодной и горячей, мылом, сушилками
			Осмотр состояния стен, потолков, полов
			Ремонт
			Уборка прилегающей территории Чистка и вывоз снега Удаление растительности
2	**Инженерные системы (электрохозяйство, водо- и теплоснабжение, системы вентиляции и кондиционирования, водоотведение, канализационные системы, системы видеонаблюдения, охранно-пожарная система, система наружного освещения)**	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей, утвержденные Министерство энергетики РФ приказом от 13.01.2003 г. № 6 СП 31.13330.2012 Схемы прокладки инженерных систем Схема водоснабжения	Обслуживание инженерных систем
			Обеспечение предприятия холодной и горячей водой в необходимом количестве
			Чистка, протирка осветительных приборов, арматуры
			Поддержание внутри помещений комфортной для работы температуры
			Обеспечение фильтрации и кондиционирования воздуха
			Чистка, протирка систем вентиляции и кондиционирования
			Контроль работы систем водоотведения

Периодичность действия	Документы, подтверждающие выполнение устанавливающих требований	Должность ответственного лица
Постоянно	План помещений	Администрация образовательной организации
Постоянно	План размещения	
Не реже 1 раза в месяц	Акты осмотра здания Дефектная ведомость	
В соответствии с планом ППР	Договоры (при необходимости) Акты выполненных работ	
Ежедневно По мере необходимости	Договор (при необходимости) Акты выполненных работ	
Постоянно	Договоры на оказание услуг	Администрация образовательной организации
Постоянно	Договор на водоснабжение	
По мере необходимости		
Постоянно		
Постоянно		
По мере необходимости		
Постоянно		

	тары, посуды	Инструкции по правилам мытья и дезинфекции посуды, инвентаря, тары Инструкции по уборке и санитарной обработке оборудования, помещений График проведения генеральных уборок			ния). Инструкции по применению от производителя.	
			Хранение моющих средств с контролем доступа	Постоянно		Повар - бригадир
			Закрепление уборочного инвентаря и нанесение специальной маркировки	Постоянно	Маркировка на инвентаре Перечень инвентаря по цехам	
			Хранение уборочного инвентаря в специально отведенном месте	Постоянно	Перечень уборочного инвентаря	
			Санитарная обработка оборудования, инвентаря, тары и посуды. Уборка и санитарная обработка помещений	1 раз в неделю	Журналы генеральных уборок	
6	**Личная гигиена**	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 Приказ 302-н Список работников, подлежащих периодическим и (или) предварительным осмотрам Инструкции по мытью рук Инструкции по соблюдению личной гигиены Должностные инструкции Типовые нормы бесплат-	Соблюдение правил личной гигиены персоналом	Постоянно	Договоры с ИЛ Протоколы исследований Лист ознакомления с инструкциями по соблюдению личной гигиены	Медицинская сестра Повар- Бригадир
			Предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры	При поступлении, в последующем 1 раз в год	Договоры на проведение медицинских осмотров Личная медицинская книжка Сертификат о прививках Заключительный акт График прохождения медицинских осмотров	Медицинская сестра Начальник бюро охраны труда Начальник отдела кадров
			Осмотр персонала перед допуском к работе	Ежедневно Каждую смену	Журнал здоровья	Повар- Бригадир
			Профессиональная гигиеническая подготовка	Не реже 1 раза в год	Личная медицинская книжка	Медицинская сестра

		N 89-ФЗ от 24.06.1998 Инструкция по обработке емкостей для ТКО	вывоза ТКО, очистка и санитарная обработка контейнеров для ТКО		Акты выполненных работ График вывоза ТКО Журнал учета образования и движения отходов	
			Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО	Постоянно		
			Визуальный осмотр мест хранения ТКО, емкостей и контейнеров для ТКО	Постоянно		
9	**Входной контроль.**	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 Приказ о бракеражной комиссии	Входной контроль	Каждая партия	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Документы, подтверждающие качество сырья Сопроводительные документы (декларации, сертификаты, ярлыки и др.)	Повар-бригадир
10	**Хранение продовольственного сырья и готовой продукции**	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011	Соблюдение условий хранения, эффективный оборот складских запасов, Хранение продуктов согласно классификации, соблюдение правил товарного соседства и размещения	Постоянно	Журнал температурного режима холодильного оборудования Журнал учета температуры и влажности помещений	Повар-бригадир Медицинская сестра
			Выделение зоны хранения и обеспечение маркировки	Постоянно	Маркировка на стенах, стеллажах, таре, упаковке, полках в холодильном оборудовании Маркировка на продукции	Повар - бригадир
			Соблюдение условий хранения готовой продукции	Постоянно	Журнал бракеража готовой продукции Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Записи по контролю температуры блюд. Маркировочный ярлык	Повар-бргадир Бракеражная комиссия

9.Определение критических контрольных точек

Критическая контрольная точка – это этап или процедура, где необходимо применение контроля, для того чтобы предотвратить, устранить или уменьшить опасность до приемлемого уровня.

Для точного определения критических контрольных точек разработан инструмент - дерево принятия решений. Это диаграмма, которая описывает ход логических рассуждений при изучении опасности на каждом этапе производственного процесса. Отвечая последовательно на вопросы дерева принятия решений, группа ХАССП принимает решение о целесообразности установления критической контрольной точки на данном этапе.

Применение дерева принятия решений должно быть гибким, с учетом того, где происходит процесс: в производстве, на этапе заготовки сырья, переработки, хранения, реализации или в других процессах. Члены рабочей группы должны использовать дерево принятия решений в описанной ниже последовательности, но при этом руководствуясь здравым смыслом. Следует отметить, что этот метод не может применяться во всех ситуациях, могут использоваться и другие методы.

Для определения критических контрольных точек процесса необходимо ответить на каждый вопрос последовательно по каждому этапу, где выявлены значимые опасные факторы, и по каждому установленному опасному фактору. На рисунке изображено дерево принятия решений для анализа опасностей процесса, а далее приведены пояснения хода логических рассуждений.

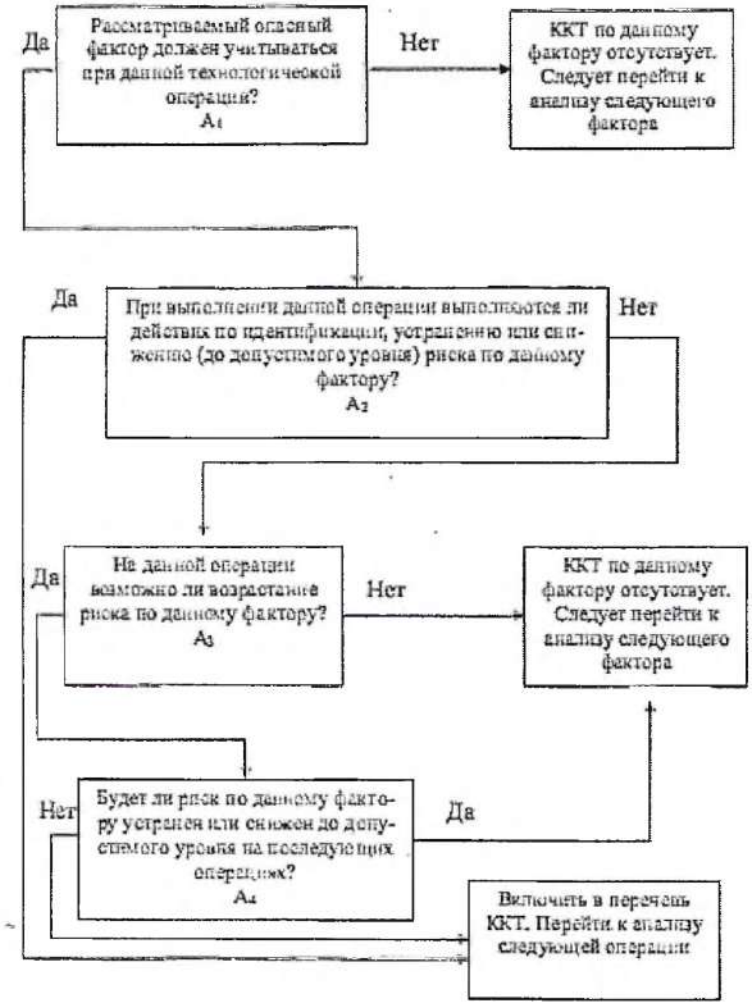

Рисунок. Дерево принятия решений по критическим контрольным точкам процесса

Приложение 1

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

Профессия	Фамилия, инициалы	Дата	Подпись
Повар-бригадир	Чернова А.В	11.01.2021г	[illegible]
Повар	Целокова О.С	11.01.2021г	[illegible]
Повар	Гимранова Э.К	11.01.2021г	[illegible]
Мойщик посуды	Генчер О.В.	11.01.2021г	[illegible]
Мойщик посуды	Сафарова Г.А.	11.01.2021г	[illegible]
Официант	Королева В.В.	11.01.2021г	[illegible]
Официант	Постникова Ю.М.	11.01.2021г	[illegible]

Приложение 1

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

Профессия	Фамилия, инициалы	Дата	Подпись

Приложение 1

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

Профессия	Фамилия, инициалы	Дата	Подпись

Приложение 1

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

Профессия	Фамилия, инициалы	Дата	Подпись

Приложение 2

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Дата введения изменения	Номер изменения	Номера разделов, пунктов	Кто разработал (должность, фамилия)	Кто утвердил (должность, фамилия)

Приложение 2

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Дата введения изменения	Номер изменения	Номера разделов, пунктов	Кто разработал (должность, фамилия)	Кто утвердил (должность, фамилия)

Приложение 2

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Дата введения изменения	Номер изменения	Номера разделов, пунктов	Кто разработал (должность, фамилия)	Кто утвердил (должность, фамилия)

Приложение 2

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Дата введения изменения	Номер изменения	Номера разделов, пунктов	Кто разработал (должность, фамилия)	Кто утвердил (должность, фамилия)

10. План ХАССП (рабочие листы ХАССП)

Этап	ККТ	Опасный фактор	Контролируемый параметр и его предельное значение	Процедура мониторинга	Регистрационно-учетный документ	Корректирующие действия
Хранение продовольственной продукции	ККТ 1	Микробиологический – возможен рост патогенных микроорганизмов	Температурно-влажностные параметры			Отрегулировать температуру регуляторами холодильников. Сообщить заведующему АХЧ образовательной организации и технический отдел КШП Провести ремонтные работы холодильного, вентиляционного оборудования.
			1) В холодильных камерах Температура от 0 до + 6 °С,	2 раза в смену Термометр	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.	
			2) В морозильных камерах – более минус 18°			
			3)	Гигрометрический психрометр	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	
Тепловая обработка	ККТ 2	Микробиологический – возможен рост патогенных микроорганизмов	Достаточность термообработки	Каждая партия	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Заключение о качестве.	Привести температуру к заданным параметрам. Довести температуру в толще продукта к заданным параметрам. Сообщить зав. производством. Провести ремонтные работы теплового оборудования. Пересмотреть график ППР. Провести внеплановое обучение персонала. Провести оценку и принять решение об использовании блюд.
			Температура и время доготовности блюд, температура в толще продукта - указаны в технологических картах на каждое блюдо.			

11	**Предотвращение попадания физических загрязнений**	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	Соблюдение потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, отходов	Постоянно	передвижение персонала, сырья, материалов, готовой продукции, отходов.	Повар-бригадир
			Запрет на одновременное перемещение в производственных участках сырья, материалов, полуфабрикатов, отходов	Постоянно	Временной регламент	
			Соблюдение требований к технологическим процессам	Постоянно	Схемы приготовления блюд	
			Контроль целостности упаковочных материалов	Постоянно	Журнал учета предметов из стекла и пластика	

		ной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам, а также санитарной одежды и санитарной обуви			Договоры на проведение профессиональной гигиенической подготовки Тесты	
			Обеспечение санитарной и специальной одеждой и обувью	1 раз в год	Личная карточка учета выдачи СИЗ Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви	Заведующий АХЧ Повар-Бригадир
			Стирка санитарной и специальной одежды	По мере загрязнения	Договоры Акты выполненных работ	Заведующий АХЧ Повар-Бригадир
7	**Предотвращение проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, птиц и животных**	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 СП 3.5.3.3223-14 График проведения дератизации и дезинсекции	Дератизация и дезинсекция	По графику	Договор на проведение дератизации и дезинсекции Акты выполненных работ Схемы размещения ловушек, приманок	Заведующий АХЧ
			Защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых (засетчивание оконных и дверных проемов, отверстий вентиляционных систем, отверстий в стенах, потолках и полах)	Постоянно	-	Администрация образовательной организации
			Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами	Постоянно	Журнал контроля эффективности мероприятий по дератизации и дезинсекции	
8	**Удаление отходов производства**	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 Процедура обращения с отходами.	Организация места хранения и сбора ТКО. Обеспечение маркировки мест сбора и емкостей с крышками для хранения ТКО	Постоянно	Договор на вывоз ТКО Акты выполненных работ Договор поставки (кости) Товарные накладные	Повар-Бригадир
			Обеспечение своевременного	Постоянно	Договор на вывоз ТКО	

3	**Техническое обслуживание оборудования, пригодность инвентаря, посуды, тары**	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 График ТО И ППР оборудования График поверки (калибровки) СИ Инструкция по санитарной обработке Перечень оборудования Перечень средств измерения (СИ)	Обеспечение оборудованием, инвентарем, посудой и тарой с учетом требований обеспечения пищевой безопасности	По мере необходимости	Паспорта на оборудование Документы, подтверждающие соответствие установленным требованиям Акты списания	Администрация образовательной организации Заместитель генерального директора КШП Заведующий АХЧ КШП
			Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций	По мере необходимости		Заместитель генерального директора КШП по техническим вопросам и безопасности Заместитель генерального директора КШП по производству
			Проведение плановых ТО и ППР оборудования	В соответствии с графиком ТО и ППР оборудования	Договор на техническое обслуживание оборудования Журнал ремонта и технического обслуживания оборудования	Главный энергетик Инженер
			Проведение поверки (калибровки) СИ	По мере необходимости	Паспорт на СИ	Администрация образовательной организации
4	**Производственная среда**	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 N 426-ФЗ от 28.12.2013 Система управления охраной труда Программа производственного контроля	Идентификация вредных и (или) опасных факторов производственной среды и трудового процесса, оценка уровня их воздействия	По мере необходимости	Договоры на проведение СОУТ Акты выполненных работ Карты СОУТ Договоры на проведение измерений Протоколы измерений	Заместитель генерального директора КШП по техническим вопросам и безопасности Начальник бюро охраны труда КШП
			Соблюдение схем потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, отходов	Постоянно	Схемы передвижения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, отходов.	Заместитель генерального директора КШП по производству
5	**Санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря,**	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	Использование разрешенных для пищевой промышленности моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно	Перечень применяемых чистящих и дезинфицирующих средств (разрешенных для примене-	Медицинская сестра Заведующий АХЧ КШП Повар - бригадир

8. Предупреждающие действия

Для управления рисками, связанными с безопасностью пищевой продукции на предприятии разработана «Программа производственного контроля ООО «КШП «Подросток», основанная на принципах ХАССП», которая включает в себя предварительные мероприятия (ПМ).

Рабочая группа определила предупреждающие действия, которые устраняют риски или снижают их до допустимого уровня, которые отражены в программах предварительных мероприятий.

7. Приготовление холодных блюд и закусок

Подготовка к приготовлению	В соответствии с разделом 2. Подготовка, предварительная обработка сырья
	Отваривание
	Охлаждение
	Пассерование
	Перетирание
	Удаление семенного гнезда (яблоки)
	Нарезка
	Измельчение
Приготовление блюд	Соединение, перемешивание
	Запекание
	Припускание
	Охлаждение

7. Анализ опасностей

7.1. Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней

1. Санитарно-показательные микроорганизмы.

Учитываются при оценке санитарного состояния тары, оборудования и рук персонала. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов.

Мезофильные микроорганизмы группы микробов, температура роста которых находится в пределах 20-45° С оптимальная температура 35-37° С. Гибель микроорганизмов наступает при температуре 60-70°С при часовой экспозиции.

Кишечная палочка - условно-патогенный микроорганизм, при ранении кишечника вызывает сепсис. Погибает при температуре 63-75°С. Вызывает токсикоинфекцию. Растет при температуре от 0° до +38° С, pH от 5 до 9. Учитывается при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья и готовой продукции.

2. Химические опасности

Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть. Обладают высокой токсичностью, способностью накапливаться в организме при длительном поступлении с пищевыми продуктами с отделенными проявлениями действия. Токсичные элементы попадают в сырье и готовую продукцию из-за загрязнения окружающей среды, почвы, на которых выращивалось сырье, при использовании оборудования, инвентаря, инструментов и контейнеров, не соответствующих санитарным нормам и

Мука	Просеивание
Сметана, томат, масло растительное	Процеживание
Соль пищевая, сахар, лимонная кислота, ванилин	Растворение в воде (контроль концентрации)
	Процеживание, просеивание
Хлеб	Нарезка
	Замачивание
Макаронные изделия	Сортировка
Крупа	Сортировка
	Промывание
Бобовые (горох, чечевица)	Сортировка
	Промывание, замачивание в воде
Масло сливочное	Топление
	Процеживание
	Кипячение
Творог	Протирание
Яйцо	Обработка (контроль концентрации растворов)
	Бой
	Процеживание
Сыр	Нарезка
	Измельчение
Зеленый горошек	Кипячение
Концентрат киселя	Разведение в воде
	Процеживание
Сухофрукты	Сортировка

6.3. Технологические схемы производства (обобщенные)

1. Входной контроль и хранение

Входной контроль и хранение	Контрольная отработка продовольственной продукции
	Поступление продовольственной продукции
	Приемка и взвешивание
	Разгрузка
	Хранение
	Отпуск в производство

2. Подготовка, предварительная обработка сырья

Мясо	Дефростация
	Изготовление кусковых полуфабрикатов (мелкокусковых, крупнокусковых)
	Измельчение, изготовление рубленых полуфабрикатов
Птица	Промывание
	Изготовление кусковых полуфабрикатов (мелкокусковых)
	Измельчение, изготовление рубленых полуфабрикатов
Рыба	дефростация
	Промывание
	Нарезка
	Измельчение, изготовление рубленых полуфабрикатов
Картофель, корнеплоды, овощи, фрукты	Промывание
	Выдержка сырых овощей для салатов без тепловой обработки в соляном растворе 10 мин (контроль концентрации и времени)
	Ошпаривание (фрукты)
	Очистка
	Нарезка, либо использование в целом виде

6. Информация о продукции

6.1. Ассортиментный перечень продукции, на производство которой распространяется система ХАССП.

Ассортиментный перечень продукции общественного питания ООО «КШП «Подросток» утвержден Генеральным директором и включает в себя следующие позиции:

1. Холодные блюда и закуски:
   - бутерброды, горячие бутерброды;
   - салаты и винегреты;
   - блюда из овощей;
   - блюда из рыбных и рыбных гастрономических продуктов.
2. Первые блюда:
   - борщи;
   - щи;
   - рассольники;
   - солянки;
   - супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями;
   - супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми;
   - супы-пюре;
   - супы прозрачные;
   - супы молочные;
   - холодные супы;
   - сладкие супы;
   - гарниры, пирожки, гренки к бульонам
3. Вторые блюда:

3.1Горячие вторые блюда:
   - отварные картофель и овощи;
   - картофель, овощи припущенные и тушеные;
   - картофель, овощи запеченные;

3.2 Блюда из бобовых;

3.3 Блюда их макаронных изделий;

3.4 Блюда из круп: каши;

3.5 Изделия из каш:
   - крупеники;
   - запеканки, пудинги;
   - котлеты, биточки;

3.6 Блюда из яиц;

3.7 Блюда из творога;

3.8 Блюда из рыбы;

3.9 Блюда из мяса, мясных продуктов;

3.10 Блюда из птицы;

3.11 Гарниры овощные для горячих блюд, крупяные, из макаронных изделий, из бобовых, мучные гарниры, сложные гарниры;

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880);

- Технический регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.2011 г. N 881);

- Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515;

- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания классификация и общие требования;

- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;

- ГОСТ 31985-2012 Услуги общественного питания. Термины и определения;

- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки продукции общественного питания;

- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;

- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;

- ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания;

- ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;

- ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;

- ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования;

- ГОСТ Р 54607.1- 2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания;

- ГОСТ Р 54607.3- 2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания;

- ГОСТ Р 54609- 2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания;

- ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу;

- ГОСТ Р 55323- 2012 Услуги общественного питания Идентификация продукции общественного питания. Общие положения;

- ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания;

- ГОСТ Р 56746-2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание;

1. Область применения

Настоящая программа устанавливает порядок проведения предварительных мероприятий, позволяющих провести анализ опасностей и их оценку, порядок разработки плана ХАССП для результативного планирования и производства безопасной пищевой продукции в рамках системы управления качеством пищевых продуктов.

Система управления качеством пищевых продуктов распространяется на производство продукции, включая процессы приемки сырья и материалов, подготовки сырья и материалов к производству, реализации готовой продукции при оказании услуг общественного питания, и позволяет убедиться в способности поставлять безопасную продукцию, отвечающую требованиям потребителей и обязательным требованиям к продукции, в способности управлять опасностями, угрожающими безопасности пищевой продукции, с целью обеспечения безопасности пищевой продукции в момент ее употребления человеком.

Программа разработана для реализации требований ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001.

2. Обозначения, сокращения, термины и определения

ККТ	критическая контрольная точка
НД	нормативная документация
ТР ТС	технический регламент Таможенного союза
ГОСТ Р	государственный стандарт РФ
ГОСТ	межгосударственный стандарт
СП	санитарные правила
СанПиН	санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки): Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП: Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Рабочая группа: Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

Опасность: Потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор: Вид опасности с конкретными признаками.

Предупреждающие действия: Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Корректирующие действия: Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации направленное на устранения риска или снижение его до допустимого уровня.

Политика
ООО «КШП «Подросток» в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции

Постоянная работа предприятия над качеством и ассортиментом продукции, совершенствование ее безопасности в соответствии с международными стандартами менеджмента качества, техническими регламентами – главные условия обеспечения успеха и устойчивого положения на рынке.

Стратегическая цель предприятия – производство качественной и безопасной продукции, удовлетворяющей требованиям, основанным на принципах ХАССП.

Пути достижения цели:

- применение программы ХАССП;
- точное соблюдение технологического процесса;
- предоставление необходимой информации по качеству и безопасности производимой продукции потребителям;
- обеспечение безопасности продукции за счет упорядочения работы при хранении, производстве, транспортировании и реализации;
- определение параметров безопасности пищевой продукции на всех этапах от получения сырья до использования продукции конечным потребителем;
- использование предупреждающих мер, а не запоздалых действий по исправлению ситуации;
- определение места и ответственности каждого работника за обеспечение безопасности пищевой продукции;
- использование современного оборудования и новейших технологий;
- соответствие требованиям законодательства РФ, а также требованиям международных стандартов в области качества и безопасности продукции;
- непрерывное обучение всего персонала по вопросам качества и безопасности продукции;
- внедрении инноваций в работе организации, а также, при необходимости, поиски путей их улучшения;
- мотивация сотрудников к принятию всеобщей ответственности за качество и безопасность продукции;
- сотрудничество только с проверенными поставщиками;
- ответственный и строгий подход к процедуре входного контроля всего сырья и вспомогательных материалов;
- соблюдение санитарно-гигиенических мероприятий-
- постоянный обмен опытом и знаниями;
- формирование культуры производства и действия в соответствии с самыми высокими эстетическими стандартами.

Руководство принимает на себя обязательство выполнять и повышать результативность системы менеджмента качества пищевой безопасности.