

1. Общие положения

1.1. Положение разработано в соответствии с законодательством Российской Федерации, Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880 (ред. от 24.12.2019) «О принятии технического регламента Таможенного союза», «О безопасности пищевой продукции (вместе с ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции) (с изм. и доп., вступившими в силу с 11.07.2020).

1.2. Положение устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек).

1.2. Данным положением регулируется деятельность рабочей группы по внедрению принципов ХАССП в систему питания для воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №40» (далее - ДОУ).

1.3. Рабочая группа по внедрению принципов ХАССП в систему питания для воспитанников ДОУ создается в целях обеспечения безопасности продукции питания.

1.4. Рабочая группа по внедрению принципов ХАССП в систему питания для воспитанников ДОУ несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание принципов ХАССП в рабочем состоянии, качество готовой пищевой продукции.

2. Термины, определения и сокращения

ХАССП (Англ. Hazard Analysis and Critical Control Points) - анализ опасностей и критических контрольных точек. 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;

БПП – безопасность пищевой продукции;

СБПП – система безопасности пищевой продукции, основанная на принципах ХАССП;

ККТ – критическая контрольная точка.

3. Задачи рабочей группы

3.1. Основной задачей рабочей группы по внедрению принципов ХАССП в систему питания для воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений является соблюдение 7 основных принципов ХАССП:

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. Установление в документах системы ХАССП или технологических инструкциях предельных значений параметров и их соблюдение 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

4. Состав рабочей группы

4.1. Состав рабочей группы по внедрению принципов ХАССП в систему питания для воспитанников ДООУ формируется из должностных лиц и утверждается приказом руководителя образовательного учреждения.

3. Общие функции рабочей группы ХАССП

3.1. Функциями рабочей группы по внедрению принципов ХАССП в систему питания для воспитанников МБДОУ «Детский сад № 40» являются:

1. Сбор исходной информации (описание продукции (группы продукции), включая назначение продукции, обозначение нормативных документов, описание сырья, требования безопасности, условия и сроки хранения и др.).

2. Разработка блок-схем технологических процессов с описанием процессов, информацией об оборудовании, точках ввода сырья и материалов и т.д., а также с указанием точек контроля и ответственных лиц.

3. Определение опасных факторов, выявление опасности (биологической, химической, физической и др. факторов), которые могут присутствовать в производственных процессах и причинять вред здоровью человека. Оценка опасных для продукции этапов производства: используемое сырье, несоблюдение параметров технологического процесса, условия хранения и транспортировки, содержание производственных помещений и технологического оборудования, соблюдение работниками правил личной гигиены, периодичность и качество проведения уборки, мойки и дезинфекции производственных помещений оборудования, инвентаря и т.д.

4. Анализ рисков с учетом вероятности появления фактора и значимости его последствий.

5. Определение критических контрольных точек (далее - ККТ).

6. Установление критических границ (критических пределов) для каждой ККТ, где критический предел – максимальная и/или минимальная величина, за пределы которой не должен выходить биологический, химический или физический параметр, который контролируется в ККТ. Критические пределы должны удовлетворять требованиям законов и нормативов, отвечать внутренним стандартам компании и/или быть подтвержденными прочими научными данными.

7. Разработка системы мониторинга для каждой ККТ, включающей все запланированные измерения и наблюдения (Кто? Что? Как часто? Каким образом?)

8. Разработка корректирующих действий (проверка средств измерений, наладка оборудования, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции и т.д.) при превышении критических пределов.

9. Соблюдение документально оформленной процедуры отзыва опасной продукции в случае попадания опасной продукции на реализацию.

10. Составление графика проведения внутренних проверок ХАССП, проводимых непосредственно после внедрения принципов ХАССП, с установленной периодичностью (или во внеплановом порядке при выявлении новых не учтенных опасных факторов и рисков).

4. Основные функции группы ХАССП

4.1. Координатор группы ХАССП выполняет следующие функции:

–вносит предложения заведующему ДООУ об изменении состава группы в случае необходимости;

–разрабатывает и вносит изменения в Положение о рабочей группе;

- разрабатывает формы рабочей документации группы;
- координирует работу группы;
- распределяет работу и обязанности;
- доводит до исполнителя решения группы;
- обеспечивает охват всей области разработки системы;
- принимает меры в случае невыполнения решений группы;
- предоставляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- устраняет конфликтные ситуации между членами группы и их участками;
- отчитывается о работе группы заведующему ДОУ.

4.2. Секретарь группы ХАССП выполняет следующие функции:

- организовывает заседания группы;
- регистрирует членов группы на заседаниях;
- ведёт протоколы решений, принятых рабочей группой;
- отслеживает исполнение решений группы;
- докладывает координатору группы обо всех обстоятельствах при несвоевременном выполнении решений группы;

4.3 Члены группы выполняют следующие функции:

- анализируют контрольные точки технологического процесса на пищеблоке ДОУ;
- осуществляют необходимые действия в случае выявления нарушений критических пределов;
- присутствуют на всех заседаниях группы, за исключением уважительных причин отсутствия;
- учитывают мнение других членов группы;
- выполняют распоряжения координатора группы, касающиеся системы безопасности пищевой продукции (далее-СБПП);
- предоставляют в рамках своей компетенции информацию по рассматриваемому вопросу;
- избегают конфликтных ситуаций с другими членами группы.

5. Права и ответственность членов группы ХАССП

5.1 Члены группы ХАССП имеют право:

- вносить изменения, поправки в документацию по СБПП, контролировать работу всех участков на предмет соответствия политики учреждения в области безопасности пищевой продукции (далее - БПП);
- предлагать решения по всем выявленным недостаткам в производственной деятельности учреждения, влекущим выпуск опасной продукции, предлагать и предпринимать меры по их устранению;
- получать доступ ко всем документам, касающимся БПП;
- получать от руководства своевременную информацию о новых продуктах, сырье и/или материалах, изменениях в технологии и/или процессах, а также другие сведения, касающиеся безопасности продукции.

5.2 Члены группы ХАССП несут ответственность за:

- ненадлежащее выполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящим положением, в пределах, определённых трудовым законодательством РФ;
- несоблюдение обязательств в области БПП и невыполнение требований СБПП;
- низкую исполнительскую дисциплину;
- несоблюдение правил внутреннего трудового распорядка учреждения;

–правонарушения, совершённые в процессе осуществления своей деятельности, причинение материального ущерба учреждению, в пределах, определённых законодательством РФ.

6. Порядок работы группы ХАССП

6.1 Заседания группы ХАССП проводятся не реже одного раза в две недели в период разработки и внедрения СБПП, и не реже одного раза в квартал в период функционирования СБПП. В случае необходимости заседания проходят внепланово. В период между заседаниями члены группы ХАССП, кроме исполнения своих непосредственных должностных обязанностей, занимаются сбором, систематизацией и обработкой информации по рассматриваемым вопросам, а также исполнением решений группы ХАССП. Предварительная дата и время очередного заседания группы ХАССП устанавливается и согласовывается на предыдущем заседании и может быть уточнена за пять дней до намеченной даты. Переносить сроки очередного заседания группы ХАССП имеет право только координатор. Заседание группы считается несостоявшимся в случае отсутствия координатора группы ХАССП, секретаря группы ХАССП или лиц, их замещающих, любого из членов группы, который имеет прямое отношение к рассматриваемому вопросу.

Заседания группы ХАССП организуется следующим образом:

не позднее трёх дней до очередного заседания группы секретарь составляет повестку дня заседания и ознакомляет с ней членов группы. В повестку дня включаются вопросы, предполагаемые для рассмотрения, включая рассмотрение выполнения решений предыдущих заседаний группы. В повестке дня отражается дата, время и место проведения заседания группы. На заседания группы ХАССП могут быть приглашены консультанты, компетентные в соответствующей области. Форма повестки дня заседания группы приведена в Приложении 1. Решения на заседании группы принимаются сообща, однако право принятия окончательного решения остаётся за координатором группы ХАССП. Все решения, поручения, ответственные за выполнение решений, сроки исполнения, особые мнения заносятся в протокол заседания группы, который оформляет секретарь группы. Протокол заседания группы подписывают координатор и секретарь. Форма протокола заседания группы приведена в Приложении 2. С протоколом заседания группы ХАССП знакомятся члены группы и другие работники, ответственные за исполнение решений, указанных в протоколе заседания группы.

6.2. Анализ и оценка рисков. Риск - это сочетание вероятности появления неблагоприятного события и тяжести его последствий. Анализ риска заключается в оценке вероятности его возникновения и тяжести его последствий.

Анализ проводится по трем видам опасностей: микробиологические (люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения), химические (люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители), физические (характеризуются присутствием инородного материала).

6.3. Разработка планово-предупреждающих действий. Включает разработку и документирование таких процедур, как аудит поставщиков, входной контроль, идентификация и прослеживаемость продукции, контроль испытаний продукции (в т.ч. отбор проб), управление несоответствующей продукцией, контроль технологической дисциплины, техническое обслуживание и ремонт оборудования, поверка и калибровка средств измерения, мойка инвентаря и дезинфекция технологического оборудования, соблюдение правил личной; уборка помещений, сбор мусора и отходов, борьба с грызунами, насекомыми и другими вредителями.

6.4. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ). Осуществляются мероприятия по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

6.5. Разработка плана ХАССП. План ХАССП представляет собой набор рабочих листов ХАССП. Рабочий лист оформляется документально в виде таблицы для каждой ККТ. В рабочие листы заносится информация об описании опасностей, мероприятиях по управлению, критических

пределах, процедурах мониторинга, коррекции или корректирующих действиях, о распределении ответственности и полномочий, ведении записей при мониторинге (Приложение 3).

6.6. Проведение проверок. Проверки производятся путем анализа контрольных точек. Все документы, составляемые рабочей группой при разработке системы (по выбору и анализу опасностей, по определению ККТ и т.д.) являются документами, подтверждающими выполнение всех необходимых требований, и используются при проведении внешнего аудита. Внутренний аудит осуществляется рабочей группой в соответствии с циклограммой анализа контрольных точек (Приложение 4). По окончании проверки вносится запись в журнал мониторинга по принципам ХАССП.

Каждая новая проверка начинается с анализа результатов предыдущей проверки.

7. Порядок ввода в действие и срок действия Положения

Датой ввода в действие Положения является дата утверждения документа заведующим ДОУ.

Срок действия Положения - постоянно, до внесения изменений в нормативные акты, на основании которых разработано Положение.

8. Хранение действующих экземпляров документов ХАССП

Документы системы хранятся у секретаря группы ХАССП. Хранение осуществляется в специально отведенном месте, в шкафах.

9. Формирование дел для архивного хранения

1. Секретарем группы ХАССП формируется опись дел для архивного хранения.
2. Срок хранения - 5 лет.

По истечению архивного хранения документы подлежат изъятию и уничтожению. Уничтожение документов производит комиссия, состав которой утверждается заведующим ДОУ. Уничтожение документов осуществляется на основании акта о выделении к уничтожению документов и дел, не подлежащих хранению.

Форма повестки дня заседания рабочей группы ХАССП

Повестка дня
Заседания группы ХАССП №____

Дата	Место	Время	Вопрос	Докладчик

Координатор_____

Секретарь_____

Форма протокола заседания группы ХАССП

Протокол №____
заседания группы ХАССП

Дата		
Место		
Время		
Рассматриваемый вопрос		
Принятое решение		
Ответственные		
Срок исполнения		
Примечание		

Координатор_____

Секретарь_____

Циклограмма анализа контрольных точек технологического процесса на пищеблоке МБДОУ «Детский сад № 40»

Дни недели / Ответственный	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя
Понедельник	(ККТ 1) Условия доставки продукции транспортом (ККТ 4) Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)	(ККТ 5) Санитарное состояние оборудования. Исправность. Соблюдение правил эксплуатации. ККТ 4) Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)	(ККТ 4) Наличие необходимой документации (технологическая карта, бракеражный журнал) ККТ 4) Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)	(ККТ 3) Дефростация мяса. Просеивание муки, сахара и т.д. в соответствующих виду сырья условиях (помещениях). ККТ 4) Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)	(ККТ 2) Температурный режим транспортных средств (температура, влажность) при доставке. ККТ 4) Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)
Вторник	(ККТ 2) Температурный режим складских помещений. ККТ 4) Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)	(ККТ 1) Соответствие продукта и маркировки сопроводительной документации. ККТ 4) Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)	(ККТ 5) Наличие и соблюдение графика генеральных уборок памяти. Инструкции. ККТ 4) Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)	(ККТ 4) Дата и время реализации готовых блюд. ККТ 4) Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)	(ККТ 3) Температура обработки. Время термообработки, охлаждения; Кол-во продукта (закладка). Поточность технологических процессов. ККТ 4) Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)
Среда	(ККТ 3) Разведение дезинфицирующих растворов для обработки овощей, яиц, зелени.	(ККТ 2) Соблюдение товарного соседства (ККТ 4)	(ККТ 1) Журнал контроля поступающей продукции. (ККТ 4)	(ККТ 5) Качество проведения обработки: наличие инструкций по обработке.	(ККТ 4) Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам.

	(ККТ 4) Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)	Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)	Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)	Соблюдение режима мойки: температура, концентрация р-ров. (ККТ 4) Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)	(ККТ 4) Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)
Четверг	(ККТ 4) Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)	(ККТ 3) Перетаривание продуктов. Очистка, обмывка тары. Первичная холодная обработка сырья (очистка овощей). (ККТ 4) Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)	(ККТ 2) Температурный режим холодильного оборудования (температура) (ККТ 4) Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)	(ККТ 1) Внешний вид упаковки, продукта (ККТ 4) Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)	(ККТ 5) Обработка рук после туалета, перед началом работы. (ККТ 4) Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)
Пятница	(ККТ 5) Внешний вид сотрудника. Ведение Гигиенического журнала (сотрудники). (ККТ 4) Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)	(ККТ 4) Температура при раздаче. Срок хранения. 48-часовая проба. (ККТ 4) Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)	(ККТ 3) Санитарное состояние. Личная гигиена. (ККТ 4) Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)	(ККТ 2) Журнал контроля условий хранения (ККТ 4) Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)	(ККТ 1) Наличие сертификатов, ветеринарных справок (ККТ 4) Органолептика Калорийность Микробиологические показатели (бракераж 4 раза в день за 30 минут до выдачи пищи)

Рабочий лист ККТ 1 Приемка сырья, пищевых продуктов

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контроля	Ответственные	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов
Поступающее сырье, пищевые продукты	Внешний вид упаковки, продукта Соответствие продукта и маркировки сопроводительной документации Условия доставки продукции транспортом	Нарушение способов доставки Нарушение целостности упаковки Наличие/соответствие сопровождающих документов Отсутствие /нечитаемость этикеток	Визуальный, проверка документов	Члены рабочей группы	Журнал контроля поступающей продукции, сертификаты, ветеринарные справки	Отказ от приема продукции Возврат продукции Перезаказ продукции Составление акта

Рабочий лист ККТ 2 Хранение сырья, пищевых продуктов

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контроля	Ответственные	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов
Условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции. Сроки хранения	Температурный режим складских помещений, транспортных средств (температура, влажность), холодильного оборудования (температура) Товарное соседство	Несоответствие температурного режима при перевозке продукции Несоответствие температурный режим складских помещений, холодильного оборудования Нарушение товарного соседства	Визуальный, термометрия	Члены рабочей группы	Журнал контроля условий хранения	- Отказ от приема продукции - Возврат продукции - Перезаказ продукции - Составление акта - ремонт имеющегося холодильного оборудования

Подготовка сырья и пищевых продуктов	Перетаривание продуктов Очистка, обмывка тары Первичная холодная обработка сырья (очистка овощей) Дефростация мяса Просеивание муки, сахара и т.д. в соответствующих виду сырья условиях (помещениях)	Оставление для дефростации замороженного сырья в грязной таре Нарушения последовательности и заблаговременности холодной обработки сырья Несоблюдение процесса подготовки сыпучих продуктов	Визуально контроль времени	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП	Восстановление этапов процесса первичной обработки сырой продукции Исключение обработки овощей более чем за 2 часа до приготовления Контроль процесса подготовки сыпучих продуктов
Соблюдение технологических регламентов приготовления блюд, кулинарных изделий (термическая обработка, охлаждение)	Температура обработки Время термообработки охлаждения Кол-во продукта Поточность технологических процессов.	Нарушение технологических регламентов приготовления блюд, кулинарных изделий Нарушение поточности технологических процессов приготовления блюд	Соответствие технологической карте термометрия, контроль времени, масса (толщина слоя продукта)	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП	Недопущение готовой продукции к реализации Восстановление и соблюдение этапов процесса приготовления блюд Усиление контроля за соблюдением этапов приготовления блюд

Рабочий лист ККТ 4 Реализация готовых блюд

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контроля	Ответственные	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов
Требования к готовой продукции	Органолептика С-витаминизация Калорийность	Несоответствие готового блюда привычному виду, цвету, вкусу	бракераж готовых блюд	Члены рабочей группы	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Недопущение готовой продукции к реализации Замена блюда

	Микробиологические показатели					Составление акта Усиление контроля за приготовлением блюд
Раздача	Температура при раздаче Срок хранения 48-часовая проба Дата и время реализации готовых блюд Соблюдение технологии раздачи блюд по технологическим документам	Несоблюдение температуры раздачи Отбор 48-часовых проб не в полном объеме Нарушение времени выдачи готовых блюд Нарушение технологии раздачи готовых блюд	термометрия, контроль времени, визуально	Члены рабочей группы	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции Технологические карты Журнал ХАССП	Недопущение готовой продукции к реализации Усиление контроля за технологическими регламентами приготовления блюд Составление акта Усиление контроля за отбором 48-часовых проб в полном объеме Соблюдение графика выдачи готовых блюд
Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям	Наличие необходимой документации	Отсутствие или несвоевременное ведения документации Формальное ведение документации	Визуальный, проверка документов.	Члены рабочей группы	Журнал бракеража поступающей продукции Журнал бракеража готовой кулинарной продукции Журнал здоровья	Составление акта Восстановление записей в соответствующих журналах Отстранение работника до устранения нарушений

Рабочий лист ККТ 5 Материально - техническое состояние

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контроля	Ответственные	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов
Содержание вентиляции, освещения, водоснабжения, канализации.	Санитарное состояние Исправность Правила эксплуатации	Нарушение санитарного состояния Неисправность вентиляции, освещения, водоснабжения, канализации Нарушение правил эксплуатации	Визуально, проверка документации	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП Журнал заявок обслуживающих организаций	Оперативное устранение замечаний Прекращение работы организации Усиление контроля за своевременным обслуживанием вентиляции, освещения, водоснабжения, канализации.
Приемка материалов (посуда, инвентарь, упаковочные материалы), пищевых добавок, моющих, дез. средств	Наличие сопроводительных документов их соответствие маркировке, виду материала	Отсутствие сопроводительных документов Нарушение сроков реализации материалов Несоответствие качества/наименования материалов	Визуальный проверка документации	Члены рабочей группы	Акт приемки	Возврат материалов Составление акта Перезаказ материалов
Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии,	Санитарное состояние Исправность Правила эксплуатации	Нарушение санитарного состояния производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции Неисправность технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе	Визуально, проверка документации	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП Журнал заявок обслуживающих организаций	Оперативное устранение замечаний Прекращение работы пищеблока Организация питания воспитанников Усиление контроля за своевременным обслуживанием

исключающем загрязнение пищевой продукции		производства (изготовления) пищевой продукции Нарушение правил эксплуатации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции				производственных помещений, технологического оборудование и инвентаря , используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции
Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции	Внешний вид Ведение Гигиенического журнала (сотрудники)	Отсутствие головного убора, спец.одежды Наличие украшений, маникюра с покрытием лаком Несоблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции	Визуально, заполнение Гигиенического о журнала при отсутствии медрботника	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП	Приведение внешнего вида сотрудника в соответствии с требованиями СанПин. Усиление контроля за соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции
Выбор, обеспечивающий безопасность пищевой продукции, способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и	Памятки Инструкции Договора с обслуживающей организацией	Несоблюдение периодичности уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции Нарушение способов, обеспечивающих безопасность пищевой продукции со стороны обслуживающих организаций	Соответствие инструкции, визуальный осмотр	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП Составление претензии к обслуживающе й организации	Подача внеплановой заявки обслуживающей организации дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства

инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции						(изготовления) пищевой продукции
Питьевая вода централизованной системы	Лабораторные исследования качества питьевой воды.	Снижение качества питьевой воды (мутность, изменение цветности)	Лабораторные исследования АО «Северский Водоканал»	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП Составление претензии к снабжающей организации	Прекращение реализации питьевой воды централизованной системы Организация доставки чистой питьевой воды для нужд организации
Горячая вода	Температура	Нарушение температурного режима горячей воды	Показатели приборов учета тепла	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП Составление претензии к снабжающей организации	Прекращение использованием горячей водой в организации Оперативное устранение нарушения температурного режима горячей воды
Санитарная обработка (помещений, оборудования, инвентаря) Тары, посуды	Наличие и соблюдение графика генеральных уборок Микробиологические исследования на БГКП Качество проведения обработки: - наличие инструкций по обработке;	Отсутствие / несоблюдение графика генеральных уборок Некачественная обработка тары, посуды Отсутствие инструкций по обработке тары, посуды Нарушение инструкций по обработке, мойке, концентрации растворов для помещений, оборудования, инвентаря	визуально лабораторные исследования		Журнал ХАССП Акт санитарной проверки	Приведение периодичности и качества обработки помещений, оборудования, инвентаря, тары, посуды в соответствии с требованиями СанПин Усиление производственного контроля

	- соблюдение режима мойки: температура, концентрация р-ров.		визуально			
Производственный и обслуживающий персонал. Соблюдение правил личной гигиены	Внешний вид персонала Обработка рук после туалета, перед началом работы	Отсутствие головного убора, спец.одежды Наличие украшений, маникюра с покрытием лаком Несоблюдения работниками правил личной гигиены	визуальный контроль	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП	Приведение внешнего вида сотрудника в соответствие с требованиями СанПин Усиление контроля за соблюдением работниками правил личной гигиены
Своевременность прохождения медицинских осмотров	Контроль наличия санитарных книжек с отметками о результатах прохождения медосмотров.	Несоблюдение своевременности прохождения медицинских осмотров Отсутствие медицинской книжки	Документарный контроль	Специальный лист по кадрам	Документация специалиста по кадрам	Отстранение сотрудника от работы Контроль своевременного прохождения медицинских осмотров