

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ – ДЕТСКИЙ САД № 416**

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МАДОУ – детский сад № 416  
Давлятшина Н.Н.  
Приказ № 3/2 от 12.01.2021г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП  
(Анализ рисков и контрольных критических точек)**

**МАДОУ - ДЕТСКИЙ САД № 416**

**Екатеринбург  
2021г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование	Страница
1	Политика МАДОУ - детский сад №416	3
2	Приказ о создании рабочей группы	5
3	Общие положения	7
4	Перечень законов, санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов	11
5	Принципы разработки системы ХАССП	13
6	Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	14
7	Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий	17
8	Информация о производстве	22
9	Характеристика выпускаемой продукции	25
10	Список технологических блок-схем	29
11	Требования безопасности и признаки идентификации продукции	70
12	Идентификация потенциальных рисков (опасных факторов)	79
13	Анализ рисков	83
14	Сводная таблица анализа рисков в процессе производства питания	93
15	Перечень ККТ МАДОУ - детский сад №416	95
16	Рабочий лист №1	97
17	Рабочий лист №2	98
18	Рабочий лист №3	99
19	Рабочий лист №4	100
20	Рабочий лист №5	101
21	Внутренние проверки	102
22	Программа проверки	103
23	Перечень регистрационно-учетной документации	104

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МАДОУ – детский сад № 416  
\_\_\_\_\_ Давлятшина Н.Н.  
Приказ № 3/2 от 12.01.2021г.

Политика МАДОУ - детский сад № 416  
в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей))

Задачи МАДОУ - детский сад №416 в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)), контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,

перед потребителем за качество продукции,

2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство Учреждения несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение –  
детский сад № 416

---

620072 г. Екатеринбург, Сыромолотова, 7-б

Приказ № 3/3

«Об утверждении положения о группе ХАССП  
и состава рабочей группы»

13.01.2021

С соответствия с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях функционирования системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о группе по обеспечению безопасности пищевой продукции (группе ХАССП).
2. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МАДОУ- детский сад № 416 по функционированию системы ХАССП в составе:

Руководитель: Давлятшина Наталья Николаевна

Члены рабочей группы:

- Повар Юркина Наталья Владимировна
- Кладовщик Казанцева Оксана Наримановна

3. Рабочей группе ХАССП обеспечить функционирование системы ХАССП.
4. Рабочей группе ХАССП в своей деятельности руководствоваться Положением о группе по обеспечению безопасности пищевой продукции (группе ХАССП)
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ – детский сад № 416

\_\_\_\_\_ Давлятшина Н. Н.

### 3. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и ГОСТ.Р51705.1 – 2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Положения данной программы ХАССП обязательны для всех структурных подразделений, в которых определены опасные факторы и критические контрольные точки. Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) в МАДОУ детский сад № 416 (далее – Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Целью контроля безопасности пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

В соответствии с ГОСТ.Р 51705.1-2001 в Программе используются следующие определения:

**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.

**группа ХАССП:** 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.

**риск:** Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

**допустимый риск:** Риск, приемлемый для потребителя.

**недопустимый риск:** Риск, превышающий уровень допустимого риска.

**безопасность:** Отсутствие недопустимого риска.

**анализ риска:** Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

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

**корректирующее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

**критическая контрольная точка:** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

**применение по назначению:** Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

**применение не по назначению:** Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

**предельное значение:** Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

**мониторинг:** Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

**система мониторинга:** Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

**проверка (аудит):** Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), не зависимых в принятии решений.

**внутренняя проверка:** Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

**В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководство организации.**

Руководство организации должно определить и документировать политику относительно безопасности выпускаемой продукции и обеспечить ее осуществление и поддержку на всех уровнях.

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет ответственность за:

- разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии;



- качество выпускаемой пищевой продукции.

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

Руководство Учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP - Good Manufacturing Practice — Надлежащая производственная практика)

- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- Документация
- Мониторинг требований
- Обучение персонала

Правильные технологии гигиены (GHP - Good Hygienic Practice – Надлежащая гигиеническая практика)

- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение гигиене

Руководство и сотрудники Предприятия с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции и её безопасности исполняют требования ТР ТС 021/2011, а именно:

- Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации.
- Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)
- Требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) пищевой продукции
- Требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов

- Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции
- Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции
- Требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции
- Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции
- Требования к процессам утилизации пищевой продукции
- Требования к процессам получения переработанной пищевой продукции животного происхождения
- Обеспечение соответствия пищевой продукции требованиям безопасности

**4. Перечень законов, санитарных правил,  
гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов.**

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№ 52-ФЗ от 30.03.1999г.
Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	№ 294-ФЗ от 26.12.2008г.
Федеральный закон РФ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам осуществления государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	№ 242-ФЗ от 18.07.2011г.
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ № 29 от 02.01.2000г
Федеральный Закон «О защите прав потребителей» в редакции ФЗ от 21.12.2004 №171-ФЗ	№2300-01 от 07.02.1992г.
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании»	№ 184 –ФЗ от 27.12.2002г.
Федеральный закон РФ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с реализацией положений Федерального закона «О техническом регулировании»	№ 248-ФЗ от 19.07.2011г.
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»	№ 90-ФЗ от 24.06.2008 г
Федеральный Закон «О радиационной безопасности населения»	№3 от 09.01.1996г.
ТР ТС «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
ТР ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797	ТР ТС 007/2011
ТР ТС «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011

ТР ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
ТР ТС «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011	ТР ТС 023/2011
ТР ТС «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58	ТР ТС 029/2012
ТР ТС «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67	ТР ТС 033/2013
ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68	ТР ТС 034/2013
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому (надзору) контролю утвержденных Решением Комиссии таможенного союза	№299 от 28.05.2010г.
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1078-01
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.1058-01
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г (с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.

## 5. Принципы разработки системы ХАССП

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- 1 - идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;
- 2 - выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;
- 3 - в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;
- 4 - разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;
- 5 - разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;
- 6 - разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;
- 7 - документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

## 6. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

6.1. Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

6.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

6.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" – вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду.

Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

6.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно дошкольное учреждение обязано проводить поверку вентиляционного оборудования с привлечением

специализированной организации, о чем составляется Акт поверки.

6.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

6.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

6.7. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

6.8. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

6.9. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

6.10. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

6.11. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

6.12. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

6.13. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

6.14. Посуда, столовые приборы моется в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

6.15. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

6.16. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

6.17. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

6.18. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

6.19. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

6.20. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.



## **7. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

7.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Журналы бракеража поступающих скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

7.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

7.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

7.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

7.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см.

Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С.

Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

7.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

7.7. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

7.8. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате (при его наличии). При приготовлении блюд не применяется жарка.

7.9. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится

в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 – 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

7.10. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

7.11. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

7.12. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

7.13. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

7.14. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

7.14.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

7.14.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

7.14.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

7.14.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

7.14.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

7.14.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

7.14.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

7.15. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

7.16. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

7.17. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

7.18. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

7.19. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей

используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

7.20. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.21. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 -+6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.22. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, запрещенных к применению в дошкольных образовательных организациях;
- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, ячницы-глазуни, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.23. В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

## 8. Информация о производстве.

Пищеблок предприятия размещен на первом этаже двухэтажного детского сада по адресу г. Екатеринбург, ул. Сыромолотова, 7-б (юр. адрес МАДОУ - детский сад №416 г. Екатеринбург, ул. Сыромолотова, 7- б).

Сотрудники: повар - 1, помощник повара - 1, кладовщик - 1.

Организационно-правовая форма автономное учреждение.

Отопление – централизованное.

Освещение люминесцентными лампами.

Водоснабжение и водоотведение централизованное.

Все помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

Состав помещений пищеблока:

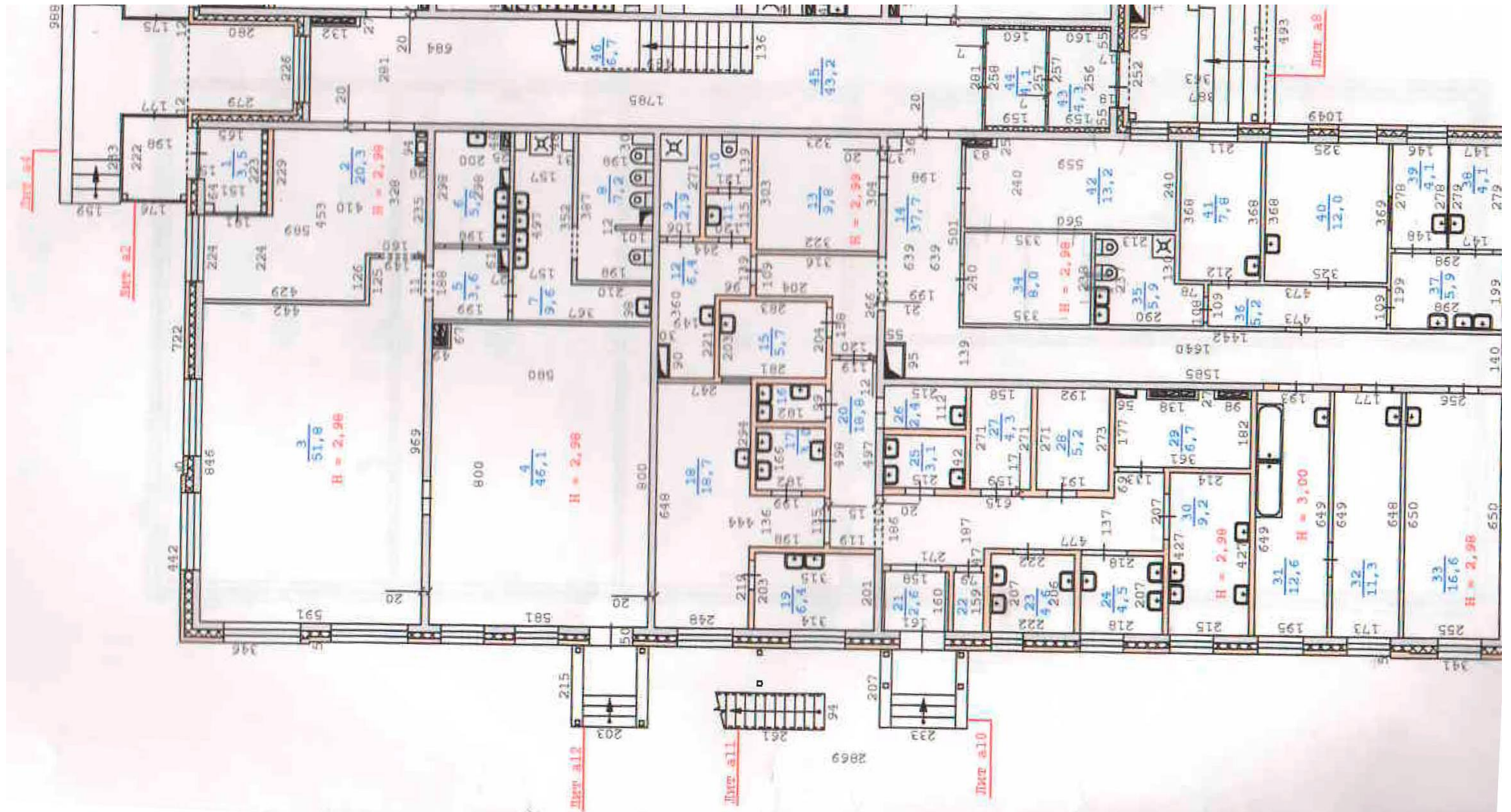
- Раздаточная;
- Помещение мойки яиц;
- Моечная кухонной посуды;
- Горячий цех;
- Салатный цех;
- Коридор;
- Тамбур;
- Кладовая пищевых отходов;
- Овощной цех (первичная обработка овощей);
- Обработка овощей (вторичная обработка и нарезка овощей);
- Моечная тары;
- Кладовая уборочного инвентаря;
- Кладовая продуктов;
- Кладовая сухих продуктов;
- Холодильный цех;
- Мясо-рыбный цех;
- туалет для персонала

## Оборудование:

- Склады: стеллажи 4, подтоварники 2, среднетемпературные холодильные шкафы 2, низкотемпературная холодильная камера 1, весы 1.
- Овощной цех (первичной обработки овощей): производственные столы 1, картофелеочистительная машина 1, овощерезательная машина 2, бактерицидная установка для обеззараживания 1, моечные ванны 2, раковина для мытья рук 1.
- Салатный цех: производственные столы 2, моечная ванна 1, бактерицидная установка для обеззараживания 1, среднетемпературные холодильные шкафы 1, весы 2, раковина для мытья рук 1.
- Холодильный цех: среднетемпературные холодильные шкафы 3, низкотемпературная холодильная камера 2.
- Мясо-рыбный цех: производственные столы для разделки мяса, рыбы и птицы 3, контрольные весы 2, среднетемпературные холодильные шкафы 1, бактерицидная установка для обеззараживания 1, электромясорубка 1, моечные ванны 3, раковина для мытья рук 1.
- Помещение для обработки яиц: три моечных ванны 1, емкость для обработанного яйца 1, раковина для мытья рук 1.
- Обработка овощей (вторичная обработка и нарезка): производственные столы 2, моечная ванна 2, раковина для мытья рук 1.
- Раздаточная: производственные столы 2, раковина для мытья рук 1.
- Моечная кухонной посуды: моечные ванны 2, раковина для мытья рук 1.
- Моечная тары: двухсекционная моечная ванна 1, среднетемпературный холодильный шкаф 1.
- Горячий цех: производственные столы 3, электрическая плита 2, стеллаж 1, бактерицидная установка для обеззараживания 1, пароконвектомат 1, электропривод для готовой продукции 1, протирочная машина 1, электрочотел 1, весы 1, раковина для мытья рук.

Для уборки помещений и туалетов имеется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах. Инвентарь для мытья туалета имеет сигнальную окраску и промаркирован. Изготовление блюд происходит по десятидневному меню.

# План-схема пищеблока





## **9. Характеристика выпускаемой продукции**

**Ассортиментный перечень выпускаемых продуктов** – меню (10дневное), утвержденное заведующим Учреждения.

Для характеристики готовой продукции сделана группировка блюд по технологии производства и применяемому сырью, что позволит выявить и объединить опасные факторы. Группировки блюд указаны в блок-схемах производственных процессов.

Все блюда изготавливаются по технологическим картам (ТК), которые утверждены заведующей ДОУ.

Блюда не подлежат упаковке, а распределяются в маркировочную посуду и перемещаются в группы, где происходит порционирование блюд.

Все сырье на предприятие поступает от поставщиков:

- ИП Дементьев А. А. - бакалея, консервация, кондитерские изделия
- ООО Компания Славянская - овощи, фрукты, сухофрукты,
- ООО Косулинское МП - молочная продукция
- ООО АВЭС-93 - мясо, рыба, птица
- ООО Самсон и К - хлеб

**Нормативные документы на основное сырье и пищевые добавки.**

Наименование сырья	Нормативный документ
Картофель	ГОСТ Р 51808-2013 Картофель свежий продовольственный.
Лук-репка	ГОСТ.Р 2002-07-01 Лук репчатый свежий. Технические условия
Морковь	ГОСТ Р 51782-2001 Морковь столовая свежая. Технические условия
Свекла	ГОСТ 1722-85 Свёкла столовая свежая. Технические условия
Помидоры, огурцы	ГОСТ ISO 1991-2-2014 Овощи. Номенклатура. Часть 2. Второй список
Соль	ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия
Сахар	ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия
Масло растительное	ГОСТ. Р 52465-2005 Масло подсолнечное. Технические условия
Масло сливочное	ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия
Кукуруза консерв.	ГОСТ Р 53958-2010 Кукуруза сахарная консервированная. Технические условия
Изюм, чернослив	ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия
Сметана	ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия
Молоко	ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия
Мука	ГОСТ Р 52189-2003. Мука пшеничная. Общие технические условия
Вода	СанПин 2.1.4. 1074-01 Вода питьевая

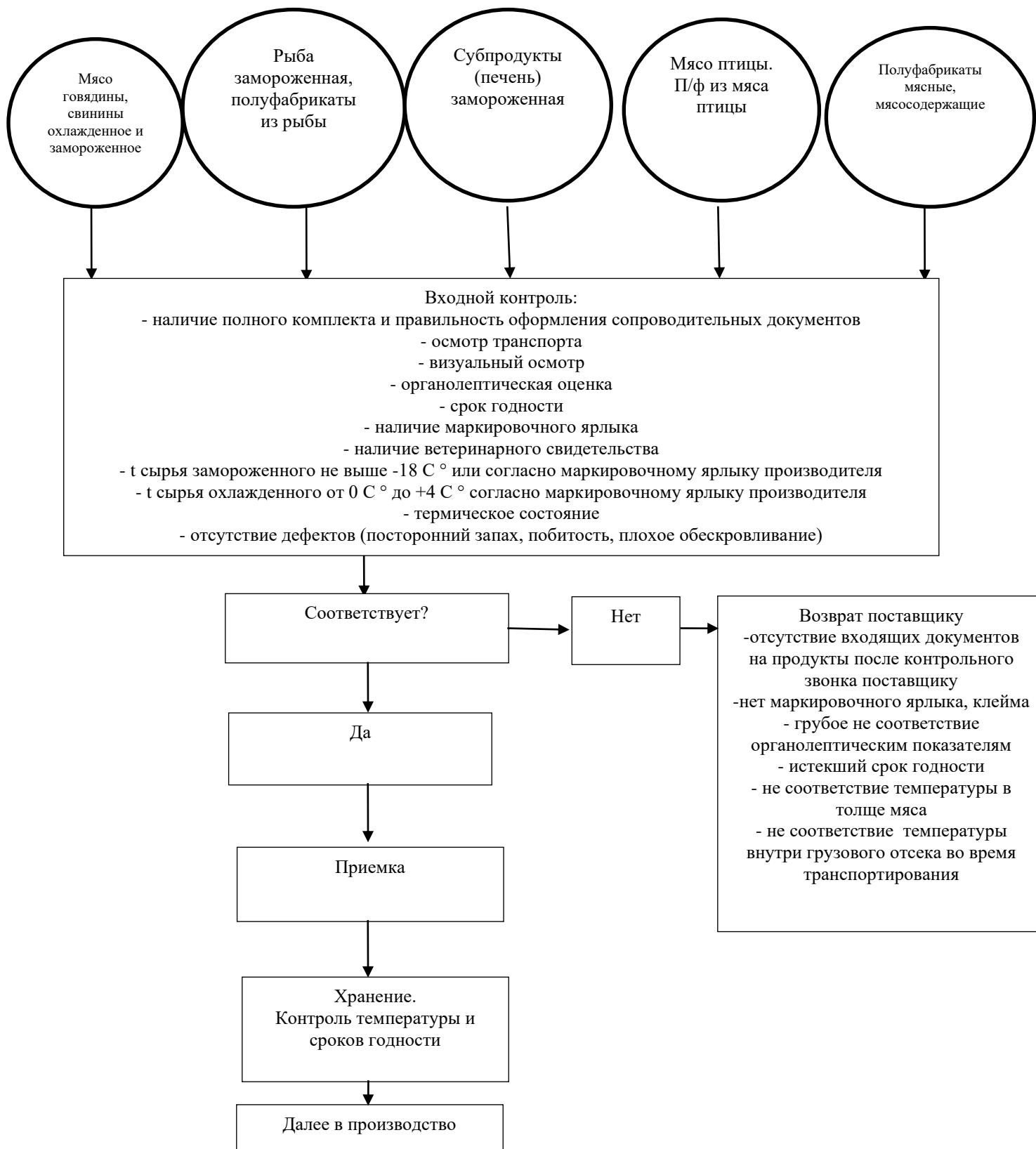
Лук зелёный	ГОСТ Р 55652-2013 Лук зеленый свежий. Технические условия
Чеснок	ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия
Петрушка, укроп	ГОСТ Р 55904-2013 Петрушка свежая. Технические условия
Капуста белокочанная	ГОСТ Р 51809-2001 - Капуста белокочанная свежая
Мясо говядины, мясо свинины, мясо баранины, мясные полуфабрикаты	Техническая документация изготовителя
Консервы овощные	Техническая документация изготовителя
Мясо птицы	ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия.
Полуфабрикаты из мяса птицы	ГОСТ 31465-2012 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия.
Филе рыбное, Рыба свежемороженая	Техническая документация изготовителя
Хлеб и хлебобулочные изделия	ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия ГОСТ 31807-2012 Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия

Фрукты свежие	ГОСТ 16270-70 Яблоки свежие ранних сроков созревания ГОСТ 21122-75 Яблоки свежие поздних сроков созревания. Технические условия ГОСТ Р 53596-2009 Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия ГОСТ Р 54697-2011 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия
Чай черный	ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия (с Поправкой)

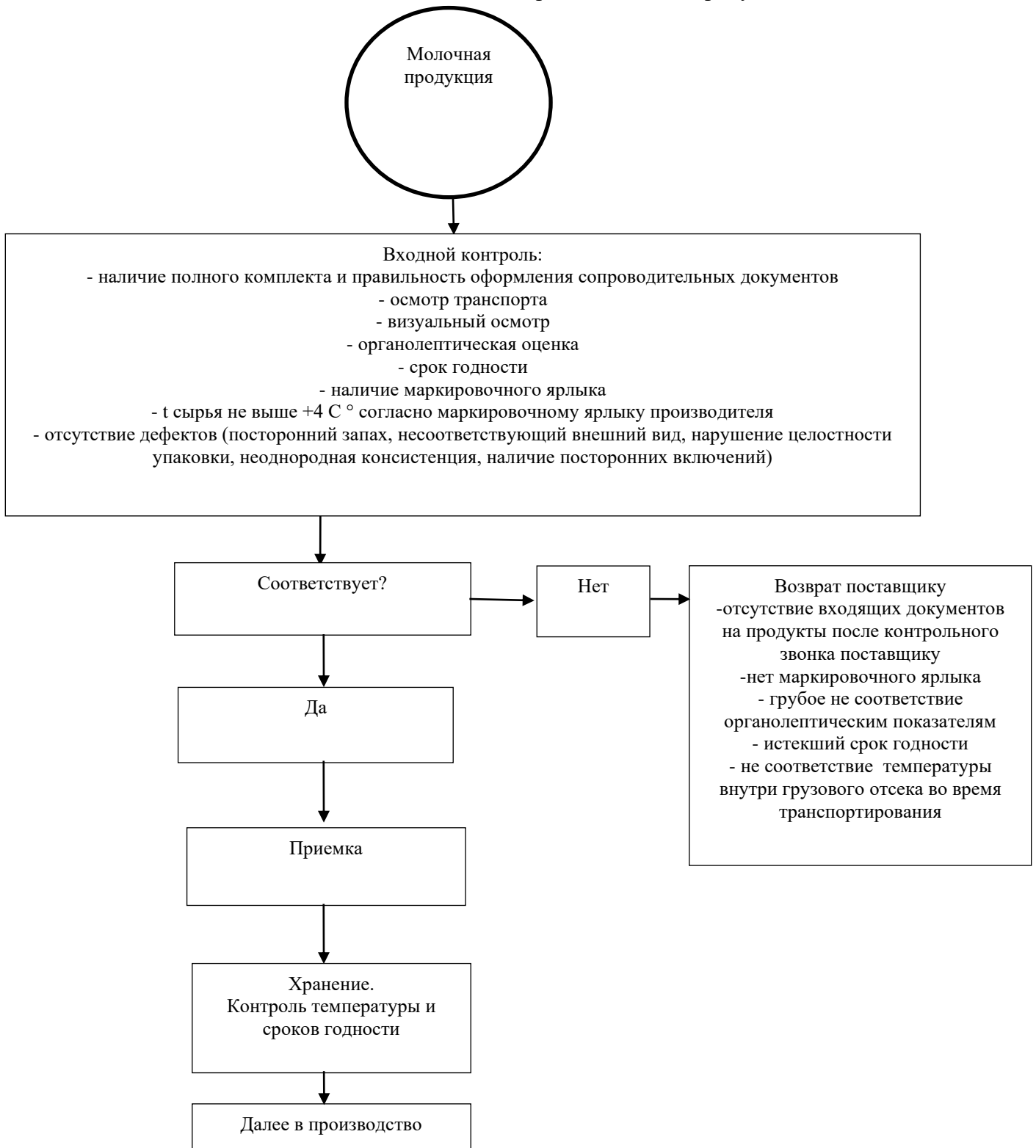
## 10. СПИСОК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ БЛОК-СХЕМ

Блок-схема 01	Входной контроль мяса, рыбы, мяса птицы, субпродуктов
Блок-схема 02	Входной контроль молочной продукции
Блок-схема 03	Входной контроль дополнительных пищевых продуктов
Блок-схема 04	Входной контроль колбасных изделий, мясных продуктов, рыбных продуктов и морепродуктов, продуктов из мяса птицы, быстрозамороженных овощей (ягод) и их смесей, хлебобулочные изделия замороженные.
Блок-схема 1	Подготовка мяса, рыбы, птицы, субпродуктов
Блок-схема 2	Подготовка овощей, фруктов, ягод
Блок-схема 3	Подготовка яиц
Блок-схема 4	Подготовка муки
Блок-схема 5	Подготовка круп, бобовых, макаронных изделий
Блок-схема 6	Подготовка сухофруктов
Блок-схема 7	Приготовление бутербродов
Блок-схема 8	Приготовление салатов и винегретов
Блок-схема 9	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий
Блок-схема 10	Приготовление гарниров из овощей
Блок-схема 11	Приготовление блюд из мяса
Блок-схема 12	Приготовление блюд из рубленного мяса, рыбы, птицы
Блок-схема 13	Приготовление блюд из птицы
Блок-схема 14	Приготовление блюд из субпродуктов
Блок-схема 15	Приготовление блюд из рыбы
Блок-схема 16	Приготовление горячих супов
Блок-схема 17	Приготовление горячих напитков
Блок-схема 18	Приготовление блюд их яиц и творога
Блок-схема 19	Приготовление сладких блюд
Блок-схема 20	Приготовление печеных хлебобулочных и мучных кулинарных изделий

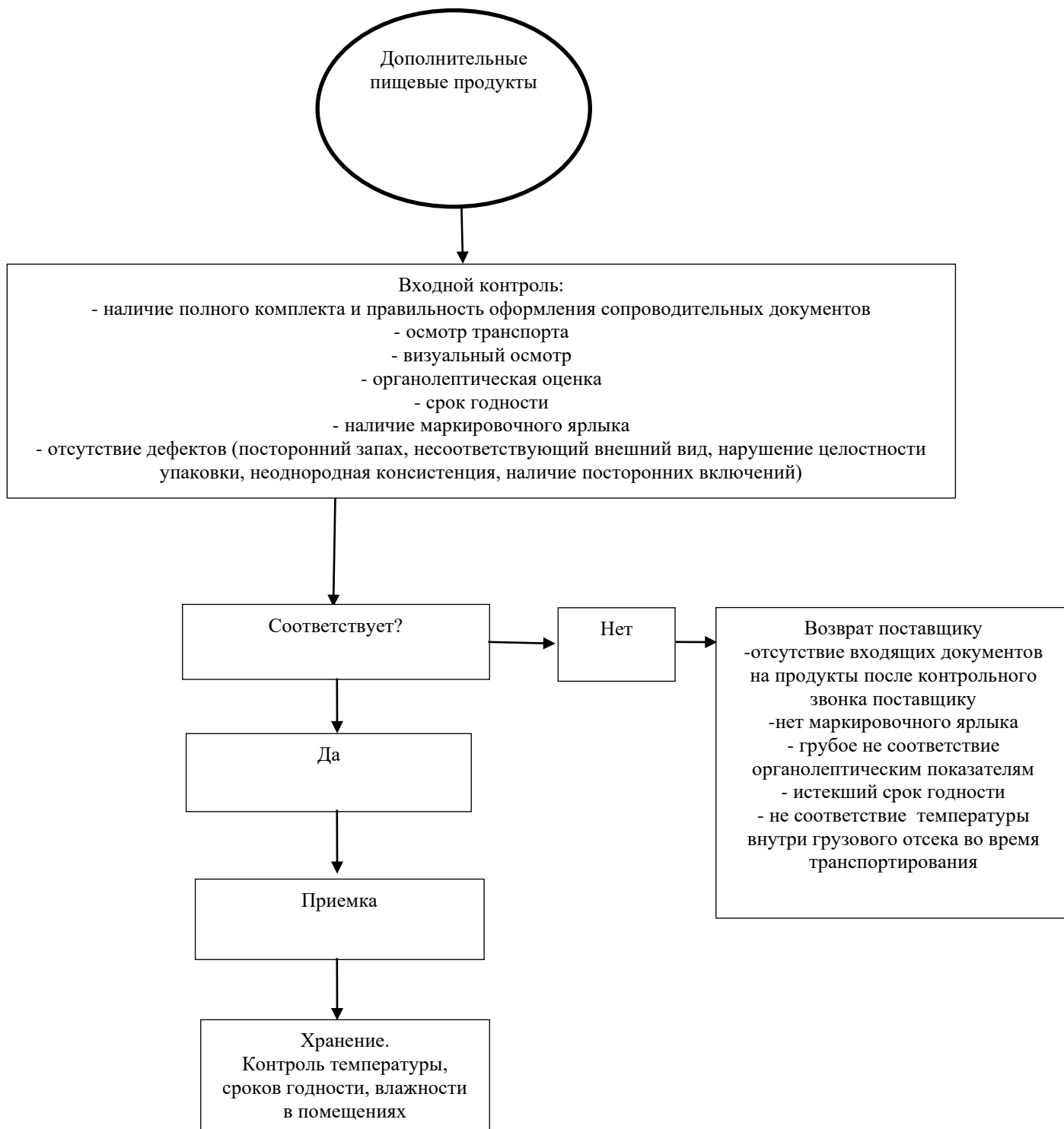
Блок-схема 01 Входной контроль мяса, рыбы, мяса птицы, субпродуктов.



Блок-схема 02 Входной контроль молочной продукции.

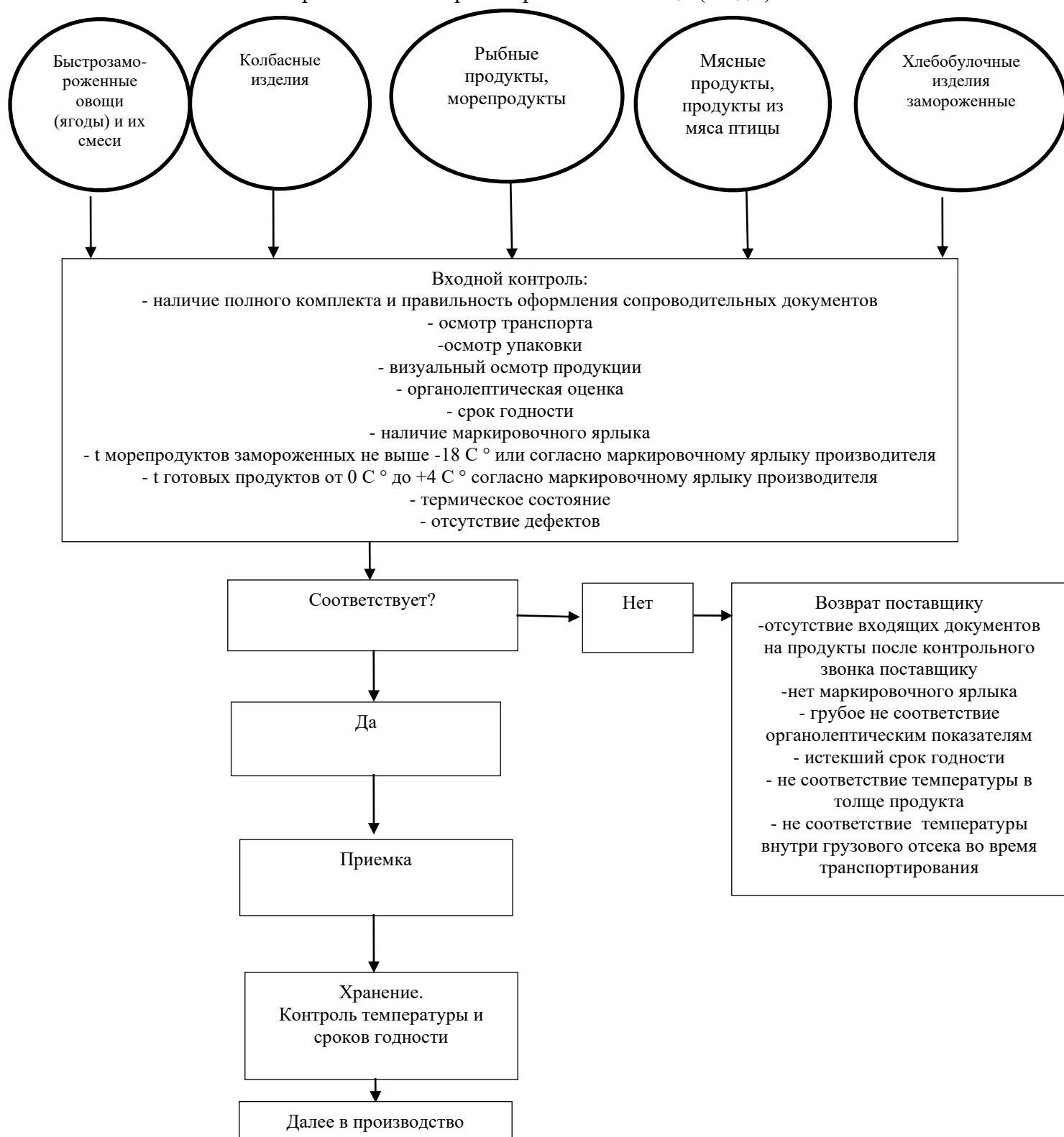


Блок-схема 03 Входной контроль дополнительных пищевых продуктов.

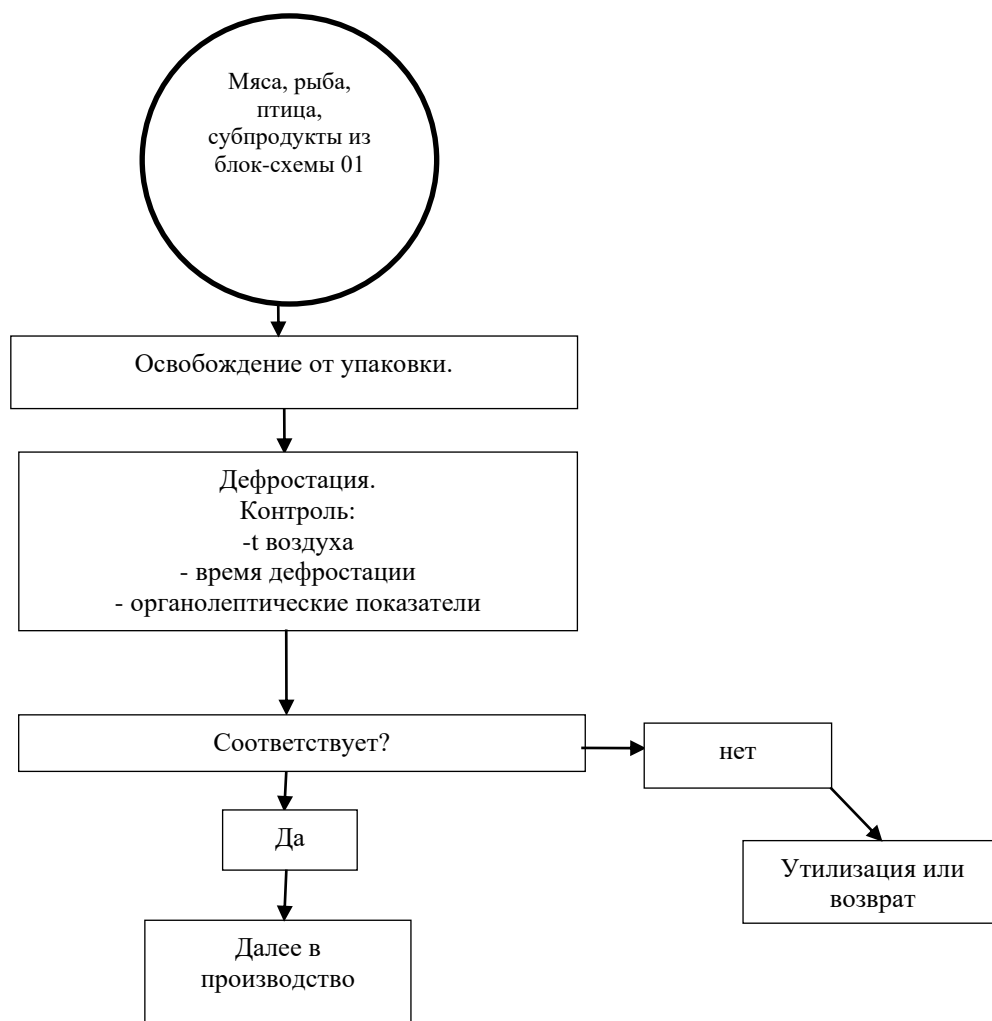




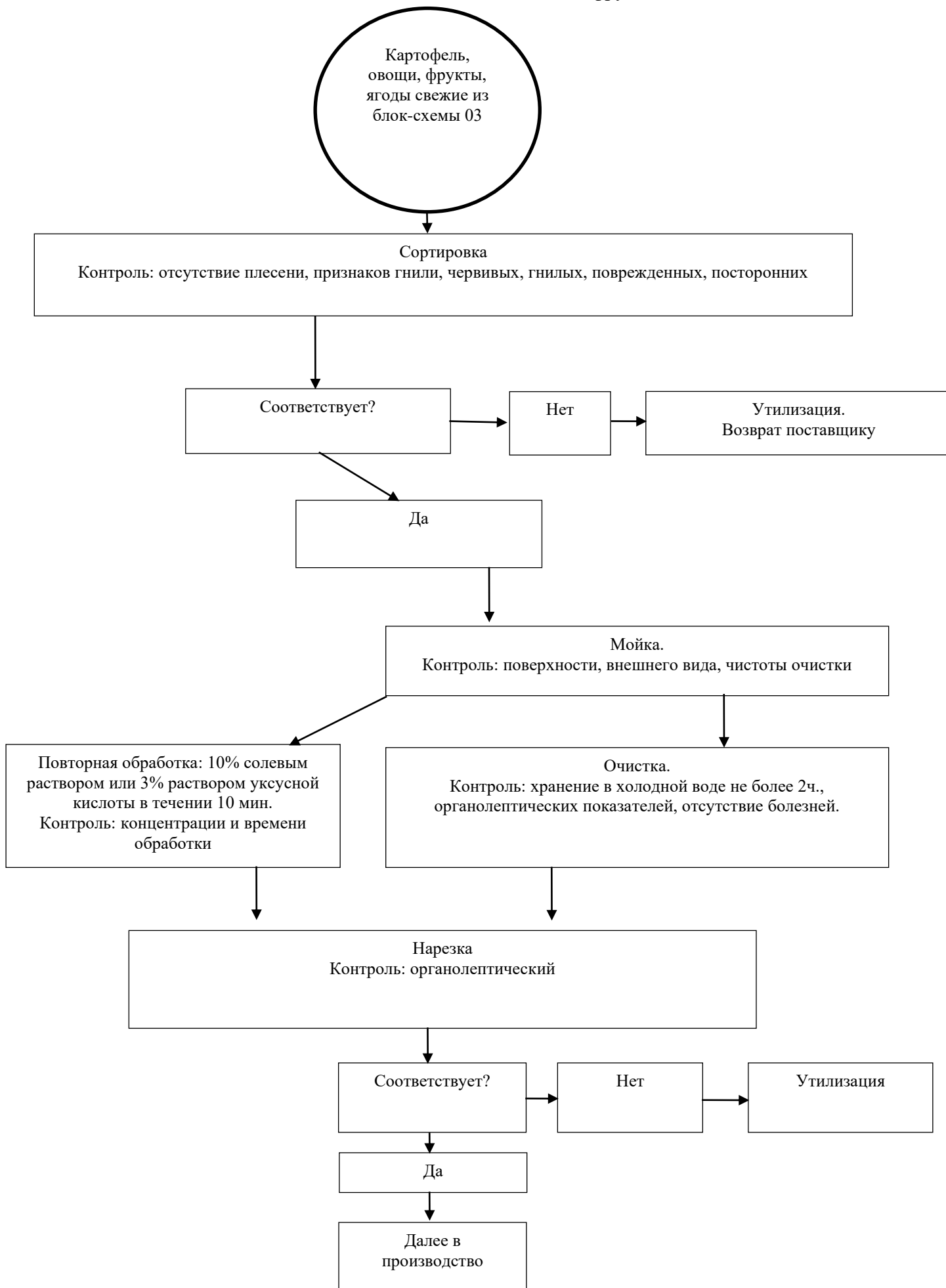
Блок-схема 04 Входной контроль колбасных изделий, мясных продуктов, рыбных продуктов и морепродуктов, продуктов из мяса птицы, хлебобулочные изделия замороженные быстрозамороженные овощи (ягоды) и их смеси.



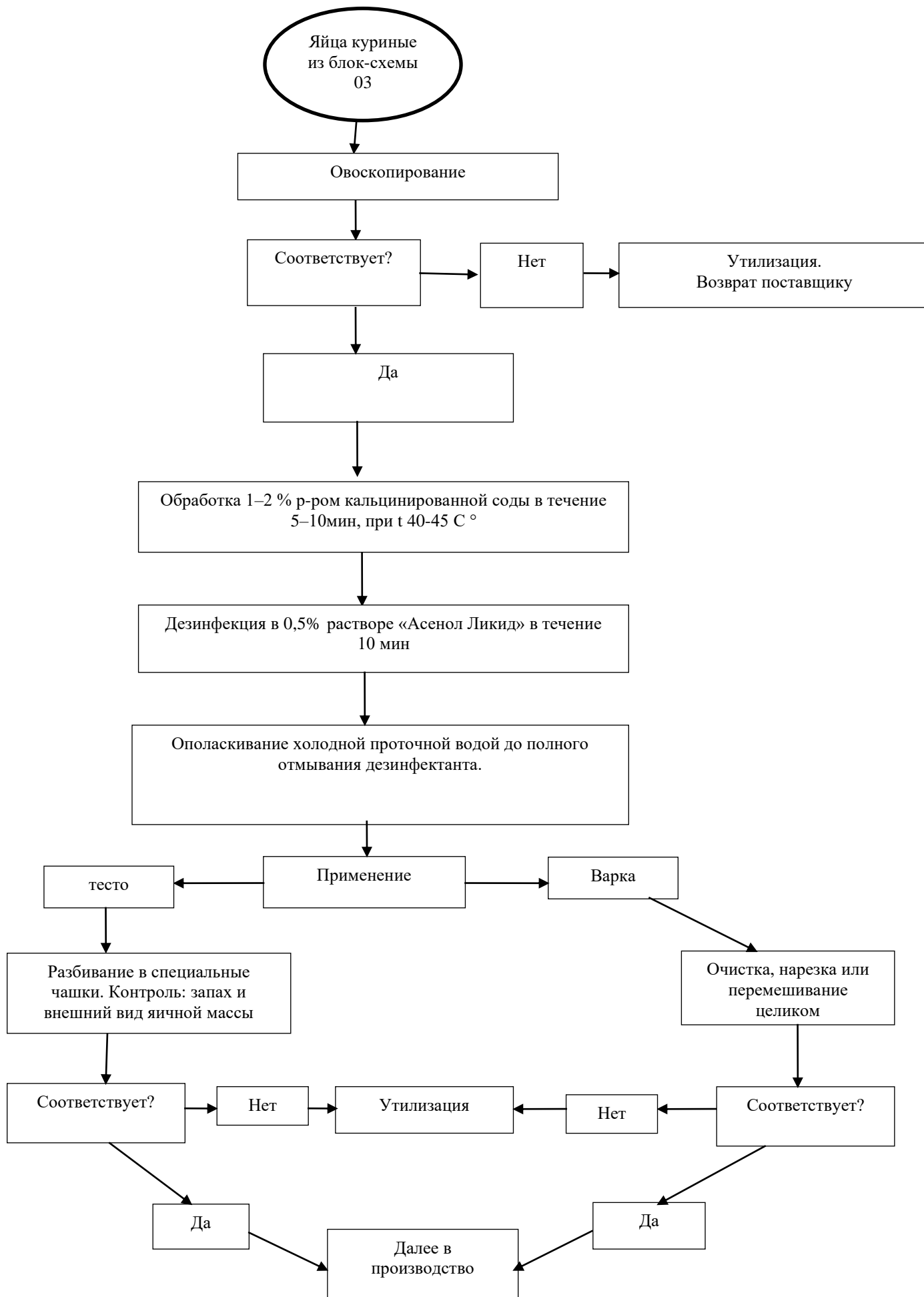
Блок-схема 1 Подготовка мяса, рыбы, птицы, субпродуктов.



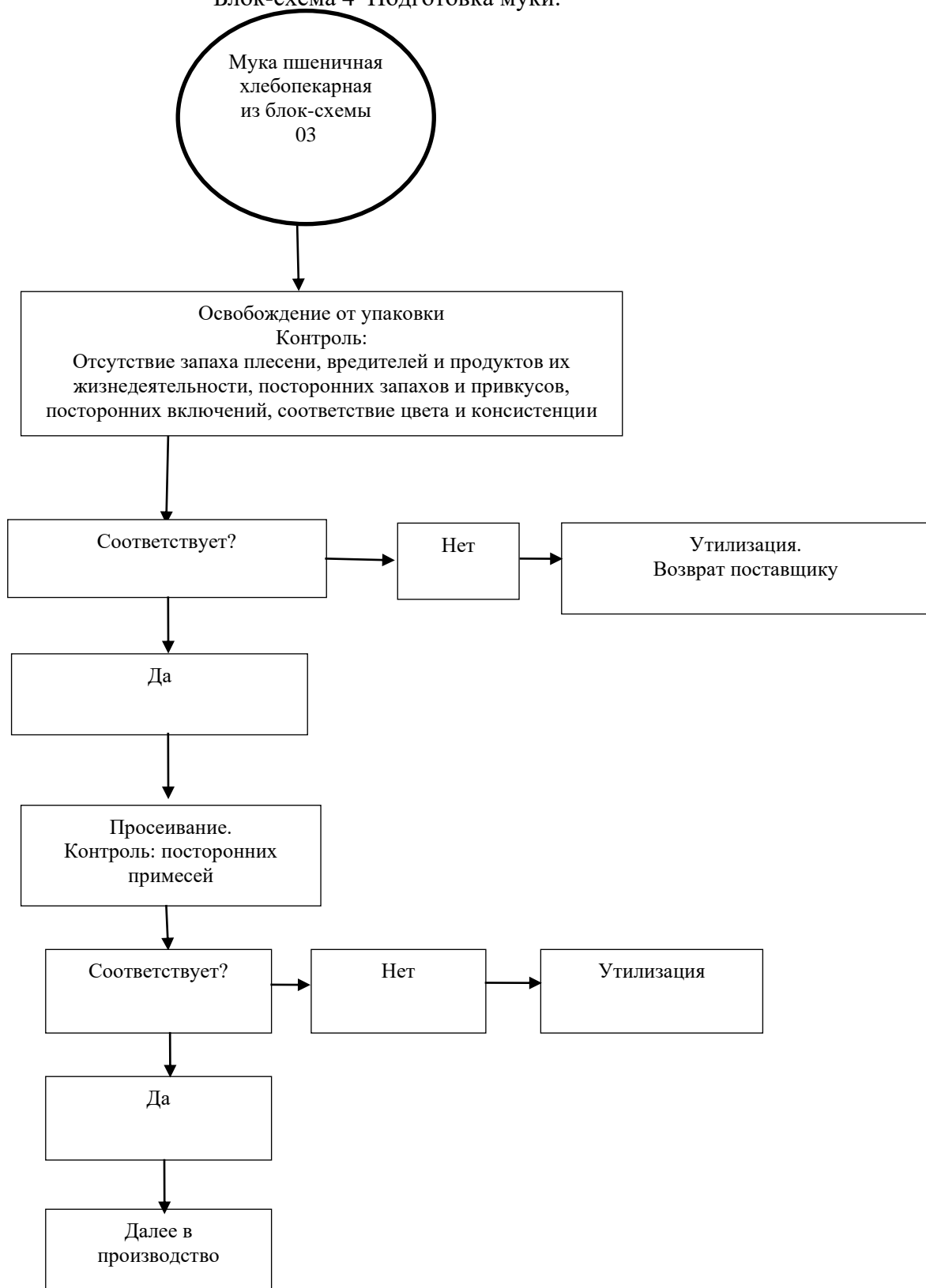
Блок-схема 2 Подготовка овощей, фруктов, ягод.



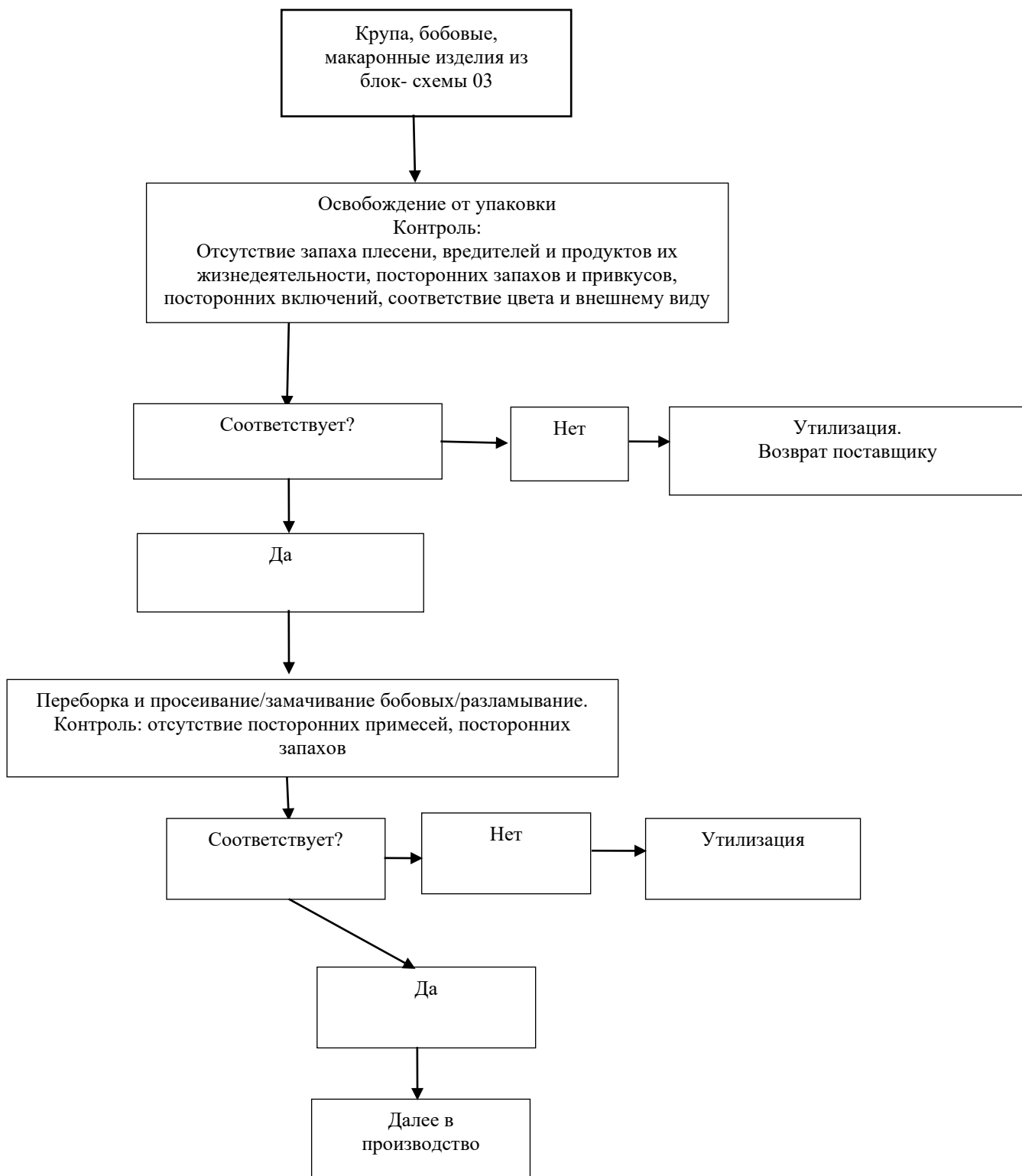
Блок-схема 3 Подготовка яиц



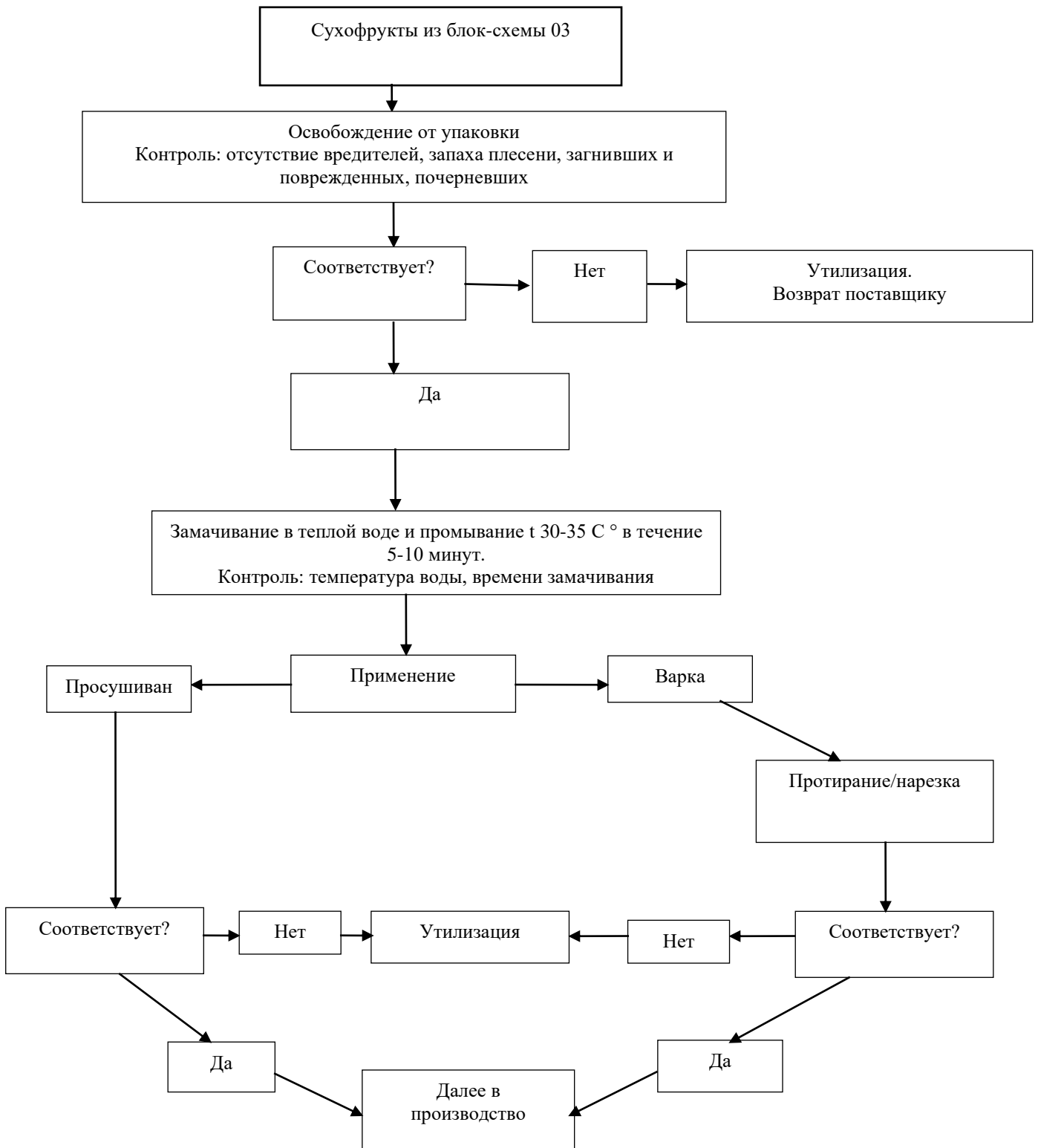
Блок-схема 4 Подготовка муки.



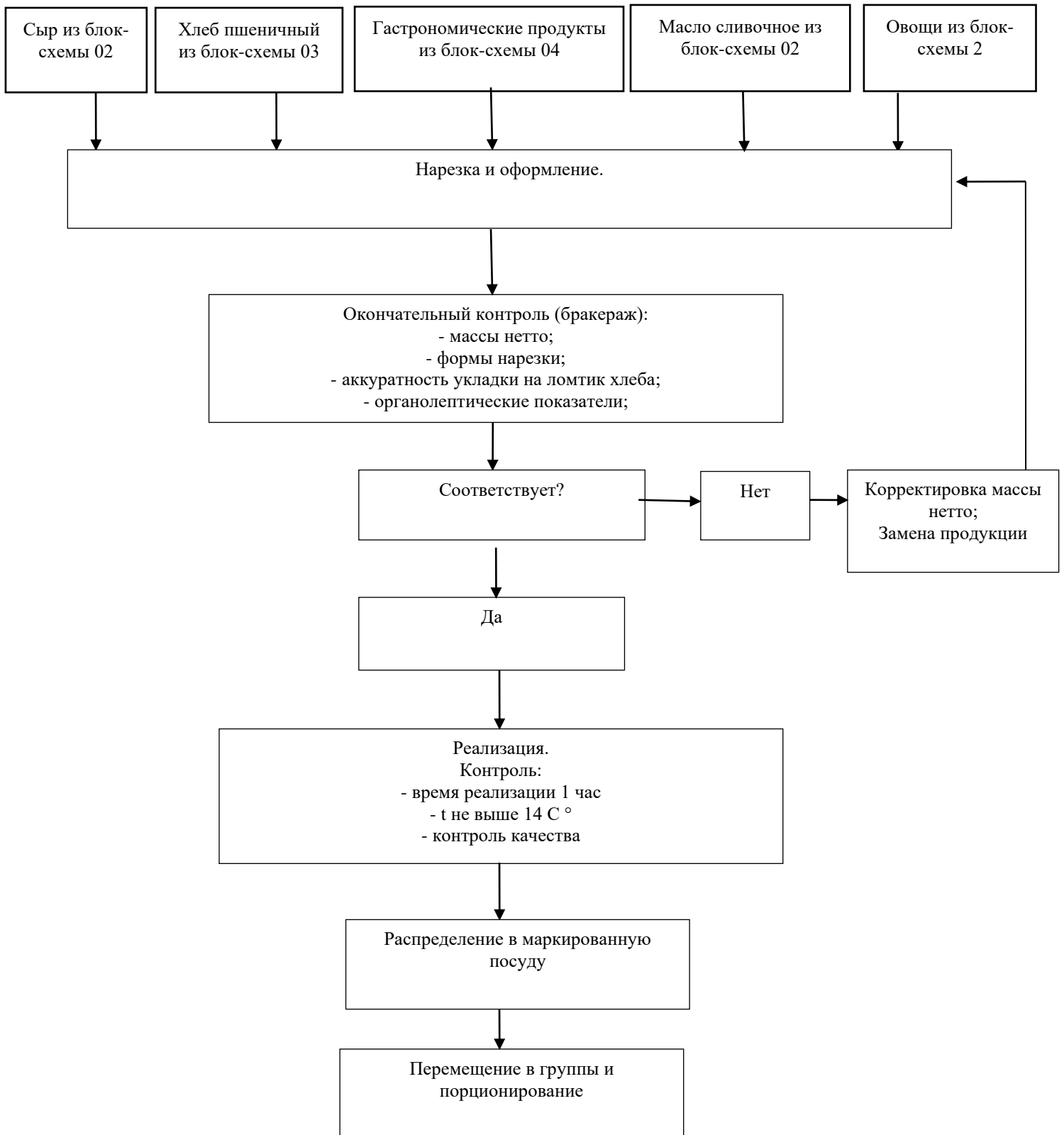
Блок-схема 5 Подготовка круп, бобовых, макаронных изделий.



### Блок-схема 6 Подготовка сухофруктов



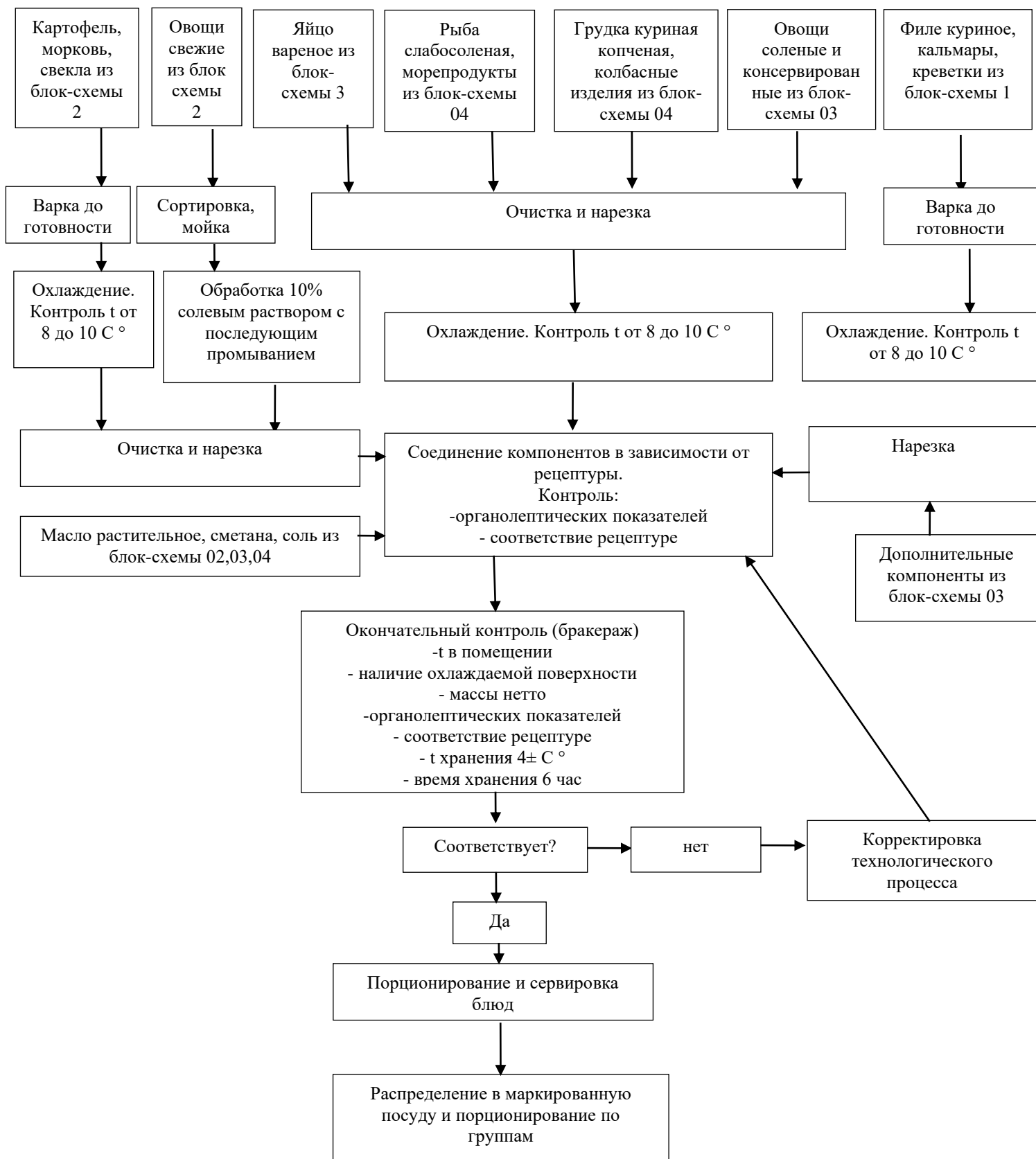
### Блок-схема 7 Приготовление бутербродов.





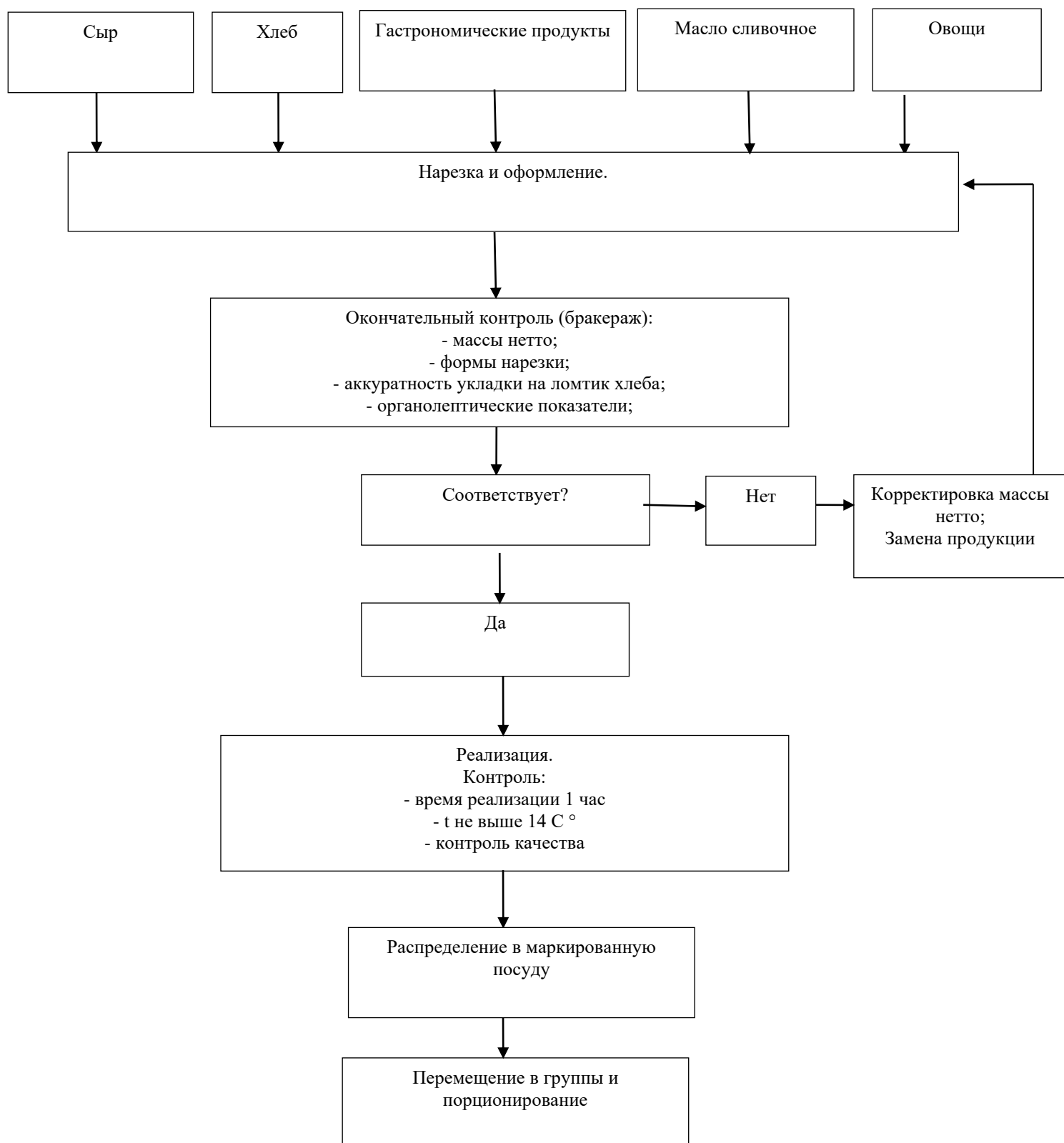
№ ТК	Наименование продукта	Сырье, пищевые добавки	Органолептические показатели	Потенциально возможные случаи использования продукта не по назначению	Возможность возникновения опасности в случае объективного прогнозируемого применения не по назначению
7.035	Батон с маслом	Батон, масло сливочное	Внешний вид- ломтик батона толщиной 1-1,5 см покрыт сливочным маслом. Цвет- свойственный батону, сливочного масла. Консистенция- батона- мягкая, масла- мажущая, упругая, не заветренная. Запах- свойственный, без постороннего. Вкус- характерный используемому батону и маслу.	Не выявлены	Не выявлена
4.4/13	Батон с маслом и сыром	Батон, масло сливочное, сыр	Внешний вид- ломтик батона толщиной 1-1,5 см покрыт сливочным маслом, сверху по всей поверхности- ломтик сыра. Цвет- свойственный батону, сливочного масла и сыра. Консистенция- батона- мягкая, масла- мажущая, упругая, не заветренная. Запах- свойственный, без постороннего. Вкус- характерный используемому батону маслу и сыру.	Не выявлены	Не выявлена

Блок-схема 8 Приготовление салатов.



№ ТК	Наименование продукта	Сырье, пищевые добавки	Органолептические показатели	Потенциально возможные случаи использования продукта не по назначению	Возможность возникновения опасности в случае объективного прогнозируемого применения не по назначению
4.15/1	Салат из свежих помидоров с растительным маслом	Масло растительное, помидоры свежие, соль	Внешний вид- салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет- томатов-красный или оранжевый, свойственный сортовым особенностям. Консистенция-мягкая, сочная. Запах - свойственный для томатов. Вкус характерный для томатов, малосоленый.	Не выявлены	Не выявлена
4.27/1	Салат из отварного картофеля, кукурузы и репчатого лука с растительным маслом	Картофель, кукуруза консервированная, лук, масло растительное, соль	Внешний вид- салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля-светло-желтый, кукурузы- желтый, репчатого лука- светло-салатный. Консистенция картофеля и кукурузы –мягкая, лука-хрустящая. Запах свойственный для овощей с кукурузой и маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для овощей с кукурузой и маслом растительным.	Не выявлены	Не выявлена
4.26/1	Салат из отварной свеклы с черносливом и растительным маслом	Масло растительное, сахар, свекла, чернослив	Внешний вид: салат уложен горкой. Консистенция: мягкая. Цвет: продуктов, входящих в состав блюда. Вкус: свеклы, чернослива и растительного масла. Запах: продуктов, входящих в состав блюда	Не выявлены	Не выявлена
4.14/1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	Масло растительное, огурцы свежие, соль	Внешний вид- салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет- светло-салатный. Консистенция-хрустящая, сочная. Запах - свойственный для свежих огурцов. Вкус характерный для огурцов, малосоленый.	Не выявлены	Не выявлена
4.26	Салат из отварной свеклы с растительным маслом	Масло растительное, сахар, свекла	Внешний вид: салат уложен горкой. Консистенция: мягкая. Цвет: продуктов, входящих в состав блюда. Вкус характерный для свеклы. Запах: продуктов, входящих в состав блюда	Не выявлены	Не выявлена

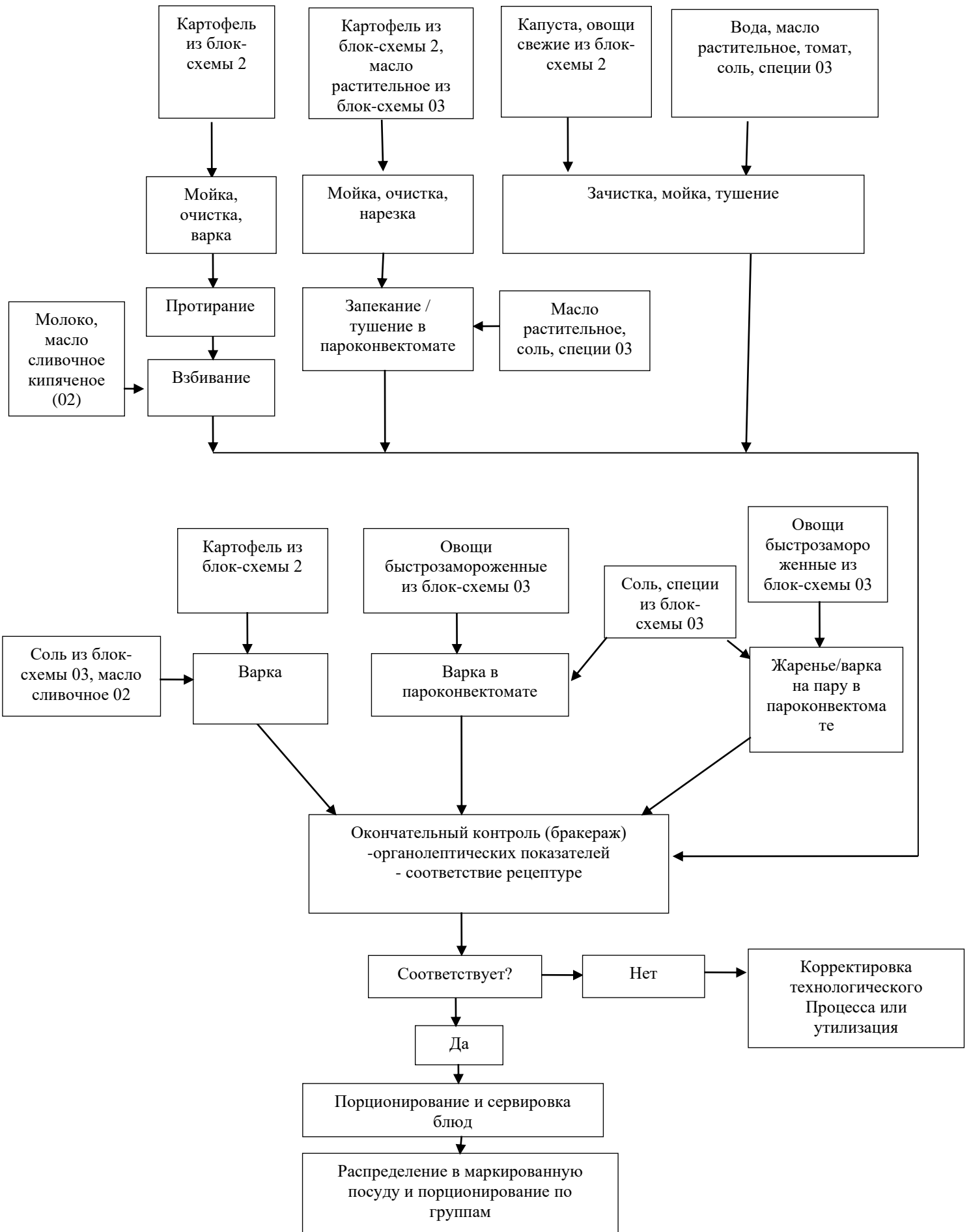
Блок-схема 9 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.



№ ТК	Наименование продукта	Сырье, пищевые добавки	Органолептические показатели	Потенциально возможные случаи использования продукта не по назначению	Возможность возникновения опасности в случае объективного прогнозируемого применения не по назначению
4.5/4	Каша манная молочная с маслом сливочным	Вода, манка, масло сливочное, молоко, сахар, соль	Внешний вид- поверхность без засохших пленок. Цвет- белый. Консистенция- густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах- свойственный манной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус- характерный манной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.	Не выявлены	Не выявлена
4.15/4	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	Масло сливочное, молоко, пшеничная крупа, сахар, соль	Внешний вид- зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет- светло-коричневый. Консистенция крупы- мягкая, каши- густая, на тарелке слегка расплывается. Запах- свойственный пшеничной каше, без постороннего. Вкус- характерный пшеничной каше, в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.	Не выявлены	Не выявлена
4.2/4	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	Греча, масло сливочное, молоко, сахар, соль.	Внешний вид- поверхность без засохших пленок. Цвет- светло-коричневый. Консистенция- мягкая, зерна хорошо набухшие, слегка разварены. Запах- свойственный гречневой молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус- характерный гречневой молочной каше с маслом сливочным, сладковатый, без подгорелости.	Не выявлены	Не выявлена
7.н076/1	Каша гречневая рассыпчатая	Вода, греча, соль, масло сливочное	Вкус и запах свойственный набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши.	Не выявлены	Не выявлена
4.11/4	Каша пшенная молочная с маслом сливочным	Масло сливочное, молоко, пшено, сахар, соль	Внешний вид- поверхность без засохших пленок. Цвет- светло-желтый. Консистенция- густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы слегка набухшие. Запах- свойственный молочной пшенной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус- характерный молочной пшенной каше с маслом сливочным, без подгорелости.	Не выявлены	Не выявлена
4.8/4	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	Геркулес, масло сливочное, молоко, сахар, соль.	Внешний вид- поверхность без засохших пленок. Цвет- сероватый. Консистенция- густая, на тарелке слегка расплывается. Запах- свойственный овсяной молочной каше с маслом сливочным.	Не выявлены	Не выявлена

4.14/4	Каша ячневая молочная с маслом сливочным	Масло сливочное, молоко, сахар, соль, ячневая крупа	Внешний вид- поверхность без засохших пленок. Цвет- светло-коричневый. Консистенция- густая, на тарелке слегка расплывается, зерна полностью набухшие. Запах- свойственный молочной ячневой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус- характерный молочной ячневой каше с маслом сливочным, без подгорелости.	Не выявлены	Не выявлена
4.4/4	Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	Кукурузная крупа, масло сливочное, молоко, сахар, соль	Внешний вид- поверхность без засохших пленок. Цвет- желтый. Консистенция- густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах- свойственный кукурузной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус- характерный кукурузной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.	Не выявлены	Не выявлена
4.19/4	Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная) с маслом сливочным	Кукурузная крупа, масло сливочное, молоко, пшеничная крупа, сахар, соль	Внешний вид- зерна полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет- серовато-желтый. Консистенция круп- мягкая, каши-густая, на тарелке слегка расплывается. Запах- свойственный каше из смеси круп, без постороннего. Вкус- характерный каше из смеси круп, в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.	Не выявлены	Не выявлена
7.091/1	Каша вязкая из пшена и риса молочная «Дружба 3» с маслом	Вода, масло сливочное, молоко, пшено, рис, сахар, соль	Зерна полностью разварены. Консистенция каша нежная. Вкус и запах свойственные набору круп, без признаков подгорелой каши.	Не выявлены	Не выявлена
4.43/3	Макаронные изделия отварные	Макаронные изделия, масло сливочное, соль	Макаронные изделия должны сохранить форму, увеличение в объеме в 3 раза, должны хорошо отделяться друг от друга.	Не выявлены	Не выявлена

Блок-схема 10 Приготовление гарниров из овощей.

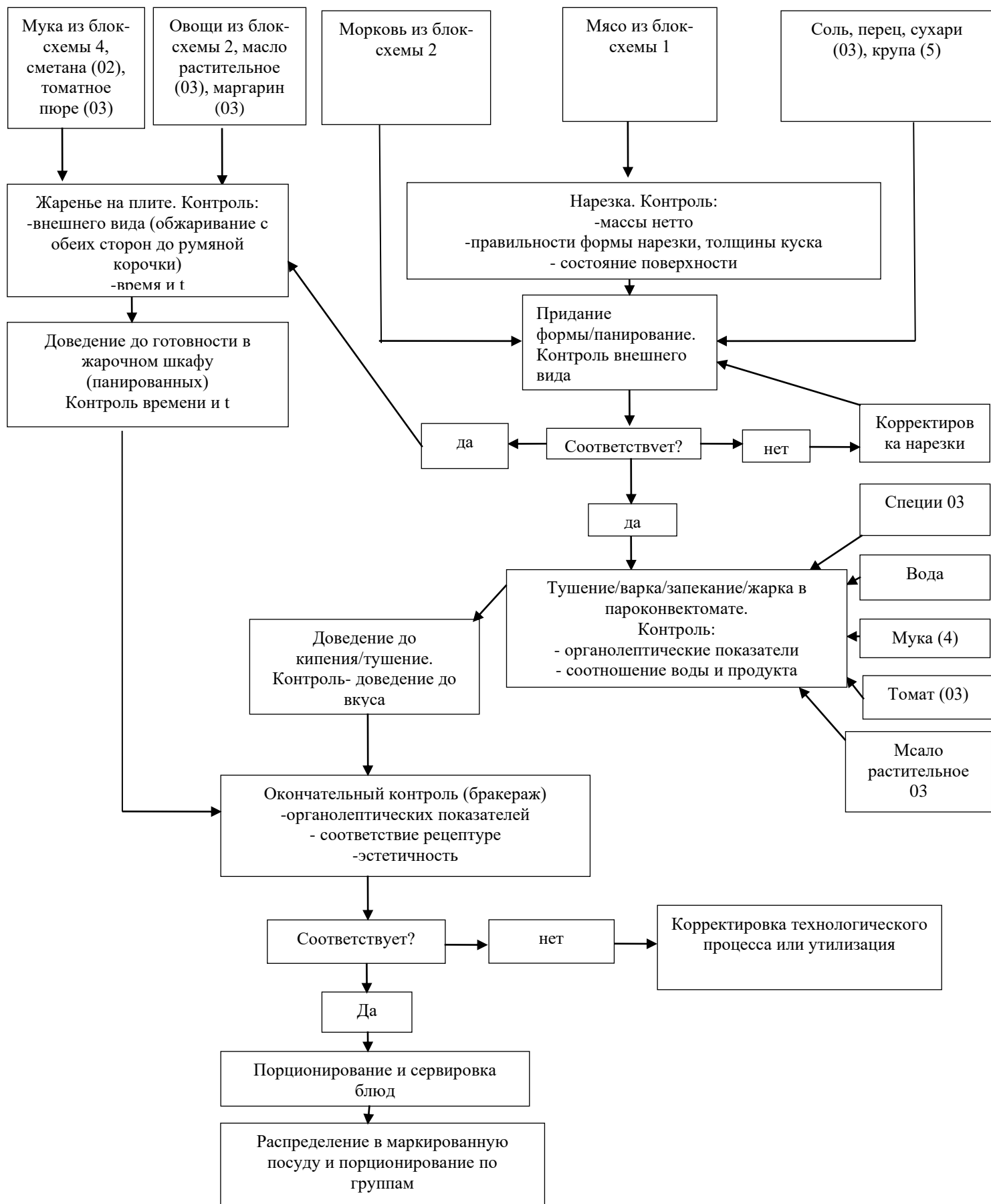


№ ТК	Наименование продукта	Сырье, пищевые добавки	Органолептические показатели	Потенциально возможные случаи использования продукта не по назначению	Возможность возникновения опасности в случае объективного прогнозируемого применения не по назначению
4.3/3	Картофельное пюре	Картофель, масло сливочное, молоко, соль	Внешний вид- пюреобразная масса, сохраняющая форму. Цвет белый или светло-кремовый. Консистенция- пышная, однородная, без не протертых частиц. Запах -свойственный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным, без постороннего. Вкус - характерный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным, без подгорелости.	Не выявлены	Не выявлена
4.4/3	Картофельное пюре с морковью	Картофель, масло сливочное, молоко, морковь, соль	Внешний вид- протертая масса, сохраняющая форму. Цвет светло-оранжевый. Консистенция- однородная, пышная, без не протертых частиц. Запах- свойственный отварному картофелю и моркови с молоком и маслом сливочным. Вкус - характерный для отварных картофеля и моркови с молоком и маслом сливочным, без подгорелости.	Не выявлены	Не выявлена
4.21/3	Биточки (котлеты) картофельные запеченные	Картофель, масло растительное, масло сливочное, мука, соль, яйцо	Внешний вид- котлеты овально-продолговатой (биточки-круглой) формы, без трещин на поверхности. Цвет поверхности-золотистый, на разрезе – светло-кремовый или сверло - желтый. Консистенция мягкая однородная, рыхлая. Запах свойственный для вареного картофеля в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего. Вкус свойственный для вареного картофеля в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру.	Не выявлены	Не выявлена
7.360/1	Капуста тушеная	Вода, капуста, лук, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука, сахар, сметана, соль, томатная паста	Консистенция капусты мягкая. Цвет - характерный для рецептурных компонентов. Вкус и запах - запах свойственный капусте тушеной, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов	Не выявлены	Не выявлена
4.16/3	Свекла тушеная в сметанном соусе	Масло сливочное, мука, сметана, свекла, соль	Внешний вид- форма нарезки свеклы сохранена. Цвет темно-бордовый. Консистенция свеклы-мягкая, соуса- однородная. Запах свойственный вареной свекле и	Не выявлены	Не выявлена

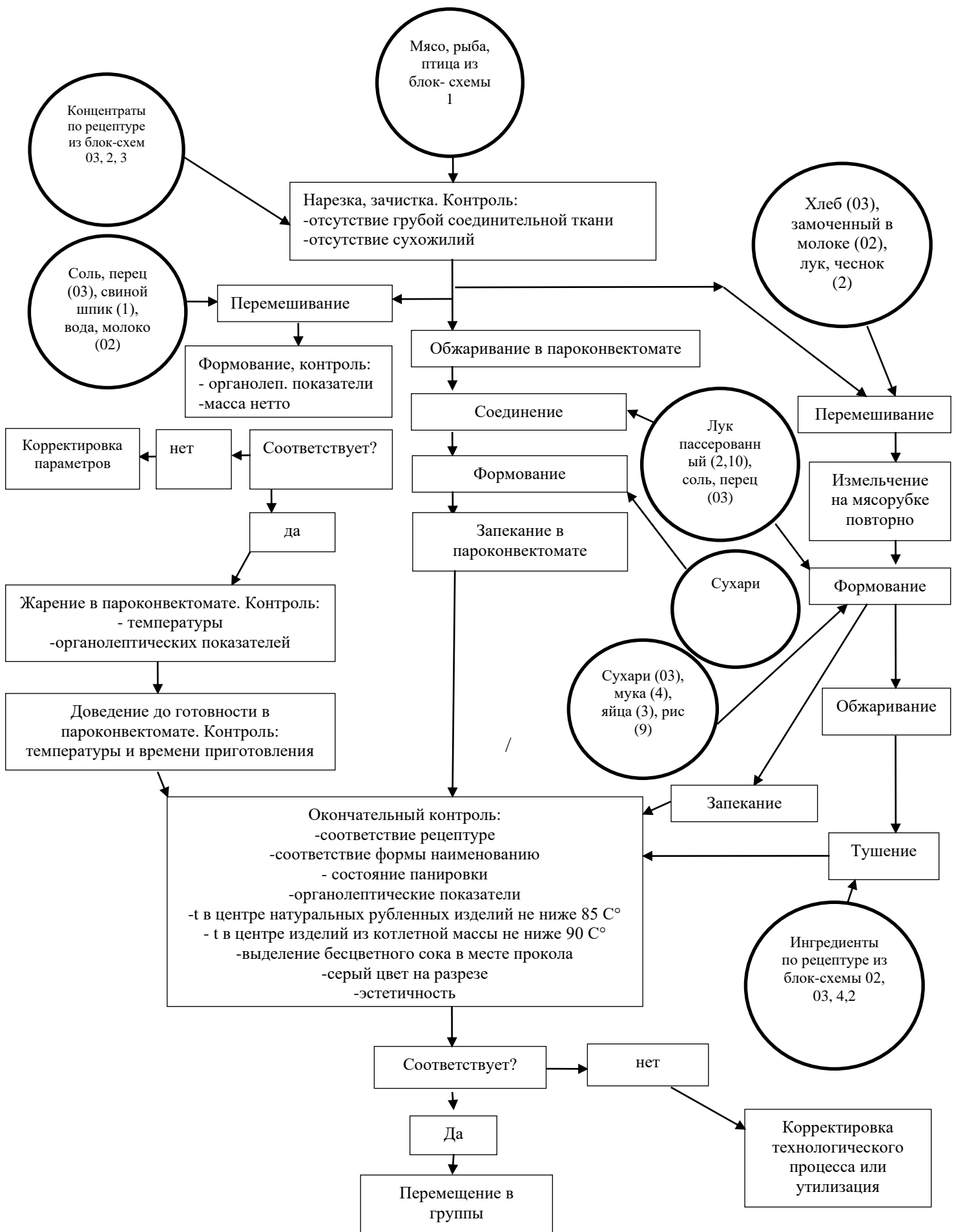


			сметанного соуса. Вкус характерный вареной свекле и сметанного соуса.		
7.180-3	Рагу из овощей	Зеленый горошек, капуста, картофель, лук, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука, сметана	Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена. Без посторонних привкусов и запахов	Не выявлены	Не выявлена

Блок-схема 11 Приготовление блюд из мяса.



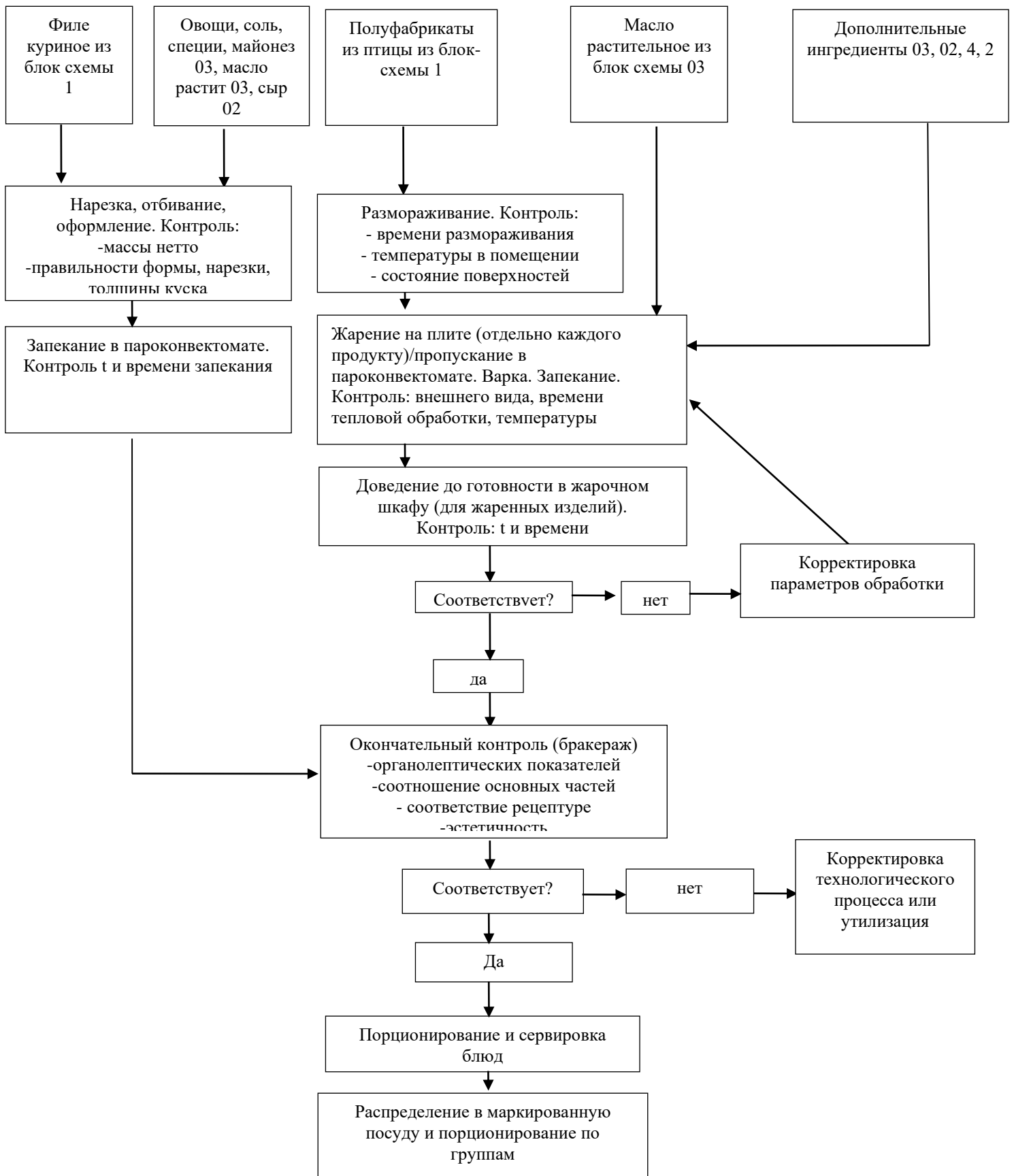
Блок-схема 12 Приготовление блюд из рубленного мяса, рыбы, птицы.



№ ТК	Наименование продукта	Сырье, пищевые добавки	Органолептические показатели	Потенциально возможные случаи использования продукта не по назначению	Возможность возникновения опасности в случае объективного прогнозируемого применения не по назначению
4.9/7	Биточки (котлеты) рыбные	Батон, молоко, рыба свежая, соль, яйцо.	Внешний вид- форма изделий сохранена, поверхность без трещин. Цвет светло-серый. Консистенция-однородная, рыхлая, сочная. Запах свойственный изделиям из рыбной котлетной массы, без постороннего. Вкус- характерный изделиям из рыбной котлетной массы.	Не выявлены	Не выявлена
7.11/7/2	Тефтели рыбные в соусе	Вода, лук, масло растительное, масло сливочное, минтай, молоко, мука, соль, хлеб пшеничный	Внешний вид- изделия округлой формы, не развалившиеся. Цвет-тефтелей – сероватый, соуса – светло-кремовый. Консистенция-тефтелей- рыхлая, сочная, соуса – однородная, средней густоты. Запах свойственный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы в белом соусе, без постороннего. Вкус- характерный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы в белом соусе.	Не выявлены	Не выявлена
4.14/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины паровые	Масло сливочное, мясо, соль, хлеб пшеничный	Внешний вид- поверхность без трещин, форма изделий сохранена. Цвет серовато-коричневый. Консистенция-однородная, рыхлая, сочная. Запах свойственный изделиям из котлетной массы говядины, без постороннего. Вкус - характерный изделиям из котлетной массы говядины.	Не выявлены	Не выявлены
7.070	Жаркое домашнему	Картофель, лук, масло растительное, масло сливочное, морковь, мясо, петрушка зелень, укроп зелень, соль	Консистенция мяса и овощей сочная, мягкая. Цвет-Свойственный входящим в состав продуктам. Вкус в меру соленый.	Не выявлены	Не выявлена
4.27/8	Кнели мясные паровые	Масло сливочное, масло растительное, молоко, мясо, соль, хлеб, яйцо	Внешний вид- форма шариков сохранена, поверхность без трещин. Цвет светло- серый. Консистенция- однородная, пышная, сочная. Запах свойственный вареному мясу говядины, без постороннего. Вкус- характерный вареному мясу говядины, нежный.	Не выявлены	Не выявлена

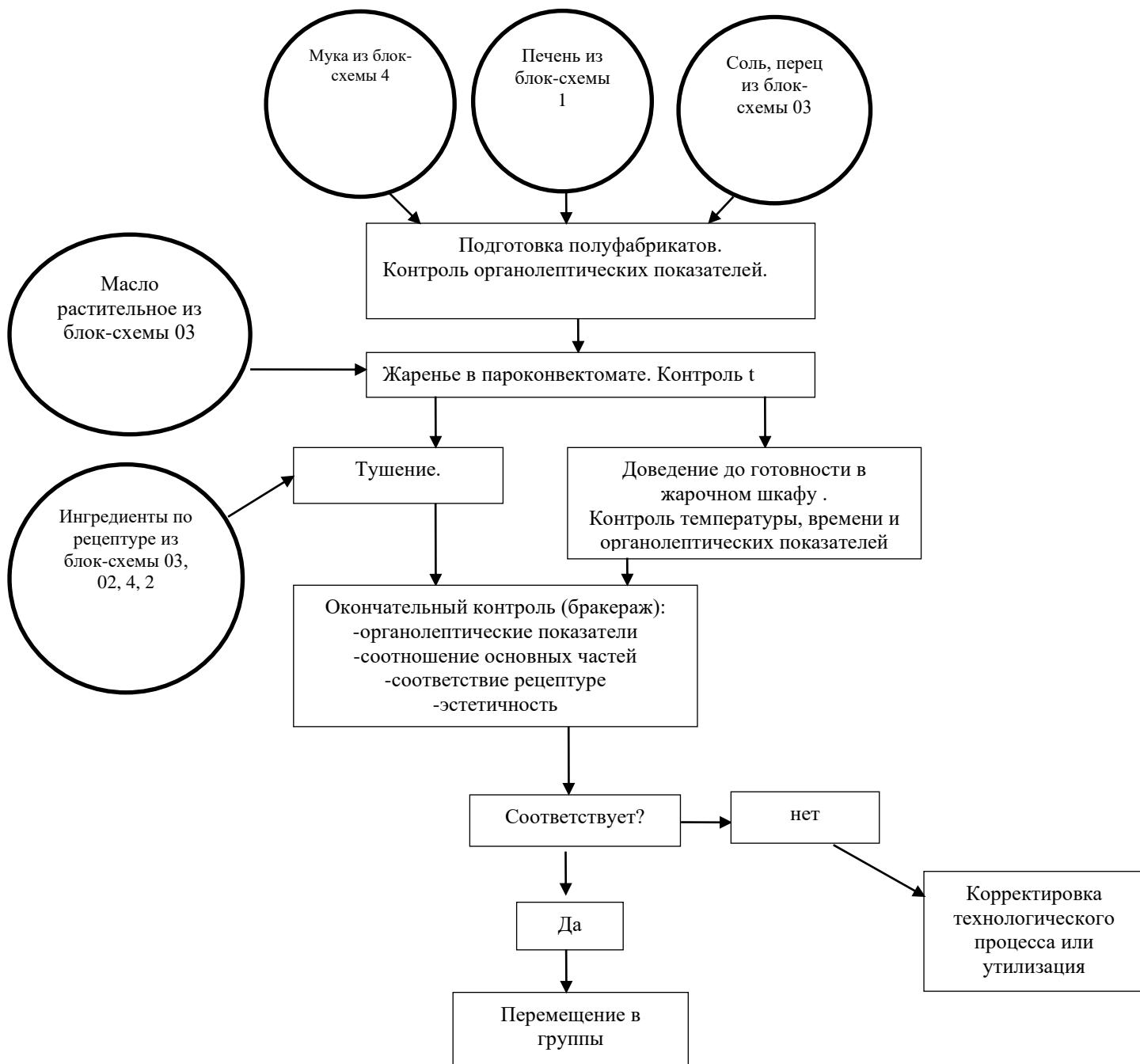
4.36/8	Запеканка картофельная, фаршированная отварным мясом говядины	Картофель, лук, масло растительное, масло сливочное, мясо, соль, сухари панировочные, яйцо.	Внешний вид- поверхность без трещин. Цвет корочки золотистый, на разрезе картофельной массы светло-желтый, мясного фарша- серовато- коричневый. Консистенция- картофельной массы однородная, фарша- мягкая, рыхлая. Запах свойственный запеченному картофелю и мясу говядины, без постороннего. Вкус- характерный запеченному картофелю и мясу говядины.	Не выявлены	Не выявлена
--------	---	---	--	-------------	-------------

Блок-схема 13 Приготовление блюд из птицы.



№ ТК	Наименование продукта	Сырье, пищевые добавки	Органолептические показатели	Потенциально возможные случаи использования продукта не по назначению	Возможность возникновения опасности в случае объективного прогнозируемого применения не по назначению
7.1/9/1	Мясо кур отварное	Кура, лук, соль.	Внешний вид- куски одинаковой массы. Цвет от серо- белого до темно-серого. Консистенция- мягкая, сочная. Запах свойственный вареному мясу кур, без постороннего. Вкус- характерный вареному мясу кур.	Не выявлены	Не выявлена
4.5/9	Биточки (котлеты) из мяса кур	Кура, масло растительное, молоко, мука, хлеб пшеничный	Внешний вид- поверхность без трещин, форма изделий сохранена. Цвет поверхности- золотистый, на разрезе серовато-белый или светло-кремовый. Консистенция- мягкая, сочная. Запах свойственный для запеченных изделий из котлетной массы мяса кур, без постороннего. Вкус - характерный для запеченных изделий из котлетной массы мяса кур.	Не выявлены	Не выявлена
4.4/9	Плов из мяса кур	Кура, лук, масло растительное, морковь, рис, соль	Внешний вид- рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответствует рецептуре. Цвет мяса светло-коричневый, риса- серовато- белый, овощей- светло-желтый. Консистенция мягкая, сочная. Запах- свойственный тушеному мясу кур с овощами и рисом, без постороннего. Вкус характерный тушеному мясу кур, овощей и риса, без подгорелости.	Не выявлены	Не выявлена

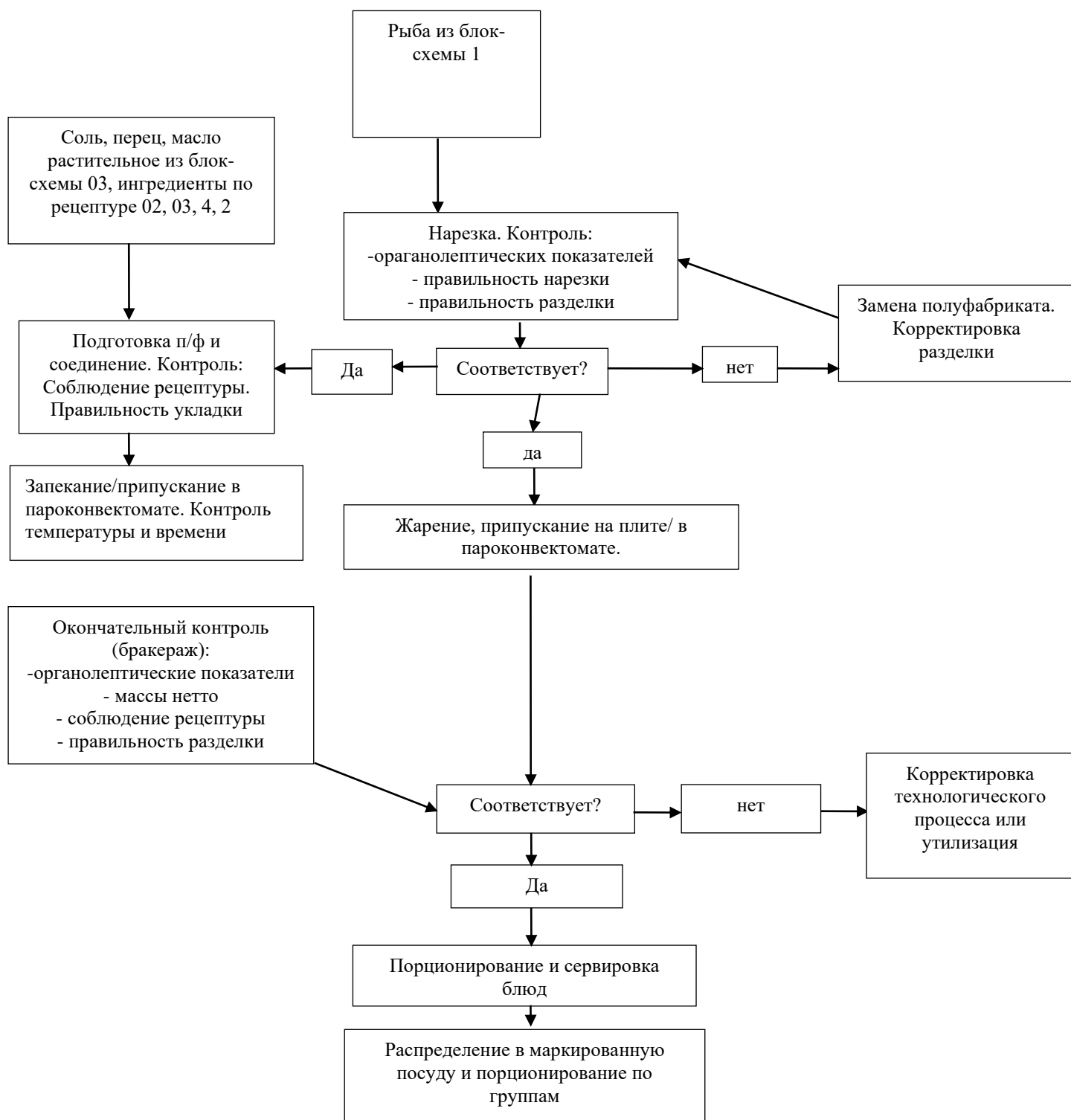
Блок-схема 14 Приготовление блюд из субпродуктов.



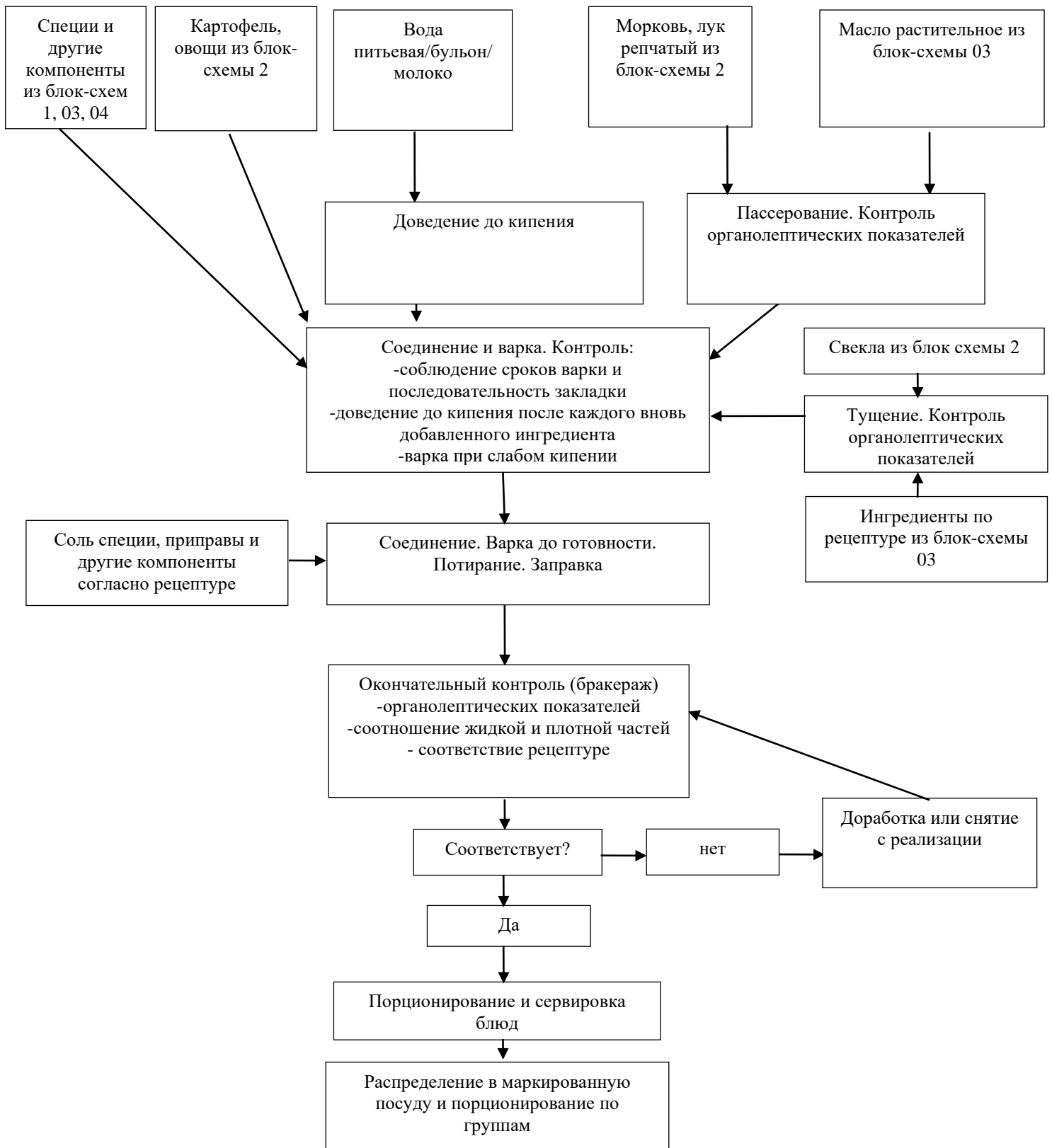


№ ТК	Наименование продукта	Сырье, пищевые добавки	Органолептические показатели	Потенциально возможные случаи использования продукта не по назначению	Возможность возникновения опасности в случае объективного прогнозируемого применения не по назначению
7.249	Печень говяжья по-строгановски	Вода, масло растительное, масло сливочное, сметана, мука, печень, соль	Печень сохранила форму нарезки, на разрезе серого цвета, мягкая. Соус однородный, белого цвета, без посторонних привкусов и запахов.	Не выявлены	Не выявлена

Блок-схема 15 Приготовление блюд из рыбы.



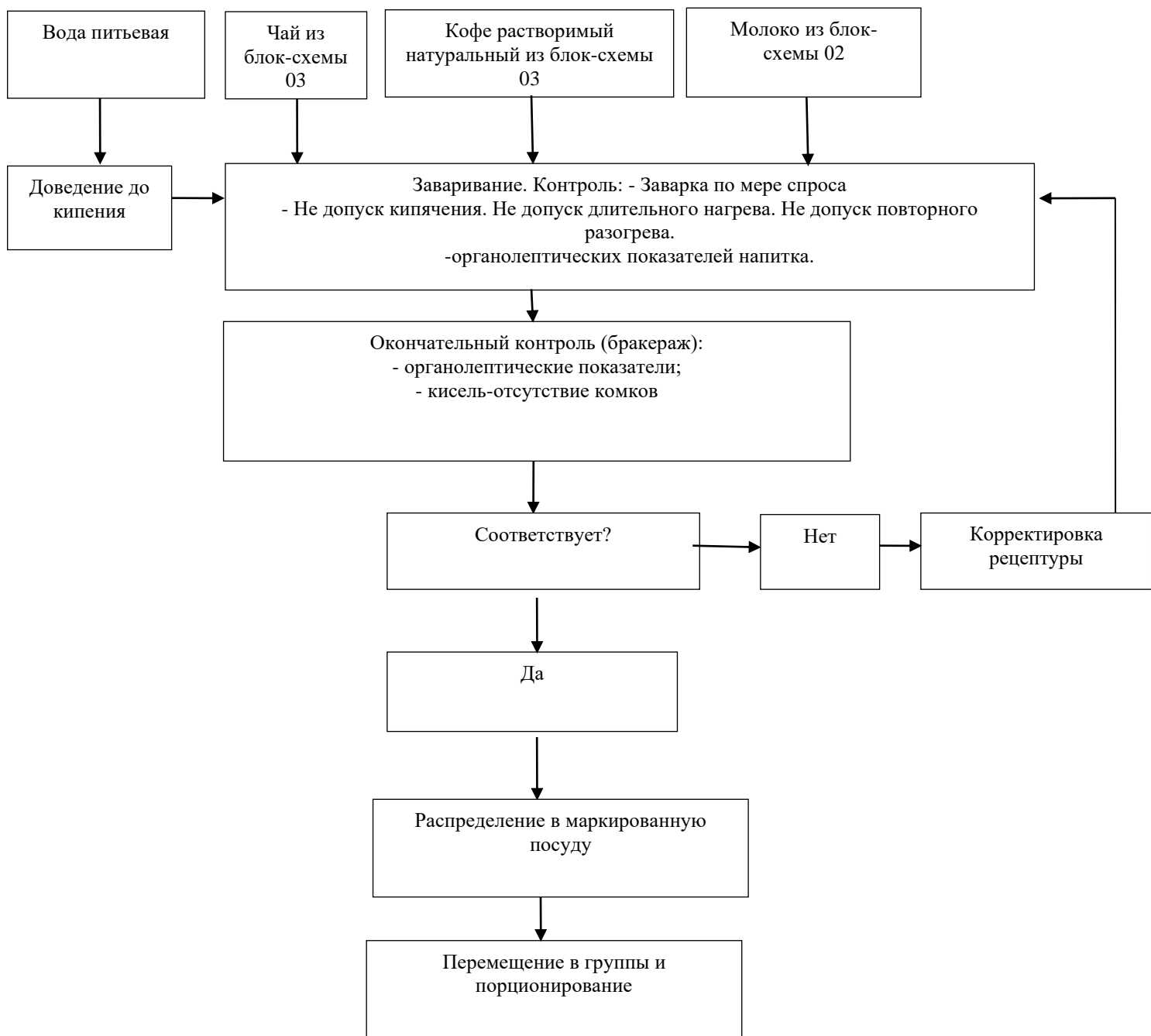
Блок-схема 16 Приготовление горячих супов.



№ ТК	Наименование продукта	Сырье, пищевые добавки	Органолептические показатели	Потенциально возможные случаи использования продукта не по назначению	Возможность возникновения опасности в случае объективного прогнозируемого применения не по назначению
4.9/2	Рассольник со сметаной	Вода, картофель, лук, масло растительное, морковь, огурцы конс., перловка, сметана, соль	Внешний вид - на поверхности жидкой части блески жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет отвара (бульона) с кремовым оттенком, овощей и крупы свойственный для их вида. Консистенция овощей и крупы мягкая, овощи не переварены, соотношение массы плотное. Запах свойственный бульону и овощам, без постороннего. Вкус характерный для бульона и овощей, в меру соленый.	Не выявлены	Не выявлена
7.044с-1	Суп овощной на курином бульоне со сметаной	Бульон, капуста, картофель, лук, масло растительное, морковь, сметана, зелень, соль	Внешний вид - на поверхности жидкой части блески жира, бледно-оранжевый. Консистенция- бульона – жидкая, овощей – мягкая. Форма нарезки сохранена. Цвет- бульона – светло-серый. Вкус в меру солёный с ароматом свежих овощей и зелени.	Не выявлены	Не выявлена
4.20/2	Суп- лапша на курином бульоне	Макаронные изделия, лук, масло сливочное, морковь, соль, вода	Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира, овощи и вермишель (лапша) сохранили форму. Цвет бульона янтарный или светло-коричневый, овощей и макаронных изделий- характерный для их вида. Консистенция- макаронных изделий и овощей- мягкая, слегка плотная.. Запах свойственный куриному бульону и овощам, входящих в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный куриному бульону, припущенных овощей и макаронных изделий.	Не выявлены	Не выявлена
7.30/2/4	Уха рыбацкая	Вода, картофель, лук, масло сливочное, минтай, соль	Внешний вид – бульон прозрачный, на поверхности жидкой части - блески жира, овощи и рыба сохранили форму нарезки. Цвет бульона светло-желтый, овощей и рыбы- характерный для их вида. Консистенция- овощей и рыбы- мягкая, соотношение плотной и жидкой части в норме. Запах свойственный рыбы и овощей, без постороннего. Вкус характерный рыбного бульона и припущенных овощей, в меру соленый.	Не выявлены	Не выявлена
7.111-3	Суп картофельный с клецками мясом курицы со сметаной	Бульон, вода, картофель, лук, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука, петрушка, зелень, сметан, укроп, зелень, филе птицы, яйцо	Бульон должен быть прозрачным. Овощи сохраняют форму нарезки, мягкие, клецки проварены. Вкус и аромат свойственный продуктам рецептуры.	Не выявлены	Не выявлена

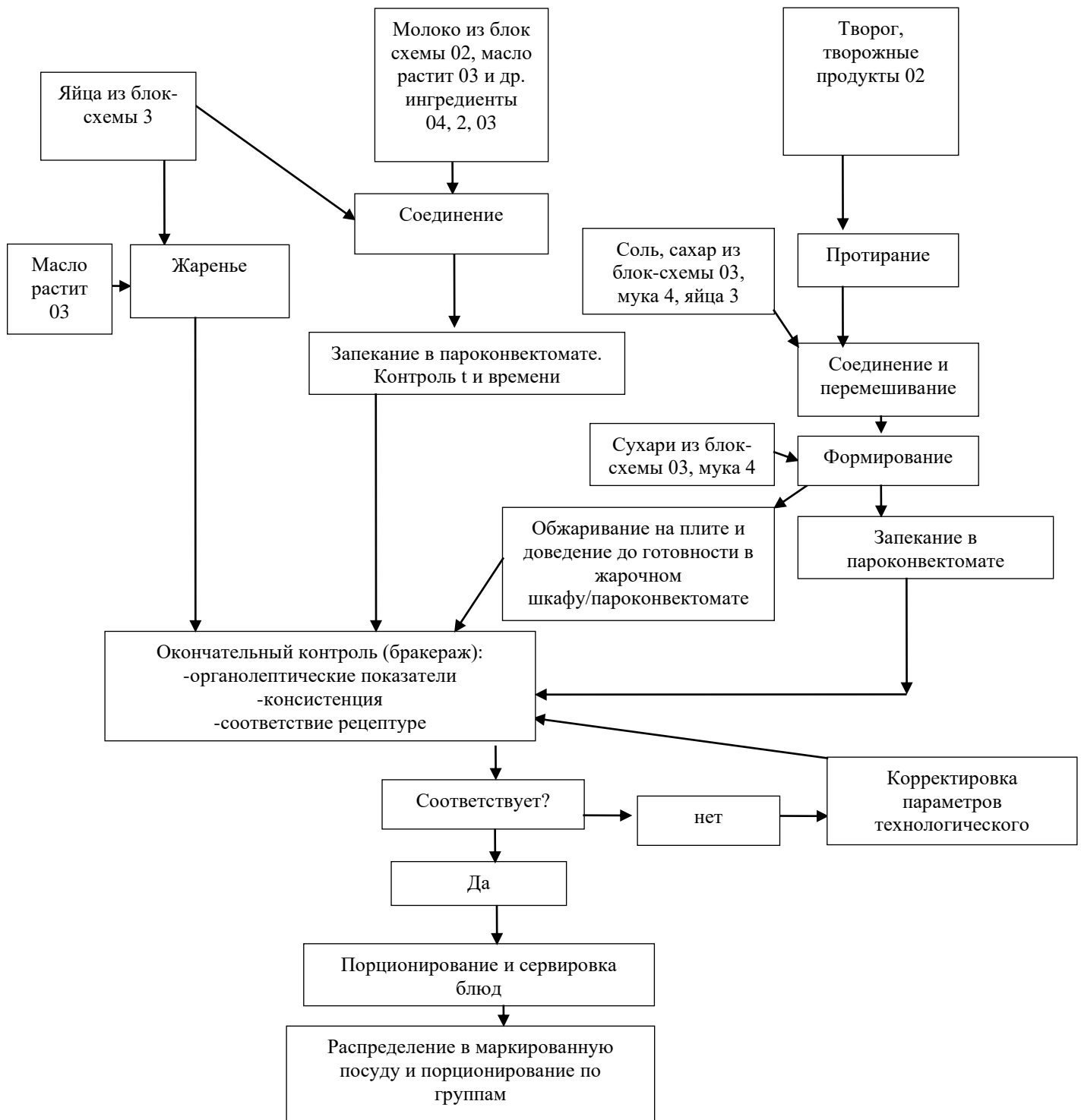
7.55с-1	Суп геркулесовый на мясном бульоне	Бульон, геркулес, картофель, лук, масло растительное, морковь, петрушка зелень, укроп зелень	Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи в меру соленый с ароматом овощей	Не выявлены	Не выявлена
4.6/2	Щи из свежей капусты со сметаной	Капуста, картофель, лук, масло растительное, морковь, сметана, соль	Внешний вид - консистенция жидкая. Цвет - соответствует рецептурным компонентам. Вкус и запах- приятный аромат свежеприготовленных щей из свежей капусты с картофелем, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.	Не выявлены	Не выявлена
4.29/2	Суп - пюре гороховый	Вода, горох, лук, масло сливочное, морковь, мука, соль	Внешний вид- пюреобразная жидкая масса, однородная. Цвет- серовато-коричневый. Консистенция однородная, пюреобразная, без признаков отстаивания жидкости. Вкус и запах свойственные набору продуктов, входящих в рецептуру.	Не выявлены	Не выявлена
7.21/2/3	Суп молочный с лапшой	Вода, макаронные изделия, масло сливочное, молоко, сахар, соль	Внешний вид- на поверхности жидкой части – блески жира, вермишель (лапша) сохранили форму, не разварены. Цвет- жидкой части светло-кремовый, макаронных изделий - белый. Консистенция – макаронных изделий мягкая. Запах- свойственный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом, без постороннего. Вкус- свойственный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом сладковатый.	Не выявлены	Не выявлена
4.5/2	Свекольник со сметаной	Картофель, лук, масло растительное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль	Внешний вид - на поверхности жидкой части- блестки жира, сметаны., овощи сохранили форму нарезки.. Цвет жидкой части темно-малиновый, овощей- свойственный. Консистенция- овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах- свойственный для вареных и припущенных овощей и жидкой части, без постороннего. Вкус- характерный для вареных и припущенных овощей, жидкой части сладковатый.	Не выявлены	Не выявлена
4.2/2	Борщ со сметаной	Капуста, картофель, лук, масло растительное, морковь, мука, сахар, свекла, сметана, соль	Внешний вид- В жидкой части борща – овощи, сохранившие форму нарезки. На поверхности – жир. Консистенция- бульона – жидкая, овощей – мягкая, капусты – упругая. Цвет - бульона – малиново-красный, насыщенный; на поверхности – оранжевый. Вкус и запах- кисло-сладкий	Не выявлены	Не выявлена

Блок-схема 17 Приготовление горячих напитков.



№ ТК	Наименование продукта	Сырье, пищевые добавки	Органолептические показатели	Потенциально возможные случаи использования продукта не по назначению	Возможность возникновения опасности в случае объективного прогнозируемого применения не по назначению
4.10/10	Чай	Сахар, чай	Внешний вид- жидкость, без осадка. Цвет- светло- коричневый, прозрачный. Консистенция- жидкая, однородная. Запах- свойственный для чая, без постороннего. Вкус- характерный для чая, сладкий.	Не выявлены	Не выявлена
4.11/10	Чай	Сахар, чай, лимон	Внешний вид- жидкость, без осадка. Цвет- светло- коричневый, прозрачный. Консистенция- жидкая, однородная. Запах- свойственный для чая, без постороннего. Вкус- характерный для чая, сладкий.	Не выявлены	Не выявлена
4.14/10	Какао с молоком	Какао, молоко, сахар	Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета. Консистенция: жидкая. Цвет: светло-шоколадный. Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока. Запах: свойственный какао	Не выявлены	Не выявлена
4.13/10	Кофейный напиток с молоком	Вода, кофейный напиток, молоко, сахар	Консистенция: жидкая. Цвет: светло-коричневый. Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока. Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока	Не выявлены	Не выявлена

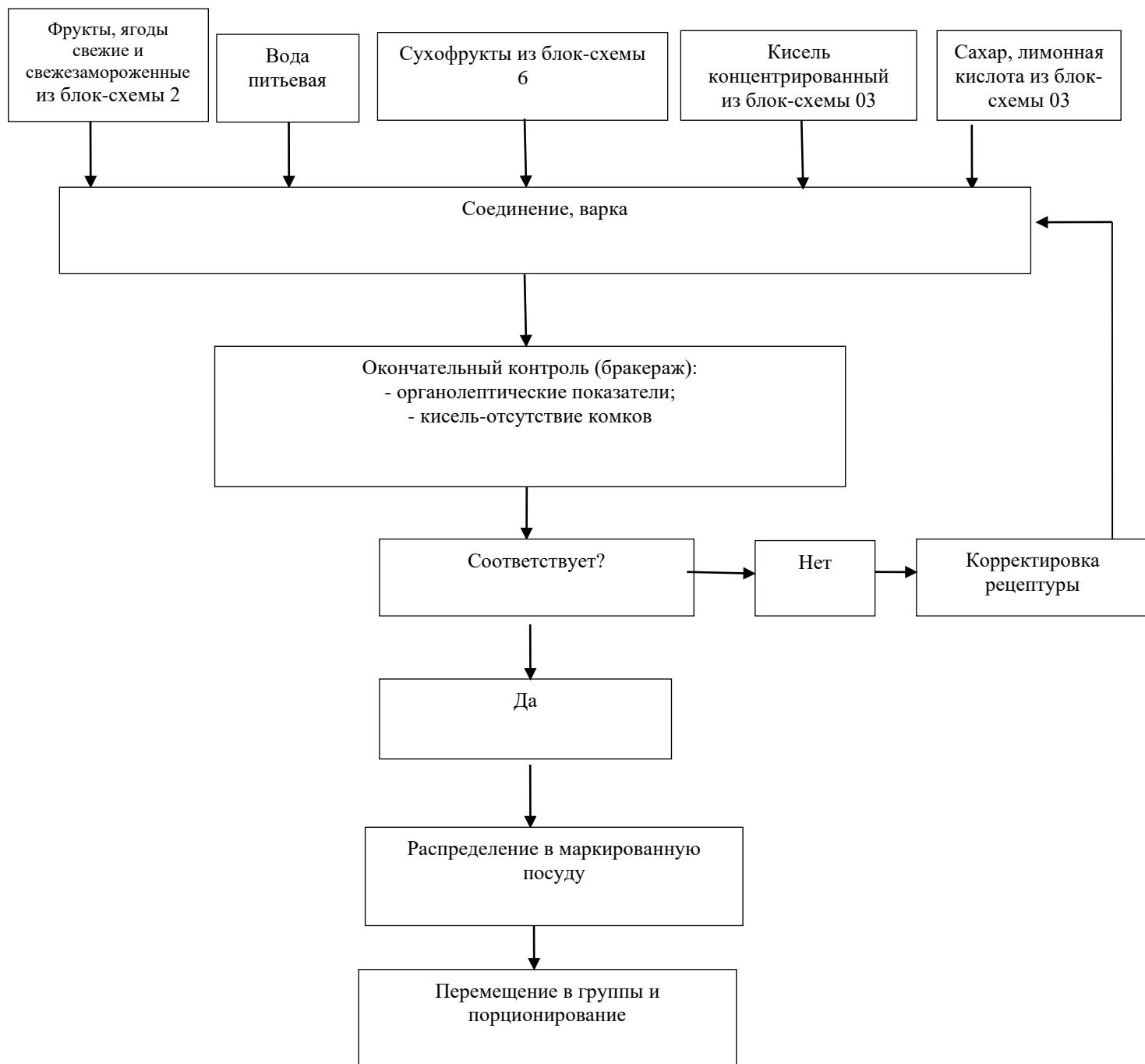
Блок-схема 18 Приготовление блюд из яиц и творога.





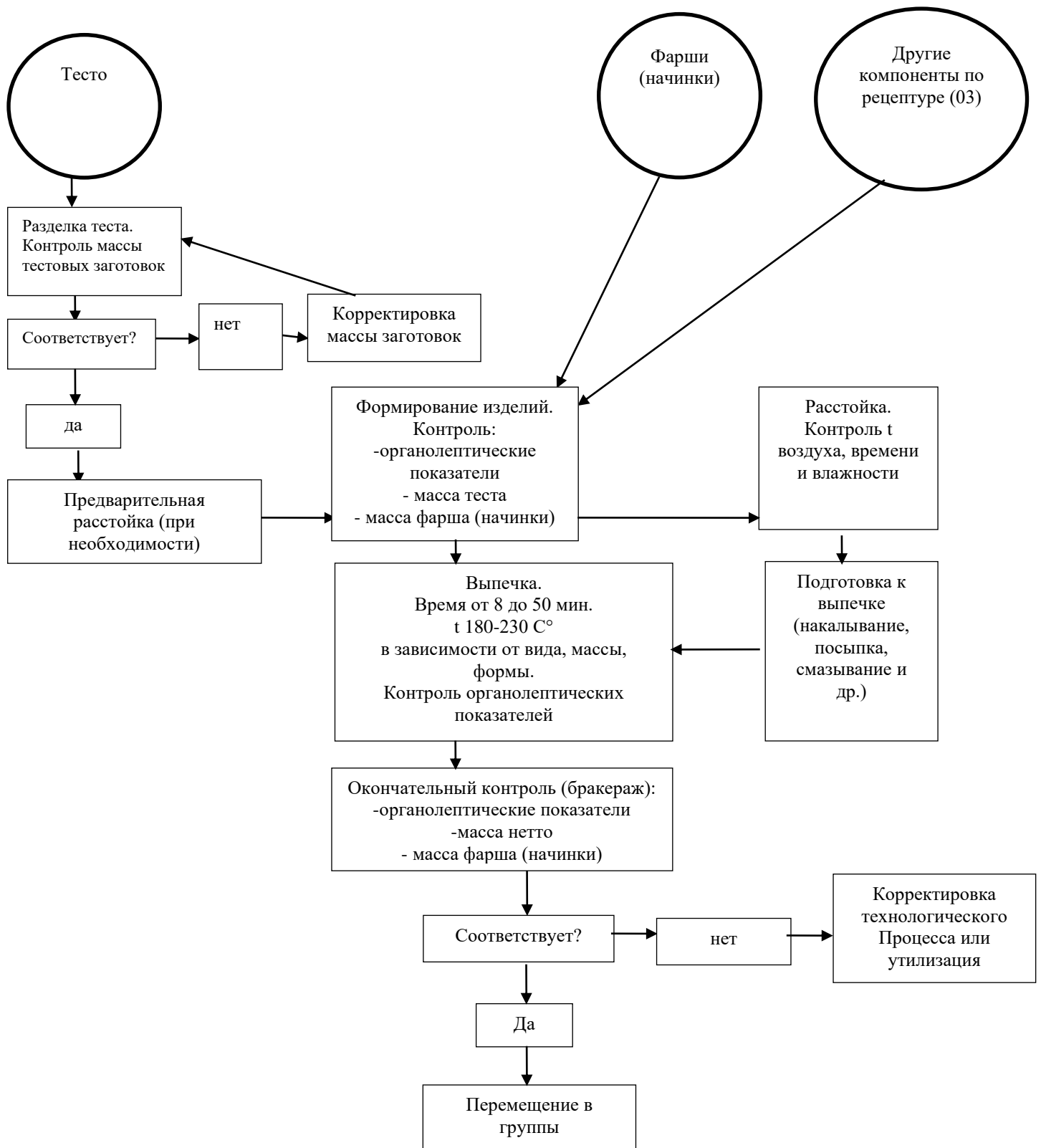
№ ТК	Наименование продукта	Сырье, пищевые добавки	Органолептические показатели	Потенциально возможные случаи использования продукта не по назначению	Возможность возникновения опасности в случае объективного прогнозируемого применения не по назначению
4.2/6	Омлет	Масло сливочное, молоко, соль, яйцо	Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест Консистенция: однородная, сочная Цвет: золотисто-желтоватый Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла	Не выявлены	Не выявлена
4.9/5	Запеканка из творога	Манка, масло растительное, сахар, сметана, творог, яйцо	Внешний вид- порционные куски квадратной или прямоугольной формы. Поверхность ровная без трещин. Цвет- корочки- золотистый, на разрезе – светло- кремовый. Консистенция мягкая, рыхлая, однородная. Запах- свойственный для запеченного творога в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру., без постороннего. Вкус- характерный для запеченного творога в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, сладковатый, без подгорелости.	Не выявлены	Не выявлена
4.2/5	Запеканка рисовая с творогом	Масло растительное, масло сливочное, рис, сахар, соль, творог, яйцо	Внешний вид- порционные куски квадратной или прямоугольной формы. Поверхность ровная без трещин, полита сливочным маслом. Цвет- корочки- золотистый, на разрезе – светло- кремовый. Консистенция мягкая, рыхлая, однородная. Запах- свойственный для запеченного творога в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего. Вкус- характерный для запеченного творога в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру., без постороннего.	Не выявлены	Не выявлена

### Блок-схема 19 Приготовление сладких блюд.



№ ТК	Наименование продукта	Сырье, пищевые добавки	Органолептические показатели	Потенциально возможные случаи использования продукта не по назначению	Возможность возникновения опасности в случае объективного прогнозируемого применения не по назначению
4.6/10	Компот из сухофруктов	Сахар, сухофрукты	Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов Вкус: сладкий или кисло-сладкий Запах: аромат использованных плодов и ягод	Не выявлены	Не выявлена
7.8/10/6	Кисель из брусники	Вода, брусника св. мороженая, крахмал, сахар	Внешний вид: поверхность без пленок, без комков заварившегося крахмала. Консистенция: однородная, вязкая, полужидкая. Цвет: светло-красный. Вкус: характерный для брусники, кисло-сладкий. Запах: свойственный бруснике, без постороннего.	Не выявлены	Не выявлена

Блок-схема 20 Приготовление печеных хлебобулочных и мучных кулинарных изделий.



№ ТК	Наименование продукта	Сырье, пищевые добавки	Органолептические показатели	Потенциально возможные случаи использования продукта не по назначению	Возможность возникновения опасности в случае объективного прогнозируемого применения не по назначению
4.5/12	Ватрушка с творогом	Дрожжи, масло растительное, молоко, мука, сахар, соль, творог, яйцо	Внешний вид: форма изделия округло-плоская, с равномерной корочкой и фаршем посередине. Консистенция корочки- мягкая, слегка хрустящая, тестовой части – однородная, пористая. Цвет: поверхности и фарша золотистый. Вкус: свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста с творогом, без подгорелости. Запах: приятный, свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом, без постороннего.	Не выявлены	Не выявлена
4.8/12	Сдоба обыкновенная	Дрожжи, масло растительное, молоко, мука, сахар, соль, яйцо	Внешний вид: изделие соответствует форме, с равномерной корочкой. Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый. Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в местах надрезов и складок -более светлый. Вкус: свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста. Запах: приятный, свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста	Не выявлены	Не выявлена
4.17-2/12	Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом (джемом)	Джем, дрожжи, масло растительное, сливочное, молоко, мука, сахар, соль, яйцо	Внешний вид: изделие соответствует форме (лодочкой, полумесяцем и др.), с равномерной корочкой. Консистенция: корочки- мягкая, слегка хрустящая, тестовой части - однородная, пористая. Цвет: поверхности светло-коричневый, золотистый. Вкус: свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста в сочетании с джемом. Запах: приятный, свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста в сочетании с джемом, без постороннего.	Не выявлены	Не выявлена

## 11. Требования безопасности и признаки идентификации выпускаемой продукции

Физико-химические показатели салатов из сырых и отварных овощей

№	Вид салата по ингредиентам	Массовая доля сухих веществ, %, не менее	Массовая доля жира, %, не менее
1	Из сырых овощей	24	12
2	Из отварных овощей	22	10
3	Из сырых и отварных	34	10
4	Свекольные салаты	36	10

Гигиенические требования безопасности салатов из сырых и отварных овощей

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Свежие овощи, картофель, фрукты, ягоды	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,5	
	Мышьяк	0,2	
	Кадмий	0,03	
	Ртуть	0,02	
	Нитраты:		
	Картофель	250	
	Капуста белокочанная ранняя (до 1 сентября)	900	
	Капуста белокочанная поздняя	500	
	Морковь ранняя (до 1 сентября)	400	
	Морковь поздняя	250	
	Томаты	150	
		300	Защищенный грунт
	Огурцы	150	
		400	Защищенный грунт
Свекла столовая	1400		
лук репчатый	80		

	Лук-перо	800	Защищенный грунт
	Листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.)	2000	
	Перец сладкий	200	
	Пестициды:		
	Гексахлорциклогексан (a, b, g-изомеры)	0,5	Овощи, бахчевые, грибы
		0,1	Картофель, зеленый горошек, сахарная свекла
		0,05	Фрукты, ягоды, виноград
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
Картофель	Цезий-137	120	
	Стронций-90	40	
	Стронций-90	60	

#### Микробиологические показатели салатов из сырых и отварных овощей

Наименование салатов	Количество мезофильных аэробных и факультативно - анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г., не более	Масса продукта (г.), в которой не допускаются					Примечания
		Бактерии группы кишечных палочек	E. coli	S. aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
Салаты из сырых овощей с заправками	5x10	0,1	1,0	1,0	—	25	L.Monocytogenes в 25 г. не допускается; дрожжи – 500 КОЕ/г, не более, плесени - 50 КОЕ/г, не более

Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей и плодов и т. д.	1x10 <sup>5</sup>	0,01	0,1	0,1	0,1	25	L.monocytogenes в 25 г. не допускается; дрожжи – 500 КОЕ/г, не более плесени - 50 КОЕ/г, не более
Салаты и винегреты из вареных овощей с заправками	5x10	0,1	0,1	1,0	0,1	25	дрожжи – 500 КОЕ/г, не более плесени - 50 КОЕ/г, не более

#### Физико-химические показатели супов

Показатели	Содержание в г
Масса готового блюда	150-200
Содержание сухих веществ	Не менее 56,44
Содержание соли	1,5
Содержание сахара	0,27

#### Микробиологические показатели супов

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Дрожжи, КОЭ/г	Плесени, КОЭ/г
		БГКП (колиформные бактерии)	E. coli	Коагулазоположительные стафилококки (S. Aureus)	Бактерии рода Proteus				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
<b>Соусы горячие и другие горячие блюда</b>									
Борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны	1×10 <sup>2</sup>	1,0	-	-	-	25			
Супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями	1×10 <sup>2</sup>	1,0	-	1,0	-	25			
Супы-пюре	1×10 <sup>2</sup>	1,0	1,0	1,0	-	25			



### Физико-химические показатели гарниров.

Блюдо	Содержание сухих веществ, % не менее	Содержание жира, %, не менее	Содержание соли, %, не более
Пюре картофельное	19,0	1,0	1,0
Каша, перловая рассыпчатая	32,0	2,0	1,0
Макаронные изделия отварные	29,0	2,0	1,0

### Микробиологические показатели гарниров

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются					Дрожжи, КОЭ/г	Плесени, КОЭ/г
		БГКП (колиформные бактерии)	E. coli	Коагулазол-ожительные стафилококки (S. Aureus)	Бактерии рода Proteus	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Гарниры</b>								
Отварные, пюре картофельное и (без заправки)	1×10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	1,0	0,1	25		
Картофель отварной	1×10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	0,1	25		
Овощи тушеные	1×10 <sup>2</sup>	1,0	-	1,0	0,1	25		
Соусы и заправки для вторых блюд	1×10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	0,1	25		

### Микробиологические показатели молочных каш.

КМАФАнМ <*>, КОЕ <*>/см <sup>3</sup> (г),	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более
	БГКП (колиформы) <****>	ишерихии E. coli <****>	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L. monocytogenes <****>	стафилококки S. aureus	
2	3	4	5	6	8
5 × 10 <sup>4</sup>	0,1	-	50	-	Д - 100 П - 200

**Микробиологические показатели вторых блюд.**

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 × 10 <sup>3</sup>	Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, жаренная, запеченная; Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное. тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленного мяса, в т.ч. запеченные; Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы, пельмени, пироги и т.д.
	2,5 × 10 <sup>3</sup>	Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, (г)	1,0	Говядина, птица, кролик, свинина и т. д. отварные (без заправки и соуса); Рыба отварная жареная под маринадом; Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, жаренная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги; Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное. тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленного мяса, в т.ч. запеченные; Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы, пельмени, пироги и т.д.;
S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0	Говядина, птица, кролик, свинина и т. д. отварные (без заправки и соуса); Рыба отварная жареная под маринадом; Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, жаренная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное. тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленного мяса, в т.ч. запеченные; Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы, пельмени, пироги и т.д..
Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г)	0,1	Говядина, птица, кролик, свинина и т. д. отварные (без заправки и соуса); Рыба отварная, под маринадом, припущенная, тушеная, жаренная, запеченная; блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги; Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное. тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленного мяса, в т.ч. запеченные; Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы, пельмени, пироги и т.д.;
Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г, не более	500	Загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.)

**Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4 ± 2) °С\* в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»**

Наименование продукции	Срок годности	Часов/суток
<b>Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки</b>		
<i><b>Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясопродуктов</b></i>		
Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд)	24	-«-»
Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное)	36	-«-»
Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.)	24	-«-»
Блюда из мяса		
Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги	24	-«-»
Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные	24	-«-»
<i><b>Кулинарные изделия из мяса птицы</b></i>		
Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные	48	-«-»
Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром	12	-«-»
Яйца вареные	36	-«-»
<b>Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них</b>		
<b>Полуфабрикаты рыбные</b>		
Рыба всех наименований охлажденная	48	часов при температуре 0-(-2) °С
Филе рыбное	24	-«-» 0-(-2) °С

Наименование продукции	Срок годности	Часов/суток
<b>Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой</b>		
Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченая, фаршированная	36	-<<-
Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги	24	-<<-
Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения	48	-<<-
Многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски	24	-<<-
<b>Молоко и молочные продукты*, сыры</b>		
Блюда из творога - вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги	24	-<<-
Запеканки, пудинги из творога	48	-<<-
<b>Овощные продукты</b>		
<i>Полуфабрикаты из овощей и зелени</i>		
Картофель сырой очищенный сульфитированный	48	-<<-
Капуста свежая зачищенная	12	-<<-
Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24	-<<-
Редис, редька обработанные, нарезанные	12	-<<-
Петрушка, сельдерей обработанные	24	-<<-
Лук зеленый обработанный	18	-<<-
Укроп обработанный	18	-<<-
<i>Кулинарные изделия</i>		

Наименование продукции	Срок годности	Часов/суток
Салаты из сырых овощей и фруктов:		
без заправки	18	-«-»
с заправками (майонез, соусы)	12	-«-»
Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц, и т.д.:		
без заправки	18	-«-»
с заправками (майонез, соусы)	6	-«-»
Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36	-«-»
Салаты и винегреты из вареных овощей:		
без заправки и добавления соленых овощей	18	-«-»
с заправками (майонез, соусы)	12	-«-»
Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	24	-«-»
Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей:		
без заправки	18	-«-»
с заправками (майонез, соусы)	12	-«-»
Гарниры:		
рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное	12	-«-»
овощи тушеные	18	-«-»
картофель отварной, жареный	18	-«-»
Соусы и заправки для вторых блюд	48	-«-»

Наименование продукции	Срок годности	Часов/суток
<b>Кондитерские и хлебобулочные изделия</b>		
<i>Полуфабрикаты тестовые</i>		
Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий	9	-«-»
<i>Кулинарные изделия</i>		
Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:		
с творогом	24	-«-»
с повидлом и фруктовыми начинками	24	-«-»
Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и др. начинками)	24	-«-»
Биточки (котлеты) манные, пшеничные	18	-«-»

## 12. Идентификация потенциальных рисков (опасных факторов).

Первым принципом ХАССП является проведение анализа опасных факторов.

Опасный фактор – любой биологический, химический или физический агент, который может стать причиной небезопасности продукта для употребления.

Группа ХАССП составила перечень потенциально опасных факторов: физических микробиологических и химических, который приведен в таблицах

### 12.1. Перечень физических опасных факторов

Физическим опасным фактором является физический предмет или другой инородный предмет, случайно попавший в пищевой продукт, и способный вызвать заболевание или нанести повреждение человеку, употребившему такой пищевой продукт. Инородные материалы, такие как стекло, металл или пластик, являются наиболее известными физическими опасными факторами в продуктах из мяса и птицы, и обычно попадают в них из-за нарушений технологических процессов или из-за неправильной эксплуатации оборудования во время технологического процесса.

Существует много ситуаций, при которых физические опасные факторы могут попасть в пищевой продукт:

- Загрязненные сырьевые материалы;
- Устаревшие или неправильно эксплуатируемые производственные помещения и оборудование;
- Загрязненные упаковочные материалы;
- Невнимательность работников

№	Название опасности	Характеристика
1	Строительные материалы цехов	Штукатурка, краска, кусочки дерева
2	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны
3	Личные вещи	Пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования
4	Отходы жизнедеятельности персонала	Волосы, ногти

5	Элементы технологического оснащения	Мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты, кусочки электропровода, кусочки транспортной ленты)
6	Продукты износа машин и оборудования	Осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей, лопастей
7	Металлопримеси	Опилки металлического происхождения, кусочки электрического провода
8	Осколки стекла	Стеклянные градусники, электрические лампочки
9	Вода	Запах, привкус, цветность, мутность
10	Загрязнение смазочными материалами	При обильной смазке роликов возможно загрязнение продукции

### 12.2. Перечень микробиологических опасных факторов.

Пищевым продуктам могут угрожать опасные факторы биологического происхождения. Биологические опасные факторы часто связаны с сырьевыми материалами, из которых изготавливаются продукты питания, включая животных и птицу. Тем не менее, биологические опасные факторы могут быть привнесены во время производства продуктов питания: людьми, которые заняты в производстве; из внешней среды, в которой производится пищевой продукт; с другими ингредиентами, входящими в состав продукта; через процесс сам по себе.

№	Название опасности	Характеристика
1	КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	Санитарно-показательные м/о. Учитываются при оценке состояния тары, оборудования, рук, сан. одежды и обуви. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Их общая численность свидетельствуют о санитарно-гигиеническом состоянии продукта, степени его обсемененности микрофлорой. Оптимальная температура для роста КМАФАнМ 35-37°C (в аэробных условиях); температурная граница их роста - в пределах 20-45°C. Мезофильные микроорганизмы обитают в организме теплокровных животных, а также выживают в почве, воде, воздухе. Величина показателя КМАФАнМ зависит от многих факторов: режим термической обработки продукта, температурный режим в период его транспортировки, хранения и реализации, влажность продукта и относительная влажность воздуха, наличие кислорода, кислотность продукта и т.д.



2	БГКП - бактерии группы кишечной палочки	Температурой комфортного развития и размножения является +37 <sup>0</sup> С, но могут жить и при +20 <sup>0</sup> С, погибают при воздействии температуры свыше +60 <sup>0</sup> С в течение 15 минут. Определяет степень загрязнения оборудования, инструментов, сырья, готовой продукции, воды, рук, одежды. Обнаружение бактерий рода <i>Escherichia</i> в пищевых продуктах, воде, почве, на оборудовании свидетельствует о свежем фекальном загрязнении, что имеет большое санитарное и эпидемиологическое значение.
3	<i>Staphylococcus aureus</i>	Бактерии <i>Staphylococcus aureus</i> – относятся к условно-патогенным микроорганизмам. Учитывается при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья, готовой продукции. Стафилококки хорошо сохраняются во внешней среде, переносят высокие концентрации соли (до 10%) и сахара (до 60%). Погибают при нагревании до 80 <sup>0</sup> С, а вырабатываемые ими энтеротоксины выдерживают даже нагревание до 100 <sup>0</sup> С в течение 1-2 ч. Стафилококк в продуктах появляется от лиц, страдающих стафилококковыми гнойничковыми заболеваниями кожи, стафилококковыми ангинами, или от здоровых носителей патогенных штаммов стафилококка на слизистых оболочках зева и верхних дыхательных путей. Постоянным признаком стафилококковых отравлений являются режущие схваткообразные боли в эпигастральной области, рвота, обычно многократная. Температура может подняться до 38-38,5 <sup>0</sup> С, расстройства стула наблюдаются примерно у 50% больных. Характерны нарастающая слабость, бледность, похолодание конечностей, понижение артериального давления.
4	Сальмонеллы ( <i>Salmonella</i> )	Входят в группу патогенных м/о. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются животные и птицы. Порождает инфекцию со следующими симптомами: рвота, брюшные колики, диарея, жар и головная боль. У людей с ослабленной иммунной системой возможен смертельный исход.
5	Микотоксины (Афлатоксины)	Токсины, выделяющиеся плесневыми грибами. Устойчивы к действию температуры и не разрушаются при кипячении. Могут вызвать остропротекающие и медленно протекающие канцерогенные процессы. Токсин разрушает клетки печени, вызывая острые токсические гепатиты. Встречается на зёрнах, семенах и плодах растений с высоким содержанием масла (например, на семенах арахиса) и других субстратах. Сильнее обычно заражены грибами продукты, хранящиеся в жарком и влажном климате.
6	<i>Listeria</i>	Порождает инфекцию со слабыми симптомами похожими на грипп. Серьезные формы листериоза могут развиваться у людей с ослабленной иммунной системой, и вызывать септицемию, менингит, энцефалит и мертворождение. Погибают при температуре кипячения. Выдерживают до 20% концентрации поваренной соли. Существуют они и в условиях со сниженной концентрацией кислорода (например, продукты в вакуумной упаковке).

7	Бактерии группы Proteus	Условно патогенный микроорганизм. Нагревание при 80° С в течении 5 мин губительно для микроба. Пищевые токсикоинфекции, вызванные микробами группы протей, возникают преимущественно при употреблении рыбных и мясных блюд, особенно измельченных.
8	Дрожжи Плесневые грибы	Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.
9	Сульфитредуцирующие клостридии	Возбудители ботулизма — строгие анаэробы и поэтому быстро развиваются внутри крупных кусков рыбы, в ветчине, колбасе или в консервах. Споры <i>Cl. botulinum</i> в замороженном состоянии сохраняются и после прорастания способны вырабатывать токсин.

### 12.3. Перечень химических опасных факторов

Химические опасные факторы могут образоваться в продукте естественным путем или же могут быть внесены извне во время переработки. Вредные химикаты связаны как с острыми случаями пищевыми заболеваниями, так и с хроническими заболеваниями.

Естественно образующиеся химические опасные факторы – это те, которые являются естественными составными частями пищевых продуктов, а не результатом промышленного заражения, заражения через внешнюю среду, или иного заражения. К ним относятся афлатоксины, микотоксины и токсины, выделяемые ракообразными.

Привнесенными химическими опасными факторами являются те, которые внесены в пищевой продукт намеренно или иногда ненамеренно в процессе выращивания животных, уоя, хранения, переработки, упаковки или на этапе реализации продукции. Эта группа химических опасных факторов очень широка и может включать компоненты кормов для животных или питьевой воды, остаточные количества ветеринарных препаратов, пестицидов, а также сами пищевые ингредиенты или же химикаты, используемые в процессе производства.

№	Название опасности	Характеристика
1	Пестициды	Нормируются гексахлорциклогексан, ДДТ и его производные
2	Токсичные элементы	Свинец, мышьяк, кадмий, ртуть
3	Намеренно добавляемые в пищу химикаты	Консерванты, кислоты, пищевые добавки, сульфитизаторы, вещества, способствующие облегчению переработки и т.д.
4	Элементы моющих средств	Ника, «Рапин-Б» - ожоги, сода кальцинированная, раствор хлорной извести.
5	Радионуклеиды	Нормируется содержание: цезий – 137, стронций - 90

### 13. Анализ рисков.

ГОСТ. Р 51705.1-2001 для определения ККТ рекомендует применять диаграмму.

Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.

Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.

Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора - тяжесть последствий, как указано на диаграмме.



Если точка лежит на или выше границы - фактор учитывают, если ниже - не учитывают.

#### **Вероятность реализации опасного фактора:**

1 – 0, 2 – незначительная,  
3 – значительная, 4 высокая

#### **Тяжесть последствий:**

1 - легкое: Практически не приводит ни к каким последствиям. Наблюдается общее легкое недомогание. Для взрослого человека потеря работоспособности отсутствует.

2 - средней тяжести: Тяжесть последствий может диагностироваться как заболевание. Возможна необходимость медикаментозного лечения в течение нескольких дней.

3 - тяжелое: Наносится серьезный ущерб здоровью. Потеря работоспособности на длительный период времени. Может привести к легкой степени инвалидности.

4 - критическая: Приводит к смертельному (летальному) исходу или инвалидности I группы.

## Анализ рисков в процессе производства продуктов питания

№	Стадия процесса	Опасность и ее источник/ Причина	Оценка риска	ККТ? Да/Нет	Если Да, то почему?	Контрольные мероприятия
1	Разработка меню	Биологическая, Химическая, Физическая. Рецепты по приготовлению блюд, которые содержат опасные компоненты, или этапы обработки продовольствия, имеющие опасные стадии, которые могут привести к риску потери безопасности продукта (СП 2.4.3648-20).	Вероятность серьезности риска будет зависеть от выбранных продуктов.	Нет		Контроль за компонентами питания: - разработка меню с учётом действующей нормативной базы; - составление перечня опасных пищевых продуктов;  - пересмотр меню и спецификаций и их корректировка; - управление поставками и поставщиками.
2.	Организация снабжения	Содержание компонентов в продовольствии, которые являются потенциально опасными и «готовые к употреблению» продукты, которые загрязнены: Патогенными микроорганизмами, Химическими загрязнителями, Физическими загрязнителями.	Вероятность серьезности риска будет зависеть от процедуры выбора поставщиков и соблюдения условий поставки	Нет		Контроль за сырыми продуктами: - Положение о закупках - закупка только от одобренных поставщиков или дистрибьюторов. - Спецификации продуктов включают: описание, температуру поставки продуктов, маркировку даты, партии и срока годности. - Способы упаковки и микробиологические анализы рассматриваются как первостепенно важные. - Соответственно подготовленный персонал, занятый снабжением.
3.	Получение сырья (продуктов)	Биологическая: рост численности патогенных микроорганизмов в	В потенциально опасных готовых к употреблению и сырых пищевых продуктах наблюдается быстрый рост	Да	Если потенциально опасные	Контроль продуктов: - Спецификация продуктов - Температурный контроль и

		<p>поступающих товарах.</p> <p>Биологическая: Продукты с истекшим сроком годности.</p> <p>Химическая и физическая: Загрязнения происшедшие из-за повреждения упаковки или неправильного хранения, например, с совместно с химикатами.</p>	<p>патогенных микроорганизмов, если температура при доставке превышает норму. Высокая степень риска. Высокая вероятность, если температура продуктов при поставке будет превышать установленные нормы.</p> <p>Степень высока, вероятность низка. Большинство наименований продуктов, с истекшим сроком годности, может быть опасным из-за роста микроорганизмов, портящих продукты в условиях холодильника.</p> <p>Степень низкая, вероятность низкая. Наблюдаются видимые признаки повреждения.</p>	<p>Нет</p> <p>Нет</p>	<p>готовые к употреблению пищевые продукты были доставлены с нарушениями температурного режима и численность патогенных микроорганизмов возросла до опасного уровня, то никакая последующая процедура не уменьшит загрязнение до приемлемого уровня.</p> <p>Контроль химического и физического загрязнения сырья: -спецификация меню. -мониторинг качественных параметров поступающих продуктов (включая маркировку, целостность и соответствие упаковки, кодирования даты). -указание конкретных действий для продуктов с нарушенной спецификацией.</p>	<p>сроки транспортировки -Температура рефрижератора и холодильного оборудования и помещения, время приёмки</p> <p>-Соответствующая подготовка персонала.</p>
4А	Хранение охлажденного сырья и продуктов	Биологическая: В потенциально опасных готовых к употреблению	Степень высокая; вероятность высокая. В потенциально опасном	Да	Если потенциально опасные	Контроль роста численности патогенных микроорганизмов за счет:

		<p>продуктах происходит рост патогенных микробов, если температура хранения превышает требуемую.</p> <p>Биологическая: Продукты с истекшим сроком годности. Потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты с уменьшенным содержанием кислорода в упаковке, которые хранятся слишком долго, при охлажденных условиях имеют потенциальный рост риска <i>Listeriamonocytogenes</i> до опасного уровня.</p> <p>Химическая и физическая: загрязнение продуктов в период хранения</p>	<p>продовольствия поддерживается быстрый рост патогенных микробов при идеальных температурно-временных условиях.</p> <p>Степень низкая; вероятность высокая. В потенциально опасных, готовых к употреблению пищевых продуктах в упаковке с уменьшенным содержанием кислорода, вакуумом или газом – из-за способности роста <i>Listeriamonocytogenes</i> при охлажденных условиях, хотя вероятность низка.</p> <p>Низкая степень; низкая вероятность.</p>	<p>Нет</p> <p>Нет</p>	<p>готовые к употреблению пищевые продукты хранились с нарушением температурного режима и численность патогенных микроорганизмов выросла до опасного уровня, не существует способов уменьшения загрязнения до приемлемого уровня.</p> <p>Нет</p>	<p>-правильного хранения и регистрация параметров работы холодильников. -обслуживание и программа настройки контроля температуры для холодильников.</p> <p>-правильные методы хранения продуктов. (например, в закрытом виде; отдельное хранение, сырых отдельно от приготовленных.</p> <p>Контроль загрязнения: -правильные методы хранения продовольствия (например, отдельное, в закрытом виде). -отделить химический склад от склада продуктов.</p>
4 Б.	<p>Хранение продуктов глубокой заморозки: –сырые продукты для кулинарной обработки на производстве; -сырое</p>	<p>Биологическая: Загрязнение.</p> <p>Биологическая: Рост патогенной микрофлоры в сырых или готовых к употреблению продуктах.</p>	<p>Низкая степень; низкая вероятность.</p> <p>Низкая степень; низкая вероятность. Патогенные микроорганизмы могут присутствовать в продуктах и рост их численности возможен при подтаивании продукта.</p>	<p>Нет</p> <p>Нет</p>	<p>Нет</p>	<p>Контроль роста численности микроорганизмов производится путем: -правильного хранения и регистрации параметров работы морозильника. -обслуживание и программа настройки для морозильников.</p>

	продовольствие для приготовления блюд.	Химическая и физическая: загрязнение продуктов в период хранения	Низкая степень; низкая вероятность.	Нет	<p>-правильные методы хранения продовольствия (в закрытом виде, отдельное хранение, хранение сырых продуктов)</p> <p>Контроль загрязнения:</p> <p>-правильные методы хранения продовольствия (например, отдельное, в закрытом виде).</p> <p>-отделить химический склад от склада продуктов.</p>
5.	Хранение сухих пищевых продуктов	-Физическое и химическое загрязнение. -Загрязнение синантропными животными. -Микробиологическое загрязнение фекалиями и мочой.	Низкая степень; низкая вероятность. Никакой микробиологической опасности не определено, при условии, что продукты высушены, упакованы, подвергнуты высокой температурной обработке или правильно хранятся – происходит незначительный рост бактерий.	Нет	<p>Контроль физического и химического загрязнения:</p> <p>-правильные методы хранения продовольствия (хранение в запечатанном виде, в контейнерах с крышкой, закрытых и отдельно).</p> <p>-своевременная санобработка хранилищ,</p> <p>-паразитарный контроль,</p> <p>-отдельное хранение химикатов,</p> <p>-контроль за оборотом запаса продуктов.</p> <p>- осмотр продукции</p> <p>Устранение микробиологического загрязнения производится путем правильного приготовления.</p>
6.	Мойка/ Санитарная обработка: -овощи и фрукты (свежие)	Биологическая: Загрязнение патогенной микрофлорой.	Средняя степень; средняя вероятность. В сырых овощах и фруктах численность патогенных микробов может быть высокой при отсутствии соответствующей санобработки.	Нет	<p>Контроль микробиологического загрязнения:</p> <p>-эффективное мытье и регламентированный процесс санобработки продуктов, которые не будут подвергаться</p>

		Химическое и физическое загрязнение: Наличие инородных объектов, синантропных вредителей в сырых продуктах, остатки моющих средств	В потенциально опасных пищевых продуктах будет наблюдаться рост микрофлоры при условиях температурного хранения ниже требуемого или при загрязнения от других продуктов в процессе приготовления.	Средняя степень; Низкая вероятность	Нет	<p>обработке высокой температурой.</p> <p>-раздельное хранение чистых и грязных овощей и фруктов для предотвращения повторного загрязнения.</p> <p>-температурный контроль в холодильниках</p> <p>-эффективные методы личной гигиены персонала.</p> <p>-контроль за условиями поставки.</p> <p>Контроль физического и химического загрязнения:</p> <p>-правильные методы санобработки,</p> <p>-контроль за синантропными животными,</p> <p>-отдельное хранение химикатов,</p> <p>-контроль за оборотом запаса продуктов.</p> <p>-контроль за условиями поставки.</p>
7.	Размораживание (дефростация) -сырые продукты для приготовления или охлаждения	<p>Биологическая: загрязнение от сырых пищевых продуктов.</p> <p>Химическая и физическая: занесение загрязнения в течение подготовки.</p>	<p>Высокая степень; низкая вероятность.</p> <p>Кулинарная обработка уменьшит численность бактерий до приемлемого уровня.</p> <p>Низкая степень низкая вероятность.</p> <p>При размораживании продукта должна нарушаться первоначальная упаковка.</p>	<p>Высокая степень; низкая вероятность</p> <p>Низкая степень низкая вероятность.</p>	<p>Нет</p> <p>Нет</p>	<p>Контроль загрязнения:</p> <p>-правильные методы хранения продовольствия.</p> <p>-эффективные методы гигиены персонала.</p> <p>Контроль физического и химического загрязнения:</p> <p>-правильная санобработка помещения.</p> <p>-контроль за синантропными вредителями.</p>



						-отдельное хранение химикатов. -контроль за оборотом запаса продуктов.
8.	Разделка и порционирование сырых продуктов (приготовление полуфабрикатов)	Биологическая: Рост патогенных микроорганизмов.  Физическая и химическая: Загрязнение во время подготовки.	Низкая степень; низкая вероятность.  Средняя степень; низкая вероятность.	Нет  Нет		Контроль роста микроорганизмов: -температурно-временным контролем в период подготовки  Контроль физического и химического загрязнения: -соблюдение санитарии. -контроль за оборотом запаса продуктов. -правильные методы хранения продовольствия. -эффективные методы личной гигиены персонала.
9	Термическая обработка	Биологическая: Рост патогенной микрофлоры.  Биологическая: Загрязнение в период термической обработки  Физическая и химическая:	Высокая степень; высокая вероятность:  Выжившие после кулинарной обработки споры микроорганизмов могут прорасти и производить токсины при несоблюдении температурно-временных условий.  Средняя степень; низкая вероятность.  Средняя степень; низкая вероятность.	Да  Нет	Если температурный режим потенциально опасных готовых к употреблению пищевых продуктов был нарушен и численность патогенной микрофлоры возросла до опасного уровня, то методы, уменьшающие загрязнение до	Контроль разрушения патогенной микрофлоры:  Правильные температурные и временные параметры для уничтожения опасных патогенных микробов  Контроль микробного/физического загрязнения: -соблюдение санэпид режимов; -контроль за оборотом запаса продуктов.  -эффективные методы личной гигиены персонала

					приемлемого уровня отсутствуют.	-отдельное хранение химикатов.
10	Ручная обработка продуктов (нарезка, измельчение, смешивание)	<p>Биологическая: Рост патогенной микрофлоры, если происходит повышение температуры</p> <p>Биологическая: загрязнение.</p> <p>Химическая и физическая: Загрязнение в процессе ручной обработки</p>	<p>Высокая степень; высокая вероятность: В потенциально опасных пищевых продуктах будет происходить быстрый рост патогенной микрофлоры при несоблюдении температурно-временных условий.</p> <p>Низкая степень; низкая вероятность.</p> <p>Низкая степень; низкая вероятность.</p>	<p>Да</p> <p>Нет</p> <p>Нет</p>	<p>Если температурный режим потенциально опасных готовых к употреблению пищевых продуктов был нарушен и численность патогенной микрофлоры возросла до опасного уровня, то методы, уменьшающие загрязнение до приемлемого уровня отсутствуют.</p>	<p>Контроль роста: -температурно-временной контроль; - использование инвентаря, оборудования по назначению;</p> <p>Контроль загрязнения: -Правильные методы хранения продовольствия (в закрытом виде, отдельное хранение, хранение сырых продуктов отдельно от приготовленных и т.д.).</p> <p>-эффективные методы личной гигиены персонала Контроль загрязнения: -Правильные методы хранения продовольствия (в закрытом виде, отдельное хранение, хранение сырых продуктов отдельно от приготовленных и т.д.).</p>
11	Подготовка, порционирование, сервировка блюд	<p>Биологическая: патогенный рост, если происходит повышение температуры или увеличивается время распределения блюд на раздаче</p>	<p>Высокая степень; высокая вероятность.</p>	<p>Да</p>	<p>Если потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты хранились при</p>	<p>Контроль роста: -температурно-временной контроль в соответствии с графиками организации питания;</p>

		Биологическая: загрязнение.	Низкая степень; низкая вероятность. В потенциально опасном продовольствии произойдет быстрый рост численности патогенной микрофлоры при несоблюдении температурно-временных условий.	Нет	несоответствующей температуре и численность патогенных микроорганизмов возросла до опасного уровня, то никакие последующие шаги не уменьшат загрязнение до приемлемого уровня.	Контроль загрязнения: -правильные методы порционирования и сервировки блюд с учетом принципов товарного соседства -правильные методы обработки посуды; - эффективные методы личной гигиены персонала
		Химическая и физическая: загрязнение в период раздачи	Низкая степень; низкая вероятность	Нет		Контроль загрязнения: -правильные методы обработки посуды; -соблюдение санитарных правил персоналом;
12	Транспортировка в буфетные (группы)	Биологическая: Рост патогенных микроорганизмов.	Низкая степень; низкая вероятность.	Нет		Контроль роста: -температурно-временной контроль в соответствии с графиками организации питания; - использование инвентаря, оборудования по назначению;
		Химическая и физическая: Загрязнение в процессе	Низкая степень; низкая вероятность	Нет		Контроль загрязнения: -правильные методы обработки посуды; -соблюдение санитарных правил персоналом;
13	Организация питания в группах	Биологическая: Рост патогенных микроорганизмов.	Низкая степень; низкая вероятность.	Нет		Контроль роста: -температурно-временной контроль; - использование инвентаря, оборудования по назначению;

		Химическая и физическая: Загрязнение в процессе	Низкая степень; низкая вероятность	Нет		Контроль физического и химического загрязнения: -правильная санобработка помещения. -правильные методы обработки посуды; -соблюдение санитарных правил персоналом;
--	--	--	------------------------------------	-----	--	---

## 14. Сводная таблица анализа рисков в процессе производства продуктов питания

Шаг №	Этап процесса	Опасность	ККТ	Критические пределы	Частота контроля	Корректирующие действия	Проверка	Отчеты
3	Получение сырья и продуктов	Биологическая: Рост патогенных микроорганизмов.	ККТ 1	Охлажденное продовольствие: 6°C.  Замороженное продовольствие: - 18°C	Температура потенциально опасного продовольствия должна замеряться в каждой партии поставки. Замороженные продукты должны быть подвергнуты визуальному осмотру.	Если температура продукта находится в пределах между 5°C и 6°C, необходимо немедленно охладить продукты. Проводится контроль безопасности продуктов. Если температура выше 6°C, то продовольствие отклоняется. Если у замороженных продуктов есть признаки оттаивания, то продовольствие отклоняется.	Проверка достижения критических пределов проводится посредством визуального контроля температуры в транспорте и холодильнике	Товарные накладные, сертификаты и декларации соответствия, качественные удостоверения бракеражный журнал входного сырья
4	Хранение охлажденного сырья и продуктов	Биологическая: Рост патогенных микроорганизмов	ККТ 2	Охлажденные сырье и продукты хранятся при температуре не выше 6°C	Показания измерителя температуры холодильника должны регистрироваться ежедневно	При повышении температуры в холодильнике, в пределах между 5°C и 6°C необходимо заново проверить температуру продовольствия. При температуре продовольствия 6°C, предпринимаются альтернативы хранения. Немедленное понижение температуры.	Проверка достижения критических пределов проводится посредством измерений температуры термометром и анализа регистрации температурных измерений	Журнал регистрации температуры в холодильнике
9	Термическая обработка	Биологическая: Выживание патогенных микроорганизмов	ККТ 3	Для определения минимальной температуры термической обработки необходимо	Контроль температуры в конце проведения кулинарной обработки в каждой партии.  Органолептический и	Продолжение кулинарной обработки после установки требуемой температуры	Проверка достижения критических пределов проводится посредством обзора отчетов, опроса персонала и оценки	Бракеражный журнал готовых блюд

				руководствоваться технико-технологическими картами (ТТК). Температуры, установленные режимами пароконвектомата, не требуют временного контроля. Приготовление блюд на плитах, в жарочных шкафах требует временного контроля.	визуальный контроль готовности блюд проводится бракеражной комиссией		действенности системы в целом.	
10	Ручная обработка (нарезка, измельчение, смешивание)	Биологическая: Рост патогенных микроорганизмов.	ККТ 4	Температура доготовочного цеха в холодный период 19-21°C, в теплый – 20-22°C.  Минимальный временной интервал обусловлен графиками организации питания	Контроль температуры в пищеблоке ежедневно утром и вечером  Примечание: Нет необходимости проводить контроль времени обработки.	Если окружающая температура определяется как критический предел, а температура холодного блюда превышает 15°C, продукт подлежит уничтожению.	Проверка достижения критических пределов проводится посредством измерения температуры в цехах, обзора отчетов, опроса персонала пищеблока	Бракеражный журнал готовых блюд
11	Подготовка, порционирование, сервировка блюд	Биологическая: Рост патогенных микроорганизмов.	ККТ 5	Критический температурный предел для первых блюд- не ниже 75 °С, вторых- не ниже 65°С, для холодных блюд и напитков от 7°С до 14°С. Временной интервал определяется	Температура должна быть проверена непосредственно перед раздачей	Если окружающая температура определяется как критический предел, а температура холодного блюда превышает 14°С, продукт подлежит уничтожению.  Подогрев горячих блюд исключен	Проверка достижения критических пределов проводится посредством измерения температуры в пищеблоке. Органолептический и визуальный контроль проводится бракеражной	Бракеражный журнал готовых блюд, график организации питания

				графиками выдачи пищи в соответствии со сроками годности готовых блюд			комиссией	
--	--	--	--	---	--	--	-----------	--

### 15.Перечень критических контрольных точек (ККТ) МАДОУ - детский сад № 416

№ ККТ	Наименование операции	Учитываемый опасный фактор	Контролируемые признаки	Предупреждающие действия
1	Получение сырья и продуктов	Микробиологический: Развитие микроорганизмов по причине отклонения температуры и времени приёмки	Контроль продуктов: -Спецификация продуктов -Температурный контроль и сроки транспортировки -Температура рефрижератора и холодильного оборудования и помещения, время приёмки	1. Сообщить заведующему, сделать запись в Журнал бракеража входных продуктов 2. Контроль процесса приёмки (время, температура)
2	Хранение охлажденного сырья и продуктов	Микробиологический: Развитие микроорганизмов по причине отклонения температуры	Регистрация параметров работы холодильников. Обслуживание и программа настройки контроля температуры для холодильников.	1. Сообщить завхозу, сделать заявку на проверку оборудования 2. Наладка оборудования, восстановление температурного режима 3. Контроль температуры
3	Термическая обработка	Микробиологический: Развитие микроорганизмов по причине отклонения температуры и времени приготовления	Контроль разрушения патогенной микрофлоры: Правильные температурные и временные параметры для уничтожения опасных патогенных микробов	1. Сообщить заведующему, сделать запись в Журнал бракеража в колонку "Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда " 2. Контроль процесса приготовления (время, температура)
4	Ручная обработка (нарезка, измельчение, смешивание)	Микробиологический: Развитие микроорганизмов по причине отклонения температуры и времени приготовления	Температурно-временной контроль. Использование инвентаря, оборудования по назначению.	1. Сообщить заведующему 2. Контроль процесса приготовления (время, температура).

5	Подготовка, порционирование, сервировка блюд	Микробиологический: Развитие микроорганизмов по причине отклонения температуры и времени приготовления	Температурно-временной контроль в соответствии с графиками организации питания.	1. Сообщить заведующему 2. Контроль процесса приготовления (время, температура).
---	--	---	---	---



Рабочий лист №1 ХАССП

Наименование продукции: Сырьё и продукты в соответствии с планом закупки  
 Наименование технологического процесса – получение сырья и продуктов

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки (ККТ)	Контролируемый параметр и его предельное значение	Процедура мониторинга	Корректирующие действие	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7
Получение сырья и продуктов	Микробиологический	ККТ 1	Температура продуктов и время приемки. Критические пределы: Охлажденное продовольствие: 6°С, Замороженное продовольствие: -18°С	Соблюдение температурного режима, санитарно-гигиенических требований. Постоянный контроль.	Если температура продукта находится в пределах между 5°С и 6°С, необходимо немедленно охладить продукты. Проводится контроль безопасности продуктов. Если температура выше 6°С, то продовольствие отклоняется. Если у замороженных продуктов есть признаки оттаивания, то продовольствие отклоняется.	Бракеражный журнал входного сырья

Рабочий лист №2 ХАССП

Наименование продукции: охлажденные сырье и продукты  
 Наименование технологического процесса – хранение охлажденного сырья и продуктов

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки (ККТ)	Контролируемый параметр и его предельное значение	Процедура мониторинга	Корректирующие действие	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7
Хранение охлажденного сырья и продуктов	Микробиологический	ККТ 2	Температура холодильников. Критические пределы: 6° С. Контроль сроков годности	Соблюдение температурного режима, санитарно-гигиенических требований. Постоянный контроль.	При повышении температуры в холодильнике, в пределах между 5°С и 6°С необходимо заново проверить температуру продовольствия. При температуре продовольствия 6°С, предпринимаются альтернативы хранения. Немедленное понижение температуры.	Журнал регистрации температур холодильников.

Рабочий лист №3 ХАССП

Наименование продукции: сырье и продукты в соответствии ТТК  
 Наименование технологического процесса – термическая обработка

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки (ККТ)	Контролируемый параметр и его предельное значение	Процедура мониторинга	Корректирующие действие	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7
Термическая обработка	Микробиологический	ККТ 3	Температура и время приготовления. T= от 90 до 250 С (как в ТТК указано), Время (от 20 до 2.5 часов как в ТТК) Для определения минимальной температуры термической обработки необходимо руководствоваться технико-технологическими картами (ТТК).	Соблюдение температурного режима, санитарно-гигиенических требований. Постоянный контроль. Термическая обработка по ТТК. Настройка режимов работы оборудования. Замер температуры в толще продукта в каждой партии.	Продолжение кулинарной обработки после установки требуемой температуры	Бракеражный журнал готовой продукции.

Рабочий лист №4 ХАССП

Наименование продукции: сырье и продукты в соответствии ТТК  
 Наименование технологического процесса – Ручная обработка (нарезка, измельчение, смешивание)

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки (ККТ)	Контролируемый параметр и его предельное значение	Процедура мониторинга	Корректирующие действие	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7
Ручная обработка (нарезка, измельчение, смешивание)	Микробиологический	ККТ 4	Температура в производственном помещении: Т= от 19-21 в холодное время 20-22 в теплое С.	Соблюдение температурного режима, санитарно-гигиенических требований. Постоянный контроль. Операции по ручной обработке в соответствии с ТТК в выделенном цехе с применением специализированного инвентаря.	Если окружающая температура определяется как критический предел, а температура холодного блюда превышает 15°С, продукт подлежит уничтожению.	Бракеражный журнал готовой продукции.

Рабочий лист №5 ХАССП

Наименование продукции: сырье и продукты в соответствии ТТК  
 Наименование технологического процесса – Подготовка, порционирование, сервировка блюд

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки (ККТ)	Контролируемый параметр и его предельное значение	Процедура мониторинга	Корректирующие действие	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7
Подготовка, порционирование, сервировка блюд	Микробиологический	ККТ 5	Критический температурный предел для первых блюд- не ниже 75 °С, вторых- не ниже 65°С, для холодных блюд и напитков от 7°С до 14°С.	Соблюдение температурного режима, санитарно-гигиенических требований. Постоянный контроль. Операции в соответствии с ТТК. Контроль температурных режимов в цехе.	Если окружающая температура определяется как критический предел, а температура холодного блюда превышает 14°С, продукт подлежит уничтожению.  Подогрев горячих блюд исключен	Бракеражный журнал готовых блюд.

## 21. Внутренние проверки

В соответствии с ГОСТ.Р 51705.1-2001:

4.8.1 Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

4.8.2 Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

4.8.3 Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

## 22.Программа проверки

Объекты проверки	Примечания (результаты проверки)
<p>1) Анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции.</p> <p>2) Оценка соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП.</p> <p>3) Проверка выполнения предупреждающих действий.</p> <p>4) Анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий.</p> <p>5) Оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению.</p> <p>6) Актуализацию документов.</p> <p>7) Анализ опасных факторов (рисков).</p> <p>8) Просмотр записей, наблюдение за операциями</p>	<p>1) Претензий, жалоб и происшествий не зарегистрировано.</p> <p>2) Все процедуры системы ХАССП фактически выполняются.</p> <p>3) Все предупреждающие действия выполняются.</p> <p>4) Критически контрольные точки установлены. Ведется постоянный контроль.</p> <p>5) Система ХАССП эффективна.</p> <p>6) Документы актуальны.</p> <p>7) Опасные факторы установлены.</p> <p>8) Все журналы ведутся</p>

Заведующий МАДОУ- детский сад №416 \_\_\_\_\_ /Давлятшина Н.Н./

### 23.Перечень регистрационно-учетной документации.

Номер п/п	Наименование документа	Ответственное лицо, место хранения	Срок хранения по заполнению
1	Журнал бракеража поступающих пищевых продуктов		
2	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд)		
3	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока		
4	Журнал здоровья персонала		
5	Журнал учета включения бактерицидной лампы		
6	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании		
7	Журнал учета дезинфекции и дератизации		
8	График генеральной уборки		
9	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции		
10	Журнал учета температуры и влажности на складе		
11	Журнал учёта приёма посетителей на производство		

Заведующий МАДОУ- детский сад №416 \_\_\_\_\_ /Давлятшина Н.Н./



### Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно- транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание (Указываются факты списания, возврата продуктов и др)

### Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание (указываются факты запрещения к реализации готовой продукции)

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

Система оценки бракеража готовой продукции:

- 5- Внешний вид продукта привлекательный, правильной консистенции. Цвет соответствующий, вкус оптимальный, запах приятный.
- 4- Небольшие нарушения внешнего вида.
- 3- Внешний вид продукта удовлетворительный. Вкусовые качества удовлетворительные, запах удовлетворительный.
- 2- Внешний вид, вкусовые качества, запах продукта ниже среднего.
- 1- Продукт имеет явную дефектность, внешний вид и вкусовые качества полностью не соответствуют требованиям и нормам.

**Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищевого производства**

N п/п	Ф.И.О. работника пищеблока	Должность	Результаты осмотра	Принятые меры	Подпись лица, проводившего осмотр
1					
2					
3					

**Журнал здоровья персонала**

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <***>:						
			1	2	3	4	5	6	7
1									
2									
3									

Примечание:

<\*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

<\*\*\*> Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

### Журнал учета включения бактерицидной лампы

Дата	Условия обеззараживания (В присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживания (Воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной)	Время		Длительность (для повторно-кратковременного интервал между сеансами облучения)	Остаток часов	Ф. И. О. подпись
				ВКЛ	ВЫКЛ			

### Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)																															
	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	

**Журнал учета дезинфекции и дератизации**

Дата	Наименование препарата	Обследование на заселенность	Ф. И. О. представителя Исполнителя	Личная подпись ответственного лица	Ф. И. О. представителя Заказчика	Личная подпись ответственного лица

\*Примечание: отдельно указываются мероприятия по дезинфекции в случае их проведения по запросу организации

### График генеральной уборки

<b>День недели</b>	<b>Объект обработки</b>
Понедельник	Мытье окон, чистка отстойников.
Вторник	Чистка полов, плинтусов.
Среда	Мытье столов и стеллажей.
Четверг	Мытье стен, дверей и батарей.
Пятница	Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

**Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции**

№ п/п	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение

**Журнал учета температуры и влажности на складе**

Наименование склада	Месяц/дни: (t в °C)																															
	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	

## **Журнал учёта приёма посетителей на пищевое производство**

Дата посещения	Время приёма	Юр./физ. лицо (реквизиты)	Цель посещения	Отв. лицо за инструктаж	Подпись инструктора	Подпись посетителя

### **Правила приёма посетителей на пищевое производство**

Перед посещением производственных участков сопровождающий обязан провести инструктаж посетителя в соответствии с требованиями.

По завершении проведения инструктажа сопровождающий обязан проводить посетителя на участок для переодевания.

Посетитель на участке для переодевания обязан:

- снять верхнюю одежду и украшения;
- надеть головной убор и чистую санитарную одежду так, что бы она полностью закрывала личную одежду; надеть санитарную обувь;
- положить ручную кладь (сумка, пакет, зонт и т. д.) в шкафчик.

Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию посетителю запрещается:

- проносить в производственные помещения мелкие предметы;
- проносить в производственные помещения фото и видео оборудование;
- застегивать санитарную одежду иголками, булавками;
- хранить в карманах санитарной одежды предметы личного обихода (мобильные телефоны, зеркала, расчески и т. д.).

После переодевания сопровождающий должен направить посетителя в санитарную комнату для мытья рук.

Посетитель должен:

- тщательно вымыть руки теплой водой с мылом;
- высушить при помощи электросушилки для рук.

Далее сопровождающий должен провести посетителя в медпункт предприятия где, после визуального осмотра посетителя на наличие признаков заболеваний, медработник должен внести запись в журнале учета посетителей. Посетитель также должен расписаться в этом журнале, подтверждая тем самым отсутствие заболеваний. При наличии признаков заболевания посетителю запрещается проходить в производственные помещения. При отсутствии признаков заболеваний, посетитель проходит в производственные помещения вместе с сопровождающим.

Во время нахождения в производственных помещениях посетителю запрещается:

- ходить без сопровождающего;
- выходить из состава группы посетителей;
- вступать в общение с персоналом без разрешения сопровождающего;



- прикасаться к сырью, готовой продукции, оборудованию.

Во время посещения сопровождающий обязан вести постоянное наблюдение за действиями посетителя, и в случае нарушения требований настоящей инструкции, вывести его из производственных помещений, завершив посещение.

По завершении визита сопровождающий должен:

- вывести посетителя из производственных помещений;
- сделать отметку об убытии посетителя.

Посетитель по завершении визита должен:

- снять головной убор и поместить в специально обозначенную емкость на участке для переодевания;
- снять санитарную обувь и одежду и поместить в шкафчик на участке для переодевания