

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК

МБДОУ Азовский детский сад
«Солнышко»

 Хирова Н.А.

Протокол № 1 от 23.03.2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МБДОУ Азовский детский сад



Г.Л.Горбачева

Приказ № 27 от 23.03.2021г.

ПЛАН ХАССП

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
« АЗОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «СОЛНЫШКО»

с.Азово

ПРЕДИСЛОВИЕ

РАЗРАБОТАНА МБДОУ Азовский детский сад «Солнышко» в соответствии с требованиями стандарта ГОСТ Р 51705.1

ПРИНЯТА И ВВЕДЕНА В ДЕЙСТВИЕ Приказом № 28 от 23 января 2021 г

ОГЛАВЛЕНИЕ

- 1 Область применения
- 2 Нормативные ссылки
- 3 Термины, определения и сокращения
- 4 Общие положения
- 5 Ответственность и контроль
- 6 Актуализация и рассылка
- 7 Листы ХАССП

1. Область применения

1.1 Настоящий План разработан на основании принципов ХАССП и устанавливает Критические контрольные точки и мероприятия управления точками.

1.2 Цель деятельности управления критическими контрольными точками – минимизация или устранения опасных факторов.

1.3 Положения настоящего Плана обязательны для всех сотрудников, участвующих в организации питания МАДОУ детского сада № 81 в которых определены опасные факторы и критические контрольные точки.

2. Нормативные ссылки

В настоящем плане использованы ссылки на следующие нормативные документы:

2.1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

2.2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»

2.3. ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи».

3. Термины, определения и сокращения

В настоящем плане применены следующие термины с соответствующими определениями:

План ХАССП – (анализ рисков и критические контрольные точки) — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции

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

Коррекция – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия

Мониторинг – специально организованное систематическое наблюдение за состоянием объектов, явлений, процессов с целью их оценки, контроля и прогноза

Несоответствие – невыполнение установленного требования

Сокращения

План – План ХАССП

Учреждение МБДО Азовский детский сад «Солнышко»

ККТ – критические контрольные точки

4. Общие положения

4.1 Деятельность по определению опасных факторов описана в Методике анализа опасных факторов и определения ККТ.

4.2 Форма Листа ККТ приведена в Методике анализа опасных факторов и

определения ККТ.

5. Ответственность и контроль

5.1 Группа ХАССП отвечает за достоверность информации изложенной в настоящем Планае.

5.2 Руководители подразделений отвечают за выполнение мероприятий, описанных в настоящем Планае (контроль, выполнение корректирующих мероприятий).

6. Актуализация и рассылка

6.1 План ХАССП анализируется на актуальность во время проведения анализа опасных факторов.

6.2 Оригинал Плана находится у Руководителя группы ХАССП, копии листов ККТ выдаются в подразделения, которым относится данная критическая контрольная точка

Рабочий лист ХАССП ККТ № 1

Этап процесса: Хранения сырья и пищевых продуктов

Описание опасного фактора: Рост микроорганизмов, в том числе патогенных, наличие возбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов.

Описание мер(средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Контроль и регистрация температуры холодильных и морозильных камер.

2. Контроль температуры и влажности в складских помещениях.

3. Соблюдение сроков хранения и годности сырья и пищевых продуктов

Контроль осуществляется с помощью визуального осмотра этикеток, маркировочных ярлыков с учетом даты изготовления. Температура контролируется с помощью термометра, влажность – с помощью гигрометра, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по срокам хранения.

Критические пределы:

1) Сроки годности: В соответствии с инструкциями по срокам хранения.

2) Температура:

- холодильников +2С - +6 С

- морозильных камер -18С - -20 С

- склада для сыпучего сырья +18С – +25С

- Влажность склада для сыпучего сырья не более 75%

Записи по мониторингу:

1. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

3. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

4. Акты о списании

Периодичность мониторинга: ежедневно

Ответственный: завхоз.

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При не соблюдении сроков хранения (годности) идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить выдачу на пищеблок.

2. При неисправном холодильном (морозильном) оборудовании:

Переложить продукты в исправный холодильник (морозильник). Поставить в известность администрацию ДОУ о поломке.

3. При нарушении влажности: выяснить причину нарушения режима, в случае необходимости провести сквозное проветривание помещения.

Процедура проверки: Заведующая (медсестра) периодически проверяют складское помещение по чек – листу № 1 (Приложение). В случае обнаружения о несоответствии составляется акт о несоответствии и об устранении нарушений

Чек-лист No 1: контроль условий и сроков хранения продуктов

№	вопрос	основание	периодичность	Выполнено да/нет
1	Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)	
2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)	
3	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях и заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	
4	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники и заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	
5	Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них		В дни обработки Ежедневно	

	мероприятий по дератизации и дезинсекции, Запрет на хранение в помещении хозяйственных товаров.			
6	Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в отдельных холодильниках	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки Ежедневно	
7	Документация на пищевую продукцию, сроки годности	Пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При каждом завозе сырья и пищевой продукции	

Рабочий лист ХАССП
ККТ № 2

Этап приготовления (технологическая операция): Подготовка овощей, зелени
Тип опасности: М, Ф, Х.

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья, плесень, гниль. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр сырья на наличие плесени, гнили.
2. Мойка продуктов, проведение других операций в соответствии с видом продукта.
3. Поддержание чистоты, оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, по обработке сырья, сертификаты на сырье.

Критические пределы: Не допускается наличие плесени, гнили, следов вредителей, посторонних включений.

Периодичность мониторинга: ежедневно, все продукты.

Записи по мониторингу: Лист(акт) о несоответствии в случае выявления несоответствия.

Ответственный: завхоз, повар.

Действия в случае отклонения от критических пределов: Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность приготовления блюда, сообщить завхозу, заведующей. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедура проверки:

1. Повар принимает подготовленное овощное сырье по органолептическим свойствам, в случае несоответствия, сырье отправляется на дополнительную переработку, либо утилизируется.
2. Завхоз осуществляет периодическую проверку сырья, его осмотр

Рабочий лист ХАССП

ККТ № 2/1

Этап приготовления (технологическая операция): Подготовка сырья и пищевых продуктов

Тип опасности: М, Ф, Х.

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей, сколов от стеклянной посуды.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр по органолептике, просеивание, промывка, чистка, переборка, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Контроль целостности стеклянной тары.
3. При использовании консервов в жестяной таре –осмотр на наличие дефектов, вздутий.
4. Поддерживать чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, сертификаты на сырье.

Критические пределы:

Не допускаются посторонние включения, плесень, гниль, сколы и трещины на стеклянной таре, вздутые и деформированные консервы.

Периодичность мониторинга: ежедневно, все продукты.

Записи по мониторингу: Лист(акт) о несоответствии в случае выявления несоответствия.

Ответственный: повар.

Действия в случае отклонения от критических пределов: Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность приготовления блюда, сообщить завхозу, заведующей. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедура проверки:

1. Завхоз осуществляет периодическую проверку выполнения требований к выдаче сырья, его осмотр.
2. Повар принимает подготовленное пищевое сырье по органолептическим свойствам.
3. В случае несоответствия вносится запись в лист (акт) несоответствия.

Рабочий лист ХАССП

ККТ № 2/2

Этап приготовления (технологическая операция): Подготовка мяса, рыбы и птицы.

Тип опасности: М, Ф.

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья. Наличие личинок, паразитов и посторонних физических включений и загрязнений (в том числе из внешней среды).

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Соблюдение условий дефростации, визуальный осмотр сырья по

органолептическим показателям, на наличие личинок паразитов.

2. Промывка, чистка, переборка продуктов от загрязнения.

3. Поддерживать чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, сертификаты на сырье.

Критические пределы:

Дефростация - в соответствии с пунктами 7.2.1., 7.2.2. , 7.2.5, 7.2.8. МР 2.3.6.0233-21 Срок хранения не заправленного фарша в холодильной камере, в соответствии с п.7.2.3, заправленный фарш (добавлены лук, хлеб и т.п.)- хранению не подлежит.

Периодичность мониторинга: ежедневно, все продукты.

Записи по мониторингу:

Лист(акт) о несоответствии в случае выявления несоответствия.

Отметка в журнале бракеража скоропортящегося пищевого сырья.

Ответственный: повар.

Действия в случае отклонения от критических пределов: Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность приготовления блюда, сообщить завхозу, заведующей. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедура проверки:

1. Завхоз (медсестра) осуществляет периодическую проверку выполнения требований к выдаче сырья, его осмотр, делает соответствующие записи в журнале или заносит запись в лист (акт) несоответствия сырья.

2. Повар принимает подготовленное пищевое сырье по органолептическим свойствам.

Рабочий лист ХАССП

ККТ № 2/3

Этап приготовления (технологическая операция): обработка яиц.

Тип опасности: М.

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр целостности скорлупы, отбраковка несоответствующего товара.

2. Использование промаркированного инвентаря, оборудования.

3. Поддерживать чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

Правила обработки яйца, сертификат на сырье.

Критические пределы:

Не допускаются разбитые яйца, с поврежденной скорлупой. Мойка и обработка в соответствии с правилами.

Периодичность мониторинга: При выдаче яйца, осмотр каждого.

Записи по мониторингу:

Лист(акт) о несоответствии в случае выявления несоответствия.

Отметка в журнале бракеража скоропортящегося пищевого сырья.

Ответственный: повар.

Действия в случае отклонения от критических пределов: Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность приготовления блюда, сообщить завхозу,

заведующей. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедура проверки:

1. Завхоз (медсестра) осуществляет периодическую проверку выполнения требований к выдаче сырья, его осмотр, делает соответствующие записи в журнале или заносит запись в лист (акт) несоответствия сырья

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3

Этап процесса: Приготовление первых блюд, вторых блюд (гарниров), напитков, выпечки (блюда прошедшие термическую обработку)

Описание опасного фактора: Патогенные микроорганизмы в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Температура и время приготовления продуктов (контроль температуры блюда).

2. Наличие технологической карты.

3. Чистота оборудования, маркировка инвентаря, использование в соответствии с маркировкой, соблюдение поточности.

Контроль осуществляется визуально, учитывается время приготовления блюда, технология

приготовления в соответствии с технологической картой. Наличие маркированного инвентаря и его использование в соответствии с маркировкой. Контроль выполнения СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкций по эксплуатации оборудования, технологических карт.

Критические пределы: В соответствии с ТК на каждое блюдо

Периодичность мониторинга: Постоянно, во время приготовления

Ответственный: повар, бракеражная комиссия

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. Отсутствие технологической карты – запрос у ответственного по питанию, разработка на основании сборника.

2. В случае поломки оборудования - сообщить завхозу, вызов специалиста.

3. Отсутствие маркировки на инвентаре, отсутствие (поломка) инвентаря – запрос у завхоза, маркировка его.

Записи по мониторингу:

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Процедура проверки:

1. Запись в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. отв. Медсестра.

2. Периодический контроль соблюдения режима приготовления (чек –лист 3), ответственные: медсестра, ответственный по питанию.

3. Заполнение карты контроля санитарного состояния пищеблока, ответственный: завхоз

Чек-лист № 3: контроль процесса приготовления блюд

№	вопрос	основание	периодичность
1	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	Пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно
2	При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	Пункт 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно
3	Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни проведения витаминизации
4	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно
5	Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	Пункт 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни ремонта
6	При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование	Пункт 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно
7	Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки
8	В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд	Пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля

Чек-лист отбор суточной пробы

№	вопрос	основание	периодичность	Выполнено да/нет
1	Работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-2	Каждая партия блюд	
2	При отборе суточной пробы выполняются требования к отбору	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН	Каждая партия блюд	

	суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком	2.3/2.4.3590-2		
3	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-2	Каждая партия блюд	
4	Готовые блюда реализуются в установленный срок (по графику выдачи пищи)– не более 3 часов с момента размещения на раздаче.	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, подпункт 8.7.4 пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	

Рабочий лист ХАССП
ККТ № 4

Этап процесса: Приготовление холодных блюд.

Тип опасности: М.

Описание опасного фактора: Патогенные микроорганизмы в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Сроки и температура хранения полуфабрикатов и готовых блюд, в соответствии с технологической картой.
2. Обработка овощей, зелени, фруктов для холодных закусок в соответствии с технологической картой.
4. Наличие технологической карты.
5. Концентрация растворов, время ополаскивания, сроки хранения заготовок, в соответствии с МР.
6. Чистота оборудования, маркировка инвентаря, использование в соответствии с маркировкой.

Контроль осуществляется визуально, учитывается время приготовления блюда, технология

приготовления в соответствии с технологической картой. Наличие маркированного инвентаря и его использование в соответствии с маркировкой. Контроль выполнения СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкций по эксплуатации оборудования, технологических карт.

Критические пределы: В соответствии с ТК на каждое блюдо

Срок и температура хранения: в соответствии с инструкцией ТТК.

Периодичность мониторинга: Постоянно, каждое блюдо

Ответственный: повар, бракеражная комиссия

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. Отсутствие технологической карты – запрос у ответственного по питанию, разработка на основании сборника.
2. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения или хранящегося при несоблюдении температурного режима.
3. Отсутствие маркировки на инвентаре, отсутствие (поломка) инвентаря – запрос у завхоза, маркировка его.

Записи по мониторингу:

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Процедура проверки:

1. Запись в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. отв. Медсестра.
2. Периодический контроль соблюдения режима приготовления блюд.