

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 147

620144, г. Екатеринбург, ул. Сурикова, 59. Тел.: 8(343)223-53-55, 223-53-53  
<http://147.tvoysadik.ru>, [Madou147ekb@mail.ru](mailto:Madou147ekb@mail.ru)

# **НАССР**

## **Hazard Analysis and Critical Control Points**

# **ХАССП**

## **Анализ опасных факторов и критические точки контроля**

2019 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 147

620144, г. Екатеринбург, ул. Сурикова, 59. Тел.: 8(343)223-53-55, 223-53-53  
<http://147.tvoysadik.ru>, [Madou147ekb@mail.ru](mailto:Madou147ekb@mail.ru)

# Рабочие инструкции

МАДОУ детский сад № 147 Система ХАССП	Инструкция «Порядок доступа сторонних посетителей в производственные и складские помещения пищеблока и групповые ячейки»	Номер И-09-01-2019 Страница 1 из 3
--	---	---------------------------------------



## Инструкция

### «Порядок доступа сторонних посетителей в производственные и складские помещения пищеблока и групповые ячейки»

(наименование инструкции)

И-09-01-2019

(обозначение / номер инструкции)

Ст. 10 ч. 3 п.9, ст.11 ч.5-7 ТР ТС 021/2011

Введено с: 09.01.2019 г.
Отменено с:

## **Цель и область применения**

Инструкция разработана для выполнения требований статьи 10 части 3 п.9, ст.11 ч. 5-7 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и устанавливает основные правила посещения производственных и складских помещений и групповых ячеек пищеблока садика.

### **2. Порядок доступа посетителей на производственные и складские помещения пищеблока.**

**2.1 Посетители** – все, кто не является штатным сотрудником садика (представители деловых партнеров, органов государственного контроля (надзора), специалисты, работающие по договору оказания услуг и другие).

**2.2** При прибытии на предприятие посетители должны представиться заведующей садиком, указать цель прибытия.

## **Памятка для посетителей складских и производственных помещений пищеблока и групповых ячеек**

Посетители, допущенные в производственные и складские помещения, обязаны:

1. Расписаться в «Журнале посетителей» об отсутствии у них инфекционных заболеваний, заразных кожных заболеваний, заразных и деструктивных форм туберкулеза легких, гнойничковых заболеваний, о прохождении инструктажа по правилам техники безопасности для посетителей и соблюдать санитарные требования для посетителей.

**Запрещается посещать производственные и складские помещения при наличии заболеваний и бактерионосительств, которые не допускают пребывание в зонах контактирования с пищевой продукцией.**

2. Передвигаться по помещениям только в сопровождении представителя детского сада и руководствоваться внутренним распорядком.
3. При посещении производственных и складских помещений обязательно надеть санитарную одежду.
4. Обязательно мыть руки с мылом и обрабатывать антисептиком перед посещением производственных и складских помещений.
5. В помещениях и на территории детского сада запрещается курить, жевать жевательную резинку, плевать, сорить.

**Требования к специалистам, работающим в производственных и складских помещениях пищеблока по договору оказания услуг.**

1. Перед посещением производственных и складских помещений согласовать дату и время посещения;
2. приходить на предприятие в чистой одежде и обуви; при посещении производственных и складских помещений обязательно надеть санитарную одежду, вымыть рук, обработать руки антисептиком перед началом работ в производственных и складских помещениях;
3. снимать санитарную одежду при выходе из производственных помещений и со склада на территорию и перед посещением туалета;
4. проводить работы на заявленных участках, посещение других участков детского сада проводить при согласовании с заведующим;
5. по окончании работ провести уборку участка, на котором проводились работы, предъявить участок руководителю;

Категорически **запрещается** употреблять алкоголь и наркотические средства, курить, принимать пищу, жевать жевательную резинку, плевать, сорить в помещениях и на территории.

### **3 Ответственные за выполнение инструкции**

Ответственным за соблюдение порядка поведения посетителей является сопровождающее лицо.

### **4 Записи**

#### **4.1 Список форм**

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
Журнал посетителей	Приложение А И-09-01-2019 Ф1	Пищеблок	1 год

### **Приложение А**

#### **Форма Журнала посетителей И-09-01-2019 Ф1**

Дата посещения	Организация	ФИО посетителя	Отметка о состоянии здоровья	Отметка об инструктаже по ТБ	Подпись посетителя	Подпись сотрудника

МАДОУ детский сад № 147 ХАССП	Инструкция по обращению со стеклянными, пластиковыми, деревянными предметами	Номер И-14-01-2019 Стр. 1 из 6
----------------------------------	--	--------------------------------------



**Инструкция  
по обращению со стеклянными, пластиковыми, деревянными предметами  
(ст. 10 ч. 1, ч. 3 п. 8; ст. 11 ч. 1 ТР ТС 021/2011)**

**И-14-01-2019**  
(обозначение / номер инструкции)

Введено с: 09.01.2019 г.
Отменено с:

## 1 Цель и область применения

Настоящая инструкция определяет порядок использования и контроля стеклянных, деревянных, пластиковых и острых металлических предметов, имеющих в производственных, складских помещениях пищеблока детского сада с целью предотвращения попаданий посторонних предметов в продукт, обеспечения безопасности продукта для детей.

Распространяется на производственные, складские, бытовые помещения и территорию пищеблока.

## 2 Определения

- **стеклянные предметы:** стеклянные элементы помещения, посуда, измерительные приборы с комплектующими из стекла, т.д.;

- **пластиковые предметы:** элементы помещения, технологического оборудования, измерительных приборов из хрупкого и прочного пластика, оргстекла, керамики и аналогичных материалов;

- **острые металлические предметы:** ножи, колющие и режущие металлические предметы (например, ножницы).

**3. Загрязнение продукции от боя стеклянных или пластиковых материалов может быть от:**

- посуды;
- приборов освещения;
- окон;
- измерительных приборов;
- упаковки.

Для предотвращения попадания стеклянных, пластиковых, деревянных предметов необходим контроль в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Объект контроля	Кто проверяет	Периодичность контроля	Несоответствия, корректирующие действия
1.Упаковка продукции, используемой для приготовления блюд (стеклянные банки, жестяные банки, полимерная упаковка)	Кладовщик, Повар, Шеф-повар	Вся упаковка осматривается перед вскрытием на предмет целостности, особенно стеклянная.	<b>1. При обнаружении боя от стекла или пластика в производственных или складских помещениях:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- работник, обнаруживший проблему, сообщает заместителю заведующего по АХЧ, который должен:<ul style="list-style-type: none"><li>- остановить работу после обнаружения боя стекла для предотвращения контакта битого стекла с продуктами;</li><li>- вызвать уборщика и организовать уборку;</li><li>- осмотреть помещение и убедиться в отсутствии остатков</li></ul></li></ul>

			<p>разбитого стекла, пластика.</p> <p><b>В случае заражения продукта осколками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изолировать весь зараженный товар (переместить в зону утилизации);</li> <li>- тщательно осмотреть близлежащий товар; при обнаружении заражения близлежащего продукта немедленно принять меры по его утилизации.</li> </ul> <p>При уборке боя стекла, пластика необходимо соблюдать меры безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить работу в перчатках, щеткой и совком, не допуская прямого контакта рук с осколками стекла;</li> <li>- собранные осколки удалить в закрытом мусорном контейнере;</li> <li>- после произведенных работ тщательно вымыть руки, сменить перчатки, использованные перчатки удалить в мусорный контейнер;</li> <li>- осмотреть и очистить обувь от остатков стекла.</li> </ul>
2. Посуда	Подсобный рабочий	Ежедневно	<p><b>Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют.</b></p> <p><b>Использование и хранение личной посуды из стекла и хрупких материалов на рабочих местах запрещено.</b></p>
3. Инвентарь: 3.1 Острые металлические предметы (ножи, овощечистки)	Повар, Шеф-повар	Все ножи, используемые в процессе работы, перед началом работы, в процессе использования и в конце работы осматриваются на предмет целостности и санитарного состояния.	<p><b>ВНИМАНИЕ !!!</b></p> <p><b>КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНО использовать в технологическом процессе ножи с ломанными, деформированными лезвиями.</b></p> <p>При обнаружении поломки лезвия работник должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сообщить заместителю заведующего по АХЧ и сдать ему сломанный нож и остатки лезвия.</li> <li>- неиспользуемые лезвия и инструмент удалить из</li> </ul>

			производственных помещений в мусорные контейнеры.
3.2 Инвентарь – разделочные доски, пластиковые гастроемкости	Повар, Шеф-повар	Осматриваются ежедневно на предмет целостности	Заменяются при наличии трещин, сколов.
4. Состояние измерительных приборов (термометры, психрометры);	Кладовщик	Ежедневно при контроле температурно-влажностного режима хранения продукции	При наличии поврежденных приборов производится их замена. Порядок действий при обнаружении разбитых измерительных приборов в соответствии с п.1.
5. Состояние приборов освещения	Рабочий по ремонту и обслуживанию здания	Ревизия и ремонт защитной арматуры (при необходимости)	Отсутствие пластиковых корпусов или защитных решеток на лампах используемых светильников, разбитая защита или лампа. При обнаружении разбитого светильника, работник должен поставить в известность заместителя заведующего по АХЧ для принятия мер в соответствии с п.1. Производится замена светильника или защитной арматуры.
6. Окна и оконные стекла производственных помещений	Рабочий по ремонту и обслуживанию здания	Не реже 1 раза в квартал	В случае обнаружения разбитых стекол действия в соответствии с п.1.

### **Основные правила для персонала:**

1. Не допускать попадания посторонних предметов при вскрытии консервных, стеклянных банок.
2. При необходимости переключать продукты в чистую, промаркированную производственную тару.
3. Хранить изготовленную продукцию закрытой, чтобы защитить от насекомых, пыли, грязи и других источников загрязнения.
4. Не использовать сломанную или грязную посуду, оборудование, инвентарь.
5. Не хранить посторонние предметы в производственных цехах и снимать ювелирные украшения перед началом работы

**ВНИМАНИЕ!**

**Запрещено использование и хранение личной посуды из стекла  
и хрупких материалов на рабочих местах**

**ВНИМАНИЕ!**

**Категорически запрещено использовать в технологическом процессе  
ножи с ломанными, деформированными лезвиями**

**ВНИМАНИЕ!**

**Не допускается использовать разделочные доски  
из прессованной фанеры. Не допускается использовать разделочные доски  
и деревянный инвентарь  
с трещинами и механическими повреждениями.**

## Приложение А

### Лист ознакомления с И-14-01-2019

#### с Инструкцией

#### по обращению со стеклянными, пластиковыми, деревянными предметами

наименование документа

ознакомлены:

<b>Фамилия, имя, отчество</b>	<b>Должность</b>	<b>Подпись</b>	<b>Дата</b>

Лист ознакомления с Инструкцией И-14-01-2019 хранится у руководителя группы безопасности до отмены редакции процедуры.

МАДОУ детский сад № 147 Система ХАССП	Номер РИ-06-01-2019 Рабочая инструкция по проведению оценки качества блюд	09.01.2019 Пересмотр 0
---	---	---------------------------



### **Порядок проведения оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий**

Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку.

При органолептической оценке температура блюда должна соответствовать температуре при их реализации.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

Затем определяется запах пищи: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2-3 секунды и выдыхают.

### **МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ**

(Выписка из ГОСТ 31986-2012, Приложение А)

#### **Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов продукции общественного питания.**

##### А.1 Органолептическая оценка супов

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) (осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавлений сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.

При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию); густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарниры к супам-пюре, которые по рецептуре не протираются, пробуют отдельно.

При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и пробуют отдельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) овощей, мясopодуктов и рыбopодуктов. После этого пробуют суп вначале без сметаны и затем со сметаной.

#### А.2 Органолептическая оценка соусов

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и г. д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

#### А.3 Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий)

Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

#### А.4 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных овощей

При проверке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид, правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.

#### А.5 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

#### А.6 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию); разваренность и слипаемость.

#### А.7 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы

При оценке полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры, правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию), запах и вкус изделий.

#### А.8 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия, правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Для мясных соусных блюд отделено оценивают его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

#### А.9 Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок

При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру (консистенцию).

#### А.11 Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий

При оценке мучных блюд и мучных полуфабрикатов, и кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки пирожков и др. форму изделия) обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

## **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

1. Оценка 5 баллов «Отлично» - соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

2. Оценка 4 балла «Хорошо» - соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т. д.

3. Оценка 3 балла «Удовлетворительно» - соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т. д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

4. Оценка 2 балла «Неудовлетворительно» - соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

**\* Измеряется температура в толще продукта (для натуральных рубленых изделий - не ниже 85°C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°C).**

МАДОУ детский сад №147 ХАССП	Номер РИ-06-02-2019 Рабочая инструкция по порядку отбора суточной пробы	09.01.2019 Пересмотр 0
---------------------------------	---	---------------------------



## Порядок отбора суточной пробы

### СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.24

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 100 г;
- 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°C.

**Посуда с пробами маркируется** с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом поваром.

МАДОУ детский сад № 147 ХАССП	Номер РИ-06-03-2019 Рабочая инструкция по порядку проведения С-витаминизации	09.01.2019 Пересмотр 0
----------------------------------	--	---------------------------



Утверждаю:  
Заведующий  
МАДОУ детский сад № 147  
ХАССП  
Т.В. Жуйкова  
« 09 » января 2019 г.

## Порядок проведения С-витаминизации

### СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.21

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1-3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры **15°C (для компота) и 35°C (для киселя)** непосредственно перед реализацией.

**Витаминизированные блюда не подогреваются.** Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (ДП-06-01-2019 Ф2), который хранится один год.

МАДОУ детский сад № 147 Система ХАССП	Номер РИ-06-04-2019 Рабочая инструкция по обработке яиц куриных пищевых	Дата 09.01.2019 Пересмотр 0
--	---	--------------------------------



### Обработка яиц куриных пищевых

**СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.12, СанПиН 2.3.6.1079-01 п.9.13**

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды (**100-200 граммов кальцинированной соды на 10 литров воды**);

- II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфекционных средствах: раствор «**Део-хлора**» 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды) или 1,5 % раствором средства «**НИКА-ЭКСТРА М ПРОФИ**» на 5 минут (15 мл. средства на 1 литр воды).

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

После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

**Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается.**

МАДОУ детский сад № 147 Система ХАССП	Номер РИ-06-05-2019 Рабочая инструкция по порядку проведения обработки сырых овощей и зелени	09.01.2019 Пересмотр 0
---	---	---------------------------



## Рабочая инструкция

### Порядок проведения обработки сырых овощей и зелени

#### СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.16.7.

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.

Для приготовления раствора поваренной соли используются эмалированные кастрюли, кастрюли из пищевой нержавеющей стали емкостью 30, 40, 50 литров с маркировкой «10% раствор поваренной соли» или нержавеющие ванны.

Приготовление раствора производят в овощном цехе, где производится обработка овощей.

Для приготовления **10% раствора поваренной соли** на 1 литр воды разводится 100 гр. поваренной соли.

Для замачивания 1 кг. листовых овощей берётся 3л. воды.

Овощи, предварительно обработанные, полностью погружаются в готовом растворе.

Для приготовления **3% раствора уксусной кислоты** (при использовании 9% пищевого уксуса): на 1 литр воды 0,333 мл. уксуса);

(при использовании 70% пищевого уксуса): 1 часть уксуса 70 % развести 22 частями воды, т.е. 100 г 70 % уксуса развести в 2200 гр. воды.

У капусты удаляют верхние зеленые и грязные листья, обрезают кочерыжку. Для удаления гусениц капусту закладывают в емкость («ОС» – овощи сырые) или в предназначенную для этого нержавеющую ванну с холодным 10% раствором поваренной соли, выдерживают 10 мин. и тщательно промывают под проточной водой. Также обрабатывается свежая зелень.

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

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях овощного цеха, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах (если фрукты поступают на пищеблок предварительно обработанные, то они подвергаются только вторичной обработке).

МАДОУ детский сад № 147 Система ХАССП	Номер РИ-07-01-2019 Рабочая инструкция по хранению заготовок, продукции	Дата 09.01.2019 Пересмотр 0
--	---	--------------------------------



### Рабочая инструкция по хранению заготовок и раздаче блюд

#### СанПиН 2.4.1.3049-13

Наименование	Температура	Срок хранения, реализации
Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи	в холодной воде	Не более 2 часов
Отваренные для салатов овощи	в холодильнике при температуре +5°C	<b>не более 6 часов</b> в промаркированной емкости (овощи вареные)
Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры)	При раздаче должны иметь температуру +60...+65°C	С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.
Холодные закуски, салаты, напитки	Не ниже +15°C	Реализация в течение одного часа
Не заправленные салаты	плюс 4+2°C	не более 2 часов
Заправленные салаты	плюс 4+2°C	не более 30 минут Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском.
Кипяченая питьевая вода		не более 3-х часов

Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях.

**Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).**

МАДОУ детский сад №147 Система ХАССП	Номер РИ-09-01-2019 Рабочая инструкция	09.01.2019 Пересмотр 0
---	---	---------------------------

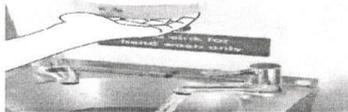
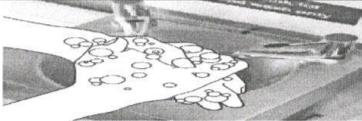
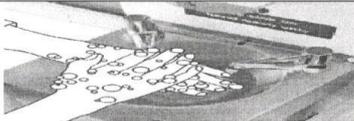
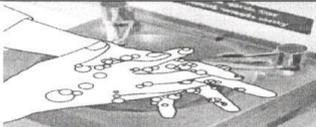
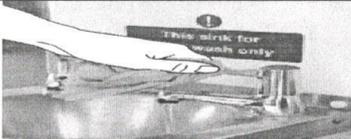


Утверждаю:  
Заведующий  
МАДОУ детский сад № 147  
Т.В. Жуйкова  
« 09 » января 2019 г.

### Когда мыть руки

Перед началом работы
После посещения туалета
После каждого перерыва во время работы или высмаркивания
После контакта с сырой продукцией
После пореза или смены повязки
После выноса мусора
После уборки

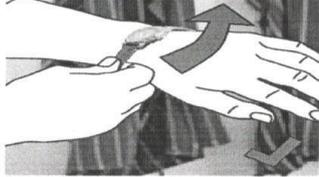
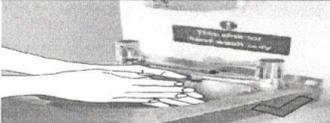
### Как мыть руки

Нанесите на руки мыло	
Разотрите мыло до состояния пены	
Потрите заднюю (верхнюю) часть рук и пальцев	
Потрите промежутки между пальцами, большие пальцы, кончики пальцев, ладони	
Ополосните руки чистой водой до полного смывания остатков мыла	
Полностью высушите руки при помощи полотенца, закройте кран, не прикасаясь к нему чистыми руками	
Обработайте руки дезинфицирующим раствором	

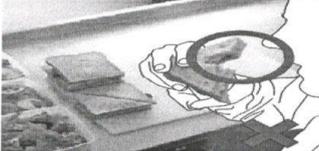
МАДОУ детский сад № 147 Система ХАССП	Номер РИ-09-02-2019 Рабочая инструкция	09.01.2019 Пересмотр 0
--	---	---------------------------



## Правила личной гигиены

<p>Перед началом работы снимите часы</p>	
<p>Снимите все ювелирные украшения (кольца, цепочки, браслеты, серьги и т. п.)</p>	
<p>Приходите на работу в чистой одежде и обуви; оставляйте верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стригите ногти. Подберите волосы под колпак или косынку.</p>	
<p>Наденьте чистый головной убор (должен полностью покрывать голову)</p>	
<p>Наденьте чистую санитарную одежду</p>	
<p>Тщательно помойте руки</p>	

МАДОУ детский сад № 147 Система ХАССП	Номер РИ-09-02-2019 Рабочая инструкция	09.01.2019 Пересмотр 0
--	---	---------------------------

<p align="center"><b>Во время работы Не курите</b></p>	
<p align="center"><b>Не принимайте пищу и напитки в производственных помещениях.</b></p>	
<p><b>Старайтесь не прикасаться руками к своему лицу, кашлять и чихать рядом с продукцией</b></p>	
<p><b>Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.</b></p> <p><b>При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.</b></p>	
<p align="center"><b>Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.</b></p>	
<p align="center"><b>В случае наличия у работника признаков заболевания, указанный работник должен быть немедленно отстранен от работы. Все работники <u>обязаны</u> при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышения температуры, нагноения и симптомах других заболеваний немедленно сообщать об этом администрации.</b></p>	

МАДОУ детский сад № 147 Система ХАССП	Номер РИ-09-03-2019 Рабочая инструкция	09.01.2019 Пересмотр 0
--	---	---------------------------



**Рабочая инструкция**  
**Порядок проведения медицинских осмотров работников цехов перед началом работ**  
**РИ-09-03-2019**

1. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, с целью выявления у работающих повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, кариозных зубов.
2. Осмотр рук, открытых частей тела, а также носоглотки должен проводиться медицинской сестрой или кладовщиком.
3. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.  
При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.
4. Работники с заболеваниями, указанными в п.3, направляются на лечение. Лица, которые в связи с легкой степенью заболевания не получают листа нетрудоспособности, переводятся на другую работу.
5. Ответственное лицо, проводящее осмотр, сообщает заведующему обо всех работниках, которые в результате осмотра не допущены к работе.
6. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья и осмотра на гнойничковые заболевания.
7. О каждом выявленном больном делается отдельная запись, в которой должно быть указано, какие рекомендации даны по использованию работника в цехе или о направлении его на лечение. Запись подписывается ответственным лицом, проводившим осмотр. Все страницы в журнале следует пронумеровать и прошнуровать, о чем на последней странице делают запись, заверенную подписью, а концы шнуровки оклеивают и скрепляют печатью организации.
8. Список работающих в журнале на день осмотра должен соответствовать списку работников на этот день (в смену).

**Условные обозначения:** зд – здоров;  
отстранен – отстранен от работы;  
отп. – отпуск;  
в – выходной;  
б/л – больничный лист

МАДОУ детский сад №147 Система ХАССП	Номер РИ-10-01-2019 Рабочая инструкция	09.01.2019 Пересмотр 0
---	---	---------------------------



### РАБОЧАЯ ИНСТРУКЦИЯ

#### дезинфекции различных объектов растворами средства «Део-хлор», «Ника-хлор»

Растворы «Део-хлора», «Ника-хлора» используют для дезинфекции поверхностей в помещениях, предметов обстановки (жесткой мебели), посуды, белья, игрушек.

- 1. Поверхности в помещениях, предметы обстановки, пол, стены** протирают ветошью смоченной дезинфицирующим 0,015% раствором на 30 мин. После окончания дезинфекции помещение проветривают, пол и деревянную мебель протирают сухой ветошью. Сильно загрязненные поверхности протирают двукратно.
- 2. Уборочный материал (ветошь)** замачивают в 0,1% растворе на 120 мин. По окончании дезинфекции ветошь прополаскивают и просушивают.
- 3. Посуду** освобождают от остатков пищи и полностью погружают в 0,015% дезинфицирующем растворе на 15 мин. (из расчета 2 л. на один комплект). По окончании дезинфекции – промывают проточной водой не менее 3 минут, до исчезновения запаха хлора.
- 4. Игрушки** полностью погружают в 0,015% дезинфицирующем растворе. По окончании дезинфекции игрушки промывают проточной водой не менее 3 минут, до исчезновения запаха хлора.
- 5. Белье** последовательно замачивают в дезинфицирующем растворе из расчета 4 литра раствора на 1 кг. сухого белья. По окончании дезинфекции белье прополаскивают и стирают обычным способом. Средство не рекомендуется применять для обеззараживания цветного белья, шелковых и шерстяных тканей.

Содержание активного хлора в %	Количество таблеток	Количество воды (л.)
0,015	1	10,0
0,03	2	10,0
0,045	3	10,0
0,06	4	10,0
0,075	5	10,0
0,09	6	10,0
0,1	7	10,0
0,2	14	10,0
0,3	20	10,0

#### Режимы дезинфекции различных объектов р-ми средства «Део-хлор», «Ника-Хлора»

Объекты обеззараживания	Концентрация по активному хлору, %	Время обеззараживания (мин.)	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, жесткая мебель	0,015	30	Протирание или орошение
Посуда без остатков пищи	0,015	15	Погружение
Белье, загрязненное выделениями	0,2	120	Замачивание
Белье, не загрязненное выделениями	0,015	30	Замачивание
Игрушки	0,015	30	Погружение
Уборочный инвентарь	0,1	120	Замачивание
	0,2	60	

МАДОУ детский сад № 147 ХАССП	Номер РИ-10-02-2019 Рабочая инструкция	09.01.2019 Пересмотр 0
----------------------------------	---	---------------------------



## РАБОЧАЯ ИНСТРУКЦИЯ

### по правилам мытья столовой посуды, столовых приборов, касет для хранения столовых приборов

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, в буфетных каждой групповой ячейки.

#### 1. Столовая посуда (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.13.14) (ручная мойка)

- 1) Механическое удаление остатков пищи;
- 2) Мойка путем полного погружения (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°C: 2% р-р кальцинированной соды (100 г соды на 10 л воды) путем полного погружения или 50 мл. «Прогресса» на 10 л. Воды (0,5 % р-р) или «Ника-Супер» 10 гр. – 2 колпачка на 10 л. воды или «Рифей для мытья посуды» 20,0 мл – 50,0 мл на 10 л. воды (0,2 - 0,5 % р-р) или другим разрешённым средством в соответствии с инструкцией по применению;
- 3) ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- 4) просушивание на специальных решетках.

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

#### 2. Столовые приборы (СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 13.14).

- 1) Механическая очистка и мытье путем полного погружения (первая ванна) с применением: 2% р-р кальцинированной соды (100 г соды на 10 л воды) путем полного погружения или 50 мл. «Прогресса» на 10 л. Воды (0,5 % р-р) или «Ника-Супер» 10 гр. – 2 колпачка на 10 л. воды или «Рифей для мытья посуды» 20,0 мл – 50,0 мл на 10 л. воды (0,2 - 0,5 % р-р) или другим разрешённым средством в соответствии с инструкцией по применению;
- 2) ополаскивание горячей проточной водой (вторая ванна).
- 3) чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых каскетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

#### 3. Чашки (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.13.14)

- 1) Чашки моют горячей водой путем полного погружения (первая ванна) с применением: 2% р-р кальцинированной соды (100 г соды на 10 л воды) путем полного погружения или 50 мл. «Прогресса» на 10 л. Воды (0,5 % р-р) или «Ника-Супер» 10 гр. – 2 колпачка на 10 л. воды или «Рифей для мытья посуды» 20,0 мл – 50,0 мл на 10 л. воды (0,2 - 0,5 % р-р) или другим разрешённым средством в соответствии с инструкцией по применению;
- 2) ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне;
- 3) просушивают.

Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

МАДОУ детский сад № 147 ХАССП	Номер РИ-10-03-2019 Рабочая инструкция по уборке в пищеблоке	09.01.2019 Пересмотр 0
----------------------------------	--	---------------------------



Утверждаю:  
Заведующий  
МАДОУ детский сад № 147  
Т.В. Жуйкова  
« 09 » января 2019 г.

**РАБОЧАЯ ИНСТРУКЦИЯ РИ-10-03-2019**  
**Уборка в пищеблоке**

Периодичность проведения	Место уборки	Используемые средства
Ежедневно	мытьё полов	Уборка осуществляется с применением моющих средств, «Ника универсал»: 40 мл. на 4 л. воды или «Рифей универсал»: 10-40 г. на 10 л. воды или 1 % р-р кальцинированной соды: 100 г. на 10 л. воды (кроме поверхностей из алюминия, дерева, лакированных поверхностей) или другим разрешённым средством в соответствии с инструкцией по применению
	удаление пыли и паутины	
	протираание радиаторов	
	протираание подоконников	
В конце каждого рабочего дня	Бачки и металлические ведра для сбора отходов и мусора	Очищаются, промываются 2% - ным раствором кальцинированной соды, ополаскиваются и просушиваются (в комнате для уборочного инвентаря).
Еженедельно	мытьё стен	Осуществляется с применением моющих средств: «Ника универсал»: 40 мл. на 4 л. воды или «Рифей универсал»: 10-40 г. на 10 л. воды или 1 % р-р кальцинированной соды: 100 г. на 10 л. воды (кроме поверхностей из алюминия, дерева, лакированных поверхностей) или другим разрешённым средством в соответствии с инструкцией по применению
	мытьё осветительной аппаратуры	
	очистка стекол от пыли и копоти	
Ежемесячно	генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря растворами дезинфицирующих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.	Рабочая инструкция РИ-10-01-2019 «Дезинфекция различных объектов растворами средства «Део-хлор» или «Ника-хлора».

Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с мощными средствами, просушивается и убирается в специальный шкаф.

Для уборки в пищеблоке используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку.

МАДОУ детский сад № 147 ХАССП	Номер РИ-10-04-2019 Рабочая инструкция по обращению с отходами	09.01.2019 Пересмотр 0
----------------------------------	--	---------------------------



## Рабочая инструкция по обращению с отходами

СанПиН 2.4.1.3049-13 п.13.18.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками;

- очистка ведер или тары 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.

**КАК ПРИГОТОВИТЬ 2% РАСТВОР  
КАЛЬЦИНИРОВАННОЙ СОДЫ  
200 г. кальцинированной соды на 10 л. воды**

МАДОУ детский сад № 147 ХАССП	Номер РИ-10-05-2019 Рабочая инструкция по порядку хранения хлеба и проведению обработки хлебных шкафов	09.01.2019 Пересмотр 0
----------------------------------	---	---------------------------

Утверждаю:  
Заведующий  
МАДОУ детский сад № 147  
Т.В. Жуйкова  
« 09 » \_\_\_\_\_ 2019 г.

### Рабочая инструкция

#### Порядок хранения хлеба и проведения обработки хлебных шкафов

СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.6

СП 2.3.6.1079-01 п.7.26

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 специальной щеткой промаркированной **ХЛЕБ**, полки протирают ветошью (1 раз в два дня), смоченной 1% раствором столового уксуса не реже 1 раза в неделю (при использовании 9% пищевого уксуса: на 1 литр воды 0,111 мл. уксуса).

Для приготовления 1 % раствора в месте приготовления должны быть соответствующие мерные емкости.

МАДОУ детский сад № 147 ХАССП	Номер РИ-10-06-2019 Рабочая инструкция по мытью кухонной посуды, разделочного инвентаря, металлического инвентаря	09.01.2019 Пересмотр 0
----------------------------------	---	---------------------------



## Рабочая инструкция по мытью кухонной посуды, разделочного инвентаря, металлического инвентаря

### 1. Кухонная посуда

#### СанПиН 2.4.1.3049-13 п.13.10

- 1) Освобождение от остатков пищи.
  - 2) Мойка в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:
    - **в первой секции** - мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств:
      - 2% р-р кальцинированной соды (100 г соды на 10 л воды) 50 мл.
      - «Прогресса» на 10 л. воды (0,5 % р-р) или
      - «Ника-Супер» 10 гр.-2 колпачка на 10 л. воды
      - или
      - «Рифей для мытья посуды» - 20,0 мл – 50,0 мл на 10 л. воды (0,2 - 0,5 % р-р)
    - **во второй секции** - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой;
    - **просушивание** в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.
- Хранение чистой кухонной посуды** на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

### 2. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое).

- Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое)**
- Мытье **в первой ванне** горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств:
    - «Ника-Супер» 10 гр.-2 колпачка на 10 л. воды
    - или
    - «Рифей для мытья посуды» - 20,0 мл – 50,0 мл на 10 л. воды (0,2 - 0,5 % р-р)
  - ополаскивание горячей водой (не ниже 65°C) **во второй ванне**;
  - обдают кипятком;
  - просушивают на решетчатых стеллажах или полках.
- Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.**

### 3. Металлический инвентарь

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

МАДОУ детский сад № 147 Система ХАССП	Номер РИ-10-07-2019 Рабочая инструкция по мойке рабочих столов, мочалок, щеток, ветоши	09.01.2019 Пересмотр 0
--	--	---------------------------



утверждаю:  
 Заведующий  
 МАДОУ детский сад № 147  
 Т.В. Жуйкова  
 09 января 2019 г.

**СанПиН 2.4.1.3049-13 п.13.17.**

**Рабочая инструкция по мойке рабочих столов, мочалок, щеток, ветоши**

**Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых ячеек 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 (0,015 % раствор НИКА-хлор).

**Ветошь, щётки для мытья посуды, ветошь для мытья столов** кипятят в течение 15 минут в 2% растворе кальцинированной соды (200 гр. соды на 10 л. воды) или замачивают в дезинфицирующем растворе: 0,015 % раствор НИКА-хлор на 50 минут, затем ополаскивают, сушат, хранят в специальной промаркированной таре.

МАДОУ детский сад №147 ХАССП	Номер РИ-14-01-2019 Рабочая инструкция по маркированию столов, оборудования, разделочного инвентаря (доски, ножи)	09.01.2019 Пересмотр 0
---------------------------------	--	---------------------------



Утверждаю:  
Заведующий  
МАДОУ детский № 147  
Т.В. Жуйкова  
« 09 » января 2019 г.

**Маркирование столов, оборудования, разделочного инвентаря  
(доски, ножи)**

**СанПиН 2.4.1.3049-13 п.13.3**

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь (доски, ножи) должны быть промаркированы и использоваться по назначению. Доски с дефектами (щели, зазоры и другие) заменяются на новые

Вид продукции	Основная маркировка (буквенная)
Сырое мясо	"СМ"
Сырые куры	"СК"
Сырая рыба	"СР"
Сырые овощи	"СО"
Вареное мясо	"ВМ"
Вареная рыба	"ВР"
Вареные овощи	"ВО"
Гастрономия	"Гастрономия"
Сельдь	"Сельдь"
Зелень	"Зелень"
Хлеб	"Х"

## Список документов Системы ХАССП

Код документа	Название документа	Число копий	Местонахождение копий	Статус документа
<b>Уровень А</b>				
РК-01-2017	Руководство по качеству и безопасности			
Приложение А	Оргструктура		разработано	Утвержден 09.01.2019
Приложение Б ПБ-01-2017	Политика в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции		разработано	Утвержден 09.01.2019
Приложение В	Приказ о назначении лиц, ответственных за разработку процедур, основанных на принципах ХАССП		разработано	Утвержден 09.01.2019
<b>Уровень В</b>				
Приложение Г	Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей. Характеристики продукции (сырье)		разработано	Утвержден 09.01.2019
Приложение Д	Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей. Характеристики продукции (блюда)		разработано	Утвержден 09.01.2019
Приложение Е	Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей. Технологические схемы.		разработано	Утвержден 09.01.2019
	Анализ опасностей		разработано	Утвержден 09.01.2019
	Рабочие листы (план ХАССП) (РЛ-01-2019-РЛ-05-2019)		разработано	Утвержден 09.01.2019
ДП-01-01-2019	Управление документацией и записями		разработано	Утвержден 09.01.2019
ДП-02-01-2019	Управление несоответствующей продукцией		разработано	Утвержден 09.01.2019
ДП-03-01-2019	«Корректирующие действия»		разработано	Утвержден 09.01.2019
ДП-04-01-2019	«Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля»		разработано	Утвержден 09.01.2019
ДП-05-01-2019	«Проведение контроля за функционированием технологического оборудования»		разработано	Утвержден 09.01.2019
ДП-06-01-2019	«Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции»		разработано	Утвержден 09.01.2019
ДП-07-01-2019	«Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции»		разработано	Утвержден 09.01.2019
ДП-08-01-2019	«Содержание производственных помещений, оборудования, инвентаря, используемых при производстве пищевой продукции в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции»		разработано	Утвержден 09.01.2019

ДП-09-01-2019	«Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции»		разработано	Утвержден 09.01.2019
И-09-01-2019	Инструкция «Порядок доступа сторонних посетителей в производственные и складские помещения пищеблока и групповые ячейки»		разработано	Утвержден 09.01.2019
ДП-10-01-2019	«Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции»		разработано	Утвержден 09.01.2019
ДП-11-01-2019	«Внутренние аудиты»		разработано	Утвержден 09.01.2019
ДП-12-01-2019	«Прослеживаемость продукции»		разработано	Утвержден 09.01.2019
ДП-13-01-2019	«Управление аллергенами, ГМО»		разработано	Утвержден 09.01.2019
ДП-14-01-2019	«Управление перекрестными загрязнениями между сырьём, упаковочными материалами и готовой продукцией».		разработано	Утвержден 09.01.2019
И-14-01-201	Инструкция по обращению со стеклянными, пластиковыми, деревянными предметами		разработано	Утвержден 09.01.2019
ППК-01-2019	Программа производственного контроля		разработано	Утвержден 09.01.2019
Приложение к ППК			разработано	Утвержден 09.01.2019
<b>Список форм</b>				
ДП-01-01-2019Ф1	Список документов Системы ХАССП			Утвержден 09.01.2019
ДП-02-01-2019Ф1	Ярлык несоответствия			Утвержден 09.01.2019
ДП-03-01-2019 Ф1	План корректирующих действий			Утвержден 09.01.2019
ДП-04-01-2019 Ф1	Журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок			Утвержден 09.01.2019
ДП-05-01-2019 Ф1	Журнал Технического обслуживания и ремонта оборудования			Утвержден 09.01.2019 Утвержден 09.01.2019
ДП-05-01-2019 Ф2	Журнал поверки весового и измерительного оборудования			Утвержден 09.01.2019
ДП-06-01-2019 Ф1	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции			Утвержден 09.01.2019
ДП-06-01-2019 Ф2	Журнал С-витаминизации			Утвержден 09.01.2019
ДП-07-01-2019 Ф1	Журнала замеров температуры и влажности в складском помещении			Утвержден 09.01.2019
ДП-07-01-2019 Ф2	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования			Утвержден 09.01.2019

ДП-07-01-2019 Ф3	Журнал контроля выдачи питьевой воды			Утвержден 09.01.2019
ДП-08-01-2019 Ф1	Журнал учета часов работы бактерицидной лампы			Утвержден 09.01.2019
ДП-09-01-2019 Ф1	Журнал здоровья и осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания			Утвержден 09.01.2019
ДП-09-01-2019 Ф2	Форма учета прохождения медицинских осмотров			Утвержден 09.01.2019
ДП-10-01-2019 Ф1	Журнал учета генеральных уборок			Утвержден 09.01.2019
ДП-10-01-2019 Ф2	Журнал приготовления дезинфицирующих средств			Утвержден 09.01.2019
ДП-10-01-2019 Ф3	Реестр моющих и дезинфицирующих средств			Утвержден 09.01.2019
ДП-10-01-2019 Ф4	Этикетка на емкость с дезинфицирующими средствами			Утвержден 09.01.2019
ДП-10-01-2019 Ф5	График размораживания, мытья и дезинфекции холодильного оборудования			Утвержден 09.01.2019
ДП-11-01-2019Ф1	План аудита			Утвержден 09.01.2019
ДП-11-01-2019Ф2	Контрольный вопросник (чек-лист)			Утвержден 09.01.2019
ДП-11-01-2019 Ф3	Отчет по аудиту			Утвержден 09.01.2019
ДП-12-01-2019Ф1	Лист прослеживаемости			Утвержден 09.01.2019
И-09-01-2019Ф1	Журнал посетителей			Утвержден 09.01.2019
	Чек-лист замера температур при раздаче в группы или запись в журнале бракеража			
<b>Инструкции</b>				
РИ-06-01-2019	Порядок проведения оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий		разработано	Утвержден 09.01.2019
РИ-06-02-2019	Порядок отбора суточной пробы		разработано	Утвержден 09.01.2019
РИ-06-03-2019	Порядок проведения С-витаминизации		разработано	Утвержден 09.01.2019
РИ-06-04-2019	Рабочая инструкция по обработке яиц куриных пищевых		разработано	Утвержден 09.01.2019
РИ-06-05-2019	Рабочая инструкция по порядку проведения обработки сырых овощей и зелени		разработано	Утвержден 09.01.2019
РИ-07-08-2019	Рабочая инструкция по хранению заготовок, продукции		разработано	Утвержден 09.01.2019
И-09-01-2019	Порядок доступа сторонних посетителей в производственные помещения и групповые ячейки		разработано	Утвержден 09.01.2019

РИ-09-01-2019	Когда и как мыть руки		разработано	Утвержден 09.01.2019
РИ-09-02-2019	Правила личной гигиены		разработано	Утвержден 09.01.2019
РИ-09-03-2019	Рабочая инструкция Порядок проведения медицинских осмотров работников цехов перед началом работ		разработано	Утвержден 09.01.2019
РИ-10-01-2019	Рабочая инструкция по дезинфекции различных объектов растворами средства «Део-хлор»		разработано	Утвержден 09.01.2019
РИ-10-02-2019	<b>РАБОЧАЯ ИНСТРУКЦИЯ</b> по правилам мытья столовой посуды, столовых приборов, кассет для хранения столовых приборов		разработано	Утвержден 09.01.2019
РИ-10-03-2019	Рабочая инструкция По уборке в пищеблоке		разработано	Утвержден 09.01.2019
РИ-10-04-2019	Рабочая инструкция по обращению с отходами		разработано	Утвержден 09.01.2019
РИ-10-05-2019	Рабочая инструкция Порядок хранения хлеба и проведения обработки хлебных шкафов		разработано	Утвержден 09.01.2019
РИ-10-06-2019	Рабочая инструкция по мытью кухонной посуды, разделочного инвентаря, металлического инвентаря		разработано	Утвержден 09.01.2019
РИ-10-07-2019	Рабочая инструкция по мойке рабочих столов, мочалок, щеток, ветоши		разработано	Утвержден 09.01.2019
РИ-14-01-2019	Рабочая инструкция по маркированию разделочного инвентаря (доски, ножи)		разработано	Утвержден 09.01.2019

МАДОУ детский сад № 147 Система ХАССП	Руководство по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции	РК-01-2019 Редакция 1 стр. 1 из 16
--	---	--



**РУКОВОДСТВО  
ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

**РК-01-2019**

Разработано: группой ХАССП
Согласовано:
Введено с: 09.01.2019
Отменено с:

## Оглавление

<a href="#">Об организации</a> .....	4
<a href="#">Введение</a> .....	5
<a href="#">Раздел 1. Цель руководства</a> .....	6
<a href="#">Раздел 2 Нормативные ссылки в руководстве</a> .....	6
<a href="#">Раздел 3 Термины и определения</a> .....	7
<a href="#">Раздел 4. Общие требования</a> .....	9
<a href="#">4.1 Общие положения</a> .....	9
<a href="#">4.1.2 Политика в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции</a> .....	9
<a href="#">4.1.3 Область распространения системы ХАССП</a> .....	10
<a href="#">4.1.4 Приказ о создании рабочей группы по разработке системы ХАССП</a> .....	10
<a href="#">4.2 Исходная информация для разработки системы ХАССП</a> .....	11
<a href="#">4.2.1 Информация о продукции</a> .....	11
<a href="#">4.2.2 Информация о производстве</a> .....	11
<a href="#">4.3 Опасные факторы и предупреждающие действия</a> .....	12
<a href="#">4.3.1 Виды опасностей</a> .....	12
<a href="#">4.3.2 Анализ рисков</a> .....	12
<a href="#">4.3.3 Предупреждающие действия (ПОПМ – программа обязательных предварительных мероприятий)</a> .....	12
<a href="#">4.4 Критические контрольные точки</a> .....	13
<a href="#">4.5 Критические пределы</a> .....	13
<a href="#">4.6 Система мониторинга</a> .....	14
<a href="#">4.7 Корректирующие действия</a> .....	14
<a href="#">4.7.1 Система прослеживаемости</a> .....	14
<a href="#">4.8 Внутренние аудиты (проверки)</a> .....	15
<a href="#">4.9 Документация</a> .....	15
<a href="#">4.9.1 Общие положения</a> .....	15
<a href="#">4.9.2 Управление документацией</a> .....	16
<a href="#">4.9.3 Управление записями</a> .....	16

## **Приложения**

Приложение А	Организационная структура ОС-2019
Приложение Б	Политика учреждения в области безопасности выпускаемой продукции
Приложение В	Приказ «О разработке Системы ХАССП и создании группы ХАССП», Положение о группе ХАССП
Приложение Г	Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей. Ассортимент изготавливаемой продукции. Характеристики продукции (готовые блюда) для выбора необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.
Приложение Д	Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей. Характеристики продукции. Сырье, закупаемая продукция для изготовления блюд
Приложение Е	Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей. Технологические схемы (последовательность технологических процессов)
Приложение Ж	Анализ опасностей. Оценка опасностей, выбор и оценка мероприятий по управлению
Приложение И	Рабочие листы (РЛ-01-2019-РЛ-05-2019)
Приложение К	Программа производственного контроля, Приложение к ППК.
Приложение Л	Документированные процедуры ДП-01-01-2019-ДП-14-01-2019

### **Об организации**

**Полное наименование:** Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 147

**Адрес:** 620144, г. Екатеринбург, ул. Сурикова, д. 59

**Телефоны** (343)223-53-55, (343)223-53-55

**Адрес электронной почты:** madou147ekb@mail.ru

Дата создания образовательной организации 06.11.2015, введено в эксплуатацию 24 декабря 2015 года. Детский сад № 147 построен в рамках реализации Муниципальной программы "Развитие сети дошкольных образовательных учреждений в муниципальном образовании "город Екатеринбург" на 2015 - 2017 годы".

**Численность обучающихся 257 воспитанников на 09.01.2019 года**

Заведующий Жуйкова Татьяна Владимировна

"Есть семь чудес на белом свете, Восьмое чудо света-ДЕТИ!"

Обеспечение детей питанием высокого качества блюд - один из приоритетов организации. С этой целью разработаны, внедрены и поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (система ХАССП).

## **Введение**

Система ХАССП обеспечивает контроль на всех этапах пищевой цепи, любой точке процесса производства, хранения, реализации продукции, где могут возникнуть опасные ситуации. Система ХАССП разработана с учётом семи принципов:

1 - идентификация потенциально опасного риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребителя, 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 установлены предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;

4 – разработана система мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;

5 – разработаны корректирующие действия и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;

6 – разработаны процедуры 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.

## **Раздел 1. Цель руководства**

Данное Руководство по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции (далее Руководство) содержит описание системы ХАССП МАДОУ детский сад № 147, ее структуру и процедуры. Руководство разработано в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Руководство ХАССП применяется:

- для внутреннего использования в организации при решении задач управления качеством и безопасностью;
- в качестве справочника по системе ХАССП.

Система ХАССП МАДОУ детский сад №147 является средством реализации Политики и целей в области обеспечения качества и безопасности продукции.

Руководство демонстрирует всем заинтересованным сторонам способности организации изготавливать блюда, отвечающие требованиям безопасности.

Требования настоящего Руководства являются обязательными для всех подразделений МАДОУ детский сад № 147, входящих в Систему ХАССП.

Ответственность за актуализацию Руководства несет руководитель группы ХАССП.

## **Раздел 2 Нормативные ссылки**

В настоящем документе использованы ссылки на следующие документы:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
  - СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
  - СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
  - ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
  - ГОСТ ISO 9000-2011 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь
- Перечень остальных документов изложен в программе производственного контроля.

### Раздел 3 Термины и определения

В данном руководстве применяются следующие термины и определения:

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

**3.2 система ХАССП:** Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

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

**3.4 безопасность пищевой продукции:** Концепция, согласно которой пищевая продукция не причинит вреда потребителю, если она приготовлена и/или употреблена в пищу согласно ее предусмотренному назначению. Безопасность – отсутствие недопустимого риска.

**3.5 цепь создания пищевой продукции:** Последовательность стадий и операций, используемых в производстве, переработке, распределении, хранении и обращении с пищевой продукцией и ее ингредиентами, начиная с первичного производства и заканчивая употреблением в пищу.

**3.6 опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции:** Биологическое, химическое или физическое вещество, содержащееся в пищевой продукции, а также состояние пищевой продукции, которые могут потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье человека.

**3.7 политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции:** Официально заявленные высшим руководством общие намерения и направление деятельности организации, которые имеют отношение к обеспечению безопасности пищевой продукции.

**3.8 технологическая схема:** Схематичное системное представление последовательности и взаимодействия этапов.

**3.9 мероприятие по управлению:** Любое действие или вид деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые могут быть выполнены с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

**3.10 критическая контрольная точка:** Этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на которой важно осуществить мероприятие по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

**3.11 критический предел:** Критерий, позволяющий отделить приемлемость от неприемлемости.

**3.12 мониторинг:** Осуществление запланированной последовательности наблюдений или измерений с целью оценки того, что мероприятия по управлению обеспечивают получение ожидаемого эффекта.

**3.13 коррекция:** Действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

**3.14 корректирующее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или иной нежелательной ситуации.

**3.15 актуализация:** Незамедлительно предпринимаемые и/или запланированные действия, обеспечивающие применение самой современной информации.

**3.16 процесс:** Совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующих входы в выходы. Входы в процесс обычно являются выходами других процессов.

**3.17 прослеживаемость пищевой продукции:** Возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья;

**3.18 несоответствие:** Любое невыполнение установленного требования.

3.19 **риск**: Сочетание вероятности нанесения ущерба и тяжести этого ущерба.

3.20 **документ**: информация и соответствующий носитель.

3.21 **запись**: документ, содержащий достигнутые результаты или свидетельства осуществленной деятельности.

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

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

## **Раздел 4. Общие требования**

### **4.1 Общие положения**

4.1.1 Организацией разработана, документально оформлена, внедрена и поддерживается в рабочем состоянии система ХАССП для обеспечения выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководство.

Весь персонал несет ответственность за уведомление руководителя группы ХАССП о несоответствиях, имеющих отношение к системе ХАССП.

Ответственность и полномочия по обеспечению качества и безопасности продукции и работы системы ХАССП определены в документированных процедурах, инструкциях по видам деятельности, программных мероприятиях и плане ХАССП.

Организацией руководит заведующий. Взаимодействие и подчинённость в рамках Организации установлены организационной структурой. Организационная структура определена в документе ОСК-2019. (Приложение А).

Для всего персонала разработаны и документально оформлены должностные инструкции (ДИ), в которых регламентированы требования к квалификации, определены ответственность и полномочия, соответствующие занимаемой должности, в том числе в области безопасности пищевой продукции. Каждый работник, квалифицируемый на должность, обязан подтвердить полное понимание ответственности, обязанностей и полномочий, установленных должностной инструкцией. Это подтверждается его личной подписью в должностной инструкции с указанием даты.

### **4.1.2 Политика в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции**

Руководство Организации определило и документировало Политику относительно безопасности выпускаемой продукции, обеспечение её осуществления и поддержку на всех уровнях.

Политика в области обеспечения качества и безопасности продукции Организации определена в документе ПБ-01-2019 (Приложение Б).

#### **4.1.3 Область распространения системы ХАССП**

Система ХАССП распространяется на деятельность МАДОУ детский сад № 147, направленную на изготовление следующих блюд:

- каши;
- салаты;
- первые блюда;
- гарниры;
- блюда из мяса;
- блюд из рыбы;
- сладкие блюда и напитки;
- соусы;
- блюда из творога;
- блюда из яиц.

#### **4.1.4 Приказ о создании рабочей группы по разработке системы ХАССП**

Для внедрения и разработки процедур, основанных на принципах ХАССП в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», системы ХАССП в организации сформирована рабочая группа и назначен руководитель группы. Руководитель выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы;
- координирует работу группы;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет группу в руководстве организации.

Основными задачами рабочей группы, отвечающей за внедрение системы ХАССП, на производстве являются:

- определение микробиологических, физических, химических и других факторов, возникающих при изготовлении блюд на всех стадиях технологических процессов;
- определение вероятности появления опасных факторов в технологическом процессе в зависимости от степени их опасности;
- определение критических точек технологических процессов, лежащих в области недопустимого риска;
- установление критических пределов для каждого опасного фактора, в интервале которых опасные факторы подлежат контролю, ликвидации или снижению;
- разработка необходимых предупреждающих (мониторинговых) мероприятий;
- установление системы контроля за опасными факторами посредством имеющихся средств, позволяющих удостовериться об эффективном контроле за критическими точками;
- разработка корректирующих мероприятий по устранению или уменьшению опасных факторов;
- установление процедур проверки эффективности функционирования системы ХАССП;

- установление документирующей системы регистрации полученных данных;
- обеспечение, доведение рабочих листов системы ХАССП на производственные участки, назначение лиц, ответственных за выполнение мероприятий, разработанных в рабочих листах.

Состав группы, задачи и функции, обязанности и ответственность по разработке и внедрению процедур, определены в Приказе «О разработке Системы ХАССП и создании группы ХАССП». (Приложение В).

## **4.2 Исходная информация для разработки Системы ХАССП**

### **4.2.1 Информация о продукции**

Информация о применяемом сырье и блюдах оформлена в виде спецификаций в разделе «Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей».

Спецификации на используемой сырьё № 1-44 (Приложение Д).

Спецификации на готовую продукцию № 1-11 (Приложении Г).

В спецификациях представлено полное описание технических сведений о продуктах.

Предусмотренное применение и обращение с конечной продукцией рассмотрено и установлено в спецификациях продукции.

### **4.2.2 Информация о производстве**

Информация о производстве включает в себя:

- схему территории предприятия;
- схему помещений;
- технологическую документацию (технологические карты, технико-технологические карты),
- блок-схемы производственных процессов (Приложение Е).

#### **4.3 Опасные факторы и предупреждающие действия.**

**Ст. 11 ч.3 п.1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».**

##### **Анализ опасностей**

##### **4.3.1 Виды опасностей**

Группой ХАССП проведен анализ опасностей с целью установления тех опасностей, которыми следует управлять, и с целью выбора мероприятий или комбинации мероприятий по управлению. Идентификация опасностей основывалась на предварительно полученной информации, опыте работы, внешней информации, включающей эпидемиологические данные и другие источники, на информации, полученной на этапах производства продукции.

##### **4.3.2 Анализ рисков**

По каждому опасному фактору проведен анализ рисков с учетом вероятности его проявления и тяжести последствий на каждом этапе технологического процесса, указанного на блок-схемах. Виды опасностей, анализ опасных факторов, определение их степени риска проведено группой ХАССП в соответствии с Приложением Ж.

##### **4.3.3 Предупреждающие действия (ПОПМ – программа обязательных предварительных мероприятий)**

Для контроля за опасными факторами были разработаны предупреждающие действия (предварительные мероприятия). Предупреждающие действия принимаются также в тех точках, которые не являются критическими контрольными, но постоянный контроль за которыми необходим, так как при недостаточном контроле они могут привести к сбою технологического процесса.

На каждой стадии процесса установлены мероприятия по управлению, которые устраняют риски или снижают их до приемлемого уровня, разработаны инструкции и документированные процедуры по уборке, мойке оборудования и инвентаря, дезинфекции (ДП-02-01-2019 - ДП-14-01-2019)

Перечень предупреждающих действий (ПОПМ) представлен в Приложении 1 ППК.

#### 4.4 Критические контрольные точки.

ТР ТС 021/2011 ст.11 ч.3 п.2.

4.4.1 Критические контрольные точки определялись путем проведения анализа отдельно по каждому учитываемому фактору и рассматривая последовательно все операции, включенные в блок-схемы технологических процессов.

4.4.2 Алгоритм определения критических контрольных точек методом "Дерева принятия решений".

4.4.3 В результате анализа учитываемых опасных факторов выявлены критические контрольные точки в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

№ ККТ	Критическая точка управления/ Этап процесса	Учитываемый опасный фактор
1	2	3
ККТ1	Входной контроль 1.1	Рост микроорганизмов при нарушении температурных режимов транспортирования
ККТ2	Хранение сырья, полуфабрикатов 1.3	Рост микроорганизмов при нарушении температурных режимов хранения сырья, полуфабрикатов
ККТ 3	Дезинфекция яиц куриных пищевых перед использованием в производстве 2.3	Рост микроорганизмов (сальмонеллы) при нарушении инструкции по обработке яиц
ККТ3	Тепловая кулинарная обработка 7.5, 7.6, 8.5, 8.6; 9.3; 10.3	Выживание патогенных микроорганизмов, размножение микроорганизмов из-за ненадлежащей тепловой обработки
ККТ4	Раздача готовых блюд в группы 3.5; 4.8; 5.8; 6.5; 7.8; 8.8; 9.5; 10.5; 11.8; 12.6; 13.7	Рост микроорганизмов при нарушении времени раздачи, температур блюд

(КТ, ККТ представлены в Приложении к программе производственного контроля).

#### 4.5 Критические пределы.

ТР ТС 021/2011 ст.11, ч.3, п.3.

4.5.1 В каждой критической контрольной точке определены критические пределы, соблюдение которых контролируется мониторингом. Критические пределы установлены для обеспечения управления опасностями, угрожающими безопасности пищевой продукции. В критических контрольных точках с несколькими опасностями, критический предел установлен для каждой опасности (см. рабочие листы ХАССП).

#### 4.6 Система мониторинга

ТР ТС 021/2011 ст.11, ч.3, п.4.

Для каждой критической контрольной точки разработана система мониторинга, позволяющая подтвердить тот факт, что критическая контрольная точка находится под контролем.

Система мониторинга, разработанная в Организации, устанавливает способ мониторинга, периодичность, ответственность и полномочия, документ, в котором ведутся записи (см. рабочие листы ХАССП).

#### 4.7 Корректирующие действия

ТР ТС 021/2011 ст.11, ч.3, п.5.

Критические пределы установлены для точек, в которых существует угроза безопасности пищевой продукции. Если происходит превышение критических пределов, осуществляются запланированные корректирующие действия. За проведение корректирующих действий назначены ответственные лица,

предусмотрено ведение записей, документы, в которых они ведутся и процедура оценки эффективности. Планируемые корректирующие действия занесены в рабочие листы ХАССП.

В Организации разработана и поддерживается в рабочем состоянии документально оформленная процедура, определяющая корректирующие действия по идентификации и устранению причины обнаруженных несоответствий, предотвращению их повторения и возвращению процесса или системы под контроль при обнаружении несоответствия - ДП-03-01-2019 Документированная процедура «Корректирующие действия». Эти действия включают в себя:

- поверку средств измерения;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции.

О корректирующих действиях ведутся записи в соответствии ДП-03-01-2019 «Корректирующие действия».

#### **4.7.1 Система прослеживаемости**

##### **ТР ТС 021/2011 Ст. 10, п.12**

Система прослеживания – возможность отследить и исследовать происхождение пищевой продукции на всех стадиях: поставки, производства, переработки и распространения. Система прослеживания позволяет идентифицировать партии продукта и их связь с записями о доставке.

В Организации разработана и поддерживается в рабочем состоянии документально оформленная процедура ДП-12-01-2019 «Прослеживаемость».

##### **Прослеживание аллергенов и ГМО.**

Информация о наличии ГМО должна отслеживаться при приемке сырья по маркировке.

Прослеживание аллергенов.

Целью контроля аллергенов является:

- предоставление полной информации от родителей о детях, которые являются уязвимыми к аллергенам.
- исключение случайного попадания их в продукцию в результате перекрестного загрязнения аллергенами продуктов, не вызывающих аллергических реакций.

#### **4.8 Внутренние аудиты (проверки)**

##### **ТР ТС 021/2011 ст.11, п.6**

4.8.1 Непосредственно после внедрения системы ХАССП не реже одного раза в год в Организации должны проводиться внутренние аудиты (проверки).

Верификация системы ХАССП в Организации проводится путем внутренних аудитов.

Целью проведения внутренних аудитов является установление того, что система ХАССП соответствует требованиям ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001, СанПиН 2.4.1.3049-13 и внутренним документам Организации. Порядок планирования и проведения внутренних аудитов, подготовки внутренних аудитов изложен в Документированной процедуре ДП-11-01-2019 «Внутренние аудиты».

Процедуры проверки эффективности функционирования системы ХАССП при проведении внутренних аудитов, производятся группой ХАССП включают:

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

По итогам аудита составляется отчет. По всем отклонениям, выявленным в ходе аудита, составляется план корректирующих действий.

#### **4.9 Документация**

##### **ТР ТС 021/2011 Ст. 10 п.11, ст.11 п.4**

#### **4.9.1 Общие положения**

4.9.1.1 В Организации разработана, внедрена и поддерживается в рабочем состоянии документация Системы ХАССП.

4.9.1.2 Документация Системы ХАССП представляет фонд документов, необходимых для результативного функционирования Системы ХАССП и включает:

- документально оформленное заявление в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции и о соответствующих целях Организации;
- руководство по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции;
- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- Приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции;
- информацию о производстве
- документально оформленные процедуры и записи, требуемые для эффективного функционирования Системы ХАССП;
- учётно-регистрационную документацию;
- анализ опасностей и выбор критических контрольных точек, определение критических пределов;
- рабочие листы Системы ХАССП;
- должностные инструкции;
- рабочие инструкции.

#### **4.9.2 Управление документацией**

4.9.2.1 Цель управления документацией – своевременное обеспечение персонала пищеблока всеми документами, необходимыми для эффективного функционирования Системы ХАССП, поддержание документов в рабочем состоянии и предотвращение непреднамеренного использования устаревших документов.

4.9.2.2 Управление обеспечивает анализ всех предложенных изменений до их внесения с целью определения эффективности воздействия на безопасность пищевой продукции и на Систему ХАССП. Для этого внедрена и поддерживается в рабочем состоянии документированная процедура управления документацией: ДП-01-01-2019 «Управление документацией и записями».

#### **4.9.3 Управление записями**

4.9.3.1 Целью процесса управления записями является предоставление объективных свидетельств соответствия требованиям ТР ТС 021/2011 и эффективности функционирования Системы ХАССП.

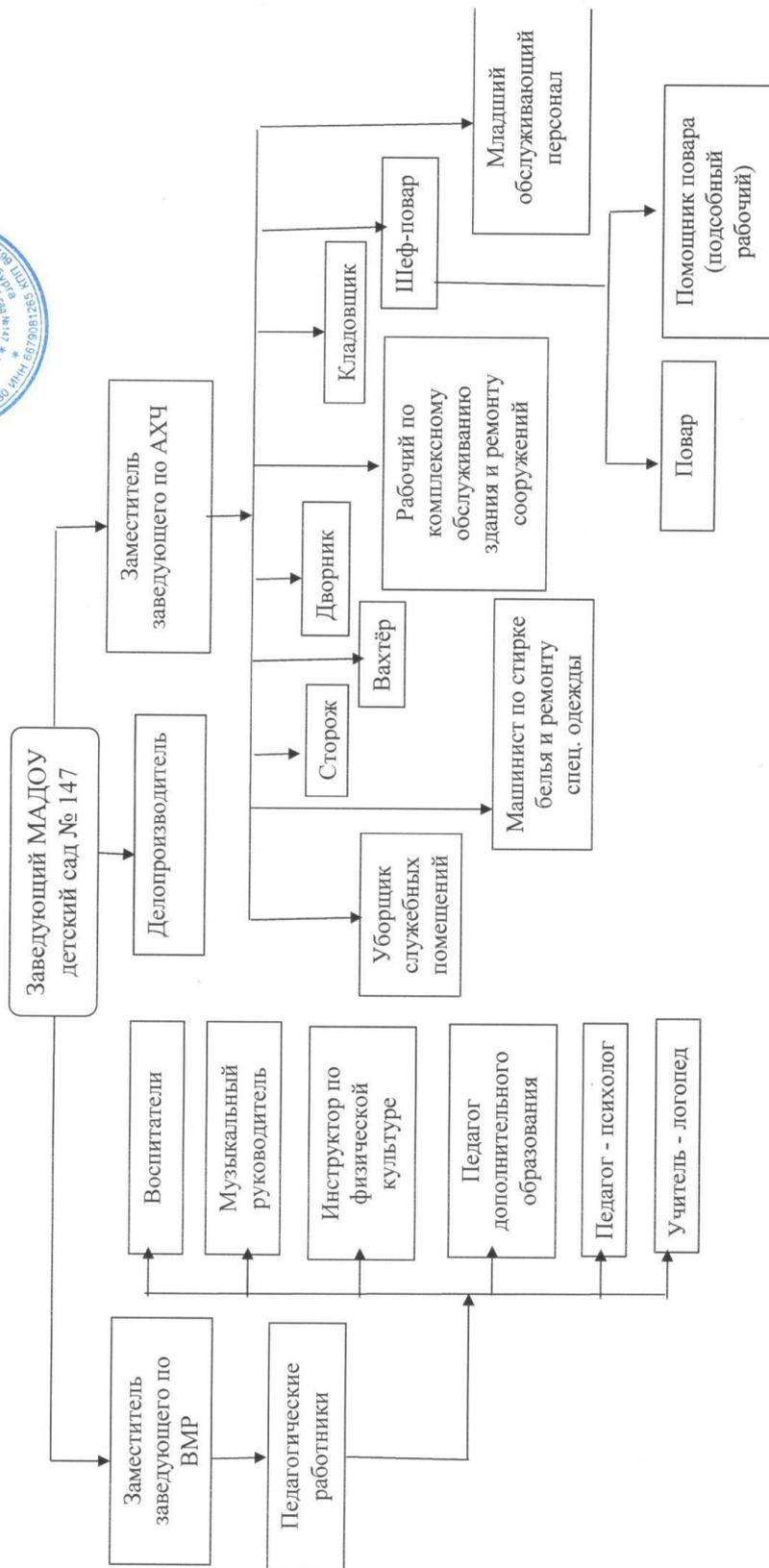
4.9.3.2 Все записи заносятся в соответствующие документы, которые могут быть в виде журналов, протоколов, актов, отчетов, сертификатов и других форм, утвержденных в документации.

Перечень документации системы ХАССП представлен перед Руководством.

ОСК-2019  
Приложение А  
РК-1-2019

### Организационная структура

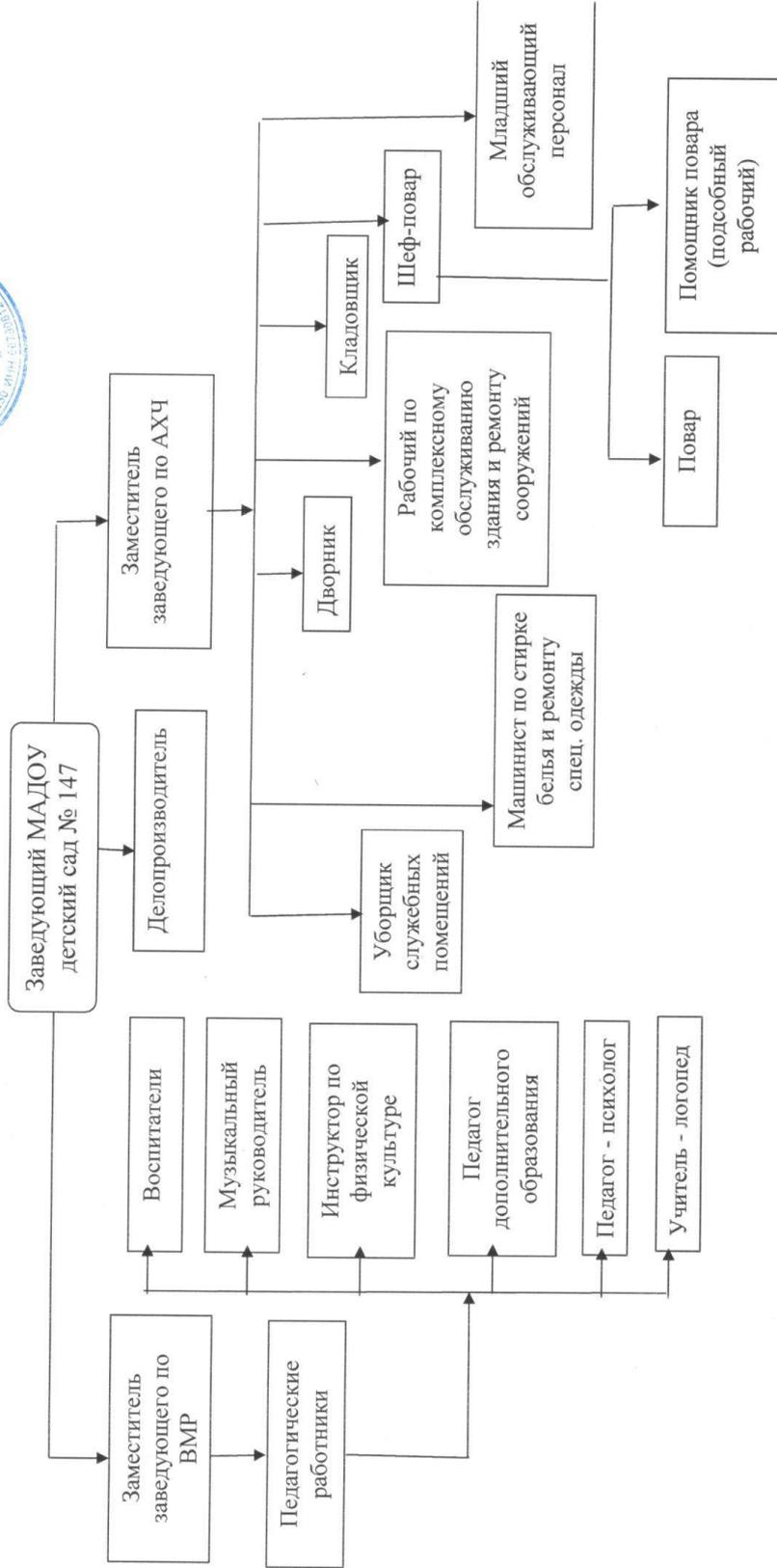
МАДОУ детский сад № 147  
Система ХАССП



МАДОУ детский сад № 147  
Система ХАССП

# Организационная структура

ОСК-2019  
Приложение А  
РК-1-2019



МАДОУ детский сад № 147 Система ХАССП	Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей. Характеристики продукции (готовые блюда) для выбора необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции	Приложение Г РК-01-2019 Редакция 1 стр. 1 из 16
--	---	--


 Утверждаю:  
 Заведующий  
 МАДОУ детский сад № 147  
 Г.В. Жуйкова  
 «08» января 2019 г.

**ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ,  
ПОЗВОЛЯЮЩИЕ ПРОВЕСТИ АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ**

**АССОРТИМЕНТ ИЗГОТАВЛИВАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ. ХАРАКТЕРИСТИКИ  
ПРОДУКЦИИ (ГОТОВЫЕ БЛЮДА) ДЛЯ ВЫБОРА НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ  
ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА (ИЗГОТОВЛЕНИЯ)  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.**

Приложение Г к РК-01-2019

Ст.10 ч.3 п.1, ст.11, ч.3 ТР ТС 021/2011 (Процедура 1)

Разработано: группой безопасности
Введено с: 09.01.2019 г.
Отменено с:

**Ассортимент изготавливаемой продукции. Характеристики продукции (готовые блюда) для выбора необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции. Характеристики продукции.**

Ст.10 ч.3 п.1, ст.11, ч.3 ТР ТС 021/2011, Раздел 4, п.4.2 ГОСТ Р 51705.1-2001.

Система ХАССП распространяется на весь ассортимент блюд, изготавливаемый на пищеблоке МАДОУ детский сад № 147.

Характеристика готовых блюд установлена группой безопасности для идентификации и анализа опасностей и представлена в спецификациях 1-11.

**1. Характеристики конечной продукции**

Характеристики конечной продукции установлена группой ХАССП для идентификации и анализа опасностей.

МАДОУ детский сад № 147 изготавливает блюда в следующем ассортименте:

<b>Наименование продукции,</b>	<b>Номер технологической карты (ТК)</b>	<b>Номер спецификации и</b>
<b>Каши</b>		<b>№ 1</b>
1. Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	<b>8/4</b>	
2. Каша молочная ассорти (рис, греча) и ассорти (рис, пшено)	<b>н026,16/4</b>	
3. Каша гречневая молочная с маслом сливочным	<b>2/4</b>	
4. Каша гречневая рассыпчатая	<b>076</b>	
5. Каша манная молочная	<b>н066</b>	
6. Каша перловая вязкая	<b>142</b>	
7. Каша пшеничная	<b>127</b>	
8. Каша пшенная молочная	<b>174</b>	
9. Каша рисовая вязкая	<b>9/4</b>	
10. Каша рисовая молочная	<b>162</b>	
11. Каша ячневая молочная	<b>043</b>	
12. Каша гречневая вязкая	<b>3/4</b>	
13. Каша овсяная молочная	<b>037</b>	
<b>Салаты из сырых и вареных овощей</b>		<b>№ 2</b>
14. Салат из белокочанной капусты и моркови с растительным маслом	<b>001</b>	
15. Салат из белокочанной капусты с помидорами	<b>290</b>	
16. Салат из белокочанной капусты с кукурузой, луком и растительным маслом	<b>4/1</b>	
17. Салат из белокочанной капусты и огурцами и растительным маслом	<b>7/1</b>	
18. Салат из моркови с изюмом	<b>109</b>	
19. Салат из морской капусты и моркови с яйцом и растительным маслом	<b>19/1</b>	
20. Салат из отварного картофеля, моркови, свеклы с репчатым луком, соленым огурцом, растительным маслом.	<b>29/1</b>	

21.	Салат из огурцов и помидоров с зеленью	130	
22.	Салат из отварной свеклы с растительным маслом	20/1	
23.	Салат из отварного картофеля с зеленым горошком	32/1	
24.	Салат из отварного картофеля с репчатым луком, соленым огурцом растительным маслом	31/1	
25.	Салат из отварного картофеля, кукурузой и репчатым луком, растительным маслом	27/1	
26.	Салат из отварного картофеля, моркови и репчатого лука, растительным маслом	28/1	
27.	Салат из отварной свеклы с черносливом и растительным маслом	26/1	
<b>Первые блюда (супы)</b>			<b>№ 3</b>
28.	Суп-лапша домашняя на курином бульоне	056	
29.	Суп-лапша с мясом курицы	47с	
30.	Суп-пюре из разных овощей на мясном бульоне	н252	
31.	Суп рыбный	161	
32.	Борщ с морской капустой	4/2	
33.	Борщ с фасолью с мясом со сметаной	н068-1/3	
34.	Рассольник «Ленинградский» с мясом со сметаной	037с	
35.	Свекольник с мясом со сметаной	102	
36.	Уха рыбацкая	30/2	
37.	Суп крестьянский с мясом со сметаной	274/2	
38.	Щи с мясом со сметаной	137	
39.	Борщ с мясом со сметаной	254	
<b>Гарниры</b>			<b>№ 4</b>
40.	Картофельное пюре	64с	
41.	Рис припущенный с овощами	179	
42.	Макаронные изделия отварные с овощами	н151	
43.	Макаронные изделия отварные с сыром	43-2/3/3	
44.	Рагу из овощей	180	
45.	Картофель отварной	251	
<b>Блюда из мяса</b>			<b>№ 5</b>
46.	Биточки (котлета) из мяса говядины паровые	14/8	
47.	Тефтели из говядины с рисом (Ёжики)	104	
48.	Гуляш из мяса говядины	11/8/1	
49.	Рулет из мяса говядины с яйцом	29/8/3	
50.	Печень говяжья по-строгановски	249	
51.	Суфле из печени	н089	
52.	Запеканка картофельная, фаршированная отварным мясом говядины	36/8/2	
53.	Голубцы ленивые в молочном соусе	243	
54.	Суфле из мяса говядины	26/8	
55.	Блюда из мяса птицы		
56.	Гуляш из мяса курицы	190-1	
57.	Суфле из мяса кур	053	
58.	Бигус с мясом курицы	н350	

59.	Жаркое по-домашнему	<b>н070</b>	
60.	Биточки из мяса куры	<b>5/9</b>	
61.	Котлета из мяса куры	<b>114</b>	
<b>Блюда из рыбы</b>			<b>№ 6</b>
62.	Запеканка из рыбы с капустой	<b>8/7/1</b>	
63.	Биточки рыбные	<b>9/7</b>	
64.	Рыба, запеченная в молочном соусе	<b>6/7/1</b>	
65.	Рыба, запеченная с картофелем по-русски	<b>117</b>	
66.	Суфле из рыбы	<b>14/7</b>	
<b>Блюда из творога</b>			<b>№ 7</b>
67.	Запеканка из творога	<b>9/5/1</b>	
68.	Запеканка из творога с рисом	<b>15/5/2</b>	
69.	Пудинг творожный с изюмом	<b>н140с-2</b>	
70.	Суфле творожное	<b>166</b>	
71.	Лапшевник с творогом	<b>121</b>	<b>№ 8</b>
<b>Блюда из яиц</b>			
72.	Омлет натуральный	<b>038</b>	
73.	Омлет с зеленым горошком	<b>123</b>	
74.	Омлет с картофелем	<b>4/6/6</b>	<b>№9</b>
75.	Мучные кулинарные изделия		
<b>Ватрушка с повидлом</b>		<b>150</b>	
76.	Пирожки печеные из дрожжевого теста с изюмом	<b>11/12/2</b>	
77.	Пирожки печеные из дрожжевого теста с курагой	<b>12/12/3</b>	
78.	Пирожок с капустой	<b>181</b>	<b>№10</b>
79.	Шанежка с картофелем	<b>148</b>	
<b>Напитки</b>			
80.	Компот из сухофруктов	<b>115</b>	
81.	Компот из кураги	<b>110</b>	
82.	Компот из изюма	<b>078</b>	
83.	Компот из чернослива	<b>028</b>	
84.	Компот из яблок	<b>197</b>	
85.	Кисель из кураги	<b>024</b>	
86.	Кисель из шиповника	<b>193</b>	
87.	Напиток шиповника	<b>063</b>	
88.	Кофейный напиток с молоком	<b>067</b>	
89.	Чай с сахаром	<b>032</b>	
90.	Чай с лимоном	<b>022-3</b>	
91.	Чай с молоком	<b>118</b>	<b>№11</b>
<b>Соусы</b>			
92.	Соус молочный	<b>020</b>	
93.	Сгущенное молоко	<b>004</b>	
94.	Повидло	<b>185</b>	

<b>Спецификация №1 Каши</b>	
Наименование продукции, идентификационное описание	<b>Каши</b>
Состав	<b>Молочные, вязкая перловая:</b> крупа (овсяная, гречневая, манная, пшеничная, пшено, рис, ячменная), молоко, сахар-песок, вода питьевая, соль поваренная, масло сливочное.

<b>Спецификация №1 Каши</b>		
	<b>Рассыпчатая, вязкая гречневая и рисовая:</b> крупа (гречневая, рис), вода питьевая, соль поваренная, масло сливочное, сахар-песок (рисовая).	
Информация о реализуемой продукции	В соответствии с меню	
Предусмотренный срок раздачи	Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 2 часов от момента приготовления.	
Метод распределения упаковка:	Доставка в группы в специально выделенных промаркированных (вид блюда, номер группы) закрытых емкостях.	
Предусмотренное применение	Для питания детей дошкольного возраста	
Группа уязвимых потребителей (для каш молочных)	Потребители склонные к аллергическим реакциям на молоко и молочную продукцию, злаки, содержащие глютен.	
Требования к качеству	Зерна крупы хорошо разваренные, консистенция нежная, вкус и запах, свойственные набору продуктов, без признаков подгорелости, без комков, засохших пленок.	
Показатели безопасности	<b>Токсичные элементы:</b>	
	Свинец	Не более 0,5
	Кадмий	Не более 0,1
	Ртуть	Не более 0,03
	Мышьяк	Не более 0,2
	<b>Микотоксины:</b>	
	Охратоксин А	Не более 0,005
	Афлатоксин В <sub>1</sub>	Не более 0,005
	Дезоксиниваленол	Не более 0,7
Ячмень и продукты из него		Не более 1,0
	Т-2 токсин	Не более 0,1
	Зеараленон	Не более 0,2
	<b>Пестициды, мг/кг</b>	
	ГХЦГ и изомеры	Не более 0,5
	ДДТ и его метаболиты	Не более 0,02
	Гексахлорбензол	Не более 0,01
	2,4-Д (кислота, соли, эфиры)	Не допускается
	Ртутьорганические пестициды	Не допускается
	Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Не допускается
	<b>Радионуклиды, бк/кг</b>	
	Цезий -137	Не более 60
	Микробиологические показатели:	
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
	Listeria monocytogenes	Не допускается в 25 г
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	Не более 1 x 10 <sup>3</sup> КОЕ/г
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1,0 г продукта
	S. aureus	Не допускаются в 1,0 г продукта
	Дрожжи и плесени	Не более 100 КОЕ/г

<b>Спецификация №2 Салаты из сырых и вареных овощей</b>	
Наименование продукции, идентификационное описание	<b>Салаты из сырых и вареных овощей</b>
Состав	Состав в соответствии с технологическими картами и СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

<b>Спецификация №2 Салаты из сырых и вареных овощей</b>		
	1. <b>Салаты из вареных овощей:</b> овощи вареные (свекла, морковь), масло подсолнечное, сахар-песок. 2. <b>Салаты из сырых овощей:</b> овощи свежие (огурцы, томаты), соль.	
Информация о реализуемой продукции	В соответствии с меню. В соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 п.14.15 температура салатов и холодных закусок должна быть не ниже +15°C	
Предусмотренный срок раздачи	Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 2 часов от момента приготовления.	
Метод распределения упаковка:	Доставка в группы в специально выделенных промаркированных (вид блюда, номер группы) закрытых емкостях.	
Предусмотренное применение	Для питания детей дошкольного возраста	
Группа уязвимых потребителей, ограничения по применению	Дети, имеющие аллергические реакции на молоко и продукты его переработки.	
Требования к качеству	Смесь или один вид нарезанных или измельченных овощей. <i>Вкус и запах:</i> Свойственный набору овощей. Не допускаются посторонние привкусы и запахи, хруст от минеральных примесей. <i>Консистенция:</i> Сырых овощей – хрустящая, пластичная, но не жесткая, отварных - мягкая, нежная.	
Показатели безопасности	<b>Токсичные элементы:</b>	
	Свинец	Не более 0,5
	Кадмий	Не более 0,03
	Ртуть	Не более 0,02
	Мышьяк	Не более 0,2
	<b>Микотоксины:</b>	
кукуруза	зеараленон	Не более 1
сыр	Афлатоксин M <sub>1</sub>	Менее 0,00005
	<b>Нитраты, мг/кг, не более</b>	
Морковь ранняя и поздняя	250	
Свекла столовая	1400	
Томаты/Томаты защищенный грунт	150/300	
Огурцы/Огурцы защищенный грунт	150/400	
	<b>Пестициды, мг/кг, не более</b>	
Зеленый горошек	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1
Овощи	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5
Овощи	ДДТ и его метаболиты	0,1
	<b>Радионуклиды, Бк/кг</b>	
овощи	Цезий -137	80
	Стронций-90	40
сыр	Цезий -137	50
	Стронций-90	100
	<b>Вредные примеси, мг/кг:</b>	
кукуруза	наличие зерен с ярко желто-зеленой флуоресценцией (ЖЗФ)	Не более 0,1
Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов диоксинов, и нормируется по основному сырью и не должно превышать норм, установленных ТР ТС 021/2011.		
	<b>Микробиологические показатели:</b>	
сыр	патогенные, в том числе сальмонеллы	Не допускается в 25 г.
салаты из сырых овощей, сырь	Listeria monocytogenes	Не допускается в 25 г
салаты из вареных овощей	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 0,1 г продукта
салаты из сырых овощей	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 0,1 г продукта

<b>Спецификация №2 Салаты из сырых и вареных овощей</b>		
салаты из сырых овощей	E. coli	Не допускаются в 1 г продукта
салаты из вареных овощей	E. coli	Не допускаются в 0,1 г продукта
салаты из сырых и вареных овощей	S. aureus	Не допускаются в 1,0 г продукта
сыр	S. aureus	Не допускаются в 0,01 г продукта
салаты и винегреты из вареных овощей	Бактерии рода Proteus	Не допускаются в 0,1 г продукта
Изделия из сырых овощей при наличии эпидситуации в регионе производства	Бактерии рода Yersinia	Не допускаются в 25 г продукта
Салаты из сырых овощей, салаты и винегреты из вареных овощей с заправками	Дрожжи	Не более 500 КОЕ/г
Салаты из сырых овощей, салаты и винегреты из вареных овощей	Плесени	Не более 50 КОЕ/г

<b>Спецификация № 3 Первые блюда (Супы)</b>		
Наименование блюд	<b>Супы</b>	
Состав	Состав в соответствии с технологическими картами и СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы»	
Информация о реализуемой продукции	В соответствии с меню	
Предусмотренный срок раздачи	Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 2 часов от момента приготовления.	
Температура блюд	В соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 п.14.15 температура горячего блюда должна быть от +60 до +65°C	
Метод распределения упаковка:	Доставка в группы в специально выделенных промаркированных (вид блюда, номер группы) закрытых емкостях.	
Предусмотренное применение	Для питания детей дошкольного возраста	
Группа уязвимых потребителей, ограничения по применению	Дети, имеющие аллергические реакции на рыбу, молоко и молочные продукты.	
Требования к качеству	Овощи сохраняют форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Для супов-пюре консистенция однородная, нежная, пластичная. <i>Вкус и запах:</i> Свойственный набору ингредиентов. Не допускаются запах пареной капусты для щей и борщей.	
Показатели безопасности	Определяются по вкладу компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов	
<b>Микробиологические показатели:</b>		
Супы горячие и другие горячие блюда: борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны, супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями, супы-пюре	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
Супы горячие и другие горячие блюда: борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны, супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями, супы-пюре	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	Не более $5 \times 10^2$ КОЕ/г
Супы горячие и другие горячие блюда: борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны, супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями, супы-пюре	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1,0 г продукта
Супы горячие: супы-пюре	E.coli	Не допускаются в 1,0 г

Спецификация № 3 Первые блюда (Супы)		
		продукта
Супы горячие и другие горячие блюда: супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями	<i>S. aureus</i>	Не допускаются в 1,0 г продукта

Спецификация № 4 Гарниры		
Наименование продукции, идентификационное описание	<b>Гарниры</b>	
Состав	Состав в соответствии с технологическими картами и СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы»	
Информация о реализуемой продукции	В соответствии с меню. В соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 п.14.15 температура горячего блюда должна быть от +60 до +65°С	
Предусмотренный срок раздачи	Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 2 часов от момента приготовления.	
Метод распределения упаковка:	Доставка в группы в специально выделенных промаркированных (вид блюда, номер группы) закрытых емкостях.	
Предусмотренное применение	Для питания детей дошкольного возраста	
Группа уязвимых потребителей	Дети склонные к аллергическим реакциям на злаки, содержащие глютен.	
Требования к качеству	<p>Пюре картофельное: цвет белый или кремовый, консистенция пышная, однородная, вкус и запах нежные.</p> <p>Не допускается цвет с синеватым оттенком, с темными глазками, кусочки не протертого картофеля, запах подгоревшего молока, водянистый вкус или пересоленный.</p> <p>Блюда и гарниры из овощей - в зависимости от рецептуры – смесь овощей, нарезанных в виде кубиков или брусочков; нарезанных кусочками разнообразной формы, протертые.</p> <p>Рис, макаронные изделия: не разваренные, не слипшиеся, консистенция крупы мягкая, вкус без признаков подгорелости.</p>	
Показатели безопасности: Гарниры из круп, макаронных изделий	Для овощных гарниров см. спецификацию 2.	
	<b>Токсичные элементы:</b>	
	Свинец	0,5
	Кадмий	0,1
	Ртуть	0,02
	Мышьяк	0,2
	<b>Микотоксины:</b>	
	Афлатоксин В <sub>1</sub>	Не более 0,005
	Дезоксиниваленол	Не более 0,7
	Т-2 токсин	Не более 0,1
	Зеараленон	Не более 0,2
	<b>Пестициды, мг/кг</b>	
	ГХЦГ и изомеры	Не более 0,5
	ДДТ и его метаболиты	Не более 0,02
	Гексахлорбензол	Не более 0,01
	2,4-Д (кислота, соли, эфиры)	Не допускаются
	Ртутьорганические пестициды	Не допускаются
	<b>Радионуклиды, бк/кг Цезий -137</b>	Не более 60
	<b>Микробиологические показатели:</b>	
овощи тушеные без заправки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x 10 <sup>2</sup>
Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной (без заправки)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x 10 <sup>3</sup>
Гарниры: рис отварной,	БГКП (колиформы) (г/см <sup>3</sup> )	не допускается в 1,0 г

<b>Спецификация № 4 Гарниры</b>		
макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной (без заправки), овощи тушеные (без заправки)		
Гарниры без заправки (рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель отварной, овощи тушеные)	Бактерии рода Proteus,	не допускаются в 0,1г продукта
Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной (без заправки), овощи тушеные (без заправки)	S.aureus	не допускаются в 1,0 г
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г. продукта	не допускается
	Listeria monocytogenes в 25 г. продукта	не допускается

<b>Спецификация № 5 Блюда из мяса и мяса птицы</b>		
Наименование продукции, идентификационное описание	<b>Блюда из мяса и мяса птицы</b>	
Состав	Состав в соответствии с технологическими картами и СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы»	
Информация о реализуемой продукции	В соответствии с меню. В соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 п.14.15 температура горячего блюда должна быть от +60 до +65°C	
Предусмотренный срок раздачи	Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 2 часов от момента приготовления.	
Метод распределения упаковка:	Доставка в группы в специально выделенных промаркированных (вид блюда, номер группы) закрытых емкостях.	
Предусмотренное применение	Для питания детей дошкольного возраста	
Группа уязвимых потребителей	Дети склонные к аллергическим реакциям.	
Требования к качеству	<p>Внешний вид: блюда из мяса, мясопродуктов – в соответствии с рецептурой в виде кусочков, порционных кусков, изделий различной формы из рубленого мяса.</p> <p>Вкус и запах: свойственные блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.</p> <p>Мясо – сочное, нежесткое, не переваренное, сохранившее форму или в виде пюре.</p>	
Показатели безопасности		
<b>Токсичные элементы</b> мг/кг, не более	Мясо	Мясо птицы
Свинец	0,5	0,5
Кадмий	0,1	0,1
Ртуть	0,03	0,03
Мышьяк	0,1	0,1
<b>Радионуклиды, бк/кг</b>		
Цезий -137	200	-
<b>Антибиотики</b>		
- левомецетин	не допускается (<0,01мг/кг)	
- тетрациклиновая группа	не допускается (<0,01мг/кг)	
- гризин	не допускается (<0,5 мг/кг)	
- бацитрацин	не допускается (<0,02мг/кг)	
<b>Пестициды, мг/кг не более</b>		
ГХЦГ и изомеры	0,1	

<b>Спецификация № 5 Блюда из мяса и мяса птицы</b>		
ДДТ и его метаболиты	0,1	
<b>Микробиологические показатели:</b>		
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
Блюда из мяса и мясных продуктов	Listeria monocytogenes (салаты из сырых овощей)	Не допускается в 25 г
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	Не более $1 \times 10^3$ КОЕ/г
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1,0 г продукта
	S. aureus	Не допускаются в 1,0 г продукта
Блюда из мяса и мясных продуктов из птицы: мясо отварное, тушеное, пловы, изделия из рубленного мяса, в т.ч. запеченные	Бактерии рода Proteus	Не допускаются в 0,1 г продукта

<b>Спецификация №6 Блюда из рыбы</b>		
Наименование продукции, идентификационное описание	<b>Блюда из рыбы</b>	
Состав	Состав в соответствии с технологическими картами и СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы»	
Информация о реализуемой продукции	В соответствии с меню. В соответствие с СанПиН 2.4.1.3049 п.14.15 температура горячего блюда должна быть от +60 до +65°C	
Предусмотренный срок раздачи	Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 2 часов от момента приготовления.	
Метод распределения упаковка:	Доставка в группы в специально выделенных промаркированных (вид блюда, номер группы) закрытых емкостях.	
Предусмотренное применение	Для питания детей дошкольного возраста	
Группа уязвимых потребителей	Дети склонные к аллергическим реакциям	
Требования к качеству	Цвет поверхности золотистый, равномерно поджаренная корочка. Вкус и запах свойственные свежей рыбе.	
Показатели безопасности	<b>Токсичные элементы:</b>	
	Свинец	Не более 1,0
	Кадмий	Не более 0,2
	Ртуть	Не более 0,5
	Мышьяк	Не более 5,0
	Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,003
	<b>Пестициды, мг/кг</b>	
	ГХЦГ и изомеры	Не более 0,2
	ДДТ и его метаболиты	Не более 0,2
	Полихлорированные бифенилы	Не более 2,0
	<b>Радионуклиды, бк/кг</b>	
	Цезий -137	Не более 130
	Стронций-90	Не более 100
Микробиологические показатели	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	Не более $1 \times 10^3$ КОЕ/г
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1,0 г продукта
	S. aureus	Не допускаются в 1,0 г продукта
	Бактерии рода Proteus	Не допускаются в 0,1 г продукта

<b>Спецификация №7 Блюда из творога</b>	
<b>Наименование продукции</b>	<b>Блюда из творога</b>
Состав	Состав в соответствии с технологическими картами и СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы»
Информация о реализуемой продукции	В соответствии с меню.
Предусмотренный срок раздачи	Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 2 часов от момента приготовления.
Метод распределения упаковка:	Доставка в группы в специально выделенных промаркированных (вид блюда, номер группы) закрытых емкостях.
Предусмотренное применение	Для питания детей дошкольного возраста
Группа уязвимых потребителей	Дети склонные к аллергическим реакциям на молоко и молочные продукты
Конечные характеристики продукции	<i>Внешний вид:</i> в соответствии с рецептурой в виде биточков, шариков, треугольников, порционных кусков квадратной или прямоугольной формы. <i>Запах и вкус:</i> Свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Не допускаются посторонние привкусы и запахи. <i>Консистенция:</i> мягкая, мажущаяся или рассыпчатая.
<b>Показатели безопасности</b>	
Свинец	0,3
Кадмий	0,1
Ртуть	0,02
Мышьяк	0,2
<b>Пестициды, мг/кг, не более</b>	
ГХЦГ и изомеры	1,25 (в пересчете на жир)
ДДТ и его метаболиты	1,0 (в пересчете на жир)
Микотоксины афлатоксин М1	0,0005
<b>Антибиотики</b>	
- левомицетин	не допускается (<0,01мг/кг)
- тетрациклиновая группа	не допускается (<0,01мг/кг)
- стрептомицин	не допускается (<0,2 мг/кг)
- пенициллин	не допускается (<0,04мг/кг)
Диоксины*, мг/кг, не более	0,000003 (в пересчете на жир)
<b>Радионуклиды</b>	
Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л)	100
Удельная активность стронция-90, Бк/кг(л)	25
<b>Микробиологические показатели</b>	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$
БГКП (колиформы) (г/см <sup>3</sup> ) в 1,0 г	не допускается
S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г. продукта	не допускается
Listeria monocytogenes в 25 г. продукта	не допускается

<b>Спецификация №8 Блюда из яиц</b>	
<b>Наименование блюд</b>	<b>Блюда из яиц</b>
Состав	Состав в соответствии с технологическими картами и СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы»

<b>Спецификация №8 Блюда из яиц</b>	
Информация о реализуемой продукции	В соответствии с меню.
Предусмотренный срок раздачи	Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 2 часов от момента приготовления.
Температура блюд	В соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 п.14.15 температура горячего блюда должна быть от +60 до +65°C
Метод распределения упаковка:	Доставка в группы в специально выделенных промаркированных (вид блюда, номер группы) закрытых емкостях.
Предусмотренное применение	Для питания детей дошкольного возраста
Группа уязвимых потребителей	Потребители склонные к аллергическим реакциям на молоко и молочные продукты, яйца
Требования к качеству	<i>Консистенция для омлетов:</i> однородная, пышная, нежная. Вкус и запах свойственные входящим в состав ингредиентам, без посторонних.
Показатели безопасности	
<b>Токсичные элементы</b> мг/кг, не более	
Свинец	0,3
Кадмий	0,01
Ртуть	0,02
Мышьяк	0,1
<b>Пестициды, мг/кг, не более</b>	
ГХЦГ и изомеры	0,1
ДДТ и его метаболиты	0,1
<b>Антибиотики</b>	0,1
- левомицетин	не допускается (<0,01мг/кг)
- тетрациклиновая группа	не допускается (<0,01мг/кг)
- гризин	не допускается (<0,5 мг/кг)
- бацитрацин	не допускается (<0,02мг/кг)
<b>Пестициды, мг/кг не более</b>	
ГХЦГ и изомеры	0,1
ДДТ и его метаболиты	0,1
<b>Микробиологические показатели</b>	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x 10 <sup>3</sup>
БГКП (колиформы) (г/см <sup>3</sup> ) в 1,0 г	не допускается
S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г. продукта	не допускается
Listeria monocytogenes в 25 г. продукта	не допускается

<b>Спецификация №9 Мучные кулинарные изделия</b>	
Наименование блюд	<b>Мучные кулинарные изделия</b>
Состав	Состав в соответствии с технологическими картами и СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы»
Информация о реализуемой продукции	В соответствии с меню.
Предусмотренный срок раздачи	Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 2 часов от момента приготовления.
Метод распределения упаковка:	Доставка в группы в специально выделенных промаркированных (вид блюда, номер группы) закрытых емкостях.
Предусмотренное применение	Для питания детей дошкольного возраста
Группа уязвимых потребителей	Дети склонные к аллергическим реакциям на злаки, содержащие глютен, яйца, молоко и молочную продукцию, рыбу.
Требования к качеству	Округлой ил иной формы, пропеченные, не пригорелые, без посторонних привкусов и запаха

<b>Спецификация №9 Мучные кулинарные изделия</b>		
	В хлебобулочных изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени	
	<b>Токсичные элементы:</b>	
	Свинец	Не более 0,35
	Кадмий	Не более 0,07
	Ртуть	Не более 0,015
	Мышьяк	Не более 0,15
	<b>Микотоксины:</b>	
	Охратоксин А	Не более 0,005
	Афлатоксин В <sub>1</sub>	Не более 0,005
	Дезоксиниваленол	Не более 0,7
	Т-2 токсин	Не более 0,1
	Зеараленон	Не более 0,2
	<b>Пестициды, мг/кг</b>	
	ГХЦГ и изомеры	Не более 0,5
	ДДТ и его метаболиты	Не более 0,02
	Гексахлорбензол	Не более 0,01
	2,4-Д (кислота, соли, эфиры)	Не допускается
	Ртутьорганические пестициды	Не допускается
	<b>Радионуклиды, бк/кг</b>	
	Цезий -137	Не более 40
	Стронций-90	Не более 20
<b>Микробиологические показатели</b>		
Хлебобулочные изделия с начинками	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	1*10 <sup>3</sup> КОЕ/г
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	не допускается в 1, 0г
	<i>S. aureus</i>	Не допускаются в 1,0 г продукта
	Плесени	Не более 50 КОЕ/г
	Бактерии рода <i>Proteus</i>	Не допускаются в 0,1г продукта

Спецификация №10 Сладкие напитки		
Наименование продукции	<b>Сладкие напитки</b>	
Конечные характеристики продукции	<p><i>Кисель:</i> консистенция полужидкая, без комков заварившегося крахмала, на поверхности без пленок</p> <p>Цвет, запах и вкус, соответствующие используемому концентрату или ягодам. <i>Компоты, напитки из ягод и фруктов:</i> Отвар прозрачный, цвет светло-коричневый или коричневый. Консистенция фруктов мягкая, вкус и запах вареных сухофруктов.</p>	
Состав	Состав в соответствии с технологическими картами и СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы»	
Информация о реализуемой продукции	В соответствии с меню	
Предусмотренный срок раздачи	Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 2 часов от момента приготовления.	
Температура блюд	В соответствие с СанПиН 2.4.1.3049 п.14.15 температура напитка должна быть не ниже +15°C	
Метод распределения упаковка:	Доставка в группы в специально выделенных промаркированных (вид блюда, номер группы) закрытых емкостях.	
Предусмотренное применение	Для питания детей дошкольного возраста	
Группа уязвимых потребителей	-	
Показатели безопасности	Определяются по вкладу компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов	
Какао и какао-продукты	Токсические элементы, мг/кг не более	
	Свинец	1,0
	Мышьяк	1,0
	Кадмий	0,5
	Ртуть	0,1
	Пестициды, мг/кг не более	
	ГХЦГ	0,5
	ДДТ и его метаболиты	0,15
	Микотоксины, мг/кг не более:	
	Афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005
Микробиологические показатели:	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод свежих, компоты из плодов и ягод сушеных, кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	Не более 5 x 10 <sup>2</sup> КОЕ/г
Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод свежих, компоты из плодов и ягод сушеных, кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных; Желе, муссы	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1,0 г продукта
Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод свежих, компоты из плодов и ягод сушеных, кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	<i>S. aureus</i>	Не допускаются в 1,0 г продукта

<b>Спецификация № 11 Соусы</b>	
<b>Наименование продукции</b>	<b>Соусы</b>
Состав	Состав в соответствии с технологическими картами и СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы»
Информация о реализуемой продукции	В соответствии с меню
Предусмотренный срок раздачи	Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 2 часов от момента приготовления.
Метод распределения упаковка:	Доставка в группы в специально выделенных промаркированных (вид блюда, номер группы) закрытых емкостях.
Предусмотренное применение	Для детей дошкольного возраста
Группа уязвимых потребителей	Дети склонные к аллергическим реакциям на злаки, содержащие глютен, молоко и молочную продукцию
Конечные характеристики продукции	<i>Внешний вид:</i> однородная протертая масса с наличием измельченных частиц овощей, фруктов, пряностей или без них.
Температура блюд	В соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 п.14.15 температура соусов должна быть от +60 до +65°C
<b>Показатели безопасности:</b> нормируются по основному сырью	
<b>Микробиологические показатели</b>	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^3$
БГКП (колиформы) (г/см <sup>3</sup> ) в 1,0 г	1,0
Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1
S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г. продукта	не допускается

Контроль за содержанием диоксинов в пищевых продуктах проводится в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

\* Диоксины, меламин определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

МАДОУ детский сад № 147 Система ХАССП	Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей. Характеристики продукции	Приложение Д РК-01-2019 Редакция 1 стр. 1 из 52
--	---	--



**ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ,  
ПОЗВОЛЯЮЩИЕ ПРОВЕСТИ АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ**

**ХАРАКТЕРИСТИКИ СЫРЬЯ И ЗАКУПАЕМОЙ ДЛЯ  
ИЗГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Приложение Д к РК-01-2019

ст.11, ч.3 ТР ТС 021/2011

Разработано: рабочей группой
Введено с: 09.01.2019 г.
Отменено с:

**Характеристики сырья и закупаемой для  
изготовления блюд пищевой продукции.**

Ст.11, ч.3 ТР ТС 021/2011, Раздел 4, п.4.2 ГОСТ Р 51705.1-2001

**1. Характеристики сырьевых материалов**

Система ХАССП распространяется на весь ассортимент блюд, изготавливаемый на пищеблоке МАДОУ детский сад № 147.

Характеристика сырьевых материалов установлена группой безопасности для идентификации и анализа опасностей и представлена в спецификациях 1- 44.

Номер спецификации	Наименование	НД
1.	Изделия хлебобулочные из пшеничной муки, из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	ГОСТ 31805-2012, ГОСТ Р 56631-2015 (из пшеничной муки), ГОСТ 31807-2012, ГОСТ Р 56630-2015 (из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки), ГОСТ 27844-88 (батоны), ТР ТС 021/2011
2.	Мука пшеничная хлебопекарная в/с	ГОСТ Р 52189-2003, ТР ТС 021/2011
3.	Хлопья овсяные «Геркулес»	ГОСТ 21149-93, ТР ТС 021/2011
	Горох шлифованный	ГОСТ 6201-68, ТР ТС 021/2011
	Крупа гречневая	ГОСТ Р 55290-2012, ТР ТС 021/2011
	Крупа манная	ГОСТ 7022-97, ТР ТС 021/2011
	Крупа ячменная (перловая, ячневая)	ГОСТ 5784-60, ТР ТС 021/2011
	Крупа пшеничная	ГОСТ 276-60, ТР ТС 021/2011
	Крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-60, ТР ТС 021/2011
	Крупа рисовая	ГОСТ 6292-93, или документу, в соответствии с которым изготовлены ТР ТС 021/2011
4.	Крупа кукурузная	ГОСТ 6002-69, ТР ТС 021/2011
4.	Изделия макаронные	ГОСТ 31743-2012, ТР ТС 021/2011
	Печенье	ГОСТ 24901-2014, ТР ТС 021/2011
	Вафли	ГОСТ 14031-2014, или документ в соответствии, с которым изготовлен, ТР ТС 021/2011
	Мармелад	ГОСТ 6442-2014, ТР ТС 021/2011
5.	Зефир	ГОСТ 6441-2014, ТР ТС 021/2011
	Кефир	ГОСТ 31454-2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
	Ряженка	ГОСТ 31455-2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
	Продукт кисломолочный сладкий «Снежок»	ГОСТ Р 54340-2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
6.	Сметана	ГОСТ 31452-2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
	Творог, сырок творожный	ГОСТ 31453-2013, ГОСТ 32927-2014, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
	Молоко питьевое	ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
7.	Молоко сливочное	ГОСТ 32261-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
8.	Молоко сливочное	ГОСТ 32261-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
9.	Сыры	ГОСТ Р 52686-2006, полутвердые ГОСТ 32260-2013, плавленые по ГОСТ 31690-2013 или документу, в соответствии с которым изготовлены ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
10.	Молоко сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
	Молоко сгущенное стерилизованное	ГОСТ Р 54666-2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013

Номер спецификации	Наименование	НД
11.	Йогурты пакеты	ГОСТ 31981-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
12.	Морковь столовая свежая	ГОСТ 1721-85, ГОСТ 32284-2013, ТР ТС 021/2011
	Свекла столовая свежая	ГОСТ 1722-85, ГОСТ 32285-2013, ТР ТС 021/2011
	Картофель свежий продовольственный	ГОСТ 7176-85, ГОСТ Р 51808-2013, ТР ТС 021/2011
	Капуста белокочанная свежая	ГОСТ 1724-85, ГОСТ Р 51809-2001, ТР ТС 021/2011
	Лук репчатый свежий	ГОСТ Р 51783-2001, ТР ТС 021/2011
	Чеснок свежий	ГОСТ Р 55909-2013, ТР ТС 021/2011
13.	Фрукты сушеные (курага, чернослив)	ГОСТ 32896-2014, ТР ТС 021/2011
14.	Виноград сушеный	ГОСТ 6882-88, ТР ТС 021/2011
15.	Фрукты свежие:	
	Яблоки свежие	ГОСТ 16270-70, ГОСТ 27572-87, ТР ТС 021/2011
	Апельсины	ГОСТ Р 53596-2009, ГОСТ Р 53596-2009, ТР ТС 021/2011
	Груши свежие	ГОСТ 33499-2015, ТР ТС 021/2011
	Бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000, ТР ТС 021/2011
16.	Овощи свежие:	
	Томаты свежие	ГОСТ Р 55906-2013, ТР ТС 021/2011
	Огурцы свежие	ГОСТ Р 54752-2011, ТР ТС 021/2011
17.	Зелень петрушки, укропа свежая Лук зеленый свежий	ГОСТ Р 55904-2013, ГОСТ 32856-2014, ГОСТ Р 55652-2013 ТР ТС 021/2011
18.	Консервы натуральные:	
	Кукуруза сахарная в зернах	ГОСТ Р 53958-2010, ТР ТС 021/2011
	Горошек зеленый консервированный	ГОСТ Р 54050-2010, ТР ТС 021/2011
19.	Дрожжи хлебопекарные сушеные	ГОСТ Р 54845-2011, ТР ТС 021/2011
20.	Крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010, ТР ТС 021/2011
21.	Сахар-песок	ГОСТ 33222-2015, ТР ТС 021/2011
22.	Соль поваренная пищевая	ГОСТ Р 51574-2000, ТР ТС 021/2011
	Соль поваренная пищевая йодированная	
23.	Говядина тушеная "Высший сорт"	ГОСТ 32125-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013
24.	Мясо говядина бескостная замороженное	ГОСТ 31797-2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013
25.	Мясо цыплят-бройлеров и их части (филе) охлажденное	ГОСТ 31962-2013, ТР ТС 021/2011
	Филе индейки	ГОСТ Р 52820-2007, ТР ТС 021/2011
26.	Яйца куриные пищевые диетические	ГОСТ 31654-2012, ТР ТС 021/2011
27.	Масло растительное (подсолнечное)	ГОСТ 1129-2013, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 021/2011
28.	Икра из кабачков	ГОСТ Р 51926-2002, ТР ТС 021/2011
29.	Укуссы из пищевого сырья (для обработки сырых овощей, хлебных шкафов)	ГОСТ 32097-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012
30.	Рыба мороженая	ГОСТ 32366-2013, Единые санитарно-эпидемиологические

Номер спецификации	Наименование	НД
	(горбуша, кета, минтай, хек)	и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), ТР ЕАЭС 040/2016 (с 01.09.2017г.), ТР ТС 021/2011
31.	Салат из морской капусты (консервы)	Документ, в соответствии с которым изготовлена, ТР ТС 021/2011, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), ТР ЕАЭС 040/2016 (с 01.09.2017г.), ТР ТС 021/2011
32.	Сайра натуральная консервированная	ГОСТ 13865-2000, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), ТР ЕАЭС 040/2016 (с 01.09.2017г.), ТР ТС 021/2011
33.	Рыба соленая (сельдь)	ГОСТ 815-2004, ГОСТ 1084-88, ГОСТ 9862-90, ГОСТ 32807-2014, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), ТР ЕАЭС 040/2016 (с 01.09.2017г.), ТР ТС 021/2011
34.	Напиток кофейный	ГОСТ Р 50364-92, ТР ТС 021/2011
	Какао-порошок	ГОСТ 108-2014, ТР ТС 021/2011
35.	Соки фруктовые 1 л и 0,2 л детские	ГОСТ 32103-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 023/2011
36.	Чай черный	ГОСТ 32573-2013, ТР ТС 021/2011
37.	Огурцы, консервированные с использованием лимонной кислоты	Маринады овощные ГОСТ Р 52477-2005, овощи соленые квашеные ГОСТ Р 53972-2010, ТР ТС 021/2011
38.	Плоды шиповника	ГОСТ 1994-93, или документ в соответствии, с которым изготовлен, ТР ТС 021/2011
39.	Кислота аскорбиновая	Федеральный закон от 12.04.2010 N 61-ФЗ «Об обращении лекарственных средств»
40.	Повидло	ГОСТ 32099-2013, ТР ТС 021/2011
41.	Изделия колбасные вареные (сосиски)	ГОСТ Р 52196-2011; ГОСТ 33673-2015, ГОСТ 31498-2012 ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013
42.	Продукты томатные концентрированные (Томатная паста)	ГОСТ Р 54678-2011, ТР ТС 021/2011
43.	Конфеты шоколадные	ГОСТ 4570-2014, ТР ТС 021/2011
44.	Детское фруктовое пюре по 100 г (Консервы на фруктовой основе – пюре)	ГОСТ 32218-2013 или документ в соответствии, с которым изготовлен, ТР ТС 021/2011

<b>Спецификация 1</b>	
<b>Наименование продукции</b>	<b>Изделия хлебобулочные из пшеничной муки, из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки</b>
<b>Нормативные документы</b>	ГОСТ 31805-2012, ГОСТ Р 56631-2015 (из пшеничной муки), ГОСТ 31807-2012, ГОСТ Р 56630-2015 (из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки), ГОСТ 27844-88 (батоны), ТР ТС 021/2011
Состав с указанием пищевых добавок	В соответствии с рецептурами в порядке убывания массовой доли компонентов на момент производства.
Требования к специфической маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011 (ДП-04-01-2019): - наименование пищевой продукции; - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ), энергетическая ценность в ккал и кДж. - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.
Методы упаковки и поставки:	Поставка специализированным автотранспортом, чистым, без посторонних запахов
потребительская:	Хлебобулочные изделия поставляются упакованными в полимерные материалы.
транспортная	Транспортная упаковка: ящики из полимерных материалов или лотки деревянные.
Предусмотренный срок годности, условия хранения	72 часа при температуре не ниже +6 °С, в хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов помещениях.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации. Правила приемки по ГОСТ 27668-88, выборочный контроль при приемке. <b><u>Может способствовать возникновению аллергических реакций.</u></b>
Характеристики	Внешний вид: изделие подовое или формовое. Цвет: от светло-желтого до темно коричневого. Пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса.
Обращение, приготовление, использование	Продукт готов к употреблению.
Группа уязвимых потребителей	Группа потребителей (дети, персонал), имеющих непереносимость и/или аллергические реакции на злаки, содержащие глютен и продукты их переработки.
Показатели безопасности	В хлебобулочных изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды

**Проверка при входном контроле**

**Спецификация 2**

<b>Наименование продукта</b>	<b>Мука пшеничная хлебопекарная</b> ГОСТ Р 52189-2003, ТР ТС 021/2011		
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской упаковке, ТР ТС 022/2011		
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011 (ДП-04-01-2019)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> <li>- состав пищевой продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции));</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ), энергетическая ценность в ккал и кДж.;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul>	<b>Проверка при входном контроле</b>	
Методы упаковки и поставки:	Упаковка транспортная и потребительская чистые, сухие, обеспечивают прочность упаковки, соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011. Поставка специализированным автотранспортом, чистым, без посторонних запахов.		
потребительская	Пакеты бумажные и другие упаковочные материалы.		
транспортная	Мешки полипропиленовые.		
Условия хранения и срок годности	Температура не выше +20 <sup>0</sup> С и относительная влажность не более 70 % или температурно-влажностные режимы хранения, установленные изготовителем продукции. Срок годности продукции в соответствии с маркировкой. <b><u>Храниться</u></b> отдельно от других продуктов <b><u>как аллерген. Может способствовать возникновению аллергических реакций</u></b>		
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений, наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии товаросопроводительной документации. Правила приемки по ГОСТ 27668-88, выборочный контроль при приемке.		
Характеристики	Цвет - белый или с кремовым оттенком. Вкус свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. <b>При разжевывании муки не должно ощущаться хруста.</b>		
Ограничения по применению продукта	Группа потребителей, имеющих непереносимость и/или аллергические реакции на злаки, содержащие глютен и продукты их переработки.		
Подготовка или обработка перед использованием	При поступлении в транспортной таре мешки с мукой очищают с поверхности щеткой, а затем аккуратно вспарывают по шву. Муку перед использованием просеивают.		
Показатели безопасности	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды, охратоксин А, вредные примеси, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), зараженность возбудителями «картофельной болезни» хлеба подтверждаются декларациями о соответствии.		
Микробиологические показатели	Не нормируются		

**Спецификация 3**

<b>Наименование продукта, нормативные документы</b>	<b>Крупы:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Хлопья овсяные «Геркулес» ГОСТ 21149-93,</li> <li>- гречневая ГОСТ Р 55290-2012;</li> <li>- манная ГОСТ 7022-97,</li> <li>- ячменная (перловая, ячневая) ГОСТ 5784-60,</li> <li>- пшеничная ГОСТ 276-60,</li> <li>- пшено шлифованное ГОСТ 572-60,</li> <li>- рисовая ГОСТ 6292-93,</li> <li>- кукурузная крупа, ГОСТ 6002-69.</li> <li>- горох шлифованный ГОСТ 6201-68,</li> </ul> ТР ТС 021/2011	
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011 (ДП-04-01-2019)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование крупы, вид, сорт;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции));</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> </ul>	

<b>Спецификация 4</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Макаронные изделия</b>
Нормативные документы	ГОСТ 31743-2012, ТР ТС 021/2011
Состав	В соответствии с маркировкой
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> <li>- группа продукта, сорт;</li> <li>- состав пищевой продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции));</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов), энергетическая ценность в ккал и кДж.;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul>
Методы упаковки и поставки:	Упаковка транспортная и потребительская чистые, сухие, обеспечивают прочность упаковки, соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011. Поставка специализированным автотранспортом, чистым, без посторонних запахов.
потребительская	Пакеты полимерные, полипропиленовые мешки и другие упаковочные материалы.
транспортная	Мешки полимерные, полипропиленовые.
Условия хранения и срок годности	Температура не выше +30 <sup>0</sup> С и относительная влажность не более 70 % или температурно-влажностные режимы хранения, установленные изготовителем продукции. Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие сведений об обязательном подтверждении соответствия. Правила приемки по ГОСТ 31964-2012, выборочный контроль при приемке.
Подготовка или обработка перед использованием	Не требуется
Характеристики:	Цвет – соответствующий сорту муки. Форма – соответствующая типу изделий. Вкус – свойственный данному изделию, без постороннего привкуса. Запах – свойственный данному изделию, без постороннего запаха.
Показатели безопасности	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), радионуклиды (цезий-137), микотоксины, пестициды, подтверждаются декларациями о соответствии.
Микробиологические показатели	Для макаронных изделий яичных (патогенные в т.ч. сальмонеллы)

Проверка при входном контроле

<b>Спецификация 5</b>	
<b>Наименование продукта, нормативные документы</b>	<b>Мучные кондитерские и кондитерские изделия.</b> <b>Печенье</b> ГОСТ 24901-2014, ТР ТС 021/2011, <b>вафли</b> ГОСТ 14031-2014 или документ, в соответствии с которым изготовлено, <b>мармелад</b> ГОСТ 6442-2014, <b>зефир</b> ГОСТ 6441-2014, ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской упаковке
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011 (ДП-04-01-2017)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> </ul>

Пр  
ове

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- состав пищевой продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции));</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов), энергетическая ценность в ккал и кДж.;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul>	
Методы упаковки и поставки:	Упаковка транспортная и потребительская чистые, сухие, обеспечивают прочность упаковки, соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011. Поставка специализированным автотранспортом, чистым, без посторонних запахов.	
потребительская	Фасованное в пачки и пакеты	
транспортная	Коробки картонные	
Условия хранения и срок годности	Температура (18±5) <sup>0</sup> С и относительная влажность не более 75 или температурно-влажностные режимы хранения, установленные изготовителем продукции. Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.	
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации. Правила приемки по ГОСТ 5904-82, выборочный контроль при приемке.	
Ограничения по применению продукта:	<b><u>Может способствовать возникновению аллергических реакций.</u></b> Группа потребителей, имеющих непереносимость и/или аллергические реакции на злаки, содержащие глютен и продукты их переработки.	
Характеристики	<i>Печенье:</i> Края ровные без повреждений, поверхность не подгорелая, печенье пропеченное, без пустот и следов непромеса. <i>Вафли:</i> изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья, без посторонних привкусов и запахов. <i>Мармелад:</i> консистенция студнеобразная, форма - без деформации, поверхность гляцеванная без обсыпки или обсыпанная сахаром, вкус и запах соответствует наименованию, без постороннего вкуса и запаха. <i>Зефир:</i> вкус и запах соответствует наименованию, не допускается привкус диоксида серы, резкий привкус и запах применяемых ароматизаторов. Консистенция мягкая, легко подающаяся разламыванию, затяжистая. Форма без деформаций.	
Подготовка или обработка перед использованием	Продукт готов к употреблению	
Показатели безопасности	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды, охратоксин А, вредные примеси, подтверждаются декларациями о соответствии.	
Микробиологические показатели	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы, КМАФАМ, БГКП, S. Aureus (для печенья с начинкой), Плесени, Бактерии рода, Proteus	

#### Спецификация 6

<b>Наименование продукта, нормативные документы</b>	<b>Кисломолочные продукты:</b> <b>Кефир</b> ГОСТ 31454-2012, <b>ряженка</b> ГОСТ 31455-2012, <b>продукт кисломолочный сладкий «Снежок»</b> ГОСТ Р 54340-2011, <b>сметана</b> ГОСТ
---	--

	31452-2012, <b>творог</b> ГОСТ 31453-2013, ГОСТ 32927-2014 ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013	
Состав	На потребительской упаковке в соответствии с рецептурами.	Проверка при входном контроле
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 033/2013. (ДП-04-01-2019)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> <li>- массовая доля жира;</li> <li>- содержание в готовом кисломолочном продукте микроорганизмов (молочнокислых, бифидобактерий и других пробиотических микроорганизмов, а также дрожжей (при наличии дрожжей в составе закваски) – колониеобразующих единиц в 1г. продукта);</li> <li>- состав пищевой продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции));</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul>	
Методы упаковки и поставки:		
потребительская	Пакеты, стаканчики, коробочки из полимерных материалов, бутылки из полимерных материалов, пленка из полимерных материалов и другая, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011	
транспортная	Ящики картонные, ящики из полимерных материалов	
Условия хранения и срок годности	Температура хранения от +2 <sup>0</sup> С до +6 <sup>0</sup> С и относительной влажности не выше 70%. Хранение молочной продукции совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается. Срок годности продукции в соответствии с маркировкой	
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации. Правила приемки по ГОСТ 26809, выборочный контроль при приемке.	
Характеристики	<p><u>Кефир</u>: вкус и запах чистый, кисломолочный. Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков</p> <p><u>Ряженка</u>: Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, без газообразования.</p> <p>Вкус и запах кисломолочный с выраженным привкусом пастеризации.</p> <p>Цвет: светло-кремовый, равномерный по всей массе.</p> <p><u>Сметана</u>: Однородная густая масса, вкус чистый, кисломолочный. Цвет белый с кремовым оттенком, однородный по всей массе.</p> <p>Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир. Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая консистенция. Вкус и цвет чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.</p> <p><u>Продукт кисломолочный сладкий «Снежок»</u> внешний вид и консистенция: однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком.</p> <p>Вкус и запах: чистые, характерные для сквашенного продукта, сладкий. Цвет: молочно-белый или светло-кремовый.</p>	

	<i>Творог, сырок творожный</i> : консистенция мягкая мажущая или рассыпчатая. Вкус и запах чистый, кисломолочный, без посторонних. Цвет белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе
Ограничения по применению продукта:	Содержат компоненты, вызывающие аллергические реакции (молоко)
Подготовка или обработка перед использованием	Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, диоксинов, меламина подтверждаются декларациями о соответствии. Не допускается фосфатаза или пероксидаза
Микробиологические показатели	БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, S.aureus, дрожжи, плесени, молочнокислые микроорганизмы, подтверждаются декларациями о соответствии

<b>Спецификация 7</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Молоко питьевое</b>
Нормативные документы	ГОСТ 31450-2013 ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
Состав	На потребительской упаковке.
Требования к специфической маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 033/2013 (ДП-04-01-2019) - наименование пищевой продукции; - массовая доля жира; - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов), энергетическая ценность в ккал и кДж.; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.
Методы упаковки и поставки:	
потребительская	Пакеты из полимерных материалов, бутылки из полимерных материалов, пленка из полимерных материалов и другая, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
транспортная	Ящики картонные, ящики из полимерных материалов
Условия хранения и срок годности	Температура хранения от +2 <sup>0</sup> С до +6 <sup>0</sup> С и относительной влажности не выше 70%. Хранение молочной продукции совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается. Срок годности продукции в соответствии с маркировкой
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации. соответствия. Правила приемки по ГОСТ 26809, выборочный контроль при приемке.
Характеристики	Непрозрачная жидкость белого цвета, без посторонних привкусов и запахов
Ограничения по применению продукта:	Является компонентом, вызывающим аллергические реакции
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, диоксинов, меламина подтверждаются декларациями о соответствии

Проверка при входном контроле

Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>L.monocytogenes</i> , патогенные, в т.ч. сальмонеллы, <i>S.aureus</i> подтверждаются декларациями о соответствии
-------------------------------	--

<b>Спецификация 8</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Масло сливочное</b>
Нормативные документы	ГОСТ 32261-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
Состав	Пастеризованные сливки.
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 033/2013, (ДП-04-01-2019)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> <li>- массовая доля жира;</li> <li>- сорт масла;</li> <li>- состав пищевой продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции));</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов), энергетическая ценность в ккал и кДж.;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul>
Методы упаковки и поставки:	
потребительская	Кашированная упаковочная фольга или его заменители, пергамент или его заменители и другая, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
транспортная	Ящики картонные.
Условия хранения и срок годности	Масло сливочное замороженное при температуре минус (16±2) °С и относительной влажности воздуха от 80% до 90%, в том числе 35 суток при температуре (3±2) °С и относительной влажности воздуха не более 90%.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации. Правила приемки по ГОСТ 26809, выборочный контроль при приемке.
Характеристики	<p>Вкус и запах: выраженный или недостаточно выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.</p> <p>Консистенция: плотная, пластичная или недостаточно плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, слабо-блестящая или матовая.</p> <p>Цвет: От светло-желтого, однородный по всей массе.</p> <p>Жировая фаза должна содержать только молочный жир коровьего молока.</p>
Ограничения по применению продукта:	Содержит компоненты, вызывающие аллергические реакции
Подготовка или обработка перед использованием	Освобождение от упаковки, нарезка на кусочки. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, диоксинов, меламина подтверждаются декларациями о соответствии
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>L.monocytogenes</i> , патогенные, в т.ч. сальмонеллы, <i>S.aureus</i> подтверждаются декларациями о соответствии

Проверка при входном контроле

<b>Спецификация 9</b>
-----------------------

<b>Наименование продукта, нормативные документы</b>	<b>Сыры</b> ГОСТ Р 52686-2006, полутвердые ГОСТ 32260-2013; сыры плавленые по ГОСТ 31690-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013.		
Состав	В соответствии с маркировкой		
Требования к специфической маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 033/2013. (ДП-04-01-2019) - наименование пищевой продукции; - массовая доля жира в сухом веществе (в процентах); - вид основной заквасочной микрофлоры (для полутвердых сыров); - природа происхождения молокосвертывающих ферментных препаратов (для полутвердых сыров); - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов), энергетическая ценность в ккал и кДж.; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.	<b>Проверка при входном контроле</b>	
Методы упаковки и поставки:			
потребительская	Пленка из полимерных материалов, пергамент или его заменители и другая, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011. Сыры плавленые в индивидуальной упаковке.		
Условия хранения и срок годности	Продукт охлажденный при температуре или в соответствии с маркировкой.		
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие загрязнений; отсутствие плесени наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации. Правила приемки по ГОСТ 26809, выборочный контроль при приемке		
Характеристики	Вкус и запах чистые, без посторонних, сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра.		
Ограничения по применению продукта:	Содержит компоненты, вызывающие аллергические реакции (молочные продукты)		
Подготовка или обработка перед использованием	Освобождение от упаковки, нарезание на бруски, кусочки для полутвердых сыров		
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, диоксинов, меламина, подтверждаются декларациями о соответствии		
Микробиологические показатели:			
Сыры полутвердые	БГКП (колиформы), <i>L.monocytogenes</i> , патогенные, в т.ч. сальмонеллы, <i>S.aureus</i> подтверждаются декларациями о соответствии		
Сыры плавленые без компонентов	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, дрожжи, плесени подтверждаются декларациями о соответствии		

<b>Спецификация 10</b>	
Наименование продукта	<b>Консервы молочные: молоко цельное сгущенное с сахаром</b> ГОСТ 31688-2012, <b>Молоко сгущенное стерилизованное</b> ГОСТ Р 54666-2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013.
Состав	На транспортной и потребительской таре в соответствии с рецептурами, ТР ТС

<b>Спецификация 10</b>	
	022/2011, ТР ТС 033/2013.
Требования к специфической маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 033/2013. - наименование пищевой продукции; - массовая доля жира; - состав пищевой продукции (в составе указывается вид сахаров); - количество пищевой продукции (масса нетто); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов), энергетическая ценность в ккал и кДж.; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка	Полимерные, металлические банки и другие виды упаковки, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011 и обеспечивающие сохранность продукции до окончания срока годности
- транспортная упаковка	Ящики картонные или другие виды упаковки, обеспечивающие сохранность продукции до окончания срока годности
Условия хранения	Условия, указанные на маркировке.
<b>Ограничения по применению продукта</b>	Группа потребителей, имеющих непереносимость и/или аллергические реакции на молоко и продукты его переработки. <b>Является аллергеном.</b>
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность продукции, наличие сведений о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации. Правила приемки – ГОСТ 26809-86
Характеристика	<u>Молоко сгущенное с сахаром:</u> Консистенция однородная, вязкая, без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара (лактозы). Цвет: однородный по всей массе. Вкус и запах: без постороннего. <u>Молоко сгущенное стерилизованное:</u> вкус и запах – чистые, с характерным сладковато-солонятым привкусом, свойственным сгущенному молоку, подвергнутому высокотемпературной пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Внешний вид и консистенция: однородная, в меру вязкая жидкость. Допускается незначительный осадок на внутренней стороне тары. Цвет: белый, со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе
Подготовка или обработка перед использованием	Освобождение от упаковки, внешний осмотр, Потребительскую упаковку перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.
Показатели безопасности	Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, микотоксины М1, подтверждаются декларациями о соответствии Меламин*, диоксины*
Микробиологические показатели	L. monocytogenes, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, S. aureus, КМАФАнМ, БГКП (колиформы).

Проверка при входном контроле

<b>Спецификация 11</b>	
Наименование продукта	<b>Йогурты</b>
Нормативные документы	ГОСТ 31981-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 033/2013
Требования к специфической маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 033/2013 (ДП-04-01-2019) - наименование пищевой продукции; - массовая доля жира; - содержание в готовом кисломолочном продукте микроорганизмов (молочнокислых, бифидобактерий и других пробиотических микроорганизмов – колониеобразующих единиц в 1г. продукта); - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов), энергетическая ценность в ккал и кДж.; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка	Пакеты тетра пак и другие виды упаковки, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная упаковка	Ящики из полимерных материалов и другие виды упаковки, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011
Условия хранения	Хранить при температуре +2+4°C
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность продукции, информация о декларации в товаросопроводительной документации, входной контроль. <b><u>Могут способствовать возникновению аллергических реакций.</u></b>
Характеристика	<b><u>Внешний вид и консистенция:</u></b> Однородная, с нарушенным сгустком при резервуарном способе производства, с ненарушенным сгустком – при термостатном способе производства, в меру вязкая, при добавлении загустителей или стабилизирующих добавок – желеобразная или кремообразная. Допускается наличие включений нерастворимых частиц, характерных для внесенных компонентов. <b><u>Вкус и запах:</u></b> Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке с подслащивающими компонентами), с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. <b><u>Цвет:</u></b> Молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц
Подготовка или обработка перед использованием	Подготовка йогуртов в соответствии с требованиями технологии.
Показатели безопасности	Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, микотоксины М1, радионуклиды, подтверждаются сертификатами соответствия (на время переходного периода), декларациями о соответствии. Меламин, диоксины
Микробиологические показатели	БГКП (колиформы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, <i>Listeria monocytogenes</i> , молочнокислые микроорганизмы <i>S. Aureus</i> , дрожжи, плесени

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация 12</b>	
<b>Наименование продукта, нормативные документы</b>	<b>Морковь столовая свежая</b> ГОСТ 1721-85, ГОСТ 32284-2013, <b>свекла столовая свежая</b> ГОСТ 1722, ГОСТ 32285-2013, <b>картофель</b>

<b>Спецификация 12</b>	
	<b>продовольственный свежий</b> ГОСТ 7176-85, ГОСТ Р 51808-2013, <b>капуста белокочанная свежая</b> ГОСТ 1724-85, ГОСТ Р 51809-2001, <b>лук репчатый свежий</b> ГОСТ Р 51783-2001, <b>ТР ТС 021/2011</b>
Состав	Не требуется указывать
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011 (ДП-04-01-2019)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> <li>- ботанический сорт;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции));</li> <li>- дата сбора и упаковывания;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- «Упаковано с применением вакуума»;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul>
Метод упаковки и поставки: - потребительская и транспортная упаковка	Упаковка из полимерных или сетчатых мешков, ящики картонные и других, соответствующих требованиям ТР ТС 005/2011, для очищенных овощей – вакуумная упаковка (кроме чеснока)
Условия хранения и срок годности	От 0°С до +10°С или в соответствии с условиями, указанными изготовителем. Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, входной контроль. Правила приемки ГОСТ 1721-85, ГОСТ 32284-2013, ГОСТ 1722, ГОСТ 32285-2013, ГОСТ 7176-85, ГОСТ Р 51808-2013.
Характеристики продукта	<p><b>Морковь столовая свежая:</b> овощи свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений. Цвет от красного до оранжево-красного, сердцевина моркови не должна быть зеленой.</p> <p><b>Свекла столовая свежая:</b> Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и механических, Мякоть сочная, различных темно-красных оттенков.</p> <p><b>Картофель:</b> клубни здоровые, без примесей и кусочков кожицы Однородные или разнообразные по форме и цвету. Вкус и запах свойственный ботаническому сорту. Цвет белый с различными оттенками.</p> <p><b>Лук репчатый свежий:</b> Луковицы здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски.</p> <p><b>Капуста белокочанная свежая:</b> Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без излишней влажности, с чистым срезом кочерыги. Не допускается наличие кочанов загнивших, с признаками внутреннего пожелтения и побурения, с механическими повреждениями на глубину более 3 см.</p> <p><b>Чеснок свежий:</b> Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, типичный для ботанического сорта формы и окраски.</p>
Подготовка и обработка перед	Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно

**Проверка при входном контроле**

### Спецификация 12

использованием	промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. <b>Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.</b>
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов подтверждаются декларациями о соответствии

**Спецификация 13**

<b>Наименование продукта</b>	<b>Фрукты сушеные</b> (курага, чернослив)		
Нормативные документы	ГОСТ 32896-2014, ТР ТС 021/2011		
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской упаковке по ТР ТС 022/2011.		
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011 (ДП-04-01-2019)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> <li>- состав пищевой продукции;</li> <li>- сорт;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции));</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов), энергетическая ценность в ккал и кДж.;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul>	<b>Проверка при входном контроле</b>	
Методы упаковки и поставки:	Автотранспортом		
- потребительская упаковка	Мешки из полимерных материалов или другие упаковочные материалы, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011		
- транспортная упаковка	Картонные ящики и коробки и другие материалы, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011		
Условия хранения	Сухие помещения, без постороннего запаха, не зараженные вредителями. Температура от 5 <sup>0</sup> С до 20 <sup>0</sup> С относительная влажность воздуха не более 70 % или условия хранения, указанные на маркировке.		
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.		
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность продукции, наличие сведений о декларации о соответствии, входной контроль. Правила приемки - по ГОСТ 1750, ГОСТ 32896-2014.		
Характеристика	<p>Плоды с выдавленной косточкой, с неповрежденной кожицей.</p> <p><u>В сушеных плодах не допускаются:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- плоды загнившие, горелые отходы, плесень, видимая невооруженным глазом;</li> <li>- пораженные вредителями хлебных запасов;</li> <li>- насекомые-вредители, их личинки и куколки;</li> <li>- металлические примеси; минеральные примеси, ощущаемые органолептически (для готового продукта).</li> </ul> <p>Сушеные фрукты должны быть эластичными, не ломкими, не слипаться при сжатии.</p>		
Подготовка или обработка перед использованием	Подготовка сырья: переборка, мойка в соответствии с требованиями технологических карт.		
Показатели безопасности	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), диоксид серы (в обработанных сушеных фруктах), пестициды, подтверждаются декларациями о соответствии		
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), плесени, дрожжи		

**Спецификация 14**

<b>Наименование продукта, нормативные документы</b>	<b>Виноград сушеный</b> ГОСТ 6882-88, ТР ТС 021/2011	
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011.	
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, (ДП-04-01-2019)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции));</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров,</li> </ul>	

<b>Спецификация 15</b>	
<b>Наименование продукта, нормативные документы</b>	<b>Фрукты свежие: апельсины</b> ГОСТ Р 53596-2009, <b>яблоки свежие</b> ГОСТ 16270-70, ГОСТ 27572-87, <b>груши</b> ГОСТ 33499-2015, <b>бананы</b> ГОСТ Р 51603-2000, ТР ТС 021/2011
Состав	Не требуется указывать
Требования к специфической маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011. - наименование пищевой продукции; - помологический сорт (не обязательно); - количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка	Мешки из полимерных материалов, картонные ящики и другие виды упаковки, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная упаковка	Ящики картонные, мешки полипропиленовые и другие виды упаковки, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011. Упаковка должна быть чистой, сухой, не имеющей постороннего запаха и не зараженная сельскохозяйственными вредителями.
Условия хранения	Чистые, сухие, проветриваемые склады, не зараженные вредителями, без постороннего запаха, при температуре, указанной на маркировке.
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, входной контроль. Правила приемки – ГОСТ 4428-82, ГОСТ 4429-82, ГОСТ Р 53596-2009, ГОСТ 16270-70, ГОСТ 27572-87, ГОСТ 33499-2015, ГОСТ Р 51603-2000
Характеристика	<u>Апельсины:</u> плоды свежие, чистые, не уродливые, без механических повреждений вредителями болезней. Цвет оранжевый. <u>Не допускаются:</u> Плоды зеленые, замороженные, загнившие. <u>Яблоки свежие:</u> плоды здоровые, свежие, целые, чистые. <u>Бананы свежие:</u> плоды в кистях здоровые, свежие, целые, чистые. Крона зеленовато-желтая, желтая. Специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и запаха. <u>Груша свежая:</u> плоды свежие чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые, не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений, типичные по форме, окраске, вкусу и запаху.
Подготовка перед использованием	Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).
Показатели безопасности	Токсичные элементы, пестициды, микотоксин патулин (яблоки), подтверждаются декларациями о соответствии

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация 16</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Овощи свежие: огурцы свежие</b> ГОСТ 1726-85, ГОСТ Р 54752-2011, <b>томаты свежие</b> ГОСТ Р 55906-2013, ТР ТС 021/2011
<b>Состав</b>	Не требуется указывать
Требования к специфической маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011. (ДП-04-01-2019) - наименование пищевой продукции; - ботанический сорт, товарный сорт; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата сбора и упаковывания; - «выращено в защищённом грунте» (для продукции, выращенной в защищенном грунте); - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.
Метод упаковки и поставки:	
- потребительская и транспортная упаковка	Упаковка из полимерных, тканевых или сетчатых мешков, ящики картонные и другая, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
Условия хранения и срок годности	От 0°С до +10°С или в соответствии с условиями, указанными изготовителем. Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, входной контроль. Правила приемки ГОСТ 1726, ГОСТ Р 54752, ГОСТ Р 55906.
Характеристики продукта	<b>Огурцы свежие:</b> плоды здоровые, не загрязненные, целые, не проросшие, без механических повреждений, Не допускается наличие загнивших, подмороженных, запаренных, увядших, морщинистых, желтых. <b>Томаты свежие:</b> плоды здоровые, не загрязненные, целые, не проросшие, без механических повреждений. Не допускается наличие загнивших, подмороженных, с прилипшей землей, увядших, зеленых, мятых, перезревших, пораженных болезнями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями.
Подготовка и обработка перед использованием	Инспектируют, моют, очищают от кожицы. Подготовка в соответствии с технологической картой. Мойка, обработка в 10% солевом или 3% уксусном растворе сырых овощей, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки.
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов подтверждаются декларациями о соответствии

Проверка при входном контроле

<b>Спецификация 17</b>		
<b>Наименование продукта</b>	<b>Зелень укропа, петрушки свежая</b>	
<b>Нормативные документы</b>	<b>Петрушка ГОСТ Р 55904-2013, укроп ГОСТ 32856-2014, лук зеленый свежий ГОСТ Р 55652-2013 ТР ТС 021/2011</b>	
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто);</li> <li>- дата сбора и дата упаковывания;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- информация о выращивании в защищенном грунте (в соответствующем случае);</li> <li>- особый способ обработки (при проведении обработки)</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul>	<b>Проверка при входном контроле</b>
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка	Пакеты из полимерных и комбинированных материалов, и другие виды упаковки, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011. Свежая зелень может быть упакована в виде пучков. По согласованию с потребителем свежую зелень допускается не упаковывать в потребительскую упаковку.	
- транспортная упаковка	Ящики картонные, мешки полипропиленовые.	
Условия хранения	Зелень сушеная хранится в чистых, хорошо вентилируемых помещениях или условия, указанные на маркировке.	
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.	
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о подтверждении соответствия - декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, входной контроль. Правила приемки ГОСТ Р 55904, ГОСТ 32856.	
Характеристика	<p>Листья свежие, целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, не поврежденные, без насекомых вредителей, без излишней влажности, не пожелтевшие, без примеси сорных растений.</p> <p>Запах и вкус: хорошо выраженные, свойственные петрушке, укропу, луку.</p> <p>Не допускается наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, минеральных и посторонних примесей, включая землю.</p>	
Подготовка или обработка перед использованием	Подготовка в соответствии с технологической картой. Мойка, обработка в 10% солевом или 3% уксусном растворе зелени, предназначенной для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки.	
Показатели безопасности	Токсичные элементы, пестициды, радионуклиды, ГМО подтверждаются декларациями о соответствии. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.	

<b>Спецификация 18</b>			
Наименование продукта, нормативные документы	Консервы натуральные: «Кукуруза сахарная в зернах», по ГОСТ Р 53958-2010, <b>Горошек зеленый консервированный</b> по ГОСТ Р 54050-2010, ТР ТС 021/2011		
Состав:	В соответствии с маркировкой		
Требования к специфической маркировке	<p>В соответствии с техническими регламентами Таможенного союза: ТР ТС 022/2011. (ДП-04-01-2019)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> <li>- дополнительно должно быть указано «стерилизованная»;</li> <li>- состав пищевой продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции));</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ), энергетическая ценность в ккал и кДж.</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul>	<b>Проверка при входном контроле</b>	
Методы упаковки и поставки:	Металлические банки: не ржавые, не деформированные без нарушения герметичности банок, не бомбажные.		
-потребительская упаковка	Ящики картонные или другая упаковка, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011		
- транспортная упаковка			
Срок годности и условия хранения	Срок годности и условия хранения продукции в соответствии с маркировкой. При хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.		
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, входной контроль. Правила приемки по ГОСТ 26313.		
Характеристики	<p><b><u>Кукуруза сахарная в зернах</u></b>  <u>Внешний вид:</u> зерна целые, правильно срезанные, с одинаковой глубиной срезы, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц листового покрова и шелковистых нитей.  <u>Вкус и запах:</u> свойственные вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без постороннего привкуса и запаха.  <u>Цвет:</u> белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке.  <u>Консистенция:</u> мягкая, однородная, без чрезмерной плотности.  <u>Качество заливочной жидкости:</u> прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком.</p> <p><b><u>Горошек зеленый консервированный</u></b>  <u>Внешний вид:</u> зерна целые, без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета.  <u>Вкус и запах:</u> натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего привкуса и запаха.  <u>Цвет:</u> зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в единице фасовки.  <u>Консистенция:</u> мягкая, однородная  <u>Качество заливочной жидкости:</u> прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком.</p>		
Обработка перед использованием	Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают. Продукт подвергают термической обработке (кипячению).		

**Спецификация 18**

Показатели безопасности	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, олово (для консервов в сборной жестяной таре), пестициды, радионуклиды подтверждаются декларациями о соответствии.
Микробиологические показатели:	Требования промышленной стерильности (Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>V.polutuxa</i> , негазиобразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> , мезофильные клостридии кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> , неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и или дрожжи).

<b>Спецификация 19</b>		
<b>Наименование продукта</b>	<b>Дрожжи хлебопекарные сухие</b>	
Нормативная документация	ГОСТ Р 54845-2011, другой технической документации, ТР ТС 021/2011	
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011	
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011 (ДП-04-01-2019)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> <li>- состав пищевой продукции;</li> <li>- сорт;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто);</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul>	<b>Проверка при входном контроле</b>
Методы упаковки и поставки (потребительская, транспортная упаковка)	Дрожжи в транспортной и потребительской таре (коробки, пачки, пакеты, пакетики, мешки полипропиленовые) из материалов, которые обеспечивают прочность упаковки и соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011.	
Условия хранения и срок годности	Сухие вентилируемые помещения с температурой от 0 до +4 <sup>0</sup> С или температурно-влажностные режимы хранения, установленные изготовителем продукции.	
Критерии приемки, относящиеся к безопасности, нормативные документы	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, входной контроль Правила приемки по ГОСТ Р 54845.	
Физические характеристики	Равномерный цвет, отсутствие постороннего запаха, гнилостного и запаха плесени	
Подготовка или обработка перед использованием	Освобождение от упаковки, внешний осмотр. Дрожжи прессованные сухие перед употреблением освобождают от упаковки, разводят в теплой воде с температурой 30-35 <sup>0</sup> С.	
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, пестицидов подтверждаются декларациями о соответствии	
Микробиологические показатели	БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, S.aureus, плесени	

<b>Спецификация 20</b>		
<b>Наименование продукта</b>	<b>Крахмал картофельный</b>	
Нормативные документы	ГОСТ Р 53876-2010, ТР ТС 021/2011	
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской упаковке, ТР ТС 022/2011	
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011. (ДП-04-01-2019)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> <li>- состав пищевой продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто);</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul>	<b>Проверка при входном контроле</b>
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка; - транспортная упаковка	В транспортной и потребительской таре (коробки, пачки, пакеты, пакетики, мешки полипропиленовые) из материалов, которые обеспечивают прочность тары и соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011.	
Условия хранения и срок годности	Хорошо проветриваемые помещения с относительной влажностью не более 75% или температурно-влажностные режимы хранения, установленные изготовителем продукции. Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.	
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, входной контроль. Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений. Правила приемки по ГОСТ Р 53876.	
Характеристики	Внешний вид: однородный, порошкообразный продукт белого цвета. Запах свойственный крахмалу, без постороннего.	
Подготовка или обработка перед использованием	-	
Показатели безопасности	Токсичные элементы, пестициды, подтверждаются декларациями о соответствии. Не допускается присутствие металломагнитных примесей.	
Микробиологические показатели	Патогенные в т.ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, дрожжи, плесени	

<b>Спецификация 21</b>		
<b>Наименование продукта</b>	<b>Сахар-песок</b>	
Нормативные документы	ГОСТ 33222-2015, ТР ТС 021/2011	
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011	
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, (ДП-04-01-2019) ГОСТ 33222-2015:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование и категория сахара;</li> <li>- происхождение по виду сырья;</li> <li>- состав пищевой продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (номинальная масса упаковочной единицы);</li> <li>- год изготовления и дата фасования;</li> <li>- содержание диоксида серы при содержании, превышающем 10мг/кг;</li> <li>- наименование и количество антислеживающего агента (для сахарной пудры);</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul>	<b>Проверка при входном контроле</b>
Методы упаковки и поставки	Сахар в транспортной и потребительской упаковке (коробки, пачки, пакеты, пакетики, мешки полипропиленовые) из материалов, которые обеспечивают прочность тары и соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011.	
Условия хранения и срок годности	Температура не выше 25 <sup>0</sup> С, относительная влажность не выше 70% и принципа товарного соседства Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.	
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, горловина мешков с сахаром защита машинным способом, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, входной контроль. Правила приемки по ГОСТ 12569	
Характеристики продукта	Сладкий, без посторонних привкуса и запаха. Цвет: белый до белого с желтоватым оттенком	
Подготовка или обработка перед использованием	Мешки с сахаром очищают с поверхности щеткой, а затем аккуратно вспарывают по шву. Сахар-песок в транспортной упаковке просеивают через сито с размером ячеек не более 2-3 мм.	
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, пестицидов подтверждаются декларациями о соответствии	
Микробиологические показатели	-	

**Спецификация 22**

<b>Спецификация 22</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Соль поваренная пищевая</b> <b>Соль поваренная пищевая йодированная</b>
Нормативные документы	ГОСТ Р 51574-2000, ТР ТС 021/2011
Требования специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011 (ДП-04-01-2019), ГОСТ Р 51574-2000:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> <li>- сорт;</li> <li>- состав пищевой продукции (добавки, при их применении);</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто);</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж. (может не указываться);</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul>
Методы упаковки и поставки: - потребительская тара	Пакеты из полимерных материалов, полипропилена, бумажные пачки и пакеты, ламинированные пакеты, и другие виды упаковки, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная тара	Ящики картонные, мешки полипропиленовые, бумажные многослойные мешки
Условия хранения	Сухие помещения. Для йодированной соли необходимо избегать попадания прямых солнечных лучей.
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, входной контроль. Правила приемки по ГОСТ Р 51574.
Характеристика	Кристаллический сыпучий продукт белого цвета (экстра, высший сорт), белый или серый для 1 и 2 сорта, соленый, без посторонних примесей и запахов
Показатели безопасности	Токсичные элементы, йод (для йодированной соли) подтверждаются декларациями о соответствии

**Проверка при входном контроле**

**Спецификация 23**

<b>Наименование продукции, нормативные документы</b>	<b>Консервы мясные, говядина тушеная</b> ГОСТ 32125-2013 ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013		
Состав	На транспортной и потребительской таре в соответствии с рецептурами, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013		
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто);</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности; условия хранения;</li> <li>- в маркировке у</li> <li>- информация о группе мясной продукции ("мясные"), виде мясной продукции ("консервы");</li> <li>- информация о виде консервов ("кусковые");</li> <li>- сорт;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- подготовка к употреблению (рекомендуется разогреть);</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul>	<b>Проверка при входном контроле</b>	
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка	Банки жестяные цилиндрические круглые для консервов. Банки алюминиевые глубокой вытяжки с легко вскрываемыми крышками. Банки стеклянные для консервов или другая упаковка, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011		
- транспортная упаковка	Ящики из гофрированного картона, ящики дощатые.		
Условия хранения и срок годности	Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре указанной изготовителем. Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.		
Критерии приемки, относящиеся к безопасности,	Целостность упаковки, отсутствие бомбажа, ржавчины, наличие маркировки, товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность продукции, (сведения о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации), входной контроль. Правила приемки по ГОСТ 8756.0.		
Характеристики продукта	Запах, вкус свойственные тушеному мясу, без посторонних и признаков порчи. Мясо кусочками произвольной массы не менее 30г, без грубой соединительной ткани, крупных лимфатических узлов и кровеносных сосудов		
Подготовка перед использованием	Промыть банки под проточной водой, вытереть		
Показатели безопасности	Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды подтверждаются декларациями о соответствии		
Микробиологические показатели	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, <i>L.monocytogenes</i> , Промышленная стерильность ( КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>V. Cereus</i> , <i>S. Aureus</i> Сульфитредуцирующие клостридии).		

<b>Спецификация 24</b>	
Наименование группы продукции	<b>Мясо говядина бескостная замороженная, ГОСТ 31797-2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013</b>
Состав, включая пищевые добавки	Указан на транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013.
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка - в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013 (ДП-04-01-2019)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто);</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- термическое состояние;</li> <li>- срок годности; условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul> <p>Для продукции, упакованной с применением вакуума, модифицированной газовой атмосферы – упаковано под вакуумом, упаковано с применением газовой атмосферы.</p>
Методы упаковки и поставки:	<p><u>Потребительская тара (внутренняя упаковка):</u> Упаковка из полимерных материалов или других материалов, разрешенных к применению в установленном порядке.</p> <p><u>Транспортная тара (внешняя упаковка):</u> Ящики картонные.</p>
Условия хранения и срок годности	<p>Хранение при температуре:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не выше минус 18 °С и относительной влажности 95-98% для замороженной продукции или, указанные на маркировке</li> </ul> <p>Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.</p>
Критерии приемки, относящиеся к безопасности,	<p>Целостность упаковки, отсутствие следов размораживания для замороженной продукции. Наличие маркировки, товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность продукции (ветеринарные сопроводительные документы), входной контроль.</p> <p>Не допускается к приемке мясо и мясное сырье</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подвергнутые дефростации в период хранения;</li> <li>- имеющие признаки порчи;</li> <li>- имеющие температуру выше <b>минус 8 градусов Цельсия</b>, с механическими примесями, а также с несвойственными мясу цветом, запахом.</li> </ul>
Характеристики продукта	<p>Температура продукта: не выше минус 8 °С для замороженной мясной продукции в любой точке измерения;</p> <p>Мясо, мясопродукты должны быть свежими, без постороннего запаха, загрязнений, кровоподтеков.</p>
Подготовка перед использованием	Размораживание, зачистка, мойка
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов подтверждается декларациями о соответствии
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, <i>L.monocytogenes</i> , подтверждается декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами.

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация 25</b>	
<b>Наименование продукции</b>	<b>Мясо птицы (тушки, части тушек – филе)) охлажденное, филе индейки охлажденное</b>
Нормативные документы	ГОСТ 31962-2013, ГОСТ Р 52820-2007, ТР ТС 021/2011
Состав	-
Требования к специфической маркировке	Маркировка - в соответствии с ТР ТС 022/201 (ДП-04-01-2019) - наименование продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; условия хранения; - термическое состояние; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж. - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.
Методы упаковки и поставки:	Специализированным автотранспортом, обеспечивающим установленные изготовителем условия хранения и транспортирования
- потребительская упаковка (для отрубов):	Упаковка из полимерных материалов или других материалов, соответствующих требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная	Ящики картонные.
Условия хранения и срок годности	Хранение при температуре: - от 0 °С до 4 °С для охлажденной продукции. Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности,	Целостность упаковки, отсутствие следов подмораживания для охлажденной продукции, наличие маркировки, выборочный контроль при приемке. Наличие ветеринарного свидетельства (кода), (справки), входной контроль. Правила приемки по ГОСТ 28825. К приемке не допускается мясо птицы: недоброкачественное по органолептическим показателям имеющее признаки порчи, посторонние запахи, включения; имеющее температуру в толще мышц <b>выше плюс 4 градусов Цельсия – для охлажденного</b> ; имеющее темную пигментацию, остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, фекальные загрязнения, видимые кровяные сгустки.
Характеристики продукта	Температура продукта: - от 0 °С до 4 °С для охлажденной продукции в любой точке измерения. Мясо кури: цвет кожи - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; цвет мышечной ткани - от бледно-розового до розового. Запах – свойственный свежему мясу птицы. Тушки и филе чистые, хорошо обескровленные. Филе индейки: от бледно-розового до розового. Запах специфический, свойственный мясу индеек.
Подготовка перед использованием	Зачистка, мойка, нарезка в соответствии с требованиями технологических карт
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксины подтверждаются ветеринарными сопроводительными документами
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, <i>L.monocytogenes</i> , подтверждаются ветеринарными сопроводительными документами

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация 26</b>	
Наименование продукта	<b>Яйца куриные пищевые «диетические» Яйца куриные пищевые столовые 1 категории</b> ГОСТ 31654-2012, ТР ТС 021/2011

<b>Спецификация 26</b>	
Состав	Не требуется
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011. (ДП-04-01-2019)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто);</li> <li>- дата производства (дата сортировки);</li> <li>- срок годности; условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul> <p>На маркировке указывают: вид (диетические – Д, столовые – С); категорию (первая – 1).</p>
Методы упаковки и поставки	Яйца упаковывают отдельно по видам и категориям. Тара, упаковочные материалы (бугорчатые прокладки) и скрепляющие средства должны обеспечивать сохранность, целостность скорлупы, качество, товарный вид, быть неповрежденными, чистыми, сухими, без постороннего запаха и гарантировать безопасность яиц при транспортировании и хранении, изготовлены из материалов, которые соответствуют ТР ТС 005/2011.
- потребительская упаковка	Пленка ПВХ «Пластик»; пластиковые контейнеры; бугорчатые прокладки.
- транспортная упаковка	Ящики из гофрированного картона
Условия хранения и срок годности	Установленные изготовителем продукции. <b>Являются аллергеном.</b>
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Отсутствие следов намокания, загрязнений; повреждений скорлупы, пятен крови и помета. Наличие маркировки, ветеринарного свидетельства (справки), входной контроль. <b>Ограничения по применению продукта: группа потребителей, имеющих непереносимость и/или аллергические реакции на яйца.</b>
Характеристики продукта	Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Допускается: <ul style="list-style-type: none"> <li>- на скорлупе диетических яиц наличие единичных точек или полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц);</li> <li>- на скорлупе столовых яиц - пятен, точек и полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц), занимающих не более 1/8 ее поверхности.</li> </ul>
Подготовка или обработка перед использованием	Освобождение от упаковки, внешний осмотр, обработка (мойка, дезинфекция) в отведенном месте в специально промаркированных емкостях (ведрах, ваннах) в соответствии с инструкцией.
Показатели безопасности	Токсичные элементы, пестициды, антибиотики подтверждаются ветеринарными сопроводительными документами
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы подтверждаются ветеринарными сопроводительными документами

Проверка при входном контроле

<b>Спецификация № 27</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Масложировая продукция: Подсолнечное масло</b> ГОСТ 1129-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011.
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 024/2011 (ДП-04-01-2019)
Требования к специфической маркировке	Маркировка – в соответствии ТР ТС 022/2011, ТР ТС 024/2011. <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукции;</li> <li>- марка продукции (для масла растительного);</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто или объем продукта);</li> <li>- дата производства (дата розлива);</li> <li>- срок годности; условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul>
Методы упаковки и поставки:	Автотранспортом
- потребительская упаковка	Баночки из полимерных материалов, бутылки из полимерных материалов соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011.
- транспортная упаковка	Ящики картонные из материалов, которые обеспечивают прочность тары и соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011.
Условия хранения и срок годности	Температура от минус 20 <sup>0</sup> С до +15 <sup>0</sup> С или температурно-влажностные режимы хранения, установленные изготовителем продукции.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, потребительская тара с растительным маслом герметично укупорена колпачками, пробками или крышками, соответствующими требованиям ТР ТС 005/2011, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, информации о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации, выборочный контроль при приемке. Правила приемки масла растительного по ГОСТ 32190-2013.
Характеристики	Равномерный цвет, отсутствие постороннего запаха. Растительное масло - прозрачное, без осадка.
Подготовка перед использованием	-
Показатели безопасности	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, железо, медь), микотоксины, пестициды, афлатоксин В1, показатели окислительной порчи, бенз(а)пирен, радионуклиды подтверждаются декларациями о соответствии
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г, Дрожжи, Плесени подтверждаются декларациями о соответствии

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация 28</b>	
Наименование продукта	Консервы овощные. Икра из кабачков, ГОСТ Р 51926-2002, ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с рецептурами.
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – соответствии с ТР ТС 022/2011 (ДП-04-01-2019)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> <li>- дополнительно на этикетке с икрой указывают «из обжаренных кабачков» или «уваренных кабачков»;</li> <li>- состав пищевой продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции));</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ), энергетическая ценность в ккал и кДж.</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul>
Методы упаковки и поставки: - потребительская тара	Металлические банки или стеклянные: не ржавые, не деформированные без нарушения герметичности банок, не бомбажные.
- транспортная упаковка	Ящики картонные или другая упаковка, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
Срок годности и условия хранения	Срок годности и условия хранения продукции в соответствии с маркировкой. При хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, входной контроль. Правила приемки по ГОСТ 26313.
Характеристики продукта	<p><i>Внешний вид:</i> однородная, равномерно измельченная масса.</p> <p><i>Консистенция:</i> мажущаяся.</p> <p><i>Вкус и запах:</i> приятный, свойственный икре кабачковой, без посторонних запахов и привкусов, без привкуса прогорклого масла.</p> <p><i>Цвет:</i> однородный, от желтого, до светло-коричневого.</p>
Подготовка или обработка перед использованием	Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.
Показатели безопасности	Токсичные элементы, микотоксины, нитраты, пестициды, радионуклиды подтверждаются декларациями о соответствии
Микробиологические показатели	Требования промышленной стерильности (Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>V. polymyxa</i> , негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> , мезофильные клостридии кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> , неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и или дрожжи).

Проверка при входном контроле

<b>Спецификация 29</b>	
Наименование продукта	Кислота уксусная для пищевой промышленности
Нормативные документы	ГОСТ Р 55982-2014, ТР ТС 021/2011
Состав	На транспортной и потребительской таре в соответствии ТР ТС

	029/2012. Состав не требуется указывать для уксуса, полученного из одного вида продовольственного сырья (без добавления других компонентов)	<b>Проверка при входном контроле</b>
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии ТР ТС 022/2011, (ДП-04-01-2019)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукции;</li> <li>- состав (может не указываться при получении уксуса из одного вида сырья, без добавления других компонентов);</li> <li>- количество пищевой продукции (номинальный объем);</li> <li>- массовая концентрация уксусной кислоты;</li> <li>- дата производства;</li> <li>- срок годности условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж. (может не указываться);</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- способ употребления;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- информация о добровольном подтверждении соответствия.</li> </ul>	
Методы упаковки и поставки:	Стекланные специализированные бутылки, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011	
- потребительская упаковка	Стекланные специализированные бутылки, бутылки, стекланные банки, полиэтиленовые бочки, ящики картонные, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011.	
- транспортная упаковка		
Условия хранения	Закранные складские помещения, защищенные от воздействия прямых солнечных лучей и осадков или условия хранения, установленные изготовителем.	
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.	
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость (может быть сертификат о добровольном подтверждении соответствия), входной контроль. Правила приемки по ГОСТ Р 55982-2014.	
Характеристика	Бесцветная прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка. Вкус кислый, характерный для уксусной кислоты, без постороннего запаха.	
Подготовка или обработка перед использованием	1% раствор столового уксуса используется для смачивания ткани и протирания полок шкафов для хранения хлеба, обработки сырых овощей.	
Показатели безопасности	-	
Микробиологические показатели	-	

<b>Спецификация 30</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Рыба морожена (горбуша, минтай, хек)</b> ГОСТ 32366-2013, СанПиН 2.3.2.1078-01, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) ТР ЕАЭС 040/2016 (с 01.09.2017г.), ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ГОСТ Р 51074 (на переходный период), ТР ТС 022/2011, ТР ЕАЭС 040/2016 (с 01.09.2017г.)
Требования специфической маркировке	<p>Маркировка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукции;</li> <li>- термическое состояние;</li> <li>- вид разделки;</li> <li>- сорт (при наличии);</li> <li>- массовая доля глазури в процентах (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции);</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто без глазури для глазированной рыбы);</li> <li>- дата производства, (дата фасования, для рыбы, расфасованной в потребительскую упаковку);</li> <li>- срок годности, условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж. (может не указываться);</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- информация о подтверждении соответствия.</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке Союза (с 01.01.2017г.)</li> </ul>
Методы упаковки и поставки: потребительская упаковка	Пакеты или мешки из полимерных материалов и другие материалы, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная упаковка	Картонные ящики или коробки, мешки бумажные с полипропиленовым внутренним слоем и другие материалы, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011. В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного вида, наименования, сорта.
Условия хранения	Температура не выше минус 18 °С. Условия хранения, указанные на маркировке.
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность продукции (сведения о декларацию о соответствии, ветеринарное свидетельство (справка), Оформление ветеринарных сопроводительных документов с реквизитами, в том числе с уникальным идентификационным номером и иной информацией производится в электронной форме (с 01.01.2018г). <b>Правила приемки ГОСТ 7631, ГОСТ 31339. Аллерген.</b>
Характеристика	<p>Поверхность рыбы чистая, естественной окраски.</p> <p>Консистенция после размораживания плотная, запах свойственный свежей рыбе.</p>
Подготовка перед использованием	Подготовка сырья: размораживание, зачистка или в соответствии с требованиями технологических карт.
Показатели безопасности	Токсичные элементы, пестициды, полихлорированные бифенилы, радионуклиды, паразитологические показатели, диоксины* подтверждаются декларациями о соответствии, ветеринарными свидетельствами или справками.
Микробиологические показатели	Патогенные в т.ч. сальмонеллы, <i>Listeria monocytogenes</i> , КМАФАнМ, БГКП, <i>S. aureus</i> , <i>V. parahaemolyticus</i> .

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация 31</b>	
<b>Наименование продукции</b>	<b>Салат из морской капусты</b>
Нормативные документы	Документ, в соответствии с которым изготовлен, СанПиН 2.3.2.1078-01, Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), ТР ЕАЭС 040/2016 (с 01.09.2017г.), ТР ТС 021/2011.
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с рецептурами, ГОСТ Р 51074, ТР ТС 022/2011 (с 01.09.2017г).
Требования к специфической маркировке	Маркировка – в соответствии с ГОСТ Р 51074 (на переходный период), законодательством РФ, ТР ТС 022/2011 (с 01.09.2017г). - наименование продукции; - количество пищевой продукции; - дата производства; - срок годности, условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - информация о подтверждении соответствия. - единый знак обращения продукции на рынке Союза (с 01.01.2017г.)
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка; - транспортная упаковка	Банки жестяные, без деформации, ржавчины. Не допускаются к приемке консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, банки с ржавчиной, деформированные, без маркировки (этикеток). Ящики картонные.
Условия хранения	Хранение при температуре от 0 до +25 <sup>0</sup> С или условия, указанные на маркировке
Срок годности	Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности продукции	Наличие маркировки, товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность продукции (декларация о соответствии), входной контроль.
Характеристики продукта	Цвет: от оливкового до темно-коричневого. Консистенция плотная, эластичная. Вкус и запах свойственные морской капусте, без посторонних привкусов и запаха. Без посторонних примесей
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов подтверждаются декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП, S. Aureus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, плесени, дрожжи

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация 32</b>	
Наименование продукта	<b>Консервы рыбные натуральные (сайра)</b>
Нормативные документы	ГОСТ 13865-2000, СанПиН 2.3.2.1078-01, Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), ТР ЕАЭС 040/2016 (с 01.09.2017г.), ТР ТС 021/2011.
Состав	На транспортной и потребительской таре в соответствии с рецептурами, ГОСТ Р 51074.
Требования к специфической маркировке	Маркировка – в соответствии с ГОСТ Р 51074, законодательством РФ (на переходный период), ТР ТС 022/2011 (с 01.09.2017г). <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции;</li> <li>- дата производства;</li> <li>- срок годности, условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- информация о подтверждении соответствия;</li> <li>- - единый знак обращения продукции на рынке Союза (с 01.01.2017г.)</li> </ul>
Методы упаковки и поставки: - потребительская тара	Не допускаются к приемке консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, банки с ржавчиной, деформированные, без маркировки.
- транспортная тара	Ящики картонные.
Условия хранения	Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре указанной изготовителем. Является аллергеном, хранится так, чтобы исключить перекрестное загрязнение другие продуктов.
Срок годности	Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, наличие маркировки, товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность продукции, входной контроль. Правила приемки ГОСТ 8756.0
Характеристики продукта	Запах, вкус, характерные, без посторонних и признаков порчи.
Показатели безопасности	Токсичные элементы, диоксины, гистамины, нитрозамины, пестициды, полихлорированные бифенилы и радионуклиды подтверждаются декларациями о соответствии
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S. aureus, Сульфитредуцирующие клостридии, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, L. monocytogenes, плесени, дрожжи подтверждаются декларациями о соответствии

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация 33</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Рыба соленая – сельди соленые</b> ГОСТ 815-2004, ГОСТ 1084-88, ГОСТ 9862-90, ГОСТ 32807-2014, СанПиН 2.3.2.1078-01, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) ТР ЕАЭС 040/2016 (с 01.09.2017г.), ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ГОСТ Р 51074 (на переходный период), ТР ТС 022/2011, ТР ЕАЭС 040/2016 (с 01.09.2017г.)
Требования специфической маркировке	Маркировка: - наименование продукции; - вид разделки; - сорт (при наличии); - масса нетто; - масса рыбы без жидкой части; - дата производства, - срок годности, условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж. (может не указываться); - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - информация о подтверждении соответствия. - единый знак обращения продукции на рынке Союза (с 01.01.2017г.)
Методы упаковки и поставки: потребительская упаковка	Ведро, банки из полимерных материалов и другие материалы, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная упаковка	Картонные ящики или коробки и другие материалы, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011. В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного вида, наименования, сорта.
Условия хранения	Условия хранения, указанные на маркировке.
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность продукции (сведения о декларации о соответствии, ветеринарное свидетельство (справка), Оформление ветеринарных сопроводительных документов с реквизитами, в том числе с уникальным идентификационным номером и иной информацией производится в электронной форме (с 01.01.2018г). <b>Правила приемки ГОСТ 7631, ГОСТ 31339. <u>Аллерген.</u></b>
Характеристика	Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Консистенция нежная, сочная, запах свойственный соленой рыбе, без постороннего
Подготовка перед использованием	Очистка или в соответствии с требованиями технологических карт.
Показатели безопасности	Токсичные элементы, пестициды, полихлорированные бифенилы, радионуклиды, паразитологические показатели, гистамин, диоксины* подтверждаются декларациями о соответствии, ветеринарными свидетельствами или справками.
Микробиологические показатели	Патогенные в т.ч. сальмонеллы, <i>Listeria monocytogenes</i> , КМАФАнМ, БГКП, <i>S. aureus</i> , <i>V. parahaemolyticus</i> . Сульфитредуцирующие клостридии

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация 34</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Напиток кофейный</b> ГОСТ Р 50364-92, <b>какао-порошок</b> ГОСТ 108-2014, ТР ТС 021/2011
<b>Состав</b>	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011.
<b>Требования к специфической маркировке</b>	Маркировка – в соответствии ТР ТС 022/2011 (ДП-04-01-2019) <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто);</li> <li>- дата производства;</li> <li>- срок годности;</li> <li>условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul>
<b>Методы упаковки и поставки:</b> - потребительская упаковка	Пачки из бумаги, картона, комбинированных материалов или другая упаковка, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
<b>транспортная упаковка</b>	Коробки картонные
<b>Условия хранения</b>	Чистые складские помещения, условия хранения, установленные изготовителем.
<b>Срок годности</b>	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
<b>Критерии приемки, относящиеся к безопасности</b>	Наличие маркировки, информации о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации, входной контроль. Правила приемки по ГОСТ 32170.
<b>Характеристика</b>	<b>Какао-порошок:</b> Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Не допускается серый оттенок. При растирании между пальцами не должен давать ощущения крупинок. Вкус и аромат свойственный какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов. <b>Напиток кофейный:</b> порошкообразный, наличие комков не допускается. Цвет коричневый разной степени интенсивности Вкус и аромат свойственный данному продукту.
<b>Показатели безопасности</b>	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, кофеин (у кофейного напитка) подтверждаются декларациями о соответствии
<b>Микробиологические показатели</b>	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), сальмонеллы, дрожжи, плесени

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация 35</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Соки фруктовые (1 л и 0,2 л детские)</b>
Нормативные документы	ГОСТ 32103-2013, ГОСТ 32920-2014 ТР ТС 021/2011, ТР ТС 023/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с рецептурами.
Требования к специфической маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 023/2011, (ДП-04-01-2019) - наименование продукции; - количество пищевой продукции; - дата производства; - срок годности; - условия хранения; - допускается надпись «пастеризованный» для пастеризованных соков, «стерилизованный» для стерилизованных соков; - допускается надпись «перед употреблением взбалтывать»; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж. - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза. - возраст ребенка, рекомендации по применению, условия и срок хранения после вскрытия потребительской упаковки.
Методы упаковки и поставки:	Автотранспортом (чистый, специализированный)
- потребительская упаковка	Пакеты тетра-пак, упаковка из полимерных и комбинированных материалов и др., соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная упаковка	Ящики картонные и др., соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011.
Условия хранения	Температура хранения не выше +25 <sup>0</sup> С или в соответствии с условиями, указанными на маркировке.
Срок годности	Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации, входной контроль. Правила приемки по ГОСТ 26313.
Характеристики продукта	Внешний вид и консистенция: Неосветленные соки – мутная жидкость, прозрачность необязательна. Соки с мякотью – однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью. Цвет: однородный по всей массе, свойственный цвету используемых овощей, фруктов или их смеси.
Показатели безопасности	Токсичные элементы, микотоксины патулин, нитраты, пестициды, радионуклиды (для соков, изготовленных из дикорастущих ягод) подтверждаются декларациями о соответствии
Микробиологические показатели	Пастеризованные соки: Плесневые грибы, КМАФАнМ, бактерии семейства Enterobacteriaceae, В.сегеус, Дрожжи Соки из фруктов, соки из овощей, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы: КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Дрожжи, Плесени, Молочнокислые микроорганизмы. Подтверждаются декларациями о соответствии.
<b>Спецификация 36</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Чай черный</b>
Нормативные документы	ГОСТ 32573-2013, ТР ТС 021/2011
Состав	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011.

**Проверка при входном контроле**

Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии ТР ТС 022/2011, (ДП-04-01-2019)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции;</li> <li>- дата производства;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж. (может не указываться);</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul>	<b>Проверка при входном контроле</b>
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка	Пакеты из бумаги, картона, комбинированных материалов или другая упаковка, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011	
транспортная упаковка	Коробки картонные	
Условия хранения	Чистые складские помещения, условия хранения, установленные изготовителем.	
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.	
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации, входной контроль. Правила приемки по ГОСТ 32170.	
Характеристика	<p>В чае не допускаются плесень, затхлость, кислотность, желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы.</p> <p>Аромат и вкус: нежный аромат, приятный терпкий;</p> <p>Настой: яркий, прозрачный;</p> <p>Цвет: однородный, коричнево-красный или коричневый.</p>	
Показатели безопасности	Токсичные элементы подтверждаются декларациями о соответствии	
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, плесени	

<b>Спецификация 37</b>	
Наименование продукта	<b>Маринады овощные – огурцы консервированные</b> (только с лимонной кислотой) ГОСТ Р 52477-2005, <b>овощи соленые квашеные (огурцы)</b> ГОСТ Р 53972-2010, ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с рецептурами.
Требования к специфической маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011(ДП-04-01-2019) - наименование продукции; - количество пищевой продукции; - дата производства (изготовления); - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж. - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.
Методы упаковки и поставки: - потребительская тара	Упаковка из полимерных материалов, стеклянные банки, металлические банки и др., соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011 Банки без ржавчины, деформации
- транспортная упаковка	Ящики картонные.
Условия хранения	Температура хранения от 0 <sup>0</sup> С до 25 <sup>0</sup> С или в соответствии с условиями, указанными на маркировке.
Срок годности	Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, информации о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации, входной контроль. Правила приемки по ГОСТ 27853.
Характеристики продукта	<i>Внешний вид:</i> огурцы целые однородные по размеру и конфигурации, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. Допускается наличие единичных экземпляров неравномерных по размеру плодов для обеспечения массы нетто. <i>Вкус и запах:</i> приятный, слабокислый или кислый, или кисло-сладкий, свойственный маринованным, соленым или квашеным огурцам.
Подготовка или обработка перед использованием	Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.
Показатели безопасности	Токсичные элементы, микотоксины, нитраты, пестициды, радионуклиды подтверждаются декларациями о соответствии
Микробиологические показатели	Требования промышленной стерильности (Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>V.polymyxa</i> , негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfrin-gens</i> , мезофильные клостридии кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfrin-gens</i> , неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и или дрожжи).

Проверка при входном контроле

<b>Спецификация 38</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Плоды шиповника</b>
Нормативные документы	ГОСТ 1994-93, ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с рецептурами.
Требования к специфической маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011 (ДП-04-01-2019) <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции;</li> <li>- дата производства (изготовления);</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul>
Методы упаковки и поставки: - потребительская тара	Упаковка из полимерных материалов, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная упаковка	Мешки полипропиленовые, полиэтиленовые и другие виды упаковки, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011.
Условия хранения	В сухих, чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях, не зараженных вредителями. На стеллажах, установленных на расстоянии не менее 15см от пола, с укладкой в штабель высотой не более 2,5см.
Срок годности	Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, информации о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации, входной контроль.
Характеристики продукта	Цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек. Форма разнообразная, Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, более или менее морщинистая. Цвет от оранжево-красного до буровато-красного. Вкус кисловато-сладкий, слегка вяжущий. Запах свойственный сырью.
Подготовка или обработка перед использованием	В соответствие с рецептурой и технологической картой.
Показатели безопасности	
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, E.Coli, S. aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация 39</b>	
Наименование продукта	<b>Кислота аскорбиновая</b>
Нормативные документы	Федеральный закон от 12.04.2010 N 61-ФЗ «Об обращении лекарственных средств»
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка на первичной упаковке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование лекарственного препарата (международное непатентованное, или группировочное, или химическое, или торговое наименование),</li> <li>- номер серии,</li> <li>- дата выпуска;</li> <li>- срок годности,</li> <li>- дозировка или концентрация,</li> <li>- объем,</li> <li>- активность в единицах действия или количество доз;</li> </ul> <p>На вторичной (потребительской) упаковке хорошо читаемым шрифтом на русском языке указаны:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование лекарственного препарата (международное непатентованное, или группировочное, или химическое и торговое наименования),</li> <li>- наименование производителя лекарственного препарата,</li> <li>- номер серии,</li> <li>- дата выпуска,</li> <li>- номер регистрационного удостоверения,</li> <li>- срок годности,</li> <li>- способ применения,</li> <li>- дозировка или концентрация,</li> <li>- объем, активность в единицах действия либо количество доз в упаковке,</li> <li>- лекарственная форма,</li> <li>- условия отпуска,</li> <li>- условия хранения,</li> <li>- предупредительные надписи.</li> </ul>
Условия хранения	В соответствии с маркировкой
Срок годности	В соответствии с маркировкой
Критерии приемки, относящиеся к безопасности продукции	Наличие маркировки, свидетельства о государственной регистрации.
Характеристики продукта	Порошок для приготовления раствора
Подготовка или обработка перед использованием	Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация 40</b>	
Наименование продукта	<b>Повидло</b> ГОСТ 32099-2013, ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011.
Требования к специфической	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011 (ДП-04-01-2019)

<b>Спецификация 40</b>		
маркировке	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> <li>- состав пищевой продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто);</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ), энергетическая ценность в ккал и кДж.;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul> Указание для джемов на маркировке: <ul style="list-style-type: none"> <li>- стерилизованный, нестерилизованный;</li> <li>- с витамином С (для джемов витаминизированных аскорбиновой кислотой);</li> <li>- из сухофруктов (для джемов из сухофруктов).</li> </ul>	
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка	Ведро из полимерных материалов, банки стеклянные или металлические, и другие виды упаковки, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011 и обеспечивающие сохранность продукции до окончания срока годности	<b>Проверка при входном контроле</b>
- транспортная упаковка	Ящики картонные, мешки полипропиленовые, бумажные многослойные мешки	
Условия хранения	Стерилизованный от 0 <sup>0</sup> С до +25 <sup>0</sup> С, нестерилизованные от 2 <sup>0</sup> С до 10 <sup>0</sup> С, защищены от попадания прямых солнечных лучей или условия, указанные на маркировке.	
Срок годности	Срок годности продукции: стерилизованные в стеклянных банках - 24 месяца, в металлических банках - 12 мес., нестерилизованные - 6 месяцев или в соответствии с маркировкой. Сроки годности после вскрытия банки в соответствии с маркировкой.	
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, входной контроль. Правила приемки – ГОСТ 26313-84	
Характеристика	<u>Повидло</u> : однородная протертая масса без семян, косточек, посторонних запахов и привкусов. Не допускается засахаривание.	
Подготовка или обработка перед использованием	Повидло перед применением протирают через сито с размером ячеек не более 3 мм.	
Показатели безопасности	Токсичные элементы, пестициды, микотоксины (патулин), подтверждаются декларациями о соответствии	
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, дрожжи, плесени	

<b>Спецификация 41</b>		
<b>Наименование группы продукции</b>	<b>Колбасные изделия вареные охлажденные (сосиски)</b>	
Нормативные документы	ГОСТ Р 52196-2011; ГОСТ 33673-2015, ГОСТ 31498-2012 ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013	
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с рецептурами, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013.	
Требования к специфической маркировке	Маркировка - в соответствии ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, (ДП-04-01-2019) <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукции с указанием «мясной продукт категории (А, Б);</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто);</li> </ul>	<b>Проверка при</b>

<b>Спецификация 41</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности; условия хранения;</li> <li>- термическое состояние (охлажденный);</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul> <p>Для продукции, упакованной с применением вакуума, модифицированной газовой атмосферы – упаковано под вакуумом, упаковано с применением газовой атмосферы.</p>	
Методы упаковки и поставки: - первичная упаковка (Внутренняя упаковка);	Упаковка из полимерных материалов или других материалов, разрешенных к применению в установленном порядке: без применения вакуума и модифицированной газовой атмосферы, с применением вакуума, с применением модифицированной газовой среды.	
- упаковка для трансп-ки	Ящики картонные	
Условия хранения	Хранение при температуре: - от 0 °С до 6 °С и относительной влажности не более 85% для охлажденной продукции или в условиях, установленных изготовителем.	
Срок годности	Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.	
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, входной контроль.	
Характеристики продукции	<p>Сосиски должны быть свежими, без постороннего запаха, загрязнений, плесени, нарушений оболочек. Консистенция нежная, сочная. Цвет и вид на разрезе: розовый или светло розовый, фарш однородный, равномерно перемешан.</p> <p>Запах и вкус: без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей.</p> <p><b>Не допускаются:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнения на оболочке, рыхлый фарш; серый цвет батончиков;</li> <li>- нарушение целостности оболочки или упаковки при упаковывании под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды</li> </ul>	
Подготовка или обработка перед использованием	Освобождение от упаковки, зачистка оболочки	
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов, нитрозаминов и диоксинов подтверждаются декларациями о соответствии	
Микробиологические показатели	БГКП (колиформы), КМАФАнМ, сульфитредуцирующие клостридии, <i>S. aureus</i> , патогенные, в т.ч. сальмонеллы, <i>Listeria monocytogene</i>	
<b>Спецификация 42</b>		
<b>Наименование продукта</b>	<b>Продукты томатные концентрированные (томатная паста, томатное пюре)</b>	
Нормативные документы	ГОСТ Р 54678-2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 021/2011	
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с рецептурами.	
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 023/2011 (ДП-04-01-2019)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто);</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности; условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.;</li> </ul>	<b>Проверка при входном контроле</b>

<b>Спецификация 41</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul>
Методы упаковки и поставки: - потребительская тара	Упаковка из полимерных материалов, стеклянные бутылки и др., соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная упаковка	Ящики картонные и др., соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011.
Условия хранения	Температура хранения от 0 <sup>0</sup> С до 25 <sup>0</sup> С или в соответствии с условиями, указанными на маркировке.
Срок годности	Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, входной контроль. Правила приемки по ГОСТ 26313.
Характеристики продукта	<p>Внешний вид и консистенция: однородная концентрированная масса мажущей консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов</p> <p>Цвет: красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе</p> <p>Вкус и запах: свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха.</p>
Подготовка или обработка перед использованием	Упаковки обмывают, вытирают, вскрывают.
Показатели безопасности	Токсичные элементы, микотоксин патулин, нитраты, пестициды подтверждаются декларациями о соответствии
Микробиологические показатели	Мезофильные клостридии, молочнокислые микроорганизмы, неспорообразующие микроорганизмы, дрожжи, плесени подтверждаются декларациями о соответствии

**Спецификация № 43**

<b>Спецификация № 43</b>	
<b>Наименование продукции</b>	<b>Кондитерские изделия – конфеты (шоколадные)</b>
Нормативные документы	ГОСТ 4570-2014, ТР ТС 021/2011.
Требования к специфической маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011 (ДП-04-01-2019): - наименование пищевой продукции; - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж. - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.
Состав	В соответствии с рецептурами.
Методы упаковки и поставки:	Пакеты из полимерных материалов, пачки картонные, завертки и другие виды упаковки, соответствующие ТР ТС 005/2011
- потребительская упаковка	
- транспортная упаковка	Ящики картонные
Условия хранения	В соответствии с маркировкой
Срок годности	В соответствии с маркировкой
Критерии приемки, относящиеся к безопасности продукции	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации, входной контроль, приемка по ГОСТ 5904.
Характеристики продукта	<u>Форма:</u> разнообразная, деформация конфет не допускается <u>Вкус и запах:</u> характерный для рецептурных компонентов, используемых при изготовлении конфет, без посторонних запаха и вкуса, не допускаются посторонние вкусы и запахи. Конфеты, содержащие жиры не должны иметь салитого, прогорклого или неприятного послевкусия. Внешний вид: Шоколадные конфеты, конфеты в шоколадной глазури не должны иметь «поседения» или повреждения.
Группа уязвимых потребителей	<b>Потребители, имеющие аллергические реакции на молоко питьевое и продукты его переработки, орехи.</b>
Применение	<b>Используются для раздачи в качестве призов при проведении конкурсов</b>
Показатели безопасности	<b>Токсичные элементы</b> (свинец, кадмий, ртуть, мышьяк), <b>Микотоксины</b> Афлатоксин В <sub>1</sub> , <b>Пестициды, мг/кг</b>
Микробиологические показатели	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, БГКП, плесени, дрожжи (для конфет шоколадных)

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация 44</b>		
<b>Наименование продукта</b>	Консервы на фруктовой основе (пюре) ГОСТ 32099-2013, ТР ТС 021/2011	
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011.	
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011 (ДП-04-01-201)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> <li>- состав пищевой продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто);</li> <li>- гомогенизированное или протертое;</li> <li>-</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ), энергетическая ценность в ккал и кДж.;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</li> </ul> <p>Указание для джемов на маркировке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стерилизованный, нестерилизованный;</li> <li>- обогащенное витамином С (для витаминизированных аскорбиновой кислотой);</li> <li>- возраст ребенка, рекомендации по применению, условия и срок хранения после вскрытия потребительской упаковки.</li> </ul>	
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка	Ведро из полимерных материалов, банки стеклянные или металлические, и другие виды упаковки, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011 и обеспечивающие сохранность продукции до окончания срока годности	<b>Проверка при входном контроле</b>
- транспортная упаковка	Ящики картонные, мешки полипропиленовые, бумажные многослойные мешки	
Условия хранения	Стерилизованный от 0 <sup>0</sup> С до +25 <sup>0</sup> С, нестерилизованные от 2 <sup>0</sup> С до 10 <sup>0</sup> С, защищены от попадания прямых солнечных лучей или условия, указанные на маркировке.	
Срок годности	Срок годности продукции: стерилизованные в стеклянных банках - 24 месяца, в металлических банках - 12 мес., нестерилизованные - 6 месяцев или в соответствии с маркировкой. Сроки годности после вскрытия банки в соответствии с маркировкой.	
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, входной контроль. Правила приемки – ГОСТ 26313-84	
Характеристика	<u>Повидло</u> : однородная протертая масса без семян, косточек, посторонних запахов и привкусов. Не допускается засахаривание.	
Подготовка или обработка перед использованием	Повидло перед применением протирают через сито с размером ячеек не более 3 мм.	
Показатели безопасности	Токсичные элементы, пестициды, микотоксины (патулин), подтверждаются декларациями о соответствии	
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, дрожжи, плесени	

\* Диоксины, меламин определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

МАДОУ детский сад № 147 Система ХАССП	Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей. Технологические схемы.	Номер Приложение Е РК-01-2019 стр. 1 из 15
--	---	---



Утверждаю:  
Заведующий  
МАДОУ детский сад № 147  
Т.В. Жуйкова  
« 09 » января 2019 г.

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ, ПОЗВОЛЯЮЩИЕ ПРОВЕСТИ АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ

Технологические схемы  
(последовательность технологических процессов)  
Приложение Е РК-01-2019  
(ст.10 ч.3 п.1, п.2 ТР ТС 021/2011)

Разработано: группой безопасности
Введено с: 09.01.2019 г.
Отменено с:

09.01.2019

версия №1

Подпись

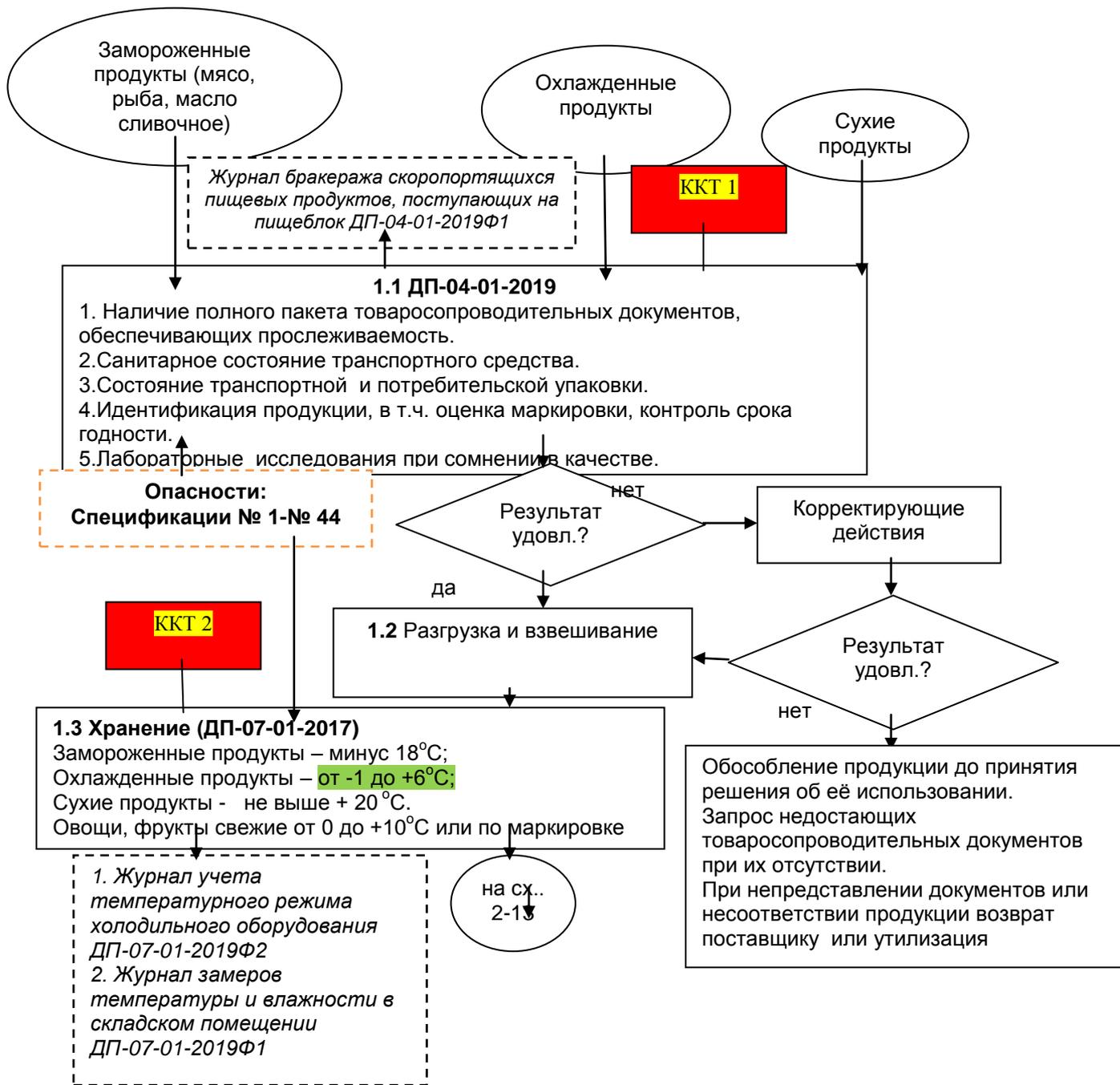
### **Технологические схемы (блок-схемы).**

Разработаны с целью выполнения требований ст.10, ч.3 п.1-2 ТР ТС 021/2011, раздел 4, п.4.2, пп.4.2.2 ГОСТ Р 51705.1-2001, устанавливают последовательность технологических процессов и являются основой для проведения анализа опасностей на каждой стадии технологического процесса, содержат последовательные этапы процессов изготовления блюд.

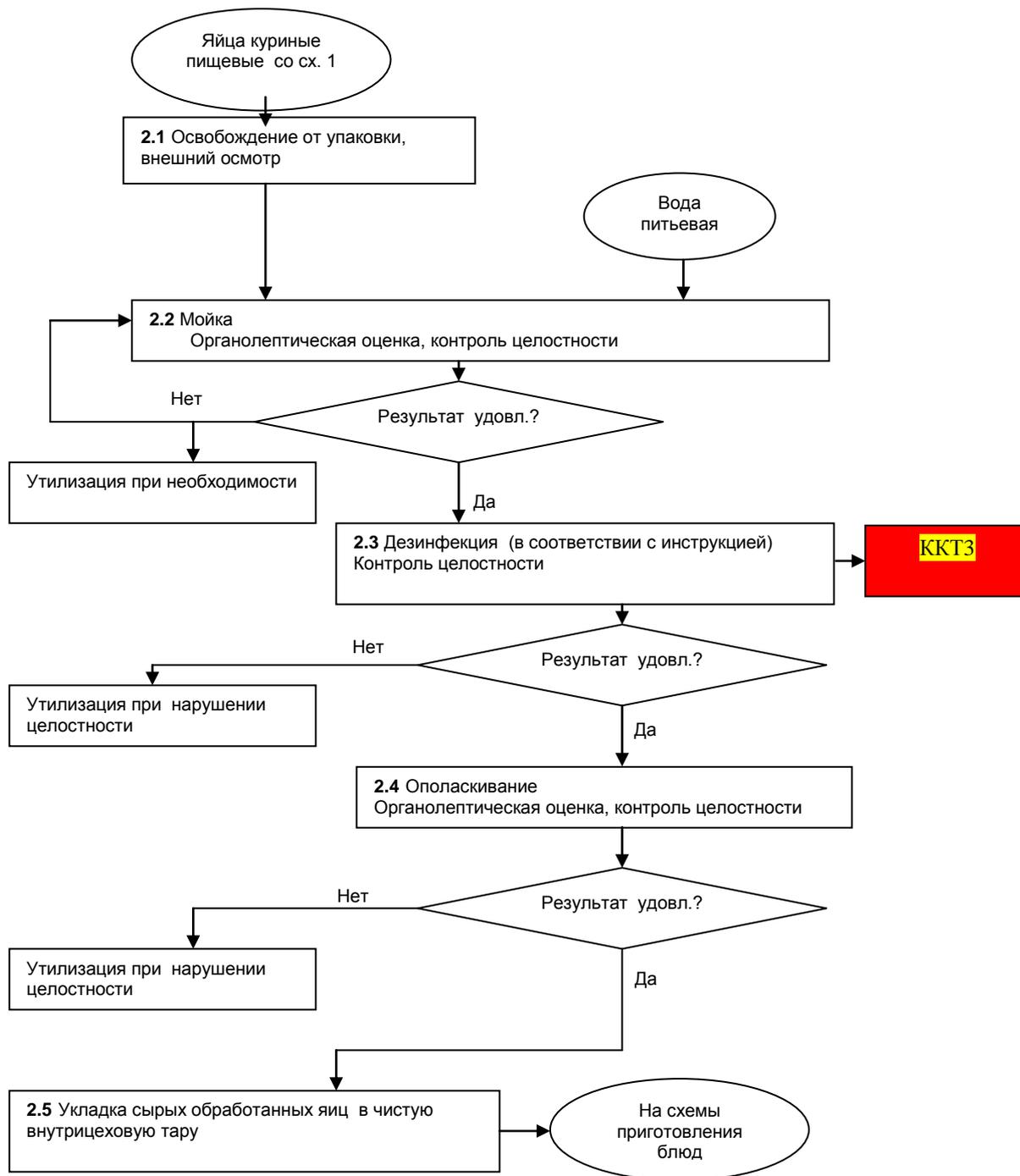
#### **Перечень технологических схем.**

1. Технологическая схема №1 - Входной контроль.
2. Технологическая схема №2 – Подготовка яиц куриных пищевых и изготовление блюд из яиц
3. Технологическая схема №3 – Приготовление каш
4. Технологическая схема №4 – Приготовление салатов
5. Технологическая схема №5 – Приготовление первых блюд
6. Технологическая схема №6 – Приготовление гарниров
7. Технологическая схема №7 - Приготовление блюд из мяса
8. Технологическая схема №8 - Приготовление блюд из рыбы
9. Технологическая схема №9 - Приготовление кулинарных изделий из творога – запеканки, пудинги, суфле
10. Технологическая схема №10 - Приготовление блюд из яиц
11. Технологическая схема №11 - Приготовление мучных кулинарных изделий
12. Технологическая схема №12 - Приготовление сладких блюд и напитков
13. Технологическая схема № 13 - Изготовление соусов

# 1. Технологическая схема - Входной контроль.

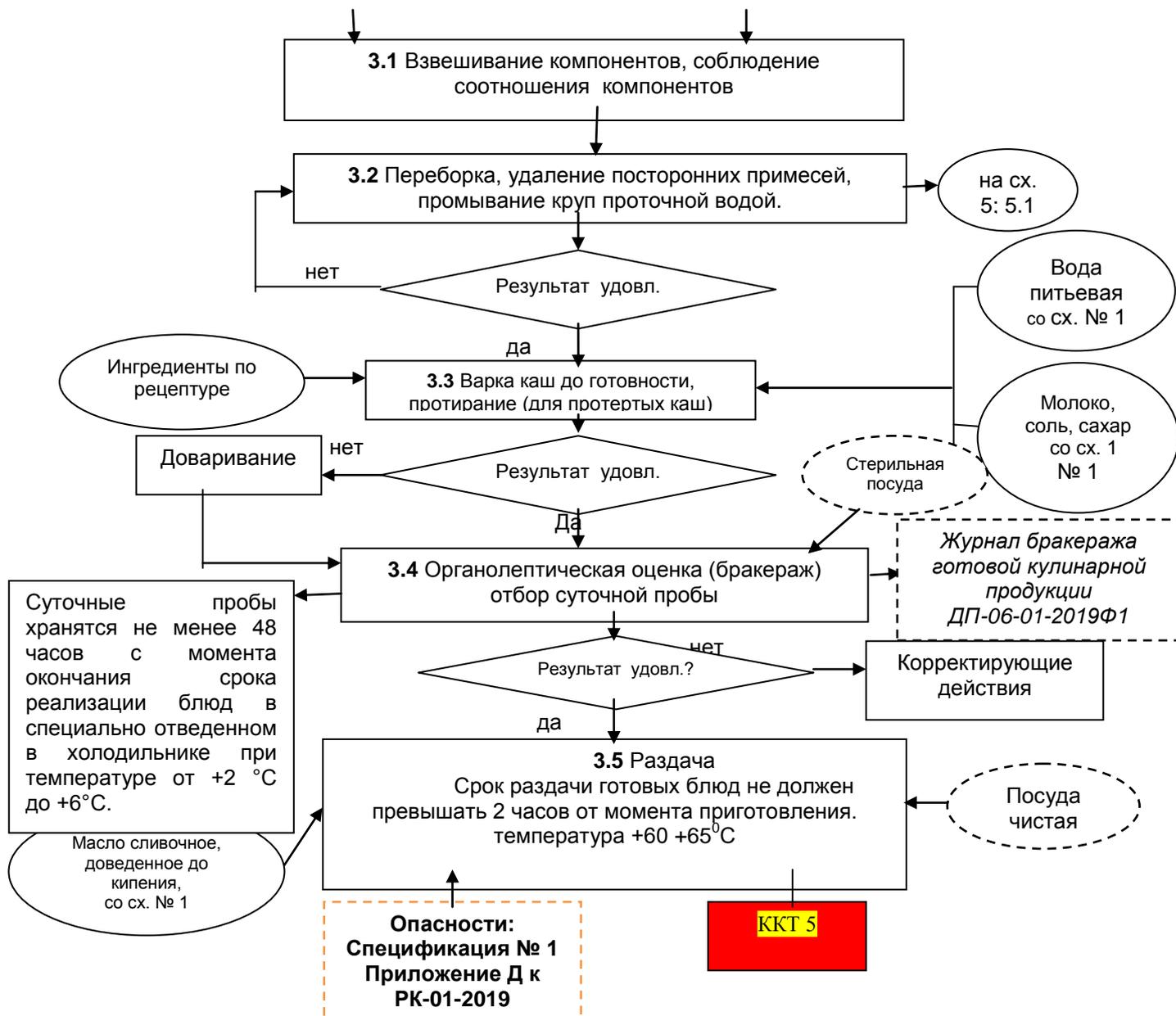


## 2 Технологическая схема - Подготовка яиц куриных пищевых

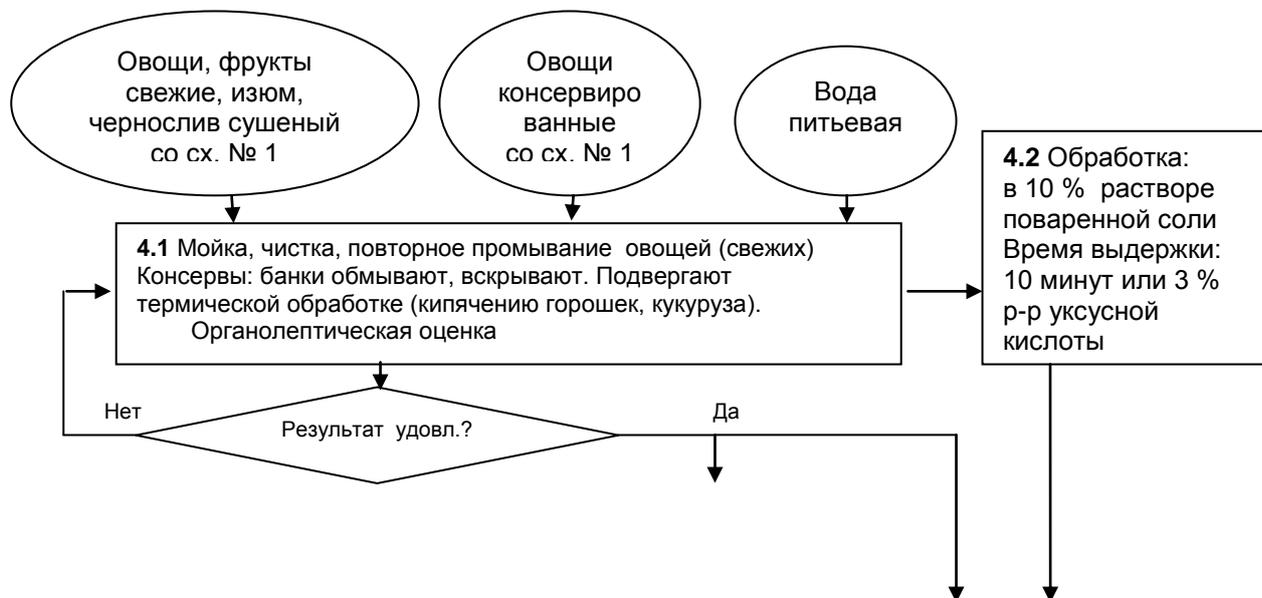


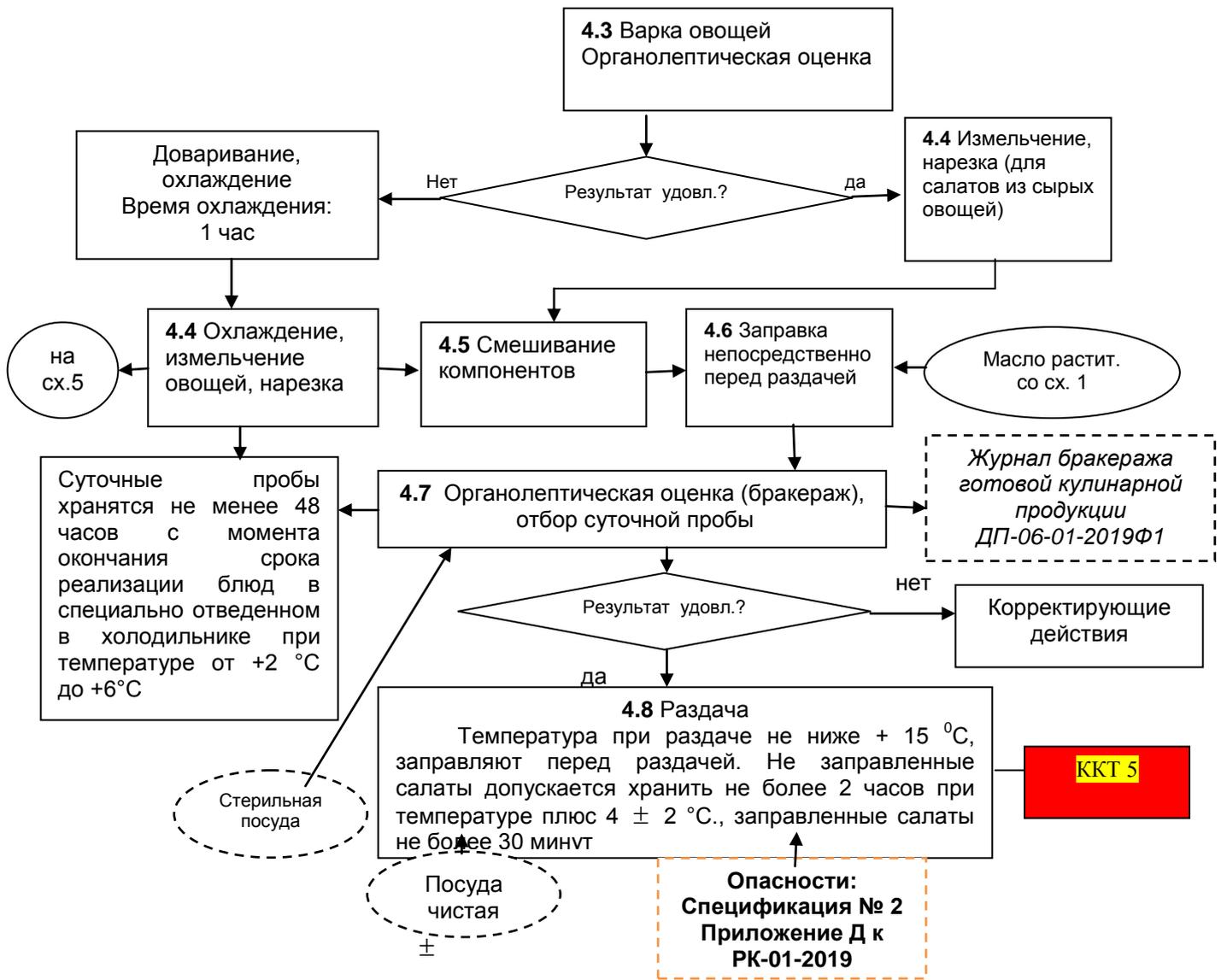
## Технологическая схема № 3 Приготовление каш



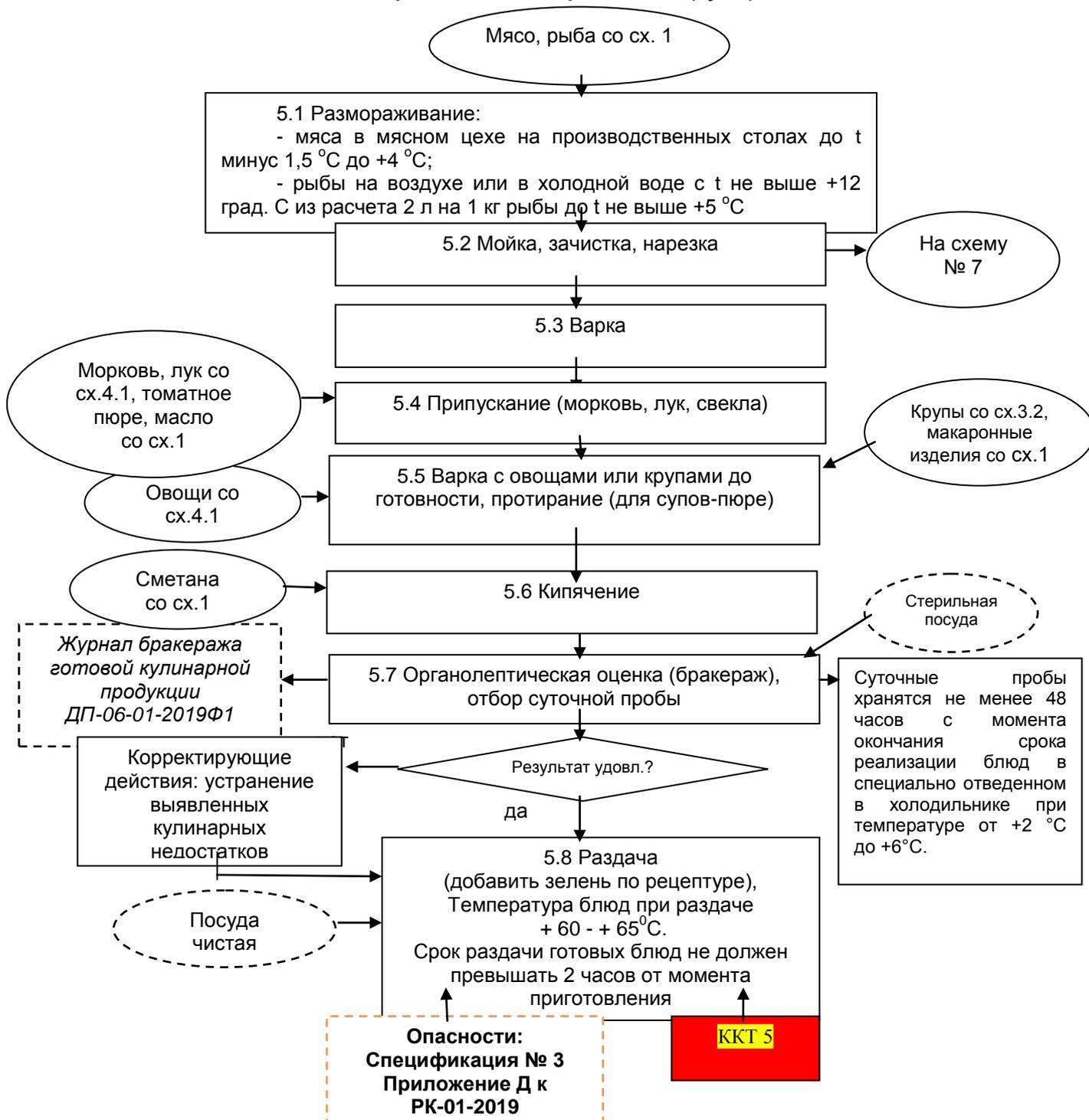


**Технологическая схема № 4 Приготовление салатов**

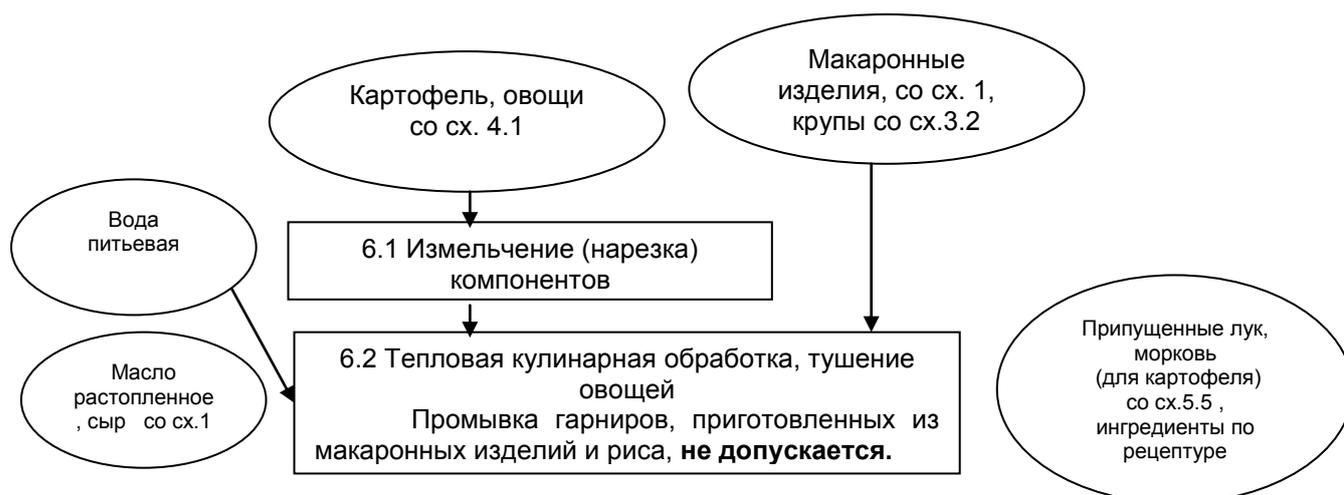


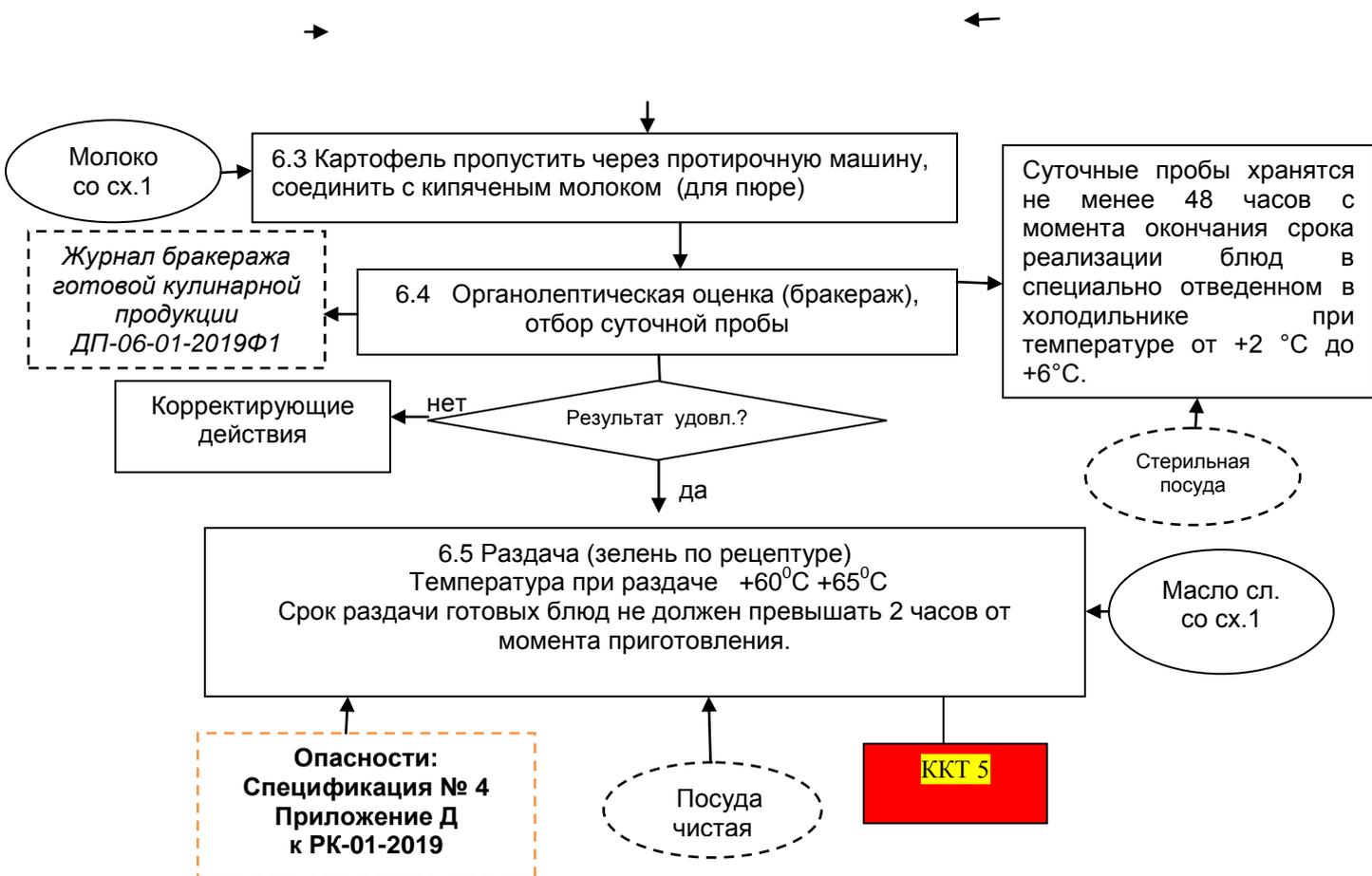


### Технологическая схема № 5 - приготовление первых блюд (супы)

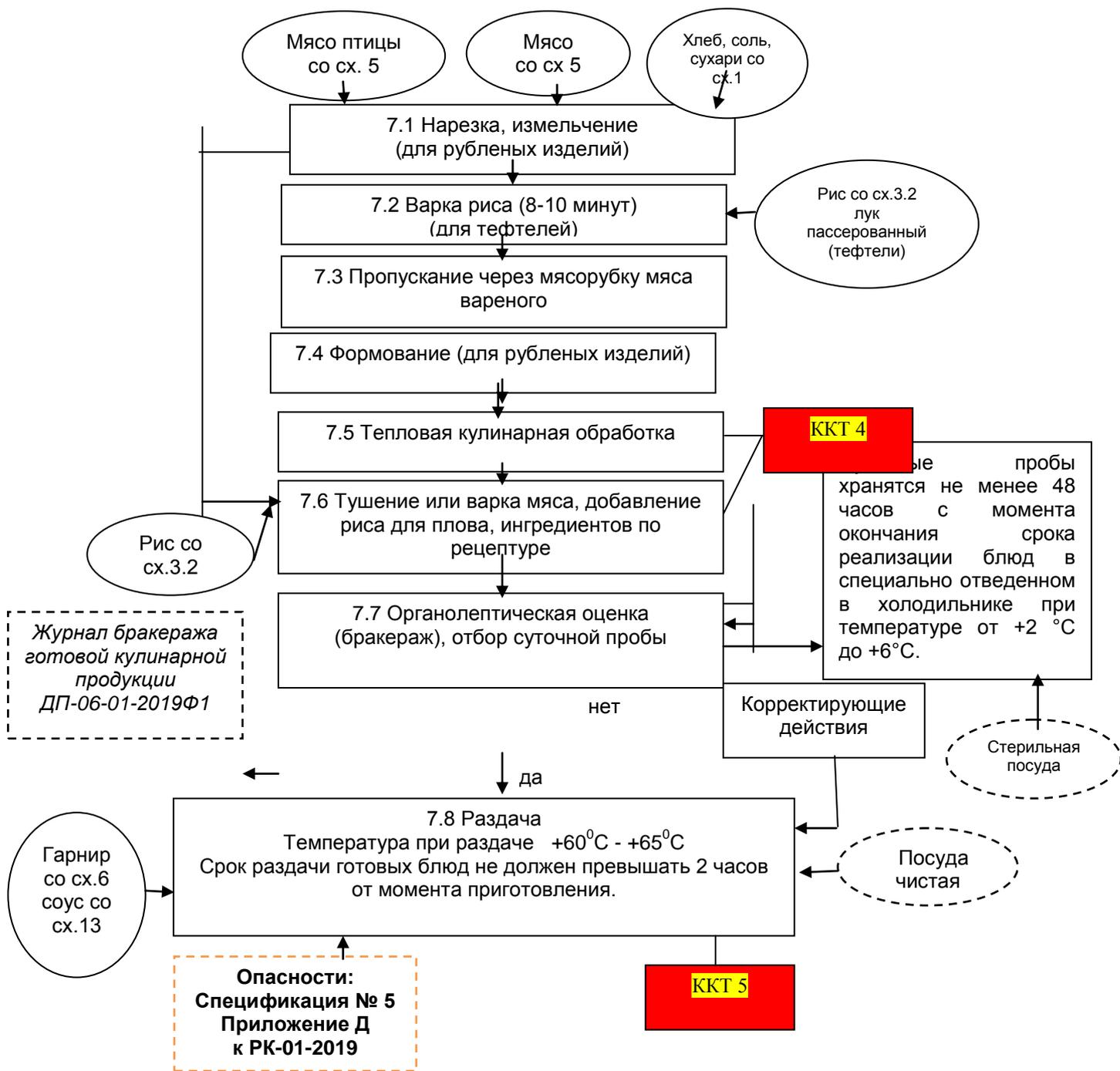


### Технологическая схема № 6 - Приготовление гарниров

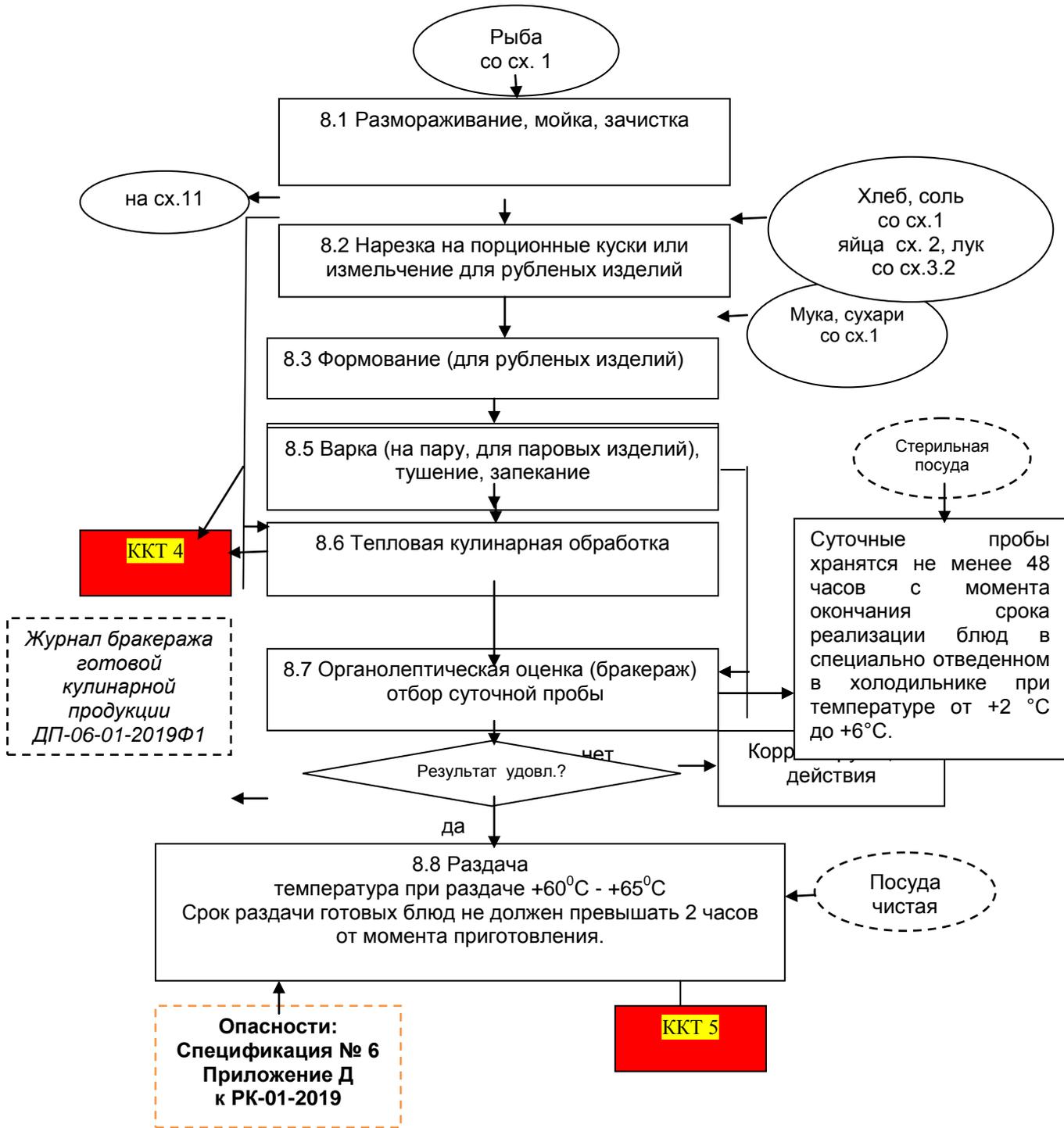




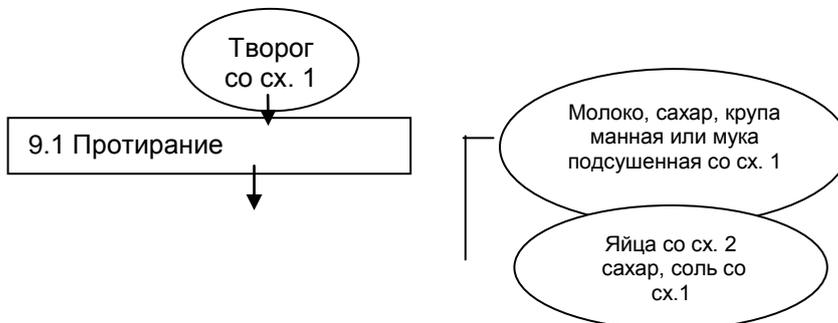
**Технологическая схема № 7 - Приготовление блюд из мяса, мяса птицы**

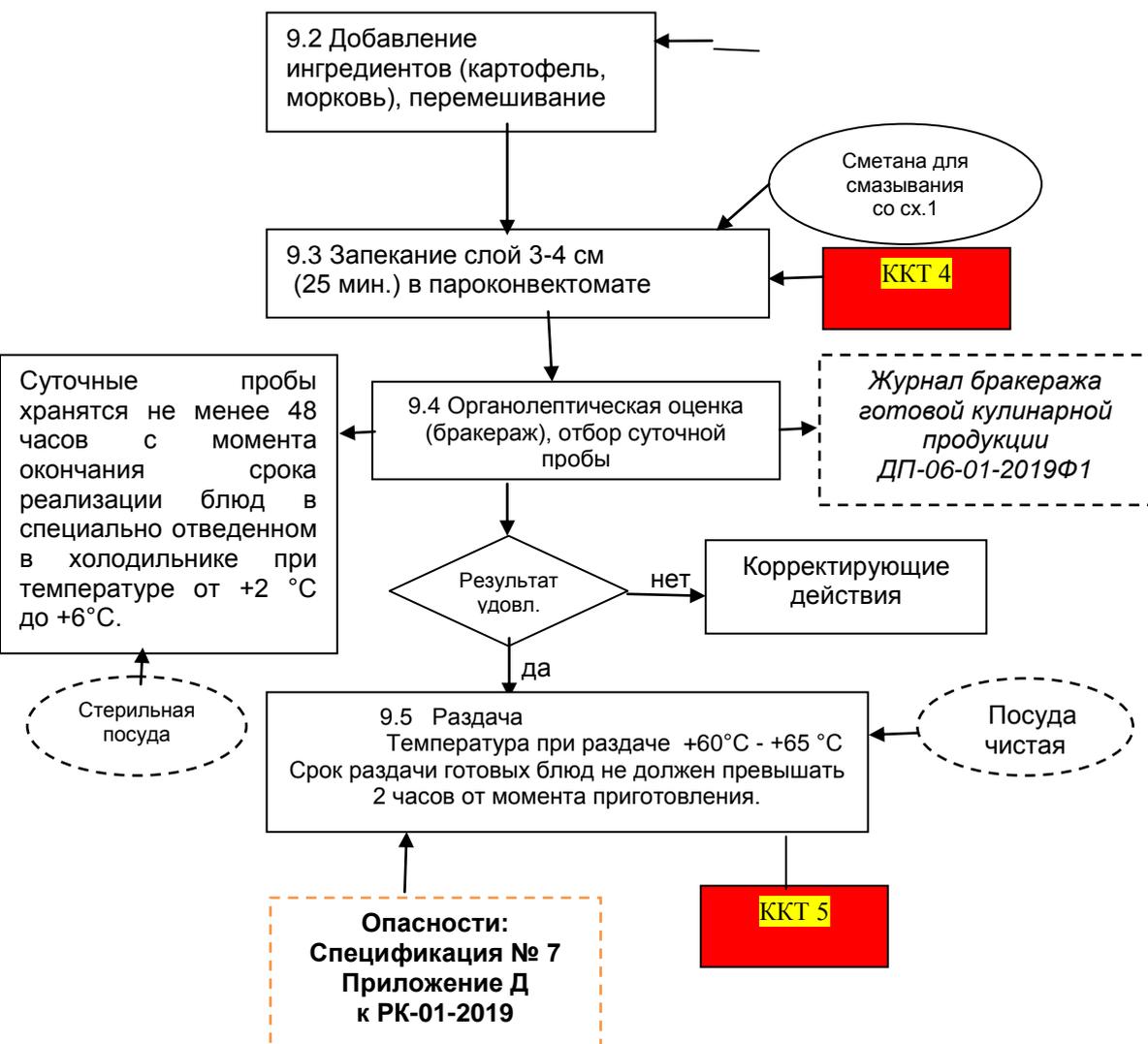


**Технологическая схема № 8 - Приготовление блюд из рыбы**

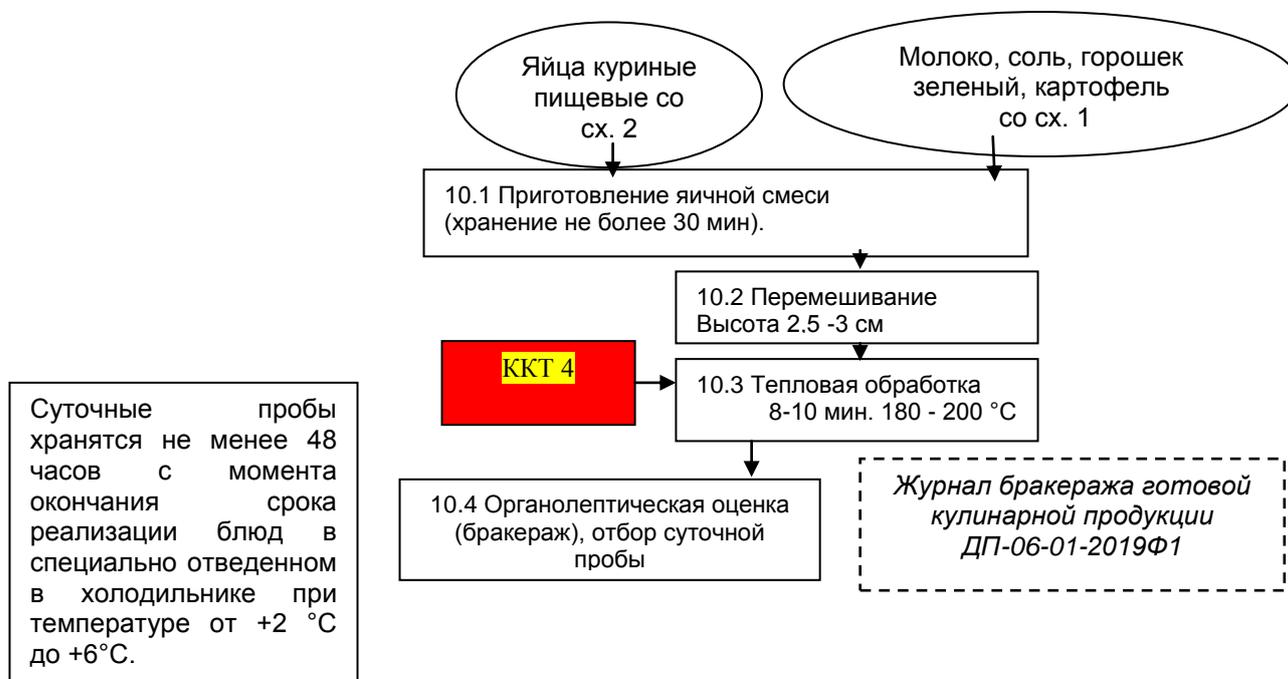


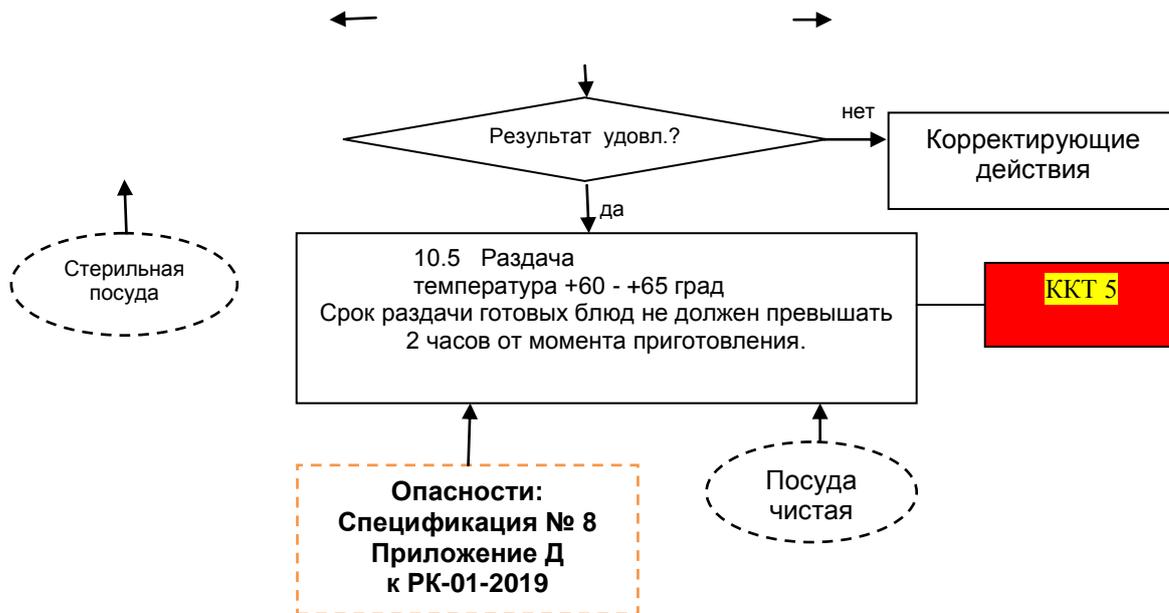
**Технологическая схема № 9 – Изготовление кулинарных изделий из творога – запеканки, пудинги, суфле, лапшевник**



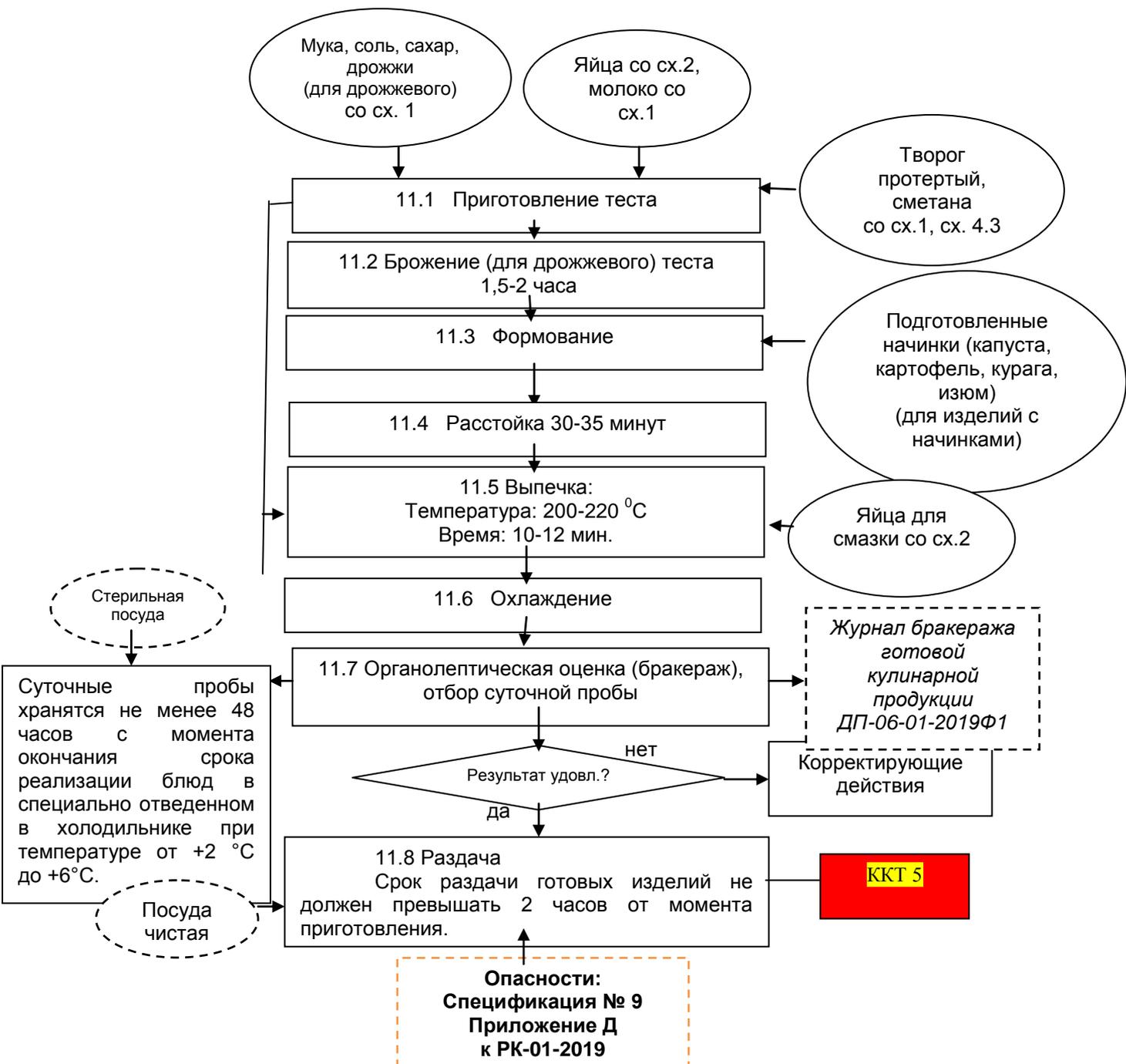


### 10 Технологическая схема – Приготовления блюд из яиц

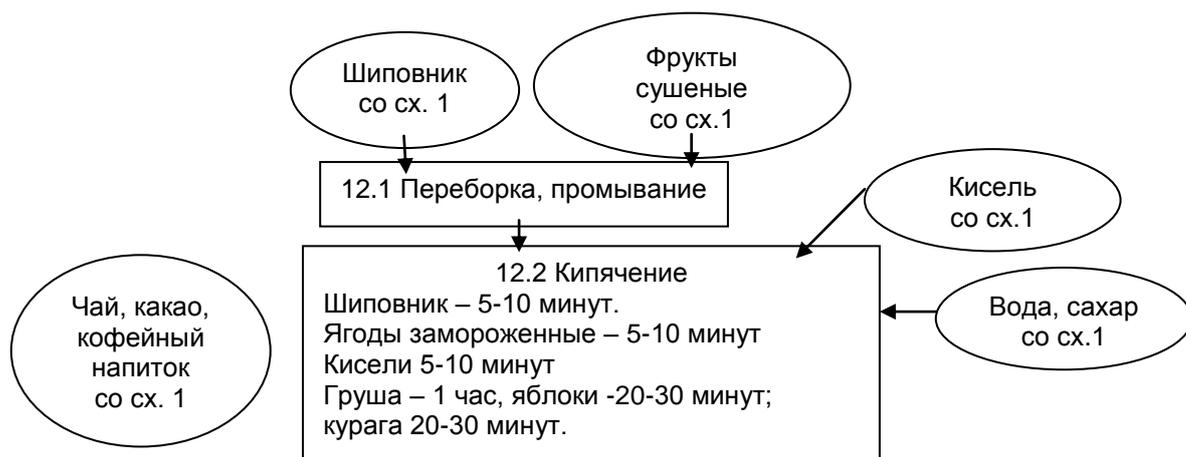


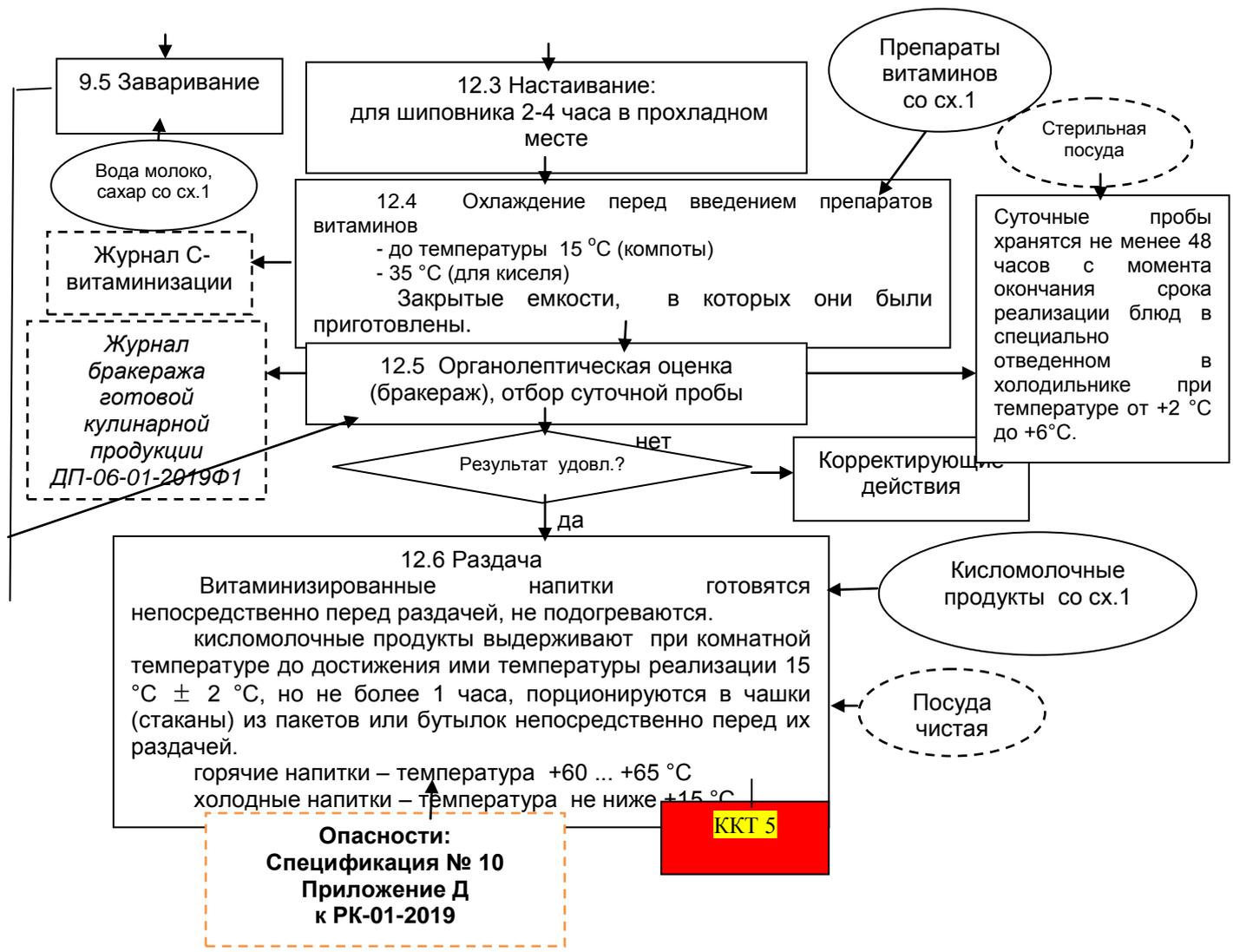


**Технологическая схема № 11 - Приготовление мучных кулинарных изделий**

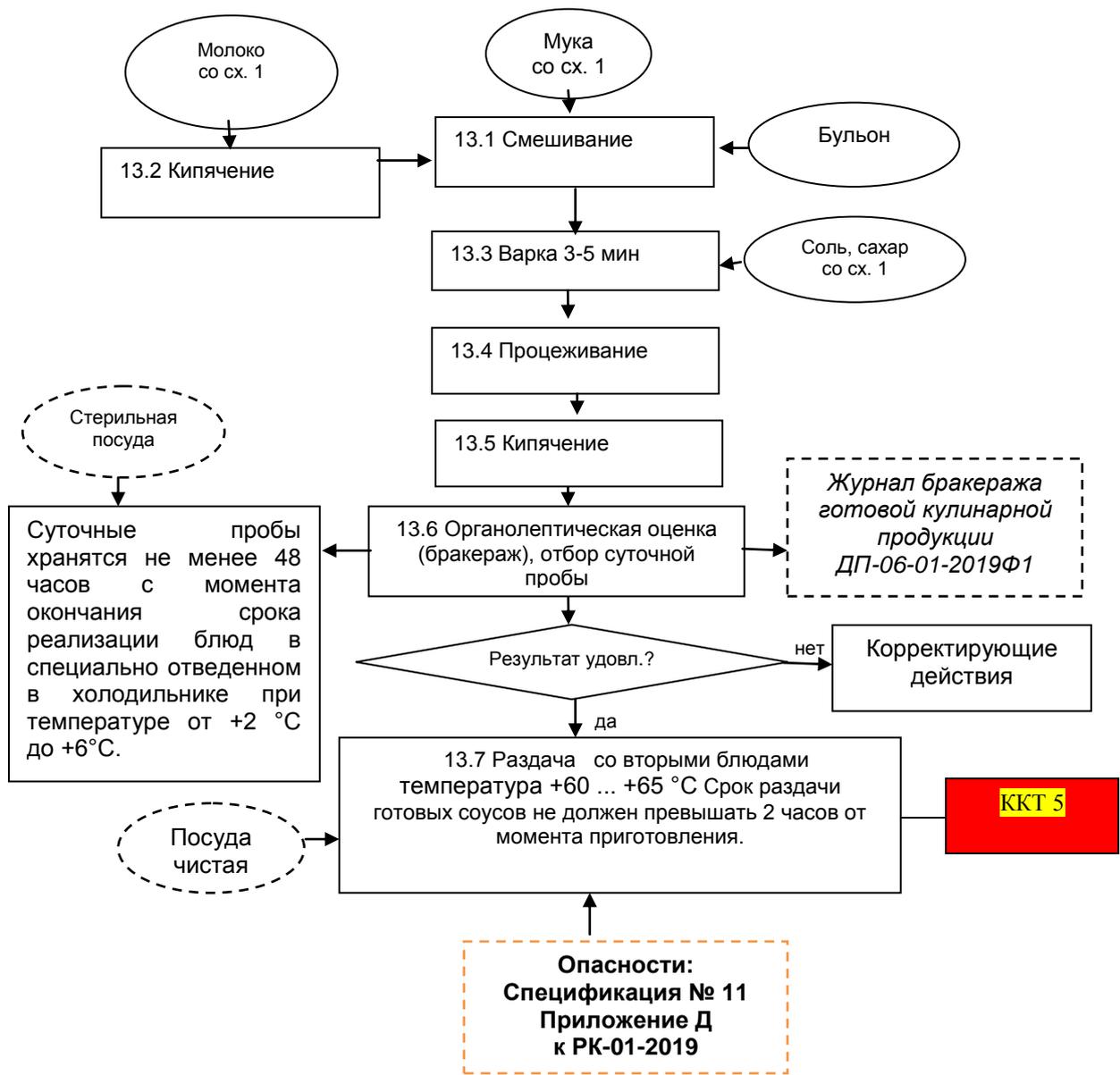


**Технологическая схема № 12 - приготовление сладких блюд и напитков кисели, компоты, отвары из шиповника, чай, какао, кофейный напиток и другие.**





**Технологическая схема № 13 – Изготовление соусов (Соус молочный)**



МАДОУ детский сад № 147 Система ХАССП	Анализ опасностей. Выбор и оценка мероприятий по управлению.	Номер Приложение Ж РК-01-2019 стр. 1 из 60
--	--	---



Утверждаю:  
Заведующий  
МАДОУ детский сад № 147  
Т.В. Жуйкова  
« 09 » января 2019 г.

**АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ.  
ОЦЕНКА ОПАСНОСТЕЙ, ВЫБОР И ОЦЕНКА  
МЕРОПРИЯТИЙ ПО УПРАВЛЕНИЮ**

Ст.11 ч.3 п.1-6 ТР ТС 021/2011

Разработано: группой ХАССП
Согласовано: 09.01.2019 г.
Введено с: 09.01.2019 г.
Отменено: с

Ст.11 ч.3 п.1-6 ТР ТС 021/2011, Раздел 4.3 ГОСТ Р 51705.1-2001.

### **Общие положения**

Рабочей группой проведен анализ опасностей. Идентификация опасностей основывалась на предварительно полученной информации о сырье, готовой продукции, требованиях ТР ТС 021/2011, опыте работы, внешней информации, включающей эпидемиологические данные, на информации, полученной на этапах производства продукции.

### **Потенциально опасные факторы**

Рабочей группой определен перечень опасных факторов и анализ опасностей, которыми надо управлять для реализации принципа ХАССП в соответствии со ст. 11 ч.3 п.1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Типы опасных факторов:

1. Биологический.
2. Химический.
3. Физический.
4. Аллергены

Для идентификации опасностей использованы данные о характеристиках продукции (спецификации на сырье Приложение Д к РК-01-2019, и готовую продукцию Приложение Г к РК-01-2019), предусмотренном применении, блок-схемы, а также требования Технических регламентов Таможенного союза.

При определении ККТ рассмотрены все учитываемые опасные факторы:

- связанные с производственной средой, персоналом, представлены в таблице 1, мероприятия по управлению таблица 2;
- с используемым сырьём, представлены в таблице 3, мероприятия по управлению таблица 4;
- приведенные для выпускаемых блюд МАДОУ детский сад № 147 - таблица 5;
- опасности на каждой операции, включенной в блок-схемы - таблица 6 - таблица 15.

### Методика анализа риска по качественной диаграмме.

Исходя из практического опыта проведена оценка **вероятности** реализации на предприятии опасных факторов, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- 1 – практически, равна 0, маловероятно (например, 1 раз в несколько лет);
- 2 – незначительная, (1 раз в год или реже);
- 3 – значительная, (1 раз в полгода и реже);
- 4 – высокая (еженедельно).

Также экспертным путем группа оценила **тяжесть** последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

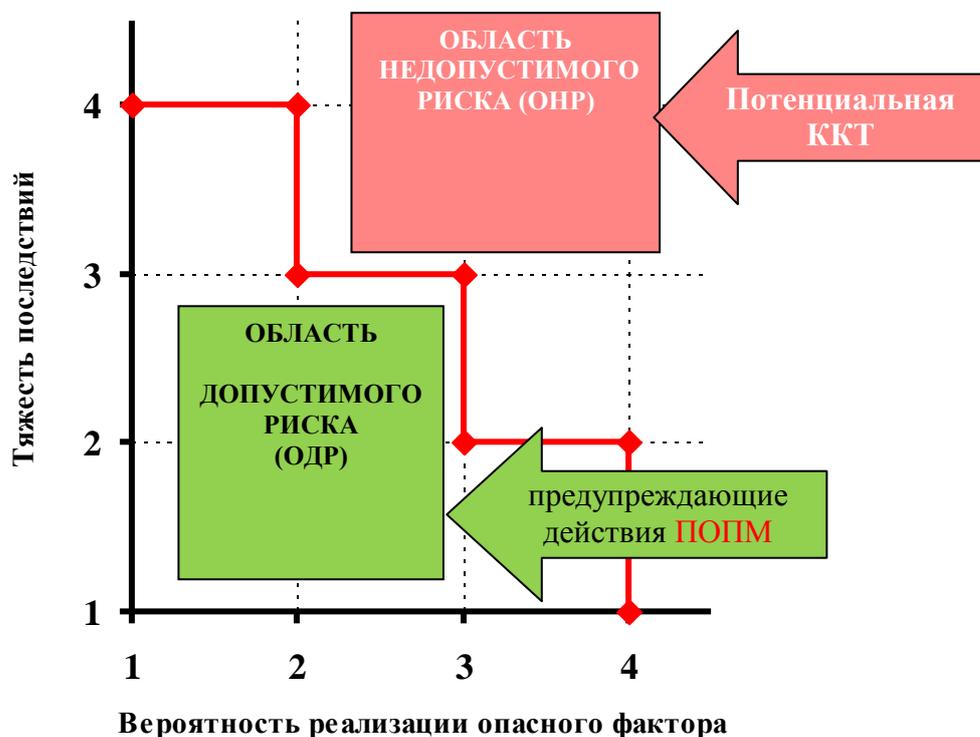
1 - легкое: Практически не приводит ни к каким последствиям. Наблюдается общее легкое недомогание. Для взрослого человека потеря работоспособности отсутствует.

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

3 - тяжелое: серьезные нарушения, повлекшие госпитализацию.

4 - критическое: Приводит к продолжительной нетрудоспособности, инвалидности или к смертельному (летальному) исходу.

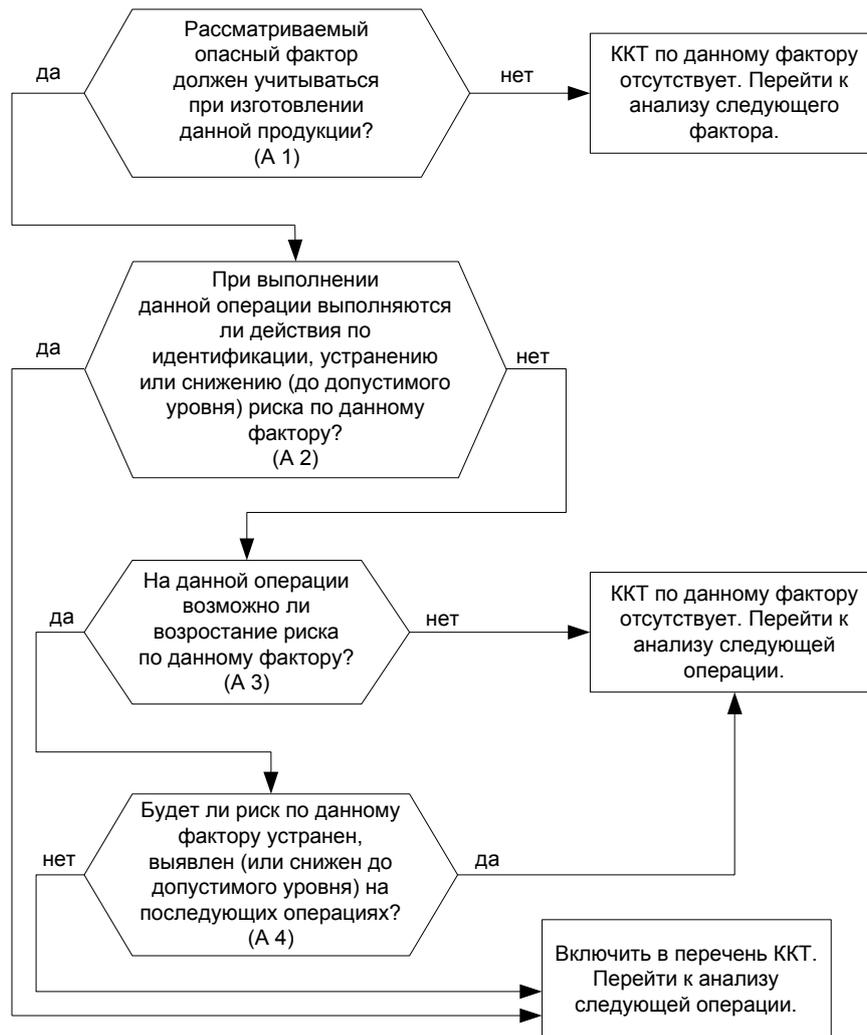
### Анализ рисков по диаграмме



Риск по каждому потенциальному опасному фактору для каждой группы производимой продукции оценивался в соответствии с диаграммой. Результаты анализа рисков представлены в таблицах 4-16.

Критические контрольные точки (ККТ) определены с помощью алгоритма выбора ККТ (дерево принятия решения).

Алгоритм выбора ККТ (дерево принятия решения).



ОДР – область допустимого риска

ОНР – область недопустимого риска

Статус риска: У – учитываемый; Н/У - не учитываемый; К - критичный

**ПОПМ (программа обязательных предварительных мероприятий)** -

Документально оформленные основные условия и виды деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые необходимы для поддержания **гигиенических условий на всех этапах цепи создания пищевой продукции**, приемлемых для производства, обращения и поставки безопасной конечной продукции и безопасной пищевой продукции для употребления человеком в пищу).

**КТ (контрольная точка)** – Производственная программа обязательных предварительных мероприятий, направленная на предупреждение возникновения опасного фактора, **в пищевой продукции или среде, в которой производится пищевая продукция.**

**ККТ (критическая контрольная точка)** - Этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на которой важно осуществить мероприятие по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

### **Анализ источников опасностей, опасных факторов, определение их степени риска**

Опасные факторы, связанные с производственной средой, персоналом представлены в таблице 1.

Таблица 1.

<b>Наименование опасного фактора</b>	<b>Краткая характеристика опасности</b>	<b>Возможна ли опасность</b>
<b>Микробиологические опасности</b>		
Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны. Являются переносчиками инфекционных заболеваний.	<b>Да</b> При отсутствии профилактических мероприятий, предупреждающих заселение объектов грызунами, наличии нор грызунов, нарушении периодичности проведения дератизации, дезинсекции, отсутствии защитных сеток на открывающихся фрамугах
Вода	Микробиологические показатели (общее микробное число, общие колиформные бактерии и др.), химические показатели	<b>Да</b> При несоответствии по микробиологическим показателям, химическим показателям
Персонал	Заражение от заболевания персонала, грязных рук (гепатит А, ротавирусы,	<b>Да</b> При ненадлежащем осмотре персонала, допуске к работе

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность
	норовирусы и т. д.)	персонала с признаками заболеваний
Наличие плесени в производственных помещениях	Перекрестное загрязнение пищевой продукции через воздух	<b>Да</b> При повышенной влажности и ненадлежащем состоянии помещений, отсутствии вентиляции или её неисправность
<b>Химические опасности</b>		
Остаточные количества моющих, дезинфицирующих средств	Ингибирующие вещества. Источник – моющие и дезинфицирующие вещества.	<b>Да</b> При нарушении требований к приготовлению растворов, инструкций по санитарной обработке помещений, оборудования, инвентаря
Остаточные количества средств для обработки помещений от грызунов и насекомых	Могут быть источником перекрестного химического заражения пищевых продуктов	<b>Да</b> При нарушении порядка проведения дератизации, дезинсекции
<b>Физические опасности</b>		
Строительные материалы, (штукатурка, сколы плитки)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	<b>Да</b> Причиной попадания в продукты может служить проведение строительных работ на предприятии, загрязненные пищевые компоненты, неудовлетворительное состояние стен, потолков, оборудования и устройств, инвентаря, неквалифицированная уборка.
Личные вещи (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов. Так же являются источником микробиологического обсеменения.	<b>Да</b> При несоблюдении инструкции по личной гигиене
Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти). Загрязнения от спецодежды	Являются источниками микробиологического обсеменения, ногти могут вызвать порезы.	<b>Да</b> Попадают в продукт при несоблюдении правил личной гигиены, правил ношения спецодежды.
Элементы	Могут быть причиной удушья,	<b>Да</b>

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность
технологического оснащения (мелкие части оборудования: гайки, шурупы, болты, винты и т.д.)	порезов рта, горла, повреждения зубов.	При отсутствии контроля за состоянием оборудования
Продукты износа машин и оборудования (осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей, лопастей)		<p style="text-align: center;"><b>Да</b></p> <p>Источник: детали машин и механизмов.</p> <p>При отсутствии контроля за состоянием оборудования, несвоевременной заменой изношенного оборудования</p>
Осколки стекла	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов. Могут быть источником патогенной и условно-патогенной микрофлоры.	<p style="text-align: center;"><b>Да</b></p> <p>Источник: стеклянные градусники, электрические лампы при повреждении.</p>
Загрязняющий фактор от окружающей среды	Пыль, семена растений. Источник микробиологического загрязнения.	<p style="text-align: center;"><b>Да</b></p> <p>При отсутствии защитных сеток на открывающихся фрамугах</p>

Мероприятия по управлению опасными факторами, связанные с производственной средой, персоналом представлены в таблице 2.

Таблица 2.

№ п/п	Источник опасности	Вид опасности	Описание опасности	Управление риском			
				Вероятность появления	Тяжесть	Риск по диаграмме	
1	2	3	4	5	6	7	9
1	Персонал	Ф	Попадание посторонних предметов, находящихся на теле (серьги, украшения и т.д.) в карманах (расчески, мелкие вещи личного пользования), отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти), загрязнения от спецодежды (пуговицы, нитки, кусочки ткани)	1	2	ОДР	ПОПМ Соблюдение личной гигиены ДП-09-01-2019 «Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции»
		М	Загрязнения от гнойничковых, инфекционных заболеваний (гепатит А, ротавирусы и т. д.)	2	3	ОНР	КТ1 Соблюдение личной гигиены ДП-09-01-2019, ведение осмотров и записей в журнале здоровья
		Х	-	-	-	-	
2	Посетители	Ф	Попадание посторонних предметов, находящихся на теле, в карманах	1	2	ОДР	ПОПМ Соблюдение инструкции И-09-01-2019 «Порядок доступа сторонних посетителей»
		М	Загрязнения от заболеваний	1	3	ОДР	
		Х	-	-	-	-	
3	Инфраструктура и производственная среда	Ф	Попадание посторонних предметов (строительные материалы, штукатурка, краска, кусочки дерева, осколки стекла, продукты износа машин и оборудования, элементы технического оснащения.)	1	2	ОДР	ПОПМ Соблюдение процедуры ДП-08-01-2019 «Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции» ДП-10-01-2019 «Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление

№ п/п	Источник опасности	Вид опасности	Описание опасности	Управление риском			
				Вероятность появления	Тяжесть	Риск по диаграмме	
1	2	3	4	5	6	7	9
							периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции»
		Ф	Попадание посторонних предметов - осколки стекла и т.д.)	1	4	ОНР	<b>КТ2</b> Соблюдение ДП-14-01-2019 «Управление перекрестными загрязнениями»
		Ф, М	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности, являются переносчиками инфекционных заболеваний.	1	3	ОДР	ПОПМ Соблюдение процедуры ДП-08-01-2019 «Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции» ДП-10-01-2019 «Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в
		М	Развитие микроорганизмов в помещениях при несоблюдении санитарных требований	2	2	ОДР	
		М	Загрязнения микроорганизмами окружающей среды	1	2	ОДР	
		Х	Попадание дезинфицирующих и моющих веществ на продукты по причине нарушения технологии санитарной обработки помещений Остаточные количества средств для обработки помещений от грызунов и насекомых	1	3	ОДР	

№ п/п	Источник опасности	Вид опасности	Описание опасности	Управление риском			
				Вероятность появления	Тяжесть	Риск по диаграмме	
1	2	3	4	5	6	7	9
							процессе производства (изготовления) пищевой продукции»
4	Вода	М	Загрязнение продукции при контакте с водой, не соответствующей требованиям по микробиологическим показателям	2	2	ОДР	<b>КТЗ</b> Периодические лабораторные испытания в соответствии с ППК
		Ф	-	-	-	-	
		Х	Загрязнение продукции при контакте с водой, не соответствующей требованиям по химическим показателям	1	1	ОДР	
5	Воздух	М	Может быть источником микробного загрязнения, плесеней, дрожжей	1	3	ОДР	<b>ПОПМ</b> Соблюдение процедур: ДП-08-01-2019 «Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции» ДП-10-01-2019 «Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции»
		Ф	-	-	-	-	
		Х	-	-	-	-	
6	Оборудование, инвентарь	М	Дополнительное обсеменение продукции при недостаточно эффективной мойке и дезинфекции оборудования, инвентаря	1	3	ОДР	
		Ф	Попадание посторонних элементов технологического оснащения (мелкие части оборудования: гайки, шурупы, болты, винты и т.д.)	1	2	ОДР	
		Х	Остатки моющих и дезинфицирующих средств при нарушении санитарной обработки	1	1	ОДР	

Опасные факторы, связанные с используемым сырьём, представлены в таблице 3. Перечень опасных факторов сформирован на основании спецификаций № 1-№ 44 (Приложение Д к РК-01-2019).

<sup>A</sup> - аллерген

Таблица 3.

<b>Вид опасности</b>				
<b>Микробиологические</b>	<b>Химические</b>	<b>Физические</b>	<b>Аллерген</b>	
<b>Мука пшеничная хлебопекарная <sup>A</sup> (аллерген, содержит глютен)</b>				
	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды, охратоксин А, вредные примеси, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), зараженность возбудителями «картофельной болезни» хлеба	Металломагнитные примеси	Да (глютен)	Указание в составе блюд для сведения родителей
<b>Изделия хлебобулочные из пшеничной муки, из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки <sup>A</sup></b>				
	В хлебобулочных изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды		Да (глютен)	Указание в составе блюд для сведения родителей
<b>Крупы <sup>A</sup></b>				
	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), микотоксины, пестициды, радионуклиды (цезий-137), охратоксин А, вредные примеси, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Посторонние примеси	Да (глютен)	Указание в составе блюд для сведения родителей
<b>Макаронные изделия <sup>A</sup></b>				
Для макаронных изделий яичных (патогенные в т.ч. сальмонеллы)	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), радионуклиды (цезий-137), микотоксины, пестициды		Да (глютен)	
<b>Мучные кондитерские изделия <sup>A</sup></b>				
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы, КМАФАМ, БГКП, S. aureus, Плесени, Бактерии рода, Proteus	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды, охратоксин А, вредные примеси,			
<b>Молоко и молочные продукты <sup>A</sup></b>				

КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>S. aureus</i> , молочнокислые микроорганизмы, дрожжи, плесени	Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, микотоксины М1, радионуклиды, подтверждаются декларациями о соответствии. Меламин*, диоксины*	Кусочки полиэтилена	Да	Указание в составе блюд для сведения родителей
<b>Овощи свежие, зелень свежая</b>				
Яйца гельминтов и цисты патогенных простейших	Токсичные элементы, нитраты, пестициды, радионуклиды	Шелуха от чеснока, лука		
<b>Фрукты сушеные</b>				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), плесени, дрожжи	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды	Косточки от фруктов		
<b>Фрукты свежие</b>				
	Токсичные элементы, пестициды, микотоксин патулин (яблоки)			
<b>Лавровый лист сушеный</b>				
Патогенные в т.ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, плесени, сульфитредуцирующие клостридии.	Токсичные элементы, пестициды			
<b>Консервы натуральные</b>				
Требования промышленной стерильности (Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>V. parvitypha</i> , негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> , мезофильные клостридии кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> , неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи).	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, олово (для консервов в сборной жестяной таре), пестициды, радионуклиды			
<b>Дрожжи хлебопекарные</b>				

БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, S.aureus, Плесени	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды	Бумага, полимерная пленка от упаковки		
<b>Джемы, повидло</b>				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, дрожжи, плесени	Токсичные элементы, пестициды, микотоксины (патулин)	Кусочки пластика		
<b>Соль поваренная пищевая, сахар</b>				
	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды	Посторонние примеси		
<b>Мясо – говядина</b>				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, L.monocytogenes	Токсичные элементы (кадмий, ртуть, мышьяк, свинец), антибиотики, пестициды, радионуклиды)	Инородные тела (остатки упаковки, кость, щетина)		
<b>Изделия колбасные вареные (сосиски)</b>				
БГКП (колиформы), КМАФАнМ, сульфитредуцирующие кlostридии, S. aureus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Listeria monocytogene	Токсичные элементы, антибиотики, пестициды и радионуклиды, нитрозамины, диоксины	Оболочки от сосисок		
<b>Консервы мясные, говядина тушеная</b>				
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, L.monocytogenes, Промышленная стерильность	Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды			
<b>Мясо птицы</b>				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Токсичные элементы, пестициды, антибиотики			
<b>Яйца куриные пищевые<sup>А</sup></b>				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Токсичные элементы, пестициды, антибиотики	Яичная скорлупа	Да	Указание в составе блюд для сведения родителей
<b>Консервы овощные</b>				
Нарушение требований промышленной стерильности (Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В.polytexa,	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, олово (для консервов в сборной жестяной таре), пестициды, радионуклиды	Частицы ножей, банок при вскрытии		

негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, мезофильные клостридии <i>C.</i> <i>botulinum</i> и (или) <i>C. perfrin-</i> <i>gens</i> , мезофильные клостридии кроме <i>C.</i> <i>botulinum</i> и (или) <i>C. perfrin-</i> <i>gens</i> , неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и или дрожжи).				
<b>Рыба и рыбная продукция<sup>А</sup></b>				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>S. aureus</i> , <i>L. monocytogenes</i> , <i>V.</i> <i>Parahaemolyticus</i> , сульфитредуцирующие клостридии, паразиты	Токсичные элементы, гистамины, нитрозамины, пестицидов, полихлорированные бифенилы, радионуклиды, диоксины	Рыбные кости, частицы банок при вскрытии	Да	Указание в составе блюд для сведения родителей
<b>Консервы рыбные натуральные (сайра)</b>				
Требования промышленной стерильности, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, <i>L. monocytogenes</i>	Токсичные элементы, диоксины, гистамины, нитрозамины, пестициды, полихлорированные бифенилы и радионуклиды			
<b>Масложировая продукция</b>				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г, Дрожжи, Плесени	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, железо, медь), микотоксины, пестициды, афлатоксин В1, показатели окислительной порчи, транс- изомеры жирных кислот (для твердых маргаринов), бенз(а)пирен (масла растительные), радионуклиды	Бумага, полимерная пленка от упаковки, кусочки пластика		
<b>Какао-порошок</b>				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), плесени, дрожжи	Токсичные элементы, пестициды, микотоксины: афлатоксин В1			
<b>Чай</b>				
КМАФАнМ, плесени	Токсичные элементы			
<b>Соки фруктовые</b>				
Пастеризованные соки: Плесневые грибы, КМАФАнМ, бактерии семейства Enterobacteriaceae, <i>B.cereus</i> , Дрожжи Соки из фруктов, соки из овощей, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы:	Токсичные элементы, микотоксины патулин, нитраты, пестициды, радионуклиды (для соков, изготовленных из дикорастущих ягод)			

КМАФАНМ, БГКП (колиформы), Дрожжи, Плесени, Молочнокислые микробактерии.				
---	--	--	--	--

\*Диоксины, меламин определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

**Мероприятия по управлению опасностями, связанными с сырьем - соблюдение ДП-04-01-2019:**

- входной контроль,
- наличие сведений о подтверждении соответствия,
- замер температуры доставки. (См Приложение 1 к ППК, РЛ-01-2019).

**Анализ опасных факторов, определение их степени риска**

Таблица 4

**Блок-схема № 1 – Входной контроль сырья, упаковочных, вспомогательных материалов**

**Опасности при входном контроле изложены в таблице 3.**

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ПОП М КТ	Описание контрольных мероприятий
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
1.1	Входной контроль, разгрузка и взвешивание	М	Рост микроорганизмов из-за нарушения режимов транспортирования, особенно молочная продукция, которая не подвергается термической обработке	2	3	ОНР	+	+			<b>ККТ1</b>	В соответствии с ДП-04-01-2019, ДП-07-01-2019 «Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции». Приложение 1 к ППК
		Ф	Загрязнение при нарушении условий транспортирования, перекрестные загрязнения	1	2	ОДР						

		X	Нарушение товарного соседства, совместное транспортирование пищевых продуктов и химических средств. Остаточные количества токсичных элементов (кадмий, ртуть, мышьяк, свинец), олово (для консервов в сборной жестяной таре), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, нитратов, ГМО	1	3	ОДР							
--	--	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	--	--	--

1.3	Хранение сырья, упаковочных, вспомогательных материалов	М	Нарушение условий хранения, рост микроорганизмов. Потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты с уменьшенным содержанием кислорода в упаковке, которые хранятся слишком долго, при охлажденных условиях имеют потенциальный риск роста <i>Listeria monocytogenes</i> до опасного уровня.	2	3	ОНР	+	+			<b>ККТ2</b>	В соответствии с ДП-07-01-2019 «Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции».
		Ф	Нарушение упаковки при хранении, попадание посторонних предметов	1	2	ОДР						
		Х	Нарушение товарного соседства при хранении	1	3	ОДР						

Опасные факторы, приведенные для выпускаемых блюд МАДОУ детский сад № 147 и, нормируемые по ТР ТС 021/2011 включены в первую очередь и без изменения и представлены в таблице 5. Перечень опасных факторов сформирован на основании спецификаций № 1-№ 11 (Приложение Г к РК-01-2019 Характеристики готовой продукции)

Таблица 5

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность	Предупредительные меры
<b>Токсичные элементы (все блюда):</b>		<b>Да.</b> Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, закупаемой продукцией	Входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия, соблюдение ДП-04-01-2019, лабораторные испытания продукции в рамках производственного контроля
Свинец	Канцерогены, аллергены. Могут накапливаться в организме, приводят к интоксикации, тяжелой потере трудоспособности. Вызывают интоксикации, которые сопровождаются тошнотой, рвотой, болями в желудке; поражение нервной системы: сонливость, головная боль, судороги, могут вызывать поражения печени.		
Кадмий			
Ртуть			
Мышьяк			
<b>Антибиотики (блюда из яиц, творога, мяса, мяса птицы):</b>			
Левомецетин	Антибиотики и продукты их метаболизма могут стать причиной аллергии, или симптомов отравления, иммунизировать патогенную микрофлору (она становится устойчива к антибиотикам), способствовать развитию микозов.	<b>Да.</b> Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, закупаемой продукцией	Входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия, соблюдение ДП-04-01-2019, лабораторные испытания продукции в рамках производственного контроля
Тетрациклиновая группа			
Гризин			
Бацитрацин			
<b>Пестициды (все блюда), мг/кг</b>		<b>Да.</b> Возможно попадание в продукцию с	Входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия, соблюдение
ГХЦГ и изомеры	Являются канцерогенами,		
ДДТ и его метаболиты			

Гексахлорбензол	мутагенами, способны накапливаться в организме	загрязненным сырьем, закупаемой продукцией	ДП-04-01-2019, лабораторные испытания продукции в рамках производственного контроля		
Ртутьорганические					
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры					
<b>Радионуклиды (каши, блюда из мяса, рыбы, мучные кулинарные изделия, изделия из творога) бк/кг</b>		<b>Да.</b> Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, закупаемой продукцией	Входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия, соблюдение ДП-04-01-2019, лабораторные испытания продукции в рамках производственного контроля		
Цезий -137, стронций - 90	Канцерогены				
Нитрозамины Сумма НДМА и НДЭА (блюда из рыбы, сосиски)	Канцерогены				
Полихлорированные бифенилы (блюда из рыбы)	Являются мощными факторами подавления иммунитета				
<b>Микотоксины (каши, мучные кулинарные изделия, из творога):</b>					
афлатоксин М1	Могут вызвать остро протекающие и медленно протекающие канцерогенные процессы.				
Афлатоксин В <sub>1</sub>					
Дезоксиниваленол					
Т-2 токсин					
Зеараленон					
Охратоксин А					
<b>Микробиологические показатели:</b>					
КМАФАнМ	Санитарно-показательные микроорганизмы, погибают при нагревании до 75°C в течении 90 мин.			<b>Да.</b> Возможно обсеменение при нарушении процедур по содержанию, мойке, дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, личной гигиене	Контролируется выполнением программы предварительных мероприятий в отношении обучения и гигиены персонала, санитарной обработки оборудования, помещений Соблюдение ДП-08-01-2019, ДП-09-01-2019, ДП-10-01-2019, лабораторные испытания (смывы с рук персонала, оборудования, инвентаря) в рамках производственного контроля
БГКП (колиформы)	Определяют степень загрязнения оборудования, инструментов, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды, рук, одежды.				
Сульфитредуцирующие клостридии	Хорошо растут на продуктах с высоким содержанием крахмала или белка, таких как бобовые,	<b>Да</b> Большинство случаев бактериального отравления	Соблюдение параметров технологических процессов, ДП-06-01-2019		

	мясные продукты, густые супы и соусы.	связаны с нарушением температурного режима при приготовлении пищи.	
<i>S. aureus</i>	Погибают при нагревании при +72°C в течение часа. Стафилококковые отравления стоят на первом месте среди бактериальных отравлений.	Да Обсеменение с оборудования, от персонала	Контролируется выполнением программы предварительных мероприятий в отношении обучения и гигиены персонала, санитарной обработки оборудования, помещений (ДП-08-01-2019, ДП-09-01-2019, ДП-10-01-2019)
Патогенные, в том числе сальмонеллы	Вызывают тяжелые пищевые токсикоинфекции людей. Длительно сохраняются во внешней среде, в продуктах размножаются, не изменяя внешний вид, вкус. Как правило, патогенные микроорганизмы погибают при относительно невысоких температурах (при нагревании до +70°C).	Да Заражение пищевых продуктов происходит различными путями: от больного животного, от которого получен этот продукт, от больного человека или бактерионосителя при приготовлении или обработке продуктов, через оборудование, посуду, воздух, руки и т.д.	Выполнение программы предварительных мероприятий в отношении обучения и гигиены персонала, санитарной обработки оборудования, помещений, входной контроль, оценка степени готовности блюд (ДП-08-01-2019, ДП-09-01-2019, ДП-10-01-2019), лабораторные испытания в рамках производственного контроля
<i>Listeria monocytogenes</i>	Содержатся в плохо термически обработанной продукции. Вызывают внутриутробное заражение плода, выкидыш, заболевания нервной системы, печени, селезенки, поражение	Да Содержатся в плохо термически обработанной продукции	Соблюдение параметров технологических процессов, оценка степени готовности блюд ДП-06-01-2019 Обеспечение поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов;

	<p>лимфатических узлов, а так же листериоз, который может стать причиной смерти (смертность достигает 30 %).</p>		<p>Своевременная эффективная санитарная обработка и дезинфекция оборудования, инвентаря, запрет на использование пылящих процедур очистки и уборки; Контроль исправности вентиляции для предотвращения формирования конденсата на поверхностях. Обеспечение непрерывности холодовой цепи и контроль за сроками годности и условиями хранения для продуктов, в которых листерия может развиваться в процессе хранения и реализации.</p>
E.coli	<p>Способны вызвать токсикоинфекцию. Имеют способность размножаться в пищевых продуктах (например, молоко). При кипячении погибает практически сразу, при температуре 60° в течение 15 минут, дезинфицирующие вещества (растворы хлорамина, формалина и прочее) губительно действуют на кишечную палочку в течение короткого времени. Инфицироваться и служить фактором передачи инфекции могут самые различные продукты: колбаса, отварное мясо, молоко, творог, кефир и другие кисломолочные продукты.</p>	<p><b>Да</b> С испражнениями человека, через грязные руки, оборудование, посуду, инвентарь, воду попадают на пищевые продукты, где при благоприятных условиях быстро размножаются. При грубых нарушениях правил приготовления и хранения пищи, недостаточной термической обработки, когда создаются условия для попадания и размножения. Нарушения условий и сроков реализации, хранение пищи и пищевых продуктов при высокой температуре.</p>	<p>Соблюдение параметров технологических процессов, ДП-06-01-2019, условий хранения и сроков годности пищевых продуктов</p>

V. parahaemolyticus	Патогенные для человека. Основные источники инфекции — блюда из морских продуктов, длительно хранящиеся в теплом месте и приготовленные с нарушениями технологического процесса.	Да Заражение происходит при употреблении в пищу сырых или полусырых морских продуктов, инфицированных V- parahaemolyticus (морская рыба и т. п.).	Соблюдение параметров технологических процессов приготовления рыбы и рыбопродуктов ДП-06-01-2019
Бактерии рода Proteus	Протеи могут развиваться при температуре от 10 до 43 <sup>0</sup> С, их быстрое размножение наблюдается при 20 <sup>0</sup> С. Погибают при нагревании до 60 <sup>0</sup> С через час, а до 80 <sup>0</sup> С – через 5 минут. Эти бактерии устойчивы к низким температурам. Инфицированные продукты, послужившие причиной заболеваний, как правило, не изменяют своих органолептических свойств, несмотря на обильное обсеменение протеем.	Да При загрязнении готовых блюд, уже прошедших термическую обработку. Это может происходить при разделке вареного мяса, птицы, рыбы на тех же столах и досках, с помощью тех же ножей или мясорубок, которые использовались и для разделки сырых продуктов, особенно если кухонное оборудование содержится в ненадлежащем санитарном состоянии. Продолжительное хранение пищевых продуктов в тепле.	Соблюдение параметров технологических процессов, ДП-06-01-2019, процедуры управления перекрестными загрязнениями. Соблюдение условий хранения и сроков годности ДП-07-01-2019
Бактерии рода Yersinia (изделия из сырых овощей, овощи и фрукты нарезанные)	Иерсинии достаточно быстро инактивируются с помощью окислителей.	Да Изделия из сырых овощей, овощи и фрукты нарезанные	Соблюдение санитарного состояния складских помещений при пищеблоках: - ежедневная обработка моющими средствами оборудования и инвентаря, предназначенного для первичной обработки овощей и сырой мясной продукции; - соблюдение правил обработки столовой

			<p>посуды, мытье и ошпаривание кипятком разделочных столов, кухонного инвентаря, овощерезок по окончании первичной и кулинарной обработки овощей и сырой мясной продукции, маркировка инвентаря, используемого для готовой пищи;</p> <p>- тщательная обработка овощей, предназначенных для приготовления салатов или выдачи их в сыром виде, мытье в проточной водопроводной воде с последующим ошпариванием кипятком, запрещение хранения очищенных овощей в холодной воде, особенно в холодильниках, мытьем фруктов, в т.ч. citrusовых;</p> <p>- соблюдение регламентированных сроков хранения готовых блюд.</p>
Дрожжи, плесени	<p>Микроорганизмы порчи. Для уничтожения плесневых грибов достаточно подогреть пищевой продукт при 100°C (т. е. при температуре кипения воды) в течение 1—2 минут или прогреть при 85°C в течение 5—6 минут.</p>	<p><b>Да</b></p> <p>При нарушении температурного режима хранения создаются условия для их развития. Процессы брожения, прогоркания, поверхностного разложения происходят как при комнатной температуре, так и при холодильном хранении</p>	<p>Соблюдение условий хранения, контроль сроков годности, оценка внешнего вида. Не допускать использования продукции с истекшим сроком годности.</p>
Споровые бактерии – <i>Vac. mesentericus</i> (картофельная палочка) Зараженность возбудителями «картофельной болезни»	<p>При наличии картофельной палочки в хлебе наблюдается ослизнение и потемнение мякиша хлеба.</p>	<p><b>Да</b></p> <p>При использовании муки или хлеба, зараженных картофельной болезнью</p>	<p>Отбор поставщиков, входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия, соблюдение ДП-04-01-2019</p>

хлеба			
-------	--	--	--

**Таблица 6 Технологическая схема № 2 подготовка яиц куриных пищевых,  
приготовление блюд из яиц куриных – технологическая схема № 10.**

*Микробиологические опасности: Патогенные в том числе сальмонеллы, КМАФАнМ,  
БГКП, S. Aureus, плесени, дрожжи*

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ПОП М КТ	Описание контрольных мероприятий
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
2.1	Освобождение от упаковки, внешний осмотр	М	Рост микроорганизмов из-за наличия мелких трещин, незаметных невооруженным глазом, насечки, наличия пороков. Риск снижается при термической обработке яиц.	2	2	ОДР					ПОП М	Осмотр каждой партии Контроль целостности яиц
		Ф	Попадание яичной скорлупы при нарушении целостности									
2.2	Мойка, органолептическая оценка, контроль целостности	М	Рост и развитие микрофлоры из-за загрязненной скорлупы	2	2	ОДР					КТ4	Наличие и соблюдение инструкции по мойке и дезинфекции и яиц куриных пищевых

2.3	Дезинфекция / (в соответствии с инструкцией) Контроль целостности яиц	М	Рост и развитие микрофлоры из-за неэффективной дезинфекции, патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы. Риск будет снижен при тепловой обработке	2	3	ОДР	+	+			<b>ККТ 3</b>	Наличие и соблюдение инструкции по мойке и дезинфекции и яиц куриных пищевых, наличие мерных емкостей для приготовления дезинфицирующего раствора, обучение персонала по приготовлению растворов.
		Х	Остаточное количество дезинфицирующего средства									
2.4	Ополаскивание	Х	Остаточное количество дезинфицирующего средства								ПОП М	Соблюдение требований к температуре воды и времени ополаскивания, концентрации дезинфицирующего раствора, (наличие инструкции)
2.5	Укладка сырых обработанных яиц во внутрицевую промаркированную тару	М	Рост микроорганизмов из-за ненадлежащего санитарного состояния тары для обработанных яиц	2	2	ОДР					ПОП М	Соблюдение ДП-10-01-2019, Использование промаркированной емкости для яиц обработанных

10.1	Приготовление яичной смеси для омлета	М	При ненадлежащем санитарном состоянии инвентаря, рук персонала возможен рост микроорганизмов. Риск будет снижен при тепловой обработке	1	2	ОДР					КТ5	Соблюдение ДП-10-01-2019 Проведение уборки, мойки, дезинфекции и производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции» ДП-09-01-2019 «Выбор способов и обеспечение соблюдения работникам и правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности и пищевой продукции». Хранение яичной смеси не более 30 мин. при температуре 4 ± 2°С.
------	---------------------------------------	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	-----	---

10.2	Перемешивание	М	При ненадлежащем санитарном состоянии инвентаря, рук персонала возможен рост микроорганизмов. Риск будет снижен при тепловой обработке	1	2	ОДР					ПОП М	Соблюдение ДП-10-01-2019 Проведение уборки, мойки, дезинфекции и производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции» ДП-09-01-2019 «Выбор способов и обеспечение соблюдения работникам и правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности и пищевой продукции»
------	---------------	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	----------	---

10.3	Тепловая кулинарная обработка	М	Рост микроорганизмов при недостаточной тепловой обработке	2	3	ОНР	+	-	+	-	<b>ККТ 4</b>	Соблюдение технологии приготовления, времени тепловой кулинарной обработки омлеты - 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.
------	-------------------------------	---	---	---	---	-----	---	---	---	---	--------------	--

10.4	Бракераж, в т.ч. оценка степени готовности, отбор суточной пробы	М	Развитие микроорганизмов, выживание сальмонеллы	1	3	ОНР					КТ 6	Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Устранение выявленных кулинарных недостатков, соблюдение ДП-06-01-2019, требований технологических параметров в соответствии с технологической картой
10.5	Раздача	М	Рост микроорганизмов при нарушении температуры и времени раздачи	2	3	ОНР	+	-	+	-	<b>ККТ 5</b>	Соблюдение ДП-07-01-2019, ДП-06-01-2019. Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 2 часов с момента приготовления.

Таблица 7 - Таблица анализа рисков в процессе производства блюд на каждой операции, включенной в технологическую схему № 3 – приготовление каш

Микробиологические опасности: Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы (для молочных каш), *Listeria monocytogenes* (для молочных каш), КМАФАнМ, БГКП, *S. aureus*

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источники опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ПОП М КТ	Описание контрольных мероприятий
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
3.1	Взвешивание компонентов, подготовка сырья	Ф	Остатки упаковки (бумага, полимерная пленка и т.д.)	1	1	ОДР					ПОП М	Внешний осмотр
3.2	Переборка круп, ягод, сушеных фруктов, удаление посторонних примесей, промывание проточной водой	Ф	Посторонние примеси, камни	1	2	ОДР					ПОП М	Визуальный контроль
3.3	Варка каш до готовности	М	Условия для развития микроорганизмов при использовании плохо промытого инвентаря и оборудования.	2	1	ОДР					ПОП М	Соблюдение ДП-10-01-2019, исправность оборудования ДП-05-01-2019

3.4	Органолептическая оценка (бракераж), отбор суточной пробы	Качественный	Несоответствующий внешний вид, вид продукта, консистенция, посторонний привкус, запах	1	3	ОДР						КТ 6	Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. При несоответствии готовой продукции действия по ДП-02-01-2019 «Управление несоответствующей продукцией» Приложение к ППК
3.5	Раздача	М	Выживание микроорганизмов по причине отклонения температуры, окончания срока раздачи	2	3	ОНР	+	-	+	-	<b>ККТ 5</b>	Соблюдение ДП-07-01-2019, ДП-06-01-2019. Контроль температуры блюд при раздаче 60 <sup>0</sup> С - 65 <sup>0</sup> С и срока раздачи – не должен превышать 2 часа от момента приготовления блюд.	

Таблица 8 - Таблица анализа рисков в процессе производства блюд на каждой операции, включенной в технологические схемы № 4 – приготовление салатов

Микробиологические опасности: КМАФАнМ, БГКП, E. coli, S. Aureus, Бактерии рода Proteus, Бактерии рода Yersinia (при наличии эпидситуации в регионе производства), дрожжи, плесени

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ПОП М КТ	Описание контрольных мероприятий
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
4.1	Чистка, мойка овощей. Обмывание консервных банок	М	Перекрестные загрязнения при работе с ненадлежаще промытым инвентарем, упаковкой	2	2	ОД Р					ПОП М	Соблюдение ДП-10-01-2019
4.2	Обработка в 10 % растворе поваренной соли, или 3% раствор уксусной кислоты	М	Яйца гельминтов и цисты патогенных простейших	1	3	ОД Р					КТ7	Соблюдение инструкции по обработке, контроль: - наличия мерных емкостей для приготовления раствора; - приготовления раствора надлежащей концентрации; - время выдержки.

4.3	Варка овощей	М	При варке овощей накануне дня приготовления блюд	1	3	ОД Р					ПОП М	Соблюдение технологии, указанной в ТК. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.
-----	--------------	---	--	---	---	---------	--	--	--	--	----------	---

4.4	Охлаждение (для вареных овощей), измельчение овощей, нарезка	М	Рост патогенных микроорганизмов из-за плохо промытого инвентаря, отсутствия маркировки и перекрестного загрязнения при неправильном использовании инвентаря, при хранении вареных овощей более 6 часов при температуре плюс $4 \pm 2$ °С. В сырых овощах и фруктах численность патогенных микробов может быть высокой при отсутствии соответствующей санобработки.	1	3	ОД Р					КТ8	Соблюдение ДП-10-01-2019, ДП-14-01-2019 Охлаждение с температуры +65 °С до +5 °С в течение 1 часа. Контроль маркировки и инвентаря (разделочные доски, ножи), раздельное хранение чистых и грязных овощей и фруктов для предотвращения повторного загрязнения, использование досок для вареных и сырых овощей.
-----	--	---	--	---	---	---------	--	--	--	--	-----	--

4.5	Смешивание компонентов	М	Условия для развития микроорганизмов при использовании плохо промытого инвентаря и оборудования.	2	2	ОДР					КТ9	Соблюдение ДП-10-01-2019, исправность оборудования ДП-05-01-2019. Использование кухонного инвентаря при перемешивании, не касаясь продукта руками.
4.6	Заправка	М	Рост микроорганизмов при нарушении сроков хранения заправленных салатов.	2	2	ОДР					КТ10	Соблюдение личной гигиены, ДП-09-01-2019, наличие перчаток, хранение не заправленных салатов - не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С, заправленных - не более 30 мин. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

4.7	Органолептическая оценка (бракераж), отбор суточной пробы	Качественный	Несоответствующий внешний вид, вид продукта, консистенция, посторонний привкус, запах	1	3	ОДР					КТ 6	Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. При несоответствии готовой продукции действия по ДП-02-01-2019 «Управление несоответствующей продукцией», Приложение к ППК
-----	---	--------------	---	---	---	-----	--	--	--	--	------	---

4.8	Раздача	М	Размножение микроорганизмов при несоблюдении срока раздачи, отсутствии перчаток при порционировании	2	3	ОН Р	+	-	+	-	<b>ККТ 5</b>	Соблюдение ДП-07-01-2019, ДП-06-01-2019, ДП-09-01-2019. Контроль температуры при хранении перед раздачей, срока раздачи – не должен превышать 2 часа от момента приготовления блюд, температура при раздаче салаты - не ниже +15 °С. Использование одноразовых перчаток при порционировании
-----	---------	---	---	---	---	---------	---	---	---	---	------------------	---

Таблица 9 - Таблица анализа рисков в процессе производства блюд на каждой операции, включенной в технологические схемы № 5 – приготовление первых блюд (супы)

Микробиологические опасности: Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, E. coli, S. Aureus

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ПОП М КТ	Описание контрольных мероприятий
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
5.1	Размораживание мяса, рыбы	М	Нарушение параметров технологического процесса, Риск будет снижен при тепловой обработке	2	2	ОД Р					КТ1 1	ДП-06-01-2019 Контроль температуры в производственном помещении и Температуры размороженного сырья (мясо – минус 1,5 °С до плюс 4 °С, рыба не выше плюс 5 °С) Кулинарная обработка уменьшит численность бактерий до приемлемого уровня.
		Ф	Попадание посторонних предметов	1	2	ОД Р					ПОП М	Соблюдение ДП-08-01-2019 ДП-10-01-2019

		Х	Остаточное количество моющих и дезинфицирующих средств на столах	1	1	ОД Р					ПОП М	Соблюдение ДП-10-01-2019
5.2	Мойка, зачистка, нарезка, измельчение (мясо, мясо птицы, рыба)	М	<p>Остатки кровяных сгустков, загрязнений (для мясного, рыбного сырья). Условия для развития микроорганизмов при нарушении температурных режимов в помещении и использовании плохо промытого инвентаря и оборудования.</p> <p>В потенциально опасных пищевых продуктах будет наблюдаться рост микрофлоры при условиях температурного хранения ниже требуемого или при загрязнении от других продуктов. Риск снизится при тепловой обработке.</p>	2	1	ОД Р					ПОП М	<p>Контроль температуры в производственном помещении и соблюдение ДП-10-01-2019</p> <p>Контроль микробиологического загрязнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение личной гигиены персонала;</li> <li>- контроль за условиями поставки;</li> <li>- визуальный осмотр;</li> <li>- маркировка инвентаря, производственных столов</li> </ul>

		X		1	2	ОД Р						Контроль физическо го и химическо го загрязнени я: - соблудени е инструкци й санобрабо тки, - контроль за синантроп ными животным и, -отдельное хранение химикатов.
		Ф	Сколы ножей, разделочных досок	1	3	ОД Р					ПОП М	ДП-08-01- 2019 Визуальны й осмотр состояния ножей
5.4	Пассирован ие, припускани е	М	Условия для развития микроorganiz мов при использовани и плохо промытого инвентаря и оборудования . Риск снизится при дальнейшей тепловой обработке.	2	1	ОД Р					ПОП М	Соблуден ие ДП-10-01- 2019, ДП-08-01- 2019
5.3; 5.4; 5.5; 5.6	Приготовле ние бульона, варка с овощами или крупами до готовности, протираание (для супов- пюре)	М	Условия для развития микроorganiz мов при использовани и плохо промытого инвентаря и оборудования .	2	2	ОД Р					ПОП М	Соблуден ие ДП-10-01- 2019, исправнос ть оборудова ния ДП-05-01- 2019

5.7	Органолептическая оценка (бракераж), отбор суточной пробы	Качественный	Несоответствующий внешний вид, вид продукта, консистенция, посторонний привкус, запах	1	3	ОДР					КТ 6	Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. При несоответствии готовой продукции действия по ДП-02-01-2019 «Управление несоответствующей продукцией» Приложение к ППК
5.8	Раздача	М	Выживание микроорганизмов по причине отклонения температуры, окончания срока раздачи	2	3	ОНР	+	-	+	-	<b>ККТ 5</b>	Соблюдение ДП-07-01-2019, ДП-06-01-2019. Контроль температуры блюд при раздаче от 60 °С до 65°С и срока раздачи – не должен превышать 2 часа от момента приготовления блюд.

Таблица 10 - Таблица анализа рисков в процессе производства блюд на каждой операции, включенной в технологическую схему № 6 – приготовление гарниров

Микробиологические опасности: Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, *Listeria monocytogenes*, КМАФАнМ, БГКП, Бактерии рода *Proteus*, *S. Aureus*

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ПОП М КТ	Описание контрольных мероприятий
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
6.1	Измельчение (нарезка) компонентов (овощей)	М	Рост патогенных микроорганизмов из-за плохо промытого инвентаря, отсутствия маркировки и перекрестного загрязнения при неправильном использовании инвентаря. В сырых овощах и фруктах численность патогенных микробов может быть высокой при отсутствии соответствующих санобработки. Риск будет снижен при тепловой обработке	1	2	ОДР					ПОП М	Соблюдение ДП-10-01-2019, ДП-14-01-2019 Контроль маркировки инвентаря (разделочные доски, ножи), раздельное хранение чистых и грязных овощей и фруктов для предотвращения повторного загрязнения, использование досок для вареных и сырых овощей

		Ф	Сколы, трещины на разделочном инвентаре	2	2	ОДР					ПОП М	ДП-08-01-2019 Контроль состояния разделочного инвентаря
6.2	Тепловая кулинарная обработка,	М	Условия для развития микроорганизмов при использовании плохо промытого инвентаря и оборудования. Не соблюдение параметров технологического процесса, неисправное оборудование, выживание патогенных микроорганизмов (сальмонеллы), <i>Listeria monocytogenes</i>	1	3	ОДР					ПОП М	Соблюдение параметров технологического процесса: температура, время. Ежедневный контроль исправности работы теплового оборудования.

6.3	Протирание через протирочную машину	М	Условия для развития микроорганизмов при использовании плохо промытого оборудования.	1	3	ОДР					ПОП М	Соблюдение ДП-10-01-2019 Контроль состояния протирочной машины. Не допускать использования протирочных машин для обработки и разных видов сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку.
-----	-------------------------------------	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	----------	--

6.4	Органолептическая оценка (бракераж), отбор суточной пробы	Качественный	Несоответствующий внешний вид, вид продукта, консистенция, посторонний привкус, запах	1	3	ОДР					КТ 6	Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. При несоответствии готовой продукции и действия по ДП-02-01-2019 «Управление несоответствующей продукцией», Приложение к ППК
-----	---	--------------	---	---	---	-----	--	--	--	--	------	---

6.5	Раздача	М	Выживание микроорганизмов по причине отклонения температуры, окончания срока раздачи	2	3	ОНР	+	-	+	-	<b>ККТ</b> <b>5</b>	Соблюдение ДП-07-01-2019, ДП-06-01-2019. Контроль температуры блюд на раздаче: +60 <sup>0</sup> С - +65 <sup>0</sup> С и срока раздачи – не должен превышать 2 часа от момента приготовления блюд.
-----	---------	---	--	---	---	-----	---	---	---	---	------------------------	--

Таблица 11 - Таблица анализа рисков в процессе производства блюд на каждой операции, включенной в технологические схемы № 7, № 8 – Приготовление блюд из мяса, мяса птицы (в т.ч. плов), блюд из рыбы.

Микробиологические опасности: Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, *Listeria monocytogenes*, КМАФАнМ, БГКП, Бактерии рода *Proteus*, *S. Aureus*

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источники опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ПОПМ КТ	Описание контрольных мероприятий
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
8.1	Зачистка, мойка рыбы	М	Остатки кровяных сгустков, загрязнений, окислений. Условия для развития микроорганизмов при нарушении температурных режимов в помещении и использовании плохо промытого инвентаря и оборудования. Риск будет снижен при тепловой обработке.	2	2	ОДР					ПОПМ	Контроль температуры в производственном помещении Соблюдение ДП-10-01-2019 Контроль микробиологического загрязнения: - соблюдение личной гигиены персонала; - визуальный осмотр; - маркировка инвентаря, производственных столов

7.1 7.2 8.2	Нарезка, измельчение (мясо, мясо птицы, рыба)	М	Условия для развития микроорганизмов при использовании плохо промытого оборудования, инвентаря. Тепловая обработка снизит риск размножения микроорганизмов	2	2	ОДР					ПОПМ	Контроль температуры в производственном помещении Соблюдение ДП-10-01-2019 Контроль микробиологического загрязнения: - соблюдение личной гигиены персонала; - визуальный осмотр; - контроль маркировки инвентаря (разделочные доски, ножи), производственных столов и использование их по назначению. Использование отдельного оборудования для сырой и готовой продукции
7.3 8.3 8.4	Формованые (для рубленых изделий), панированые	М	Руки персонала, микробиологическое обсеменение, Риск будет снижен при тепловой кулинарной обработке.	1	3	ОДР					ПОПМ	Соблюдение ДП-09-01-2019, ДП-06-01-2019

7.4 7.5 8.5 8.6	Тепловая кулинарная обработка тушения или варка	М	Условия для развития микроорганизмов при использовании плохо промытого инвентаря и оборудования. Не соблюдение параметров технологического процесса, неисправное оборудование, выживание патогенных микроорганизмов (сальмонеллы, <i>L.monocytogenes</i> ) при изготовлении блюд из мяса, птицы, рыбы. Условия для развития микроорганизмов при температуре в продукте ниже 85 <sup>0</sup> С для натуральных рубленых изделий	2	3	ОНП	+	+			<b>ККТ4</b>	Соблюдение параметров технологического процесса: температура, время. Ежедневный контроль исправности работы теплового оборудования. Выделение бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85°С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°С.  Выдерживается в течение 5 мин.
--------------------------	---	---	--	---	---	-----	---	---	--	--	-------------	---

8.7 7.6	Орган олепт ическа я оценк а (браке раж), отбор суточ ной пробы	Каче стве нны й	Несоответ ствующий внешний вид, вид продукта, консистен ция, посторонн ий привкус, запах.	1	3	ОДР					КТ 6	Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. При несоответстви и готовой продукции действия по ДП-02-01- 2019 «Управление несоответству ющей продукцией», Приложение к ППК
7.7 8.8	Раздач а	М	Выживани е микроорга низмов по причине отклонени я температу ры, окончания срока раздачи	2	3	ОНР	+	-	+	-	ККТ 5	Соблюдение ДП-07-01- 2019, ДП-06-01- 2019. Контроль температуры блюдов при раздаче + 60 °С - + 65°С и срока раздачи – не должен превышать 2 часа от момента приготовлени я блюд.

Таблица 12 - Таблица анализа рисков в процессе производства блюд на каждой операции, включенной в технологическую схему № 9 – Приготовление кулинарных изделий из творога

Микробиологические опасности: Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, *Listeria monocytogenes*, *КМАФАнМ*, *БГКП*, *S. Aureus*, Бактерии рода *Proteus*

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источники опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ПОП М КТ	Описание контрольных мероприятий
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
9.1 9.2	ПротираНИЕ Добавление ингредиентов, перемешивание	Ф	Посторонние примеси	1	2	ОДР					ПОП М	Визуальный контроль. Соблюдение ДП-10-01-2019
9.3	Запекание	М	Развитие микроорганизмов по причине нарушения параметров тепловой обработки.	2	3	ОНР					<b>ККТ4</b>	Соблюдение ДП-05-01-2019, ДП-10-01-2019

9.4	Органолептическая оценка (бракераж), отбор суточной пробы	Качественный	Несоответствующий внешний вид, вид продукта, консистенция, посторонний привкус, запах	1	3	ОДР					КТ6	Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. При несоответствии готовой продукции действия по ДП-02-01-2019 «Управление несоответствующей продукцией», Приложение к ППК
9.5	Раздача	М	Выживание микроорганизмов по причине отклонения температуры, окончания срока раздачи	2	3	ОНР	+	-	+	-	ККТ5	Соблюдение ДП-07-01-2019, ДП-06-01-2019.

Таблица 13 - Таблица анализа рисков в процессе производства блюд на каждой операции, включенной в технологическую схему № 11 – Приготовление мучных кулинарных изделий  
 Микробиологические опасности: КМАФАнМ, БГКП, S. Aureus, Бактерии рода Proteus, Плесени

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источники опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ПОПМ КТ	Описание контрольных мероприятий
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
11.1	Приготовление теста	Ф	Посторонние предметы от персонала, помещений, скорлупа яиц	2	2	ОДР					ПОПМ	Соблюдение ДП-08-01-2019, ДП-09-01-2019
11.2	Брожение	Х	Повышение кислотности теста при нарушении времени брожения	1	1	ОДР					КТ 12	Контроль t теста 35-40 °С Времени брожения (1,5-2 часа)
11.3 11.4	Формование Расстойка	М	Микробиологическое обсеменение от рук персонала. Тепловая обработка уменьшит численность бактерий до приемлемого уровня.	2	2	ОДР					ПОПМ	Соблюдение ДП-09-01-2019 Контроль времени расстойки
		Ф	Посторонние предметы от персонала, помещений, скорлупа яиц	2	2	ОДР					ПОПМ	Соблюдение ДП-08-01-2019, ДП-09-01-2019

11.5	Выпечка	М	Не соблюдение параметров технологического процесса, неисправное оборудование, выживание патогенных микроорганизмов (сальмонеллы, L.monocytogenes) при изготовлении хлебобулочных изделий с начинками	1	3	ОНР					КТ13	Соблюдение параметров технологического процесса: температура, время. Ежедневный контроль исправности работы теплового оборудования .
		Ф	Посторонние предметы от персонала, помещений	2	2	ОДР					ПОПМ	Соблюдение ДП-08-01-2019, ДП-09-01-2019
11.6	Охлаждение	М	Рост микроорганизмов при длительном охлаждении	1	2	ОДР					КТ 14	Соблюдение параметров технологического процесса

11.7	Органолептическая оценка (бракераж), отбор суточной пробы	Качественный	Несоответствующий внешний вид, вид продукта, консистенция, посторонний привкус, запах	1	3	ОДР					КТ 6	Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. При несоответствии и готовой продукции действия по ДП-02-01-2019 «Управление несоответствующей продукцией», Приложение к ППК
11.8	Раздача	М	Выживание микроорганизмов по причине отклонения температуры, окончания срока раздачи	2	3	ОНР	+	-	+	-	<b>ККТ5</b>	Соблюдение ДП-07-01-2019, ДП-06-01-2019.

Таблица 14 - Таблица анализа рисков в процессе производства блюд на каждой операции, включенной в технологическую схему № 12 – Приготовление сладких блюд и напитков (кисели, компоты), отвары из шиповника, чай, какао, кофейный напиток и другие

Микробиологические опасности: Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, S. Aureus

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ПОП М КТ	Описание контрольных мероприятий
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
12.1	Переборка круп, ягод, сушеных фруктов, удаление посторонних примесей, промывание	Ф	Посторонние примеси, камни	1	2	ОДР					ПОП М	Визуальный контроль
12.2	Кипячение компотов (сухофрукты)	М	Загрязнения от оборудования, инвентаря	1	2	ОДР					ПОП М	Соблюдение ДП-08-01-2019, ДП-10-01-2019
			Развитие микроорганизмов по причине нарушения параметров тепловой обработки (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), плесени, дрожжи).	1	3	ОДР					ПОП М	Соблюдение ДП-08-01-2019, ДП-10-01-2019, требований к технологии приготовления
12.3	Настаивание отваров из шиповника	М	Рост микроорганизмов из-за длительного настаивания.	1	3	ОДР					КТ1 5	Соблюдение требований к технологическому процессу по технологической карте. ДП-06-01-2019

12.4	Охлаждение компотов, С-витаминация	М	Рост микроорганизмов из-за длительного охлаждения. Выжившие после кулинарной обработки споры микроорганизмов могут прорасти и производить токсины при несоблюдении температурно-временных условий. Риск возрастает, если не использовать быстрое охлаждение. Недостача или избыток витамина С.	2	2	ОДР					КТ1 6	Быстрое охлаждение. Препараты витаминов вводятся в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота), 35 °С (для киселя), непосредственно перед раздачей.
			Нарушение нутриентного баланса рациона питания. Недостаточность микронутриентов (витамина С или его избыток) в питании детей при нарушении технологии приготовления витаминизированных напитков	1	3						КТ1 7	Соблюдение инструкции по приготовлению, соблюдение расчетного количества внесения витамина С. Витаминизированные блюда не подогреваются, записи в журнале С-витаминации.

12.5	Органолептическая оценка (бракераж), отбор суточной пробы	Качественный	Несоответствующий внешний вид, вид продукта, консистенция, посторонний привкус, запах	1	3	ОДР					КТ 6	Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. При несоответствии готовой продукции и действия по ДП-02-01-2017 «Управление несоответствующей продукцией», Приложение к ППК
12.6	Раздача	М	Выживание микроорганизмов по причине отклонения температуры, окончания срока раздачи	2	3	ОНР	+	-	+	-	<b>ККТ 5</b>	Соблюдение ДП-07-01-2019, ДП-06-01-2019.

**Таблица 15 - Таблица анализа рисков в процессе производства блюд на каждой операции, включенной в технологическую схему № 13 – Приготовление соусов**

*Микробиологические опасности: Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, Бактерии рода Proteus, S. Aureus*

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источники опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ПОП М КТ	Описание контрольных мероприятий
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
13.1	Смешивание	Ф	Посторонние примеси	1	2	ОДР					ПОП М	Визуальный контроль
13.2 13.3 13.5	Варка Кипячение	М	Загрязнение от оборудования, инвентаря	1	2	ОДР					ПОП М	Соблюдение ДП-08-01-2019, ДП-10-01-2019
			Развитие микроорганизмов по причине нарушения параметров в тепловой обработке.	1	3	ОДР					КТ 18	Соблюдение ДП-08-01-2019, ДП-10-01-2019, соблюдение технологии приготовления
13.4	Процеживание	М	Рост микроорганизмов из-за плохо промытого оборудования для процеживания	1	3	ОДР					ПОП М	Соблюдение ДП-10-01-2019

13.6	Органолептическая оценка (бракераж), отбор суточной пробы	Качественный	Несоответствующий внешний вид, вид продукта, консистенция, посторонний привкус, запах	1	3	ОДР						КТ 6	Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. При несоответствии готовой продукции действия по ДП-02-01-2019 «Управление несоответствующей продукцией», Приложение к ППК
13.7	Раздача (с блюдами)	М	Выживание микроорганизмов по причине отклонения температуры, окончания срока раздачи	2	3	ОНР	+	-	+	-		<b>ККТ 5</b>	Соблюдение ДП-07-01-2019, ДП-06-01-2019. (температура +60 - 65 град. С.)

Контролируемые параметры, периодичность контроля, ответственные лица за контроль **ПОПМ, КТ, ККТ** установлены в Приложении 1к ППК, рабочих листах (план ХАССП) РЛ-01-2019; РЛ-02-2019; РЛ-03-2019; РЛ-04-2019, РЛ-05-2019.

В результате анализа выявлены критические контрольные точки, указанные в таблице 16.

Таблица 16

Этап процесса на блок-схеме, наименование процесса	Источник риска	№ ККТ	Учитываемые факторы
Входной контроль 1.1	Рост микроорганизмов при нарушении температурных режимов транспортирования	ККТ 1	КМАФАНМ, БГКП, Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, S. Aureus, Сульфитредуцирующие клостридии, L.monocytogenes, E.coli, Бактерии рода Yersinia, Бактерии рода Proteus, Дрожжи, плесени, Споровые бактерии – Bac. Mesentericus (картофельная палочка) Зараженность возбудителями «картофельной болезни» хлеба
Хранение сырья, полуфабрикатов 1.3	Рост микроорганизмов при нарушении температурных режимов хранения сырья, полуфабрикатов	ККТ 2	КМАФАНМ, БГКП, Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, S. Aureus, Сульфитредуцирующие клостридии, L.monocytogenes, E.coli, Бактерии рода Yersinia, Бактерии рода Proteus, Дрожжи, плесени, Споровые бактерии – Bac. Mesentericus (картофельная палочка) Зараженность возбудителями «картофельной болезни» хлеба
Обработка яиц куриных пищевых 2.3	Рост микроорганизмов при нарушении инструкции(сальмонелла)	ККТ 3	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы
Тепловая кулинарная обработка 7.4, 7.5, 8.5, 8.6; 9.3; 10.3	Выживание патогенных микроорганизмов, размножение микроорганизмов из-за ненадлежащей тепловой обработки	ККТ 4	КМАФАНМ, БГКП, Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, S. Aureus, L.monocytogenes, E. coli, Бактерии рода Proteus
Раздача 3.5; 4.8; 5.8; 6.5; 7.8; 8.8; 9.5; 10.5; 11.8; 12.6; 13.7	Рост микроорганизмов при нарушении температуры блюд, срока раздачи. Перекрестное загрязнение при пересечении потоков чистая и грязная посуда	ККТ 5	КМАФАНМ, БГКП, Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, S. Aureus, L.monocytogenes, E.coli, Бактерии рода Yersinia, Бактерии рода Proteus, Дрожжи, плесени

Критическая точка управления Этап процесса	Учитываемый опасный фактор	Контролируемые параметры	Критические пределы	Мониторинг				Коррекция/Корректирующие действия	Ответственный
				Методы	Периодичность	Ответственный	Документирование мониторинга		
<b>ККТ 1</b> Входной контроль ДП-04-01-2019	Микробиологически, химический, физический	Наличие товароопроводительных документов	Отсутствие документов, подтверждающих качество и безопасность продукции	Визуально	Каждая поставка	кладовщик	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок» ДП-04-01-2019 Ф1	1. Возврат продукции. 2. При невозможности возврата: - приемка на ответственное хранение; - маркирование продукции ярлыком несоответствия; - при предоставлении документов - направление на переработку, при непредставлении документов – возврат. 3. Работа с поставщиками, отбор поставщиков	кладовщик
		Состояние транспортного средства, температура поставки и	1. Нарушение товарного соседства, наличие резко пахнущих веществ, грязное транспортное средство. 2. Нарушение температурного режима транспортирования (критическая температура приемки выше минус 16°C для замороженных продуктов, Ниже 0°C и выше +7°C – для охлажденных продуктов). 3. Отсутствие личной медицинской книжки водителя.	Визуально	Каждая поставка				
		Маркировка, соответствующая требованиям ТР ТС.	Отсутствие маркировки, не полная или недостоверная информация	Измерение температуры	Каждая поставка				



Критическая точка управления Этап процесса	Учитываемый опасный фактор	Контролируемые параметры	Критические пределы	Способы мониторинга			
				Методы	Периодичность	Ответственный	Документированный мониторинг
<b>ККТ 3</b> Дезинфекция яиц куриных пищевых перед использованием в производстве	Микробиологический	1. Состояние яичной скорлупы 2. Отсутствие необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах. 3. Приготовление дез. раствора (наличие мерных емкостей и инструкции по обработке яиц маркированные емкости для обработки яиц, время выдержки). 4. Включение бактерицидной лампы в помещении обработки яиц.	Поврежденная скорлупа. отсутствие мерных емкостей для приготовления раствора, отсутствие инструкции по приготовлению растворов Время выдержки не правильное мин Концентрация раствора неправильная	Приготовление дез. раствора: - соблюдение инструкции по приготовлению (использование мерных емкостей)	В каждой партии яиц При каждом приготовлении дезинфицирующих растворов	Повар	Лист контроля дезинфекции яиц

Критическая точка управления Этап процесса	Учитываемый опасный фактор	Контролируемые параметры	Критические пределы	Мониторинг				Коррекция/Корректирующие действия	Ответственный
				Методы	Периодичность	Ответственный	Документирование мониторинга		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>ККТ4</b> Тепловая кулинарная обработка блюд из мяса, птицы, <b>рыбы, творога, яиц</b>	Микробиологический	Готовность изделий из мяса и птицы  Температура в толще продукта  Температура Время приготовления по ТК, ТТК	Выделение бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта. Для натуральных рубленых изделий - <b>не ниже 85°C</b> , для изделий из котлетной массы - <b>не ниже 90°C</b> .  Выдерживается в течение 5 мин.	Визуально  Измерение температуры  Визуально	Каждая партия	Повар	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ДП-06-01-2019 Ф1	1. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. 2. Провести повторный контроль готовности. 3. При неисправности теплового оборудования: - сообщить зав. д/садом; - наладка оборудования; - контроль качества продукции. 4. При несоответствии продукции действия согласно ДП-02-01-2019 «Управление несоответствующей продукцией». 5. Анализ КД согласно ДП -03-01-2019 «Корректирующие действия»	Повар Бракеражная комиссия  сервисная организация  Руководитель группы ХАССП Зав. д/садом

Критическая точка управления Этап процесса	Учитываемый опасный фактор	Контролируемые параметры	Критические пределы	Мониторинг				Коррекция/ Корректирующие действия	Ответственный
				Методы	Периодичность	Ответственный	Документирование мониторинга		
<b>ККТ 5</b> Раздача	Микробиологический	Т блюд при раздаче:							
		первых	<b>+60 °С - +65°С</b>	Измерение температуры	Каждая партия	Повар	Чек-лист замера температур при раздаче Или Бракеражный журнал в столбце «Разрешение к реализации»	1. При нарушении температуры блюд обеспечить доведение параметров до требуемых 2. При нарушении времени раздачи продукция утилизируется с составлением акта. 3. При оценке бракеража «неудов» - продукция утилизируется с составлением акта. 4. В конце рабочего дня все остатки блюд утилизируются 5. При несоответствии продукции действия согласно ДП-02-01-2019 «Управление несоответствующей продукцией». 6. Анализ КД согласно ДП-03-01-2019 «Корректирующие действия»	Повар
		вторых			Каждая партия				
		Время раздачи блюд от момента приготовления	<b>Не более 2 часов</b> на горячей плите (мармите)	Визуально	Каждая партия				
		Температура: холодные блюда и напитки	<b>Не ниже 15°С</b>	Измерение температуры	Каждая партия	Повар			
		Время и температура хранения (Салаты и нарезанные ингредиенты в незаправленном виде)	<b>Не более 2 часов</b> Температура хранения выше +6 °С	Визуально	Каждая партия	Повар			
		Маркировка о дате и времени производства и сроке их реализации, наличие пленки для укрытия	Отсутствие маркировки, открытые салаты или нарезанные ингредиенты	Визуально	Каждая партия	Повар			

Зав.  
д/садом  
Руководитель  
группы  
ХАССП

**Наименование продукции:** Сырье, продукция для изготовления блюд  
**Наименование технологического процесса:** Входной контроль  
**Этапы технологического процесса на блок-схеме:** 1.1

Критическая точка управления Этап процесса	Учитываемый опасный фактор	Контролируемые параметры	Критические пределы	Мониторинг			Корректирующие действия	Ответственный
				Методы	Периодичность	Ответственный		
ККТ 1 Входной контроль ДП-04-01-2019	Микробиологический, химический физический	Наличие товаросопроводительных документов	Отсутствие документов, подтверждающих качество и безопасность продукции 1. Нарушение товарного соседства, наличие резко пахнущих веществ, грязное транспортное средство. 2. Нарушение температурного режима транспортирования (критическая температура приемки выше -16°C для замороженных продуктов, Ниже 0°C и выше +7°C – для охлажденных продуктов). 3. Отсутствие личной медицинской книжки водителя.	Визуально	Каждая поставка	Кладовщик	1. Возврат продукции. 2. При невозможности возврата: - приемка на ответственное хранение; - маркирование продукции ярлыком несоответствия; - при предоставлении документов - направление на переработку, при предоставлении документов – возврат. 3. Работа с поставщиками, отбор поставщиков	Кладовщик
		Состояние транспортного средства, температура поставки		Визуально	Каждая поставка	Измерение температуры		
		Маркировка, соответствующая требованиям ТР ТС.	Отсутствие маркировки, не полная или недостоверная информация	Визуально	Каждая поставка			Заведующий детским садом

**Наименование продукции:** Сырье, полуфабрикаты для изготовления блюд, заготовки  
**Наименование технологического процесса:** Хранение  
**Этапы технологического процесса на блок-схеме:** 1.3

Критическая точка управления Этап процесса	Учитываемый опасный фактор	Контролируемые параметры	Критические пределы	Мониторинг			Корректирующие действия	Ответственный
				Методы	Периодичность	Ответственный		
ККТ 2 Хранение	Микробиологический / Развитие микроорганизмов по причине отклонения температуры хранения	Температура хранения	1. Минус 16 °С и выше (Норма для замороженной продукции - минус 18°С) 2. Минус 1°С и ниже +8°С и выше (норма для охлажденной продукции 0°С - +6°С)	1. Визуально с датчика, термометра 2. Визуально с датчика, термометра	Ежедневно	Кладовщик	1. Сообщить Зам. заведующего по АХЧ ам.по АХЧ (вызов сервисной организации) температурного режима 2. Контроль температуры продукции 3. При несоответствии температуры действия согласно ДП-02-01-2019 «Управление несоответствующей продукцией» 4. Анализ КД согласно ДП-03-01- 2019 «Корректирующие действия»	Зам. заведующего по АХЧ ам.по АХЧ (вызов сервисной организации)  Кладовщик

**Наименование продукции:** Яйца куриные пищевые  
**Наименование технологического процесса:** Дезинфекция яиц куриных пищевых перед использованием в производстве

**Этапы технологического процесса на блок-схеме: 2.3**

Критическая точка управления Этап процесса	Учитываемый опасный фактор	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы	Способы мониторинга		Корректирующие действия	Ответственный
					Периодичность	Ответственный		
Дезинфекция яиц куриных пищевых перед использованием в производстве	Микробиологический	1. Состояние яичной скорлупы 2. Отсутствие необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах. 3. Приготовление дез. раствора (наличие мерных емкостей и инструкции по обработке яиц маркированные емкости для обработки яиц, время выдержки). 4. Включение бактерицидной лампы в помещении обработки яиц.	Поврежденная скорлупа. Отсутствие мерных емкостей для приготовления раствора, отсутствие инструкции по приготовлению дез. раствора (использование мерных емкостей)	Приготовление дез. раствора - соблюдение инструкции по приготовлению растворов	В каждой партии яиц При каждом приготовлении и дезинфицирующихся растворов	Повар Лист контроля дезинфекции яиц	Принятие решения о не использовании обнаруженных яиц с поврежденной скорлупой, утилизация яиц с дефектами. Повторное ознакомление персонала с инструкцией по обработке яиц Мойка и дезинфекция оборудования.	Шеф-повар Зам. заведующего по АХЧ (руководитель группы ХАССП)

**Наименование продукции:** Блюда из мяса, птицы, рыбы, творога

**Наименование технологического процесса:** Тепловая кулинарная обработка

**Этапы технологического процесса на блок-схеме:** 7.5, 7.6, 8.5, 8.6, 9.3; 10.3

Критическая точка управления Этап процесса	Учитываемый опасный фактор	Контролируемые параметры	Критические пределы	Мониторинг			Корректирующие действия	Ответственный	
				Методы	Периодичность	Ответственный			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ККТ4 Тепловая кулинарная обработка блюд из мяса, птицы, рыбы, творога	Микробиологический	Готовность изделий из мяса и птицы	Выделение бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта.	Визуально	Каждая партия	Повар	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ДП-06-01-2019 Ф1	1. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. 2. Провести повторный контроль готовности. 3. При неисправности теплового оборудования: - сообщить зав. д/садом; - наладка оборудования; - контроль качества продукции. 4. При несоответствии продукции действия согласно ДП- 02-01-2019 «Управление несоответствующей продукцией». 5. Анализ КД согласно ДП -03-01-2019 «Корректирующие действия»	Повар Бракерская комиссия
		Температура в толще продукта	Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85°С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°С.	Измерение температуры					Зам. Заведующего по АХЧ сервисная организация
		Температура Время приготовления по ТК, ТПК	Выдерживается в течение 5 мин.	Визуально					Руководитель группы ХАССП Зав. д/садом

МАДОУ детский сад №147 Система ХАССП	ККТ 5 (План ХАССП) Рабочий лист	Номер РД-05-2019 стр. 1 из 1
---	---------------------------------	---------------------------------

**Наименование продукции:** Готовые блюда  
**Наименование технологического процесса:** Раздача готовых блюд  
**Этапы технологического процесса на блок-схеме:** 3.5; 4.8; 5.8; 6.5; 7.8; 8.8; 9.5; 10.5; 11.8; 12.6; 13.7

Критическая точка управления процессом	Учитываемый опасный фактор	Контролируемые параметры	Критические пределы	Мониторинг			Корректирующие действия	Ответственный
				Методы	Периодичность	Ответственный		
ККТ 5 Раздача готовых блюд	Микробиологический	Т. Блюд при раздаче:						
		первых	+60 °С - +65°С	Измерение температуры	Каждая партия	Повар	Чек-лист замера температур при раздаче	1. При нарушении температуры блюдов обеспечить доведение параметров до требуемых. 2. При нарушении времени раздачи продукция утилизируется с составлением акта. 3. При оценке бракеража «неудов» - продукция утилизируется с составлением акта. 4. В конце рабочего дня все остатки блюдов утилизируются 5. При несоответствии продукции действия согласно ДП-02-01-2019 «Управление несоответствующей продукцией». 6. Анализ КД согласно ДП-03-01-2019 «Корректирующие действия»
		вторых			Каждая партия		Или	
		Время раздачи блюдов от момента приготовления	Не более 2 часов	Визуально	Каждая партия	Повар	Бракеражный журнал в столбце «Разрешение к реализации»	
Температура: холодные блюда и напитки	Не ниже 15°С	Измерение температуры	Каждая партия	Повар				
		Время и температура хранения (Салаты и нарезанные ингредиенты) в неупакованном виде)	Не более 2 часов	Визуально	Каждая партия	Повар		
		Маркировка о дате и времени производства и сроке их реализации, наличие пленки для укрытия	Отсутствие маркировки, открытые салаты или нарезанные ингредиенты	Визуально	Каждая партия	Повар		

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 147

620144, г. Екатеринбург, ул. Сурикова, 59. Тел.: 8(343)223-53-55, 223-53-53  
<http://147.tvoysadik.ru>, [Madou147ekb@mail.ru](mailto:Madou147ekb@mail.ru)

# Документированные процедуры

ДП-01-01-2019 –

ДП-14-01-2019

2019 г.

МАДОУ детский сад № 147 Система ХАССП	Документированная процедура «Управление документацией и записями»	Номер ДП-01-01-2019 стр. 1 из 10
--	--	-------------------------------------



Утверждаю:  
Заведующий  
МАДОУ детский № 147  
Т.В. Жуйкова  
09 января 2019 г.

**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**  
**«УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ И ЗАПИСЯМИ»**  
(наименование процедуры)

**ДП-01-01-2019**  
(обозначение / номер процедуры)

**Ст. 10 ч. 3. п.6, п.11, ст. 11 ч.4 ТР ТС 021/2011**

<b>Разработано:</b> группой ХАССП
Введено с: 09.01.2019 г.
Отменено с:

## **1. Цель и область применения.**

1.1. Процедура разработана для выполнения требований п.6, 11 части 3 статьи 10, ч.4 статьи 11 ТР ТС 021/2011, «О безопасности пищевой продукции», п.4.9 ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» и определяет порядок разработки, согласования, утверждения, рассылки и пересмотра (актуализации), регистрации и кодирования внутренних документов Системы ХАССП для пищеблока МАДОУ детский сад № 147 (далее – детский сад), а также порядок управления внешней документацией.

1.2. Применяется во всех процессах и подразделениях пищеблока к документам на бумажном и электронном носителе.

## **2. Определения.**

Применяются следующие термины с соответствующими определениями, данные в ISO 9000, а также приведённые ниже:

**Актуализация** – изменение документа в соответствии с изменением основополагающих норм и/или существующих возможностей.

**Аннулирование** – уничтожение копии документа любым приемлемым способом (сжигание, разрезание и т.п.).

**Запись** – документ, содержащий достигнутые результаты или свидетельства осуществленной деятельности.

**Документ** – информация и соответствующий носитель.

**Нормативный документ** – документ, устанавливающий правила, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности и их результатов.

**Оригинал (подлинник) документа** – документ с подлинными подписями, являющийся контрольным экземпляром.

**Копия документа** – документ, идентичный с оригиналом, предназначенный для непосредственного использования в практической деятельности.

**Регистрация и учет** – внесение информации о наличии документа в базу данных (электронный журнал) с присвоением оригинального номера.

**Согласование** – процесс анализа соответствия документа установленным требованиям и практике работы, может включать методическую проверку документа.

**Управление документацией** – комплекс работ по анализу на адекватность, актуализации документов, учету и поддержанию в действии, распространению и доведению до сведения заинтересованных лиц.

## **3. Ответственность и полномочия**

Ответственность за управление документацией возложена на руководителя группы ХАССП.

## **4. Процедура (описание деятельности)**

### **4.1. Виды документации**

Документация системы ХАССП состоит из внутренней и внешней документации, указанной в таблице 1.

Таблица 1

<b>Внешние документы:</b>
<i>нормативные</i>

<p>- национальные и международные стандарты, необходимые для деятельности детского сада;</p> <p>- национальные и международные нормы, требования и законы, санитарные правила, относящиеся к деятельности детского сада, технические регламенты.</p>	
<p><i>справочно-информационные</i></p>	
<p>- все внешние документы, которые не устанавливают обязательных требований, но используются в качестве справочных.</p>	
<p><b>Внутренние документы:</b></p>	
<p><b>Документация, необходимая для результативного функционирования системы ХАССП</b></p>	<p><b>Уровень документации</b></p>
<p>Руководство по обеспечению качества безопасности (описывает Систему ХАССП)          Политика в области качества и безопасности          Приказ о создании группы безопасности (№ 6 - од от 09.01.2019 г.)</p>	<p>Уровень А</p>
<p>Документально оформленные процедуры, требуемые согласно ТР ТС 021/2011 ст. 10 ч.3, ст.11 план ХАССП (описание продукции, технологические схемы процессов производства продукции, анализ рисков и оценка опасных факторов, перечень ККТ, программа предупреждающих действий по опасным факторам).</p>	<p>Уровень В</p>
<p>Рабочие инструкции, должностные инструкции, записи о качестве и безопасности (акты, протоколы проверок, тестирования и т.д.), договоры (контракты) на выполнение внешней стороной каких-либо процессов (на поставку продукции, испытания продукции, уничтожение вредителей и т.д.) и другие документы.</p>	<p>Уровень С</p>

4.2 Виды внутренней документации Системы ХАССП и ответственные за управление указаны в таблице 2.

Таблица 2

№ п/п	Вид документов	Ответственный за разработку, актуализацию	Согласование	Утверждение	Срок действия	Ответственный за рассылку, хранение и изъятие
	1	2	3	4	5	6
<b>Уровень А</b>						
1.	Политика руководства предприятия в области обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции	Руководитель группы ХАССП	Группа ХАССП	Заведующий МАДОУ детский сад	Пересматривается ежегодно на пригодность	Руководитель группы ХАССП
2.	Приказ о создании группы безопасности	Руководитель группы ХАССП	-	Заведующий МАДОУ детский сад	-	Руководитель группы ХАССП
3.	Руководство по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции	Руководитель группы ХАССП	Группа ХАССП	Заведующий МАДОУ детский сад	5 лет	Руководитель группы ХАССП
<b>Уровень В</b>						
1.	Документированные процедуры	Руководитель группы ХАССП	Группа ХАССП, персонал подразделений	Заведующий МАДОУ детский сад	До замены новыми	Руководитель группы ХАССП
2.	Информация о производстве: описание продукции, составление технологических схем процессов, анализ рисков и оценка опасных факторов, перечень ККТ, программа предупреждающих действий по опасным факторам	Шеф-повар	Группа ХАССП	Заведующий МАДОУ детский сад	До замены новыми	Руководитель группы ХАССП
<b>Уровень С</b>						

№ п/п	Вид документов	Ответственный за разработку, актуализацию	Согласование	Утверждение	Срок действия	Ответственный за рассылку, хранение и изъятие
	1	2	3	4	5	6
1.	Должностные инструкции	Заведующий МАДОУ детский сад		Заведующий МАДОУ детский сад	До замены новыми	Заведующий МАДОУ детский сад
2.	Технологическая документация: технологические инструкции, технологические карты, технико-технологические карты, рабочие инструкции	Кладовщик	Группа ХАССП	Зав. МДОУ детский сад	До замены новыми	Шеф-повар
3.	Отчеты группы безопасности	Руководитель группы ХАССП	Группа ХАССП	Заведующий МАДОУ детский сад	5 лет	Руководитель группы ХАССП
4.	Программа внутренней проверки системы ХАССП	Руководитель группы ХАССП	Группа ХАССП	Заведующий МАДОУ детский сад	5 лет, до замены новыми	Руководитель группы ХАССП
5	Записи (журналы, акты, протоколы, отчеты и т.д.)	Ответственные исполнители	-	Заведующий МАДОУ детский сад	-	Ответственные исполнители
6.	Договоры (контракты) на выполнение внешней стороной каких-либо процессов (на поставку продукции, испытания продукции, уничтожение вредителей и т.д.)	Кладовщик, Зам. заведующего по АХЧ	Ответственные исполнители	Заведующий МАДОУ детский сад	До окончания срока действия	Руководитель группы ХАССП

#### **4.3 Общие требования к оформлению документов, структура документации Системы ХАССП.**

4.3.1 Документированные процедуры, описание процессов и другие документы, описывающие деятельность конкретной операции внутри процесса должны иметь единый вид. Документ в зависимости от особенностей содержания излагается в виде текста, таблицы, схемы, графического материала (рисунков, схем, диаграмм). Документированные процедуры Системы ХАССП имеют верхний колонтитул с указанием:

- вида и наименование документа;

- номера документа, номера редакции версии.
- нумерация страниц.

### **Структура документов, разрабатываемых в детском саду.**

#### **Документированные процедуры:**

1. Цель и область применения;
2. Нормативные ссылки (оформляется при необходимости);
3. Определения (оформляется при необходимости);
4. Ответственность;
5. Процедура (описание процесса);
6. Записи;
7. Приложения (при наличии)

*Допускается излагать процедуры в одном документе.*

#### **Структура инструкций, рабочих инструкций должна включать следующие разделы:**

1. Может быть указано назначение – в данном разделе однозначно и понятно излагается цель составления документа.

2. Описание выполнения операций - в данном разделе представляется пошаговое выполнение операций процесса. Раздел может быть структурирован по подразделам, в зависимости от назначения инструкции.

Структура типовых форм документов и записей по качеству определяется их назначением. Рабочие инструкции могут быть выпиской из процедуры.

#### **4.3.2 Управление документацией**

Управление документацией Системы ХАССП включает в себя следующие стадии:

1. *Планирование и разработка* – при актуализации, введении в действие новых нормативных документов.

2. *Присвоение кода.*

Кодирование электронной / бумажной версии документа производится установленным унифицированным способом. Код документа включает следующие условные обозначения:

XX-YY-ZZ-2017

- XX – тип документа (первые буквы документа):

РК – руководство по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции;

ОС – организационная структура;

ДП – документированная процедура;

И – инструкция;

РИ – рабочая инструкция и т.п.

- YY – номер по порядку в списке внутренних документов Системы ХАССП. Осуществляется отдельная нумерация для каждого типа документов. Номер можно

пропустить, если предполагается разработка документа данного типа в единственном числе, например, руководство по безопасности;

- ZZ – номер редакции;
- 2019 – год утверждения.

3. *Согласование* - путем выдачи проекта документа на бумажном носителе с основными потребителями данного документа.

4. *Утверждение* - производится личной подписью заведующего МАДОУ детский сад в соответствующей графе с указанием даты утверждения, которая является датой введения документа в действие.

5. *Регистрация, учет и рассылка* - занесение в Список внутренних документов Системы ХАССП – (Приложение А) и рассылка сотрудникам детского сада, которые будут его использовать.

6. *Ознакомление с документами, выполнение требований* - производится подписью в листе ознакомления (Приложение Б).

7. *Проверка актуальности* - Все действующие внутренние документы Системы ХАССП подлежат периодической проверке для поддержания их работоспособности не реже одного раза в год.

8. *Внесение изменений:*

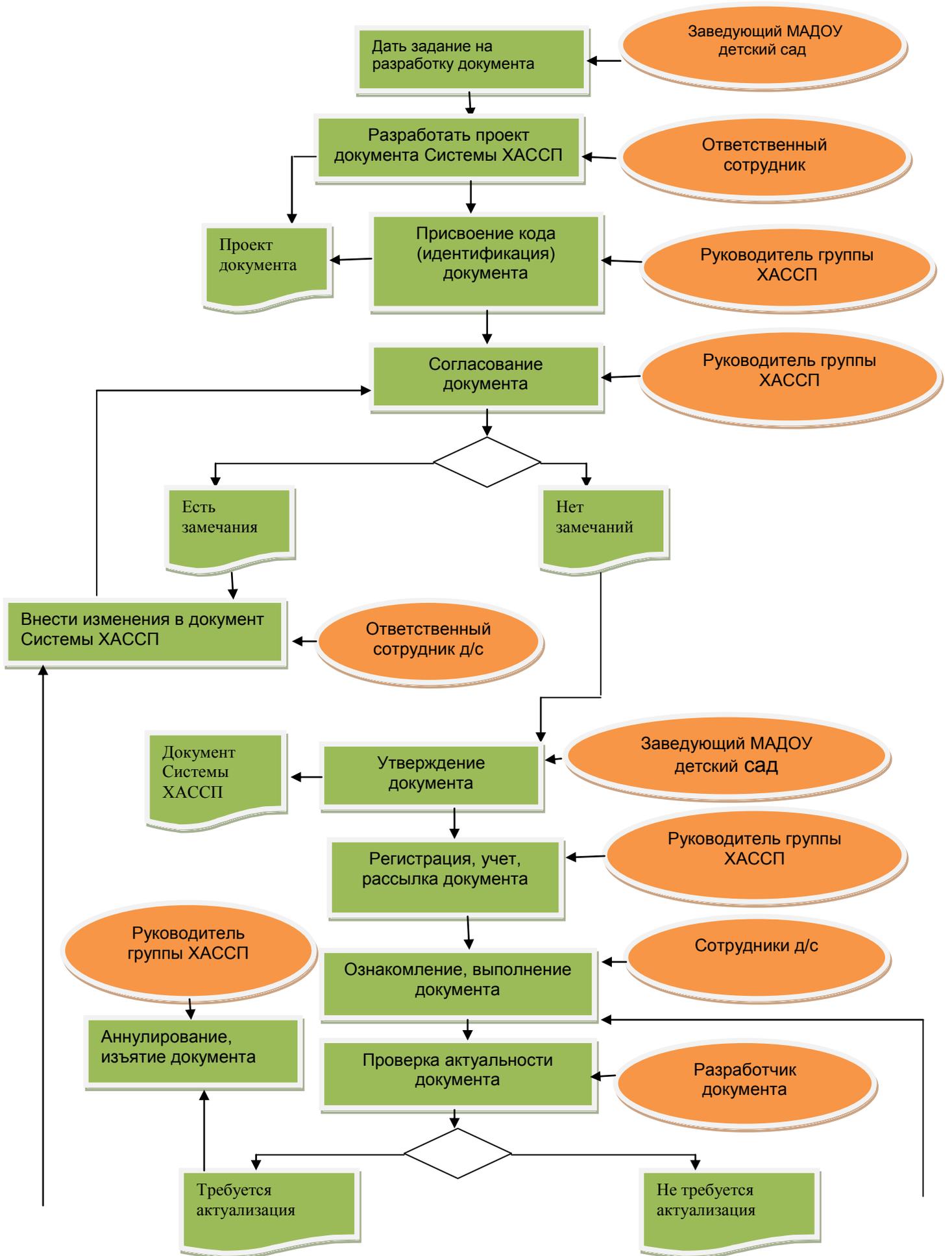
- при устранении ошибок;
- при выявлении несоответствий при внутренних и внешних аудитах, проверок надзорными органами;
- при приведении в соответствие с требованиями нормативной документации;
- проведением корректирующих и предупреждающих действий и улучшений.

9. *Аннулирование, изъятие:*

- при выявлении необходимости объединения нескольких документов в один документ или при разделении одного документа на разные документы с целью более полной детализации установленных требований;
- при существенном изменении производства, ассортимента блюд, организационной структуры, установленных требований, норм и правил;
- при изменении вида документа;
- при пересмотре документа.

10. *Хранение* - подлинник действующего документа хранится у Руководителя группы ХАССП на бумажных и /или электронных носителях, копии у пользователей документа при необходимости.

## Схема процесса управления документацией Системы ХАССП



---

Обеспечение внешней нормативной документацией (Технические регламенты, ГОСТ, ГОСТ Р, Санитарные правила и нормы, международные стандарты, др.) осуществляется Департаментом образования Администрации города Екатеринбурга.

#### **4.4. Порядок управления записями**

Записи включают следующие документы:

- записи, демонстрирующие соответствие работы определенным требованиям (результаты технического контроля и испытаний, записи результатов поверки и калибровки оборудования, рабочие, технологические и регистрационные журналы);
- записи, демонстрирующие работу системы ХАССП (результаты аудита, отчет о несоответствии продукции требованиям, отчет об обучении персонала);
- записи об управляющих действиях (протоколы заседаний, совещаний, записи об управлении производственным процессом);
- записи о совершенствовании процесса производства (отчеты о совершенствовании процедур, модернизации оборудования).

Перечень форм записей определен в детском саду и хранится в папке «Формы записей».

#### **Записи должны:**

- быть подписаны и датированы (на регистрационных и рабочих журналах указывается ответственное лицо за его ведение, при необходимости порядок заполнения);
- составляться своевременно, содержать полную и точную информацию;
- собираться систематически;
- надежно храниться;
- легко восстанавливаться и прослеживаться.

### **5. Записи**

#### **5.1. Список форм по процедуре**

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
Список документов Системы ХАССП	Приложение А ДП-01-01-2019 Ф1	Руководитель группы ХАССП	До отмены редакции
Лист ознакомления	Приложение Б	Руководитель группы ХАССП	До окончания срока действия документа



МАДОУ детский сад № 147 Система ХАССП	Документированная процедура «Управление несоответствующей продукцией. Работа с жалобами родителей»	Номер ДП-02-01-2019 Страница 1 из 8
--	--	--



Утверждаю:  
 Заведующий  
 МАДОУ детский сад № 147  
 Т.В. Жуйкова  
 2019 г.

**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**

**«УПРАВЛЕНИЕ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ПРОДУКЦИЕЙ.  
 РАБОТА С ЖАЛОБАМИ РОДИТЕЛЕЙ»**  
 (наименование процедуры)

**ДП-02-01-2019**  
 (обозначение / номер процедуры)  
**ст.10 ч.1, ст.11 ТР ТС 021/2011**

Разработано: группой ХАССП
Согласовано: 09.01.2019 г.
Введено с: 09.01.2019 г.
Отменено с:

## **1. Цель и область применения**

1.1. Разработана в целях реализации требований ТР ТС 021/2011 ст.10 ч.1, ст.11, п.4.3.3 ГОСТ Р 51705.1-2001, устранению несоответствий, выявленных при входном контроле, производстве, хранении и подаче блюд и регламентирует порядок действий с продукцией, признанной несоответствующей требованиям, установленным нормативной документацией.

1.3 Распространяется на пищеблок МАДОУ детский сад № 147, задействованный в Системе ХАССП.

## **2. Нормативные ссылки**

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

## **3. Определения**

В настоящей процедуре применены следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 безопасность пищевых продуктов:** состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения.

**3.2 опасность пищевых продуктов:** биологические, химические или физические компоненты в пищевых продуктах или состояния пищевых продуктов, которые могут потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье человека.

**3.3 утилизация несоответствующей продукции** - действие в отношении несоответствующей продукции, предпринятое для предотвращения ее первоначального предполагаемого использования.

## **4. Сокращения**

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

Детский сад – МАДОУ детский сад № 147

НП – несоответствующая продукция

## **5. Ответственность и полномочия**

Ответственные за выявление, регистрацию НП, идентификацию и изоляцию установлены в таблице 1.

## **6. Процедура. Описание процесса**

### **Общие положения**

Несоответствия продукции классифицируют:

- несущественные несоответствия - возможно устранить на месте путем коррекции;
- существенные несоответствия - продукция не отвечает требованиям нормативной и технической документации, бракуется, утилизируется или уничтожается.

### **Управление несоответствующей продукцией**

#### **6.1 Этапы управления НП**

##### **6.1.1 Выявление несоответствующей продукции**

Несоответствующая продукция может быть выявлена в результате:

- входного контроля;
- контроля в процессе хранения;
- контроля в процессе производства;
- контроля в процессе раздачи;
- жалобы родителей.

##### **6.2 Управление НП включает следующие этапы:**

- выявление НП;
- идентификация НП;
- изоляция НП;
- регистрация выявленного несоответствия;
- принятие решения о дальнейшем использовании продукции;
- анализ и устранение причин появления несоответствий;
- исполнение решения и его регистрация.

**Этапы выявления несоответствующей продукцией и ответственные за управление представлены в Таблицах 1-2.**

**Таблица 1**

Этап возникновения и управления НП	Обнаружение несоответствия	Ответственное лицо	Записи
1. Этап входного контроля	В соответствии с ДП-04-01-2019	Кладовщик	«Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок» ДП-04-01-2019 Ф1
2. Процесс изготовления блюд	При проведении бракеража, лабораторного контроля по микробиологическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности продукции в соответствии с программой производственного контроля.	Шеф-повар	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ДП-06-01-2019 Ф1
3. Процесс хранения продукции, заготовок на складе, в холодильниках	При проведении инвентаризации, проверке условий и сроков хранения на складах, при проведении внутренних аудитов.	Кладовщик	
4. Процесс порционирования и раздачи блюд детям	По жалобе родителей или кишечным расстройствам у ребенка в группе после приема пищи	Младший воспитатель	
5. Жалобы родителей	Признаки отравлений у ребенка после приема пищи в садике	Заведующий д/с	Книга отзывов и предложений

**Действия персонала при установлении наличия несоответствующей продукции установлены в таблице 2.**

**Таблица 2**

Действия персонала при наличии НП	Способ действий	Ответственные лица	Записи
1. Изоляция несоответствующей продукции	Продукция, признанная несоответствующей, должна быть изолирована от соответствующей для исключения возможности непреднамеренного ее использования и смешивания её с продукцией, соответствующей требованиям нормативных правовых актов. Изолирование несоответствующей продукции является одним из способов идентификации и заключается в размещении несоответствующей продукции в	Ответственным лицом за изоляцию и временное хранение несоответствующей продукции является кладовщик	-

Действия персонала при наличии НП	Способ действий	Ответственные лица	Записи
	специально отведенном месте (выделенная для несоответствующей продукции зона)		
2. Идентификация несоответствующей продукции	<p>Вся несоответствующая продукция должна быть идентифицирована (промаркирована с помощью ярлыка несоответствия), чтобы исключить возможность непреднамеренного использования несоответствующей продукции.</p> <p><b>Продукция, которая признана браком, подлежит утилизации или уничтожению</b> – размещается ярлык с надписью: «<b>В брак</b>» или «<b>Утилизация</b>», «<b>Уничтожение</b>», «<b>С истекшими сроками годности</b>» или другим способом.</p> <p>При установлении несоответствий при приготовлении или раздаче блюд, производится устранение выявленных недостатков. При выявлении несоответствий, связанных с опасностью для здоровья детей, блюда утилизируются. При пищевых отравлениях лабораторным исследованиям подлежат контрольные (суточные) пробы блюд.</p>	Ярлык несоответствия с надписями готовит и прикрепляет кладовщик	Ярлык несоответствия Информация, которая наносится на ярлык. ДП-02-01-2019 Ф1
3. Регистрация выявленного несоответствия и принятие решения о дальнейшем использовании продукции	Регистрации подлежат несоответствия продукции, выявленные при входном контроле, контроле при изготовлении блюд, контроле при хранении сырья, раздаче пищи.	Кладовщик Шеф-повар	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции Акт списания
3. Анализ и устранение причин появления несоответствий	<p>Информация о несоответствующей продукции используется при мониторинге соответствующих процессов.</p> <p>На основании анализа причин появления несоответствия разрабатываются способы коррекции или корректирующие действия, а также меры по предупреждению появления аналогичных несоответствий.</p>	группа ХАССП	План корректирующих действий ДП 03-01-2019 Ф1 «Корректирующие действия»

### 6.3 Работа с жалобами родителей.

Жалобы родителей фиксируются в «Книге отзывов и предложений».

#### 6.3.1 Жалобы (претензии) делятся на две категории:

- **Категория «А»** - серьезные претензии, связанные с нанесением ущерба здоровью ребенка (требующие немедленного рассмотрения и принятия решения).
- **Категория «В»** - претензии, не влияющие на здоровье ребенка.

Категория жалобы (претензии)	Виды жалоб (претензий)	Характер жалоб (претензии)	Срок рассмотрения, действия	Ответственный за рассмотрение и контроль выполнения действия по претензии
категория «А»	Отравление или расстройство пищеварения у ребенка	Критичный брак	Немедленная реакция  Сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза.  Лабораторные исследования суточных проб	Заведующий д/с
	Посторонние попадания, включения, повлекшие нанесение вреда здоровью ребенка			
категория «В»	Претензии родителей по органолептическим показателям (вкус, запах)	Брак по качеству	Замена блюда, анализ жалобы в течение 3 рабочих дней	Заведующий д/с Шеф-повар
	Претензии по посторонним попаданиям, включениям, не повлекшим нанесение вреда здоровью ребенка (волосы, ногти, мухи и т.д.)			
	Недовес (несоответствие контрольному блюду)	Недостача		

### 6.3.2 Порядок работы с жалобами

При поступлении жалобы осуществляются следующие действия:

<b>Рассмотрение жалобы (претензии), принятие решения</b>	
- проверка <b>жалобы</b> (претензии): время приема пищи, наименование продукции, характер жалобы; - принятие решения по жалобе (претензии); - направление ответа по жалобе (претензии) по телефону, в письменной форме, по электронной почте или по факсу (при необходимости); - оценка ситуации, выяснение причины несоответствия продукции, блюда.	Заведующий д/с
<b>Анализ жалобы (претензии)</b>	
Разработка корректирующих действий и анализ их эффективности	Группа ХАССП

**При поступлении жалобы по телефону незамедлительно отреагировать:**

- дать родителю высказаться и внимательно его выслушать, понять суть проблемы;
- проявить заботу о нем, снять стресс и его отрицательные эмоции;
- как можно быстрее решить проблему жалобы и исправить ситуацию (принести извинения и т.д.);
- спросить, удовлетворяет ли его такое решение проблемы.

**В случае отравления, документами, подтверждающими его факт, являются:**

- медицинская справка, подтверждающая факт отравления, полученная у врача по месту регистрации.

- подтверждением факта отравления могут служить результаты проверки Роспотребнадзора, при обнаружении следующих нарушений: несоблюдение правил хранения продуктов, технологии приготовления блюд, санитарных стандартов, Технических регламентов и т.д., то есть, те нарушения, из-за которых и могло произойти отравление.

Проверка осуществляется на основании жалобы, поступившей от родителей по факту оказания услуг ненадлежащего качества, угрожающих жизни и здоровью ребенка.

### 7. Формы записей по процедуре ДП-02-01-2019

Книга отзывов и предложений должна быть в МАДОУ по установленной форме.

#### 7.1 Список форм

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
Ярлык несоответствия	Приложение А	кладовщик	До решения вопроса
Лист ознакомления	Приложение Б	Руководитель группы ХАССП	До изменения редакции



МАДОУ детский сад № 147 Система ХАССП	Документированная процедура «Корректирующие действия»	Номер ДП-03-01-2019 Страница 1 из 6
--	--	--



подтверждаю:  
 Заведующий  
 МАДОУ детский № 147  
 Т.В. Жуйкова  
 2019 г.

**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**  
**«КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ»**  
 (наименование процедуры)

ДП-03-01-2019  
 (обозначение / номер процедуры)

ст.11 ч.3 п.5 ТР ТС 021/2011

<b>Разработано:</b> группой ХАССП
Введено с: 09.01.2019 г.
Отменено с:

## **1. Цель и область применения.**

1.1 Целью настоящей процедуры является установление методов определения и выполнения корректирующих действий, направленных на устранение причин несоответствий, для того, чтобы избежать их повторения, а также для выработки мероприятий, необходимых для эффективного внедрения корректирующих действий.

1.2 Реализует требования ТР ТС 021/2011 ст.11 ч.3 п.5, п.4.7 ГОСТ Р 51705.1-2001.

1.3 Распространяется на пищеблок МАДОУ детский сад 147, задействованные в системе ХАССП.

## **2. Нормативные ссылки**

- ТР ТС **021/2011 «О безопасности пищевой продукции»**
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

## **3. Определения**

В настоящей документированной процедуре применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **коррекция** – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Примечания:

Коррекция означает обращение с потенциально опасной продукцией и поэтому может осуществляться совместно с корректирующим действием.

Коррекция может представлять собой, например, переработку, дальнейшую обработку и/или устранение неблагоприятных последствий несоответствия (например, выбраковывание с целью иного использования или нанесения специальной маркировки).

3.2 **корректирующее действие** – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.

ПРИМЕЧАНИЕ 1. Может быть более одной причины несоответствия.

ПРИМЕЧАНИЕ 2. Корректирующее действие включает в себя причинный анализ. Оно предпринимается для того, чтобы предотвратить повторение несоответствия.

3.3 **безопасность пищевой продукции** – концепция, согласно которой пищевая продукция не причинит вреда потребителю, если она приготовлена и/или употреблена в пищу согласно ее предусмотренному назначению.

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

## **4. Обозначения и сокращения**

**КД** – корректирующие действия

**ПКД** – план корректирующих действий

## 5. Ответственность и полномочия

Ответственность за управление и осуществление корректирующими действиями возлагается на руководителя группы ХАССП.

## 6. Процедура. Описание процесса.

### Общие положения

#### 6.1 Корректирующие действия осуществляются в случае:

- превышения установленных критических пределов в критических контрольных точках;
- невыполнения требований документов Системы ХАССП, ТР ТС 021/2011;
- невыполнения требований к продукции (блюдам);
- наличия жалоб от родителей.

#### 6.2 Несоответствия могут быть выявлены по результатам:

- внешнего аудита или внутреннего аудита,
- проверки системы ХАССП,
- оценки соответствия параметров продукции установленным требованиям,
- анализа жалоб от родителей,
- проведения аттестации, поверки или калибровки устройств мониторинга и измерений,
- проверки, проведенной органами госнадзора,
- мониторинга процессов,
- обращения сотрудников.

#### 6.3 Порядок проведения корректирующих действий

6.3.1 Проведение корректирующих действий включает следующие этапы, представленные в таблице 1:

Т а б л и ц а 1

Этап	Действие	Ответственное лицо	Запись
1	2	3	4
1. Информация о несоответствии	Проверка информации о несоответствии	Руководитель группы ХАССП	План корректирующих действий (ДП-03-01-2019 Ф1)
2. Оценивание значимости проблемы	Оценка степени значимости проблемы с позиции его фактического влияния на безопасность продукции.	На совещании группы ХАССП	План корректирующих действий

Этап	Действие	Ответственное лицо	Запись
1	2	3	4
3. Проведение анализа несоответствия и установление причины несоответствия	Анализ причин, обуславливающих возникновение несоответствия.	Группа ХАССП (на совещании)	План корректирующих действий
4. Разработка КД, выделение ресурсов при необходимости	Разработка мероприятий для устранения причины возникновения несоответствия (поверка средств измерения, наладка оборудования, изоляция несоответствующей продукции и т.д.)	Руководитель группы ХАССП совместно с персоналом, ответственным за выявленное несоответствие на данном этапе	План корректирующих действий
5. Составление плана по выполнению КД	ПКД включает: - описание несоответствия и причин несоответствия (или предполагаемых причин); - необходимые корректирующие действия; - лицо(а), ответственное за осуществление необходимых КД; - срок выполнения каждого КД; - отметка о факте выполнения запланированных КД; - лицо(а), ответственное за проведение контроля выполнения и оценку эффективности КД.	Руководитель группы ХАССП совместно с персоналом, ответственным за выявленное несоответствие на данном этапе	План корректирующих действий
6. Выполнение КД	Выполнение мероприятий для устранения причины возникновения несоответствия	Лицо(а), на которое(ые) возлагается ответственность за выполнение КД	План корректирующих действий
7. Контроль выполнения КД	Проверяются при проведении последующего аудита.	Руководитель группы ХАССП Зав. д/с	План корректирующих действий
8. Оценка эффективности КД		Руководитель группы ХАССП Зав. д/с	План корректирующих действий
9. Подготовка	Результаты анализа и оценки	Руководитель	План

Этап	Действие	Ответственное лицо	Запись
1	2	3	4
данных для анализа со стороны руководства	эффективности корректирующих действий по всем выявленным несоответствиям анализируются и предоставляются ежегодно в виде отчета для анализа со стороны руководства.	группы ХАССП	корректирующих действий
10. Улучшение процесса	Конкретные действия, которые могут повлечь изменения в рамках работы пищеблока детского сада (например: приобретение нового оборудования, обучение персонала и др.)	Зав. детским садом Руководитель группы ХАССП	Документы, подтверждающие выполнение

**6.3.2 Критерием оценки эффективности КД** является отсутствие повторения несоответствий при повторной проверке области, где было впервые выявлено несоответствие. Если несоответствие повторяется при проверках или в процессе работы более 2 раз, то корректирующее действие неэффективно.

## 7. Записи

### 7.1 Формы записей по процедуре ДП-03-01-2019

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
План корректирующих действий	Приложение А ДП-03-01-2019 Ф1	Руководитель группы ХАССП	3 года
Лист ознакомления	Приложение Б	Руководитель группы ХАССП	До отмены редакции



МАДОУ детский сад №147 Система ХАССП	«Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля»	Номер ДП-04-01-2019 стр. 1 из 15
--	--	-------------------------------------



## ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

**«Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля»**

(наименование процедуры)

ДП-04-01-2019

(обозначение / номер процедуры)

Ст.10 ч.3 п.4 ТР ТС 021/2011

<b>Разработано:</b> группой ХАССП
<b>Согласовано:</b>
Введено с: <b>09.01.2019 г.</b>
Отменено с:

## **1. Цель и область применения.**

1.1. Процедура разработана для выполнения требований ст.10 ч. 3 п.4 ТР ТС 021/2011, п.4.3.3 ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» и обеспечения контроля качества и безопасности продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также пищевой продукции средствами, обеспечивающими достоверность и полноту.

1.2. Процедура применяется во всех процессах и подразделениях пищеблока.

## **2. Нормативные ссылки**

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- ГОСТ 24297-2013 Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля.

## **3. Определения**

В настоящей процедуре применяют следующие термины с соответствующими определениями:

**Входной контроль** – контроль продукции поставщика, поступившей к заказчику и предназначенной для использования при изготовлении продукции

**Качество** – степень соответствия присущих характеристик требованиям.

**Соответствие** – выполнение требования.

**Несоответствие** – невыполнение требования.

**Партия пищевой продукции** - определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

## **4. Обозначения и сокращения**

**Детский сад** – МАДОУ детский сад № 147

## **5. Ответственность и полномочия**

Ответственным за организацию и приемку по количеству и качеству продукции, за входной контроль продукции, включая проверку физического состояния упаковки, любое

очевидное повреждение и температуры охлажденных и замороженных продуктов является кладовщик, заместитель заведующего по АХЧ.

## 6. Процедура (описание деятельности)

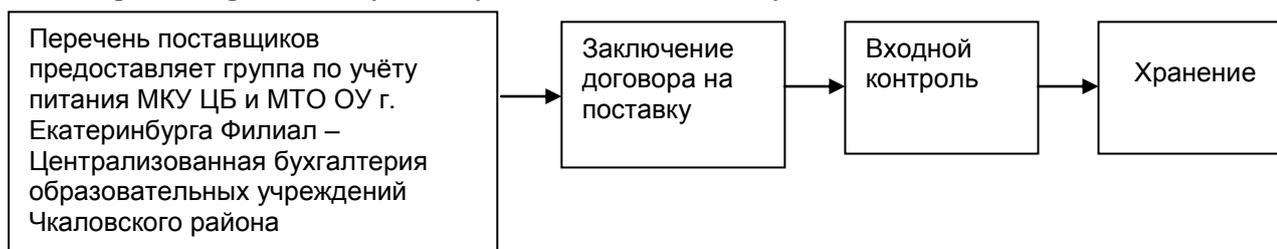
### 6.1. Виды закупаемой продукции

- сырье для изготовления блюд и пищевая продукция;
- посуда, оборудование, инвентарь, моющие средства и уборочный инвентарь;
- прочие (спецодежда, перчатки и т.д.);

А также услуги:

- сервисные (техобслуживание оборудования, вывоз мусора, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.).

Детский сад закупает продукцию для пищеблока в соответствии с требованиями на нее, установленными соответствующими законодательными нормами и правилами по Федеральному закону от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд". Закупка начинается с определения поставщика и завершается исполнением обязательств сторонами контракта. Процесс закупок осуществляется по следующей блок-схеме:



При приемке продукции от поставщика необходимо удостовериться, что продукция соответствует предъявляемым к ней требованиям и является безопасной.

### Виды опасностей на этапе входного контроля:

Микробиологические	Физические	Химические
Размножение микроорганизмов при нарушении температурных режимов транспортирования, особенно охлажденной и замороженной продукции	Попадание посторонних предметов при нарушении целостности упаковки при транспортировании	Химическое загрязнение в процессе перевозки продукции (нарушение товарного соседства, химикаты), сырьё, содержащее их в количествах, превышающих допустимые уровни

**Контролируемая продукция:** сырье, пищевая продукция, используемая для изготовления блюд.

**Периодичность контроля:** каждая поставка сырья и продукции кладовщиком.

### 6.2 Процедура приемки и контроля сырья, пищевой продукции

Перечень контролируемых параметров при приемке сырья, пищевой продукции, корректирующие действия и ответственные лица указаны в таблице 1.

Контролируемые параметры при приемке, требование	Не допускается	Корректирующие действия при отклонении
<p><b>1. Проверить сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- товарно-транспортная накладная (с оригинальной печатью и подписью поставщика);</li> <li>- счет-фактура (с наличием всех необходимых подписей);</li> <li>- ветеринарные сопроводительные документы на не переработанную продукцию животного происхождения (субпродукты, мясо, мясо птицы, рыба, яйца);</li> <li>- наличие в товарно-сопроводительной документации сведений о декларации о соответствии, <b>в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший).</b> Эти документы должны быть заверены подписью и печатью поставщика или продавца с указанием его места нахождения (адреса) и телефона.</li> <li>- удостоверение качества и безопасности, при наличии (на продукцию российского производства, оформляется добровольно).</li> <li>- свидетельство о государственной регистрации (на продукцию для детского питания, в том числе вода питьевая детского питания, диетического лечебного и диетического профилактического питания).</li> </ul> <p>1.1. Проверить срок действия деклараций о соответствии. Дата изготовления продукции должна входить в срок действия декларации.</p> <p>1.2. Проверить выборочно в реестре Росаккредитации наличие декларации, на сайте Россельхознадзора, в Программе Меркурий ветеринарные</p>	<p>1. Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих ее происхождение, в отношении которой отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов.</p> <p>2. Дата изготовления продукции не входит в срок действия декларации о соответствии.</p> <p>3. Отсутствие декларации о соответствии в реестре или имеющей статус «действие приостановлено», «аннулирована».</p> <p>4. Отсутствие сведений о ветеринарных сопроводительных документах в программе</p>	<p>1. Возврат продукции поставщику.</p> <p>2. При невозможности возврата:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемка на ответственное хранение;</li> <li>- маркирование «Ярлыком несоответствия» (Приложение А ДП-02-01-2019 Ф1), дополнительно возможна надпись: «Не трогать. Возврат»;</li> <li>- при предоставлении документов</li> <li>- направление на переработку,</li> <li>- при не предоставлении документов – возврат.</li> </ul>

Контролируемые параметры при приемке, требование	Не допускается	Корректирующие действия при отклонении
сопроводительные документы.	Ртуть.	
<p><b>2. Проверить условия доставки и транспортное средство:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- должно быть специально предназначенное и оборудованное для перевозки пищевых продуктов;</li> <li>- целостность пломбы (при наличии);</li> <li>- наличие личной медицинской книжки водителя-экспедитора с отметками о прохождении медицинских осмотров и гигиенического обучения;</li> <li>- использование специальной одежды (халат, рукавицы) водителем-экспедитором;</li> <li>- наличие актов выполненных работ по мойке и дезинфекции автотранспорта;</li> <li>- чистоту автотранспорта, отсутствие посторонних и резких запахов;</li> <li>- температурный режим доставки (норма для охлажденного продукта – 0°С - +6°С, для замороженного продукта – -18°С±3°С).</li> </ul> <p>Измерение температуры проводится непосредственно в автотранспорте, до разгрузки продукции и в присутствии представителя перевозчика.</p> <p>Если результат измерения не соответствует установленным требованиям, измерить температуру самого продукта.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нарушение товарного соседства, наличие резко пахнущих веществ, грязное транспортное средство.</li> <li>2. Нарушение пломбы.</li> <li>3. Нарушение температурного режима транспортирования (критическая температура приемки выше минус 15°С для замороженных продуктов, ниже 0°С и выше +7°С – для охлажденных продуктов).</li> <li>4. Отсутствие личной медицинской книжки водителя.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приостановить приемку, сообщить заведующему МАДОУ детский сад № 147 или заместителю заведующего по АХЧ.</li> <li>2. Возврат или составление акта при необходимости.</li> <li>3. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»</li> </ol>
<p><b>3. Проверить сохранность и исправность транспортной и потребительской упаковки:</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поврежденная, со следами оттайки, промокания, грязная</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приостановить приемку, сообщить заведующему МАДОУ</li> </ol>

Контролируемые параметры при приемке, требование	Не допускается	Корректирующие действия при отклонении
<p>- транспортная и потребительская упаковка не поврежденная, сухая, чистая, не имеет следов плесени, повреждения грызунами.</p> <p>- имеет маркировочный ярлык (этикетку).</p> <p>Вскрывается каждое тарное место для приемки внутритарно и производится проверка состояния потребительской упаковки.</p> <p><u>Для упаковки (укупорочных средств):</u></p> <p>1. Наличие информации, необходимой для идентификации материала, из которого изготавливается упаковка (укупорочные средства), а также информацию о возможности его утилизации (петля Мебиуса) и информирования потребителей.</p> <div data-bbox="197 735 551 898" style="text-align: center;"> </div> <p>2. Наличие символа для пищевой продукции</p>	<p>упаковка.</p> <p>2. Отсутствие или повреждение маркировки транспортной или потребительской тары</p>	<p>детский сад № 147 или заместителю заведующего по АХЧ.</p> <p>2. Возврат или составление акта при невозможности возврата, обособленное хранение и маркировка ярлыком несоответствия.</p> <p>3. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»</p>
<p><b>4. Проверить наличие полной маркировки.</b></p> <p><b><i>В соответствии с ТР ТС 022/2011 на потребительской упаковке должна быть следующая информация:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> <li>- состав пищевой продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто и брутто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции));</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> </ul>	<p>1. Отсутствие информации о сроках годности или сроки годности истекли, отсутствие знака «ЕАС».</p> <p>2. Отсутствие необходимой информации в соответствии с требованиями ТР ТС.</p> <p>3. Не соответствие представленной информации, и в отношении которой</p>	<p>1. Приостановить приемку, сообщить заведующему МАДОУ детский сад № 147 или заместителю заведующего по АХЧ.</p> <p>2. Возврат или составление акта при необходимости, при невозможности возврата, обособленное хранение и маркировка ярлыком</p>

Контролируемые параметры при приемке, требование	Не допускается	Корректирующие действия при отклонении
<p>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны.</p> <p>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</p> <p>- показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ), энергетическая ценность <b>в ккал и кДж</b>.</p> <p>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО.</p> <p><b>При наличии информации об отсутствии компонентов, полученных из ГМО, запрос доказательств.</b></p> <p>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза</p> <p><b>Для транспортной упаковки:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) наименование пищевой продукции;</li> <li>2) количество пищевой продукции;</li> <li>3) дату изготовления пищевой продукции;</li> <li>4) срок годности пищевой продукции;</li> <li>5) условия хранения пищевой продукции;</li> <li>6) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);</li> <li>7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции.</li> </ol> <p>В случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки, маркировка должна соответствовать требованиям, для потребительской упаковки.</p>	<p>имеются подозрения об ее фальсификации.</p>	<p>несоответствия.</p> <p>3. Действия в соответствии с ДП 02-01-2019 «Управление несоответствующей продукцией»</p>

Контролируемые параметры при приемке, требование	Не допускается	Корректирующие действия при отклонении
<p><b>Учитывать требования к маркировке Технических регламентов на отдельные виды продукции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (раздел XI, п.106-126);</li> <li>- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (раздел XII, п.66-96);</li> <li>- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» статья 8;</li> <li>- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ст.5, п.31-п.62.</li> <li>- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" Глава 3 ст.7.</li> </ul>		
<p><b>5. Проверить внешний вид продукта:</b> (Определен в спецификациях № 1-№ 37 (Приложение Д к РК-01-2019)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие требованиям, установленным в нормативной и технической документации;</li> <li>- отсутствие каких-либо видимых дефектов, следов подмораживания для охлажденной продукции или оттайки для замороженной.</li> </ul> <p><b>Органолептические показатели:</b> Вкус, запах, цвет, консистенция, характерные для данного продукта.</p> <p><b>При сомнении в качестве и отсутствии возможности возврата проводится лабораторный контроль продукции.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наличие признаков недоброкачества, порчи (посторонние запахи, плесень, ослизнение).</li> <li>2. Бакалейные продукты и сухофрукты, зараженные амбарными вредителями.</li> <li>3. Овощи и фрукты, продукты их переработки с наличием плесени и признаками гнили.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приостановить приемку, сообщить заведующему МАДОУ детский сад № 147 или заместителю заведующего по АХЧ.</li> <li>2. Возврат или составление акта при необходимости. При невозможности возврата, обособленное хранение и маркировка ярлыком</li> </ol>

Контролируемые параметры при приемке, требование	Не допускается	Корректирующие действия при отклонении
	<p>4. Напитки в поврежденной упаковке.</p> <p>5. Консервы с наличием ржавчины, бомбажа, деформации.</p> <p>5. Наличие следов подмораживания для охлажденной продукции, оттайки для замороженной продукции, повторное замораживание продуктов.</p> <p>6. Посторонние запах, запах порчи, окисления, затхлый, плесневелый и т.д.</p>	<p>несоответствия.</p> <p>3. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией».</p>
<p><b>6. Проверить количество мест, масса продукта:</b></p> <p>- соответствие данным товарно-транспортной накладной, заказа, взвешивание на чистых исправных весах, имеющих государственную поверку.</p>	<p>Отклонения по количеству мест и массе нетто</p>	<p>Согласование решения вопроса с поставщиком, внесение исправлений по фактически принятому количеству. Напротив каждого исправления должна стоять подпись сотрудника и поставщика на 2-х экземплярах.</p>
<p><b>7. Оформить результаты приемки:</b></p> <p>- Каждая приходная накладная подписывается кладовщиком, ставится печать, документ фиксируется в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых</p>	<p>Приемка без регистрации в журнале бракеража скоропортящихся пищевых</p>	<p>Повторное ознакомление с процедурой</p>

Контролируемые параметры при приемке, требование	Не допускается	Корректирующие действия при отклонении
продуктов, поступающих на пищеблок» (с учетом требований Приложение N 5 к СанПиН 2.4.1.3049-13) и передается в бухгалтерию для дальнейшей обработки.	продуктов, поступающих на пищеблок	

**Обо всех несоответствиях необходимо проинформировать поставщика продукции.**

Разрешается фотографирование продукции при установлении несоответствий.

**6.3 Приемка посуды, технологических средств, оборудования, инвентаря, моющих средств и уборочного инвентаря, прочего (спецодежда, перчатки и т.д.).**

Контроль при приемке	Норма	Действия при отклонении	Ответственное лицо
1. Сопроводительные документы	Наличие товарной накладной, документов, подтверждающих безопасность и применение в пищевой промышленности (декларации о соответствии, сертификаты соответствия, свидетельства о государственной регистрации, паспорта на оборудование)	1. Запрос отсутствующих документов, извещение поставщика 2. Возврат продукции либо ответственное хранение – по согласованию с поставщиком до момента получения документов.	Заместитель заведующего по АХЧ
2. Сохранность и исправность продукции, состояние продукции	Отсутствие следов повреждения, внешних признаков несоответствий	1. Извещение поставщика. 2. Решение вопроса с поставщиком о замене или возврате 3. Составление акта о несоответствии продукции.	Заместитель заведующего по АХЧ
3. Соответствие данным товарно-транспортной накладной, марке, типу	Соответствие параметрам, количеству указанным в сопроводительной документации	1. Извещение поставщика. 2. Решение вопроса с поставщиком о замене или возврате	Заместитель заведующего по АХЧ

**Обо всех несоответствиях необходимо проинформировать поставщика продукции.**

## 6.4 Выгрузка продукции

6.4.1 Выгрузку продукции производится при соблюдении техники безопасности и обращая внимание на специальную маркировку грузов (например, верх/низ, скоропортящийся груз, «не бросать» и т.д.).

6.4.2 При осуществлении выгрузки скоропортящейся и замороженной продукции – *перемещение в склад в течение максимально короткого времени для предотвращения нагревания продукции.*

6.4.3 Транспортные, сервисные (техобслуживание оборудования, вывоз мусора, безопасность и т.д.) услуги осуществляются на основании заключенных договоров и оформлении актов выполненных работ.

6.5 Контроль за пищевой продукцией осуществляется в соответствии с Программой производственного контроля и ДП-06-01-2019 «Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции»

## 7 Записи

### 7.1 Список форм по процедуре

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
«Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок»	Приложение А ДП-04-01-2019 Ф1		1 год
Лист ознакомления	Приложение Б		На время действия ДП

## Приложение А

### «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок» ДП-04-01-2019 Ф1

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Состояние автотранспорта, наличие личной медицинской книжки у водителя-экспедитора*	Температура транспортирования: замороженные продукты $t < -18^{\circ}\text{C}$ , охлажденные $t = 4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ ,	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной, декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации	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 корректирующие действия: факты списания, возврата продуктов и т.д.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Примечание - \* Состояние транспортного средства, наличие личной медицинской книжки у водителя-экспедитора (+ (плюс) при соответствии, - (минус) с комментариями при наличии отклонений).

## Приложение Б

### Лист ознакомления

с ДП-04-01-2019

«Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля»

Ознакомлены:

Фамилия, имя, отчество	Должность	Подпись	Дата

МАДОУ детский сад № 147 Система ХАССП	«Проведение контроля за функционированием технологического оборудования»	Номер ДП-05-01-2019 Страница 1 из 5
--	--	--



**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**

**«ПРОВЕДЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА СОСТОЯНИЕМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО  
ОБОРУДОВАНИЯ»**  
(наименование процедуры)

**ДП-05-01-2019**  
(обозначение / номер процедуры)

**ст.10 ч.3 п.5, ст.8, ст.15 ТР ТС 021/2011**

<b>Разработано:</b> группой ХАССП
<b>Введено с:</b> 09.01.2019 г.
<b>Отменено с:</b>

## 1 Цель и область применения

1.1 Разработана в целях реализации требований ТР ТС 021/2011 ст.10, ч.3, п.5, ст.8, ст.15, ГОСТ Р 51705.1-2001 п. 4.3 и устанавливает порядок контроля за функционированием технологического оборудования, обеспечивающем производство блюд, соответствующих требованиям ТР ТС 021/2011.

1.2 Распространяется на пищеблок детского сада.

## 3 Ответственность и полномочия

Ответственность за функционированием технологического оборудования несет заместитель заведующего по АХЧ, заведующий детским садом.

## 4. Процедура. Описание процесса.

### 4.1 Общие положения

Технологическое оборудование должно соответствовать требованиям законодательства Таможенного союза и Российской Федерации.

Используемое оборудование на пищеблоке: механическое, холодильное, тепловое должно:

- быть исправным и использоваться по назначению;
- исключать возможность пересечения сырых и готовых продуктов.

### 4.2 Виды рисков, при использовании неисправного оборудования: микробиологический, физический

Микробиологические	Физические
Размножение бактерий в результате нарушения параметров технологического процесса из-за неисправности оборудования Перекрестное заражение	Попадание посторонних предметов (болты, гайки, сколы и другие посторонние предметы от неисправного оборудования).

### 4.3 Перечень объектов контроля:

Объект контроля	Контролируемый параметр	Ответственное лицо	Документ, место хранения
1. Использование оборудования	1. Знания сотрудниками типа оборудования и его основных функций (программ работы), периодичности технических осмотров и технических ремонтов оборудования. 2. Наличие паспортов на оборудование 3. Наличие инструкций по эксплуатации.	Зам. зав. по АХЧ	Инструкции по эксплуатации вблизи оборудования

<p>2. Исправность оборудования</p>	<p>1. Контроль исправности технологического оборудования, осуществляется ежедневно перед началом работы персоналом. Для определения температуры холодильного оборудования используется термометр. 2. Рабочие характеристики оборудования (должны соответствовать указанным в технической документации параметрам).</p>	<p>Заведующий детским садом Персонал на рабочих местах</p>	<p>Визуально Акты выполненных работ по техническому обслуживанию оборудования</p>
<p>3. Ремонт оборудования, поверка весоизмерительного оборудования</p>	<p>1. Ежегодная поверка средств измерений. 2. Сохранение паспортов на весовое и измерительное оборудование (весы, термометры, психрометры). 2. Наличие доступной информации о контактах сервисной службы. 3. Ремонт оборудования не производится в непосредственной близости от продукции.</p>	<p>Зам. зав. по АХЧ</p>	<p>Подписанный акт выполненных работ (при вызове сервисной компании) Отметки о поверке (или свидетельства о поверке). Журнал «Технического обслуживания и ремонта оборудования» ДП-05-01-2019 Ф1 Журнал поверки весового и измерительного оборудования ДП-05-01-2019 Ф2</p>

## Корректирующие действия

Контролируемый параметр	Отклонения	Корректирующие действия	Ответственный
1. Использование оборудования	Использование оборудования не по назначению	Внеплановый инструктаж персонала	Зам. зав. по АХЧ
2. Исправность оборудования	Выход из строя оборудования, неисправность	1. Прекращение работы на оборудовании 2. Ремонт оборудования сервисной организацией по договору 3. Утилизация продукции в случае попадания инородных предметов в продукцию, с составлением акта списания	Шеф-повар Зам. зав. по АХЧ Кладовщик
	Выход из строя холодильного оборудования	1. Перемещение продукции в исправное оборудование 2. Утилизация всей продукции, хранившейся с нарушением условий хранения 3. Ремонт оборудования	Кладовщик Зам. зав. по АХЧ

## 6. Записи

### 6.1 Список форм

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
Форма Журнала «Технического обслуживания и ремонта оборудования»	ДП-05-01-2019 Ф1	Зам. зав. по АХЧ	3 года
Форма Журнал поверки весового и измерительного оборудования	ДП-05-01-2019 Ф2	Зам. зав. по АХЧ	3 года
Лист ознакомления	Приложение А ДП 05-01-2019 Ф1	Руководитель группы ХАССП	До отмены редакции



МАДОУ детский сад № 147 Система ХАССП	«Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции»	Номер ДП-06-01-2019 Страница 1 из 10
---	--	---



## ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

### «Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой

#### продукции

(наименование процедуры)

ДП-06-01-2019

(обозначение / номер процедуры)

ст.10 ч.3 п.6 ТР ТС 021/2011

Разработано: группой ХАССП
Введено с: 09.01.2019 г.
Отменено с:

## 1. Цель и область применения.

1.1. Разработана в целях реализации требований ст.10 ч.3 п.6 ТР ТС 021/2011 и устанавливает порядок контроля этапов технологических операций и документирования результатов контроля.

1.2 Распространяется на персонал детского сада, связанный с изготовлением блюд.

## 2. Нормативные ссылки

- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

## 3. Ответственность и полномочия

За соблюдение требований технологических процессов и документирование информации результатов контроля ответственные лица:

- шеф-повар;
- повар.

## 4. Процедура (описание деятельности)

### Общие положения

### Виды опасностей при изготовлении и раздаче блюд

Микробиологические	Нарушение нутриентного баланса рациона	Физические
Размножение бактерий или токсинов, вызывающих пищевое отравление в результате несоблюдения условия изготовления блюд, нарушения параметров технологических процессов Перекрестное заражение сырого и готового	Нарушение калорийности рациона, нарушение норм физиологической потребности детей в основных пищевых веществах и энергии (белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, их избыток или недостаток)	Попадание посторонних предметов при изготовлении блюд

### Объекты контроля:

- соответствие фактического рациона питания, утвержденному примерному меню;
- распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи (СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»);
- технология приготовления;
- витаминизация блюд;
- контроль приготовленных блюд бракеражной комиссией (не менее 3-х человек);
- отбор суточной пробы;
- выдача готовой пищи;

- организация правильного питьевого режима.

**Периодичность контроля:** каждая технологическая операция, каждое блюдо на каждый прием пищи.

**Перечень документации, необходимой для изготовления блюд и обеспечения нутриентного баланса рациона**

<b>Перечень документации и записей</b>	<b>Ответственный за оформление и контроль соблюдения</b>
Рацион питания	Кладовщик
Примерное меню, утвержденное руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанное не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (Образец Приложение N 12 к СанПиН 2.4.1.3049-13)	Кладовщик
Меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста (составляется ежедневно)	Кладовщик
Технологические карты, содержащие рецептуру и технологию приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. (Образец Приложение N 7 к СанПиН 2.4.1.3049-13)	Кладовщик
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Образец таблица 1 Приложение N 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13)	Шеф-повар
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Образец таблица 2 Приложение N 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13)	Кладовщик

**Объекты контроля представлены в таблице 1.**

<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственное лицо (за разработку, контроль)</b>
Соответствие фактического рациона питания, утвержденному примерному меню	1 раз в квартал	Кладовщик
Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам	Ежемесячно	Кладовщик

пищи		
Технология приготовления	Ежедневно, каждое блюдо	Шеф-повар, повар
Витаминизация блюд	Ежедневно, третье блюдо	Под контролем кладовщика. Обязательное информирование родителей о проведении витаминизации.
Контроль приготовленных блюд бракеражной комиссией	Ежедневно, каждое блюдо	Бракеражная комиссия
Отбор суточной пробы	Ежедневно, каждое блюдо с каждого приема пищи	Шеф-повар
Выдача готовой пищи	Ежедневно, каждое блюдо с каждого приема пищи	Шеф-повар
Организация правильного питьевого режима	Ежедневно, через 3 часа	Шеф-повар

#### **4.1. Обработка сырья и контроль параметров процессов изготовления блюд.**

Для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд повар (шеф-повар) организует и контролирует соблюдение технологического процесса приготовления блюд, изложенную в технологических картах.

##### **4.1.1 При распаковывании и подготовке продуктов повар должен:**

- осмотреть упаковку (отсутствие загрязнений, повреждений);
- проверить срок годности (не использовать продукцию по истечении срока годности);
- потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промыть проточной водой и вытереть;
- аккуратно вскрыть чистым предметом;
- не допускать попадания посторонних предметов при вскрытии консервных банок;
- крупы промыть, осмотреть на наличие посторонних примесей;
- овощи сортировать, мыть и очищать непосредственно перед приготовлением;
- очищенные овощи повторно промыть в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток;
- при обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья;
- листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промыть 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;

- фрукты, включая цитрусовые, тщательно мыть в холодном цехе;
- при необходимости перекладывать в чистую, промаркированную производственную тару.

**Не допускается предварительное замачивание овощей.**

- обработку яиц проводят в помещении для обработки яиц, 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 дезинфекционных средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; допускается использование других моющих или дезинфекционных средств в соответствии с инструкцией по их применению.

**4.1.2 При размораживании сырья повар (шеф-повар) должен:**

- соблюдать все требования к размораживанию продукции для обеспечения её безопасности (при неправильном размораживании возможен рост микроорганизмов);
- при размораживании мяса проверить температуру в помещении (медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до +6 °С);
- при размораживании в мясном цехе разложить его на производственные столы, не допускать размораживания в воде или около плиты и повторное замораживание размороженного мяса.
- Рыбу размораживать на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 °С из расчета 2 л на 1 кг рыбы.

**4.1.3 После размораживания повар должен:**

- тщательно вымыть производственные столы в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, промыть горячей водой при температуре 40 - 50 °С и насухо вытереть сухой чистой ветошью.

**4.1.4 Шинкование и нарезка**

**Для шинкования и нарезки повар должен:**

- использовать только чистые промаркированные разделочные доски и ножи (Правила маркировки инвентаря ДП-14-01-2019);
- использовать для шинкования и нарезки продукцию без признаков порчи;
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

**4.5 Приготовление блюд**

**4.5.1 При приготовлении блюд повар обязан:**

- иметь на рабочем месте технологическую карту на блюдо;
- соблюдать указанные в ТК рецептуры и технологию приготовления блюд;
- соблюдать последовательность технологических операций;

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд;

- контролировать сроки годности полуфабрикатов, заготовок;

**При приготовлении блюд не применяется жарка.**

**Контроль каждого приготовленного блюда бракеражной комиссией:**

- органолептическая оценка блюд, включая оценку степени готовности (*проверять готовность изделий путем измерения температуры в толще продукта: для натуральных рубленых изделий - не ниже 85°C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°C.*

**Выдерживается в течение 5 мин.);**

- проверка соответствия массы порционных блюд, выходу, указанному в меню;

- разрешение на выдачу готовой пищи;

- заполнение «Бракеражного журнала» (Приложение А, ДП-06-01-2019 Ф1);

- измерение температуры при раздаче: горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С;

- контроль, готовых первых и вторых блюд на мармите или горячей плите (не более 2 ч с момента изготовления).

**Повторный разогрев блюд не допускается.**

**4.5.3 При установлении несоответствия:**

- температуры блюда – продолжить тепловую обработку, измерить повторно температуру;

- блюда по органолептическим показателям из-за нарушения технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

**5. Отбор суточной пробы шеф-поваром:**

Производится от всех готовых блюд:

- порционные блюда - в полном объеме;

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третье блюдо) - в количестве не менее 100 г.;

- 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).

**Витаминизация блюд шеф-поваром:**

- соблюдение технологии приготовления витаминизированных напитков указанной изготовителем в инструкции и удостоверении о государственной регистрации.

- приготовление витаминизированных напитков непосредственно перед раздачей (препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя);

- искусственная С-витаминизация из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию;
- заполнение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение Б ДП-06-01-2019Ф 2).

**Витаминизированные блюда не подогреваются.**

**5. Организация лабораторного контроля. Обязанности и ответственность за выполнение производственного контроля.**

Технологический контроль качества и безопасности продукции процессов производства осуществляется на всех этапах изготовления продукции от поступления сырья до реализации продукции с применением корректирующих мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. Контролируемые этапы технологических операций определены в программе производственного контроля, критические контрольные точки в плане ХАССП (рабочие листы). Для подтверждения соответствия изготавливаемых блюд проводятся периодические лабораторные испытания с периодичностью, установленной в Программе производственного контроля.

Медицинская сестра обязана:

- организовать отбор проб, опечатать их, подписать акт отбора проб направление в лабораторию (в соответствии с периодичностью, установленной в Программе производственного контроля);
- направить пробы в лабораторию для проведения физико-химических и микробиологических испытаний (выборочно в аккредитованных лабораториях с периодичностью, установленной в Программе производственного контроля);
- получить протоколы испытаний, проанализировать результаты испытаний.

Протоколы подшиваются в папку «Протоколы лабораторных испытаний» и хранятся в кабинете делопроизводителя. Ответственным за осуществление программы производственного контроля является заведующий детским садом.

Повар, шеф-повар, медсестра проводят анализ результатов испытаний. При установлении несоответствий:

- разрабатываются корректирующие действия;
- проводится разъяснительная работа и тренинги с персоналом (повторное ознакомление с процедурами);
- назначаются ответственные лица за устранение несоответствий.

**6. Записи**

**6.1 Список форм**

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
Бракеражный журнал	Приложение А ДП-06-01-2019 Ф1	Шеф-повар	1 год
Журнал С-витаминизации	Приложение Б	Кладовщик	1 год

	ДП-06-01-2019 Ф2		
Лист ознакомления	Приложение В	Руководитель группы ХАССП	До отмены редакции







## 1. Цель и область применения.

1.1. Разработана в целях реализации требований ст.10 ч.3 п.7, ст.11, ст.17, ТР ТС 021/2011, п.4.3.3 ГОСТ 51705.1-2001.

1.2. Определяет основные положения по организации складирования, хранения и транспортирования продукции и оформления результатов контроля в детском саду.

1.3. Распространяется на пищеблок детского сада.

## 2. Определения

В настоящем процедуре применены следующие термины с соответствующими определениями:

2.1 **складирование:** Деятельность по размещению груза в специальных помещениях в соответствии с нормативными требованиями.

2.2 **срок годности пищевой продукции:** Период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным Техническим регламентом ТР ТС 021/2011 и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении, которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению

2.3 **хранение:** Обеспечение условий, гарантирующих сохранение свойств продукции в период до поставки или использования по назначению.

2.4 **транспортирование:** Логистическая операция, заключающаяся в перемещении продукции в заданном направлении с применением транспортных средств, начинающаяся с погрузки в месте отправления и заканчивающаяся разгрузкой в месте назначения.

## 3. Ответственность и полномочия

Ответственность за процессы транспортирования, хранения в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Должность	Ответственность
Кладовщик	За контроль личной медицинской книжки с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки у водителя / экспедитора, санитарное состояние транспорта и температурный режим - при поставках сырья и продукции, наличие халата, рукавиц у водителя - экспедитора.
	За организацию перемещения продукции из зоны разгрузки в зону хранения, установленного порядка складирования продукции на хранение, сохранность маркировочного ярлыка и документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции каждой партии до конца её использования.
	За соблюдением правил хранения, контроль наличия измерительных приборов, температурного режима в процессе хранения сырья и продукции. Соблюдение сроков годности.

## 4. Процедура (описание деятельности)

### Общие положения

#### Виды опасностей при хранении и транспортировании:

Микробиологические	Физические	Химические
Размножение бактерий или токсинов, вызывающих пищевое отравление в результате несоблюдения условия хранения Перекрестное заражение	Попадание посторонних предметов при хранении	Химическое загрязнение при хранении (например, средства дезинфекции, дератизации)

**4.1** Процедура транспортирования хранения включает следующие этапы:

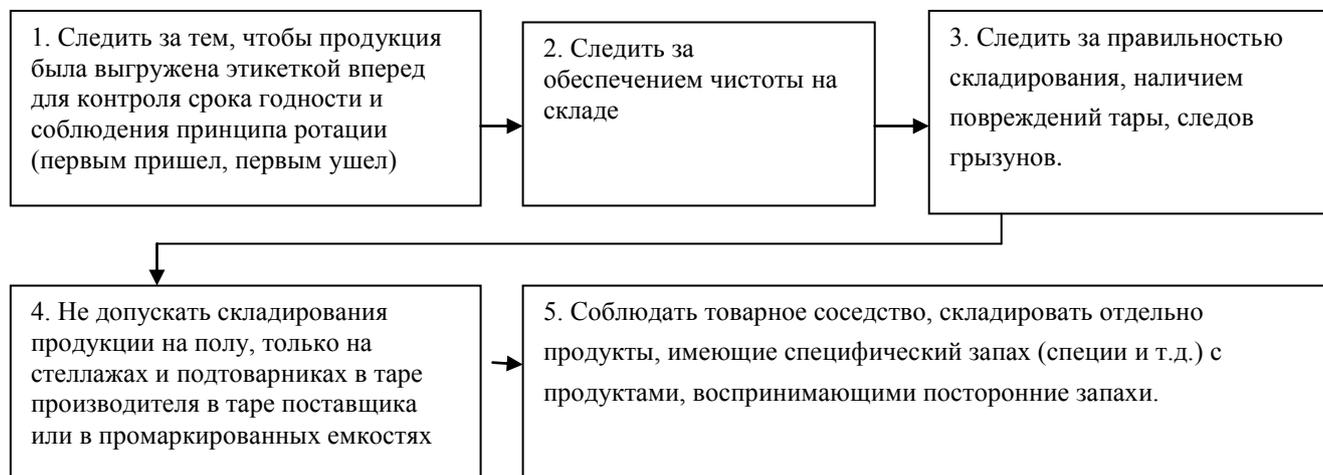
- транспортирование;
- перемещение продукции из зоны разгрузки в зону хранения и складирование;
- соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- контроль сроков годности.

#### 4.1.1 Транспортирование

Транспортирование сырья и продукции на пищеблок производится автотранспортом поставщика. Требования к приемке, автотранспорту, продукции при приемке, перемещению продукции из зоны разгрузки в зону хранения установлены в ДП-04-01-2019.

#### 4.1.2 Складирование продукции

При складировании продукции кладовщик обязан:



При установлении несоответствий при складировании кладовщик принимает меры для их устранения.

#### 4.1.3. Соблюдение правил хранения продукции и контроль сроков годности

Хранение продукции осуществляется в зависимости от требуемых температурных режимов в соответствии с таблицей 2:

Требуемые условия и сроки годности продукции указаны на маркировке продукции.

Т а б л и ц а 2

Термическое состояние продукта	Требуемая температура	Неприемлемая температура	Периодичность контроля	Записи
Замороженные продукты	от $-18^{\circ}\text{C}$ или ниже	минус $16^{\circ}\text{C}$ и выше	Ежедневно	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Приложение Б
Охлажденные продукты	от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$	Ниже $0^{\circ}\text{C}$ и выше $+6^{\circ}\text{C}$	Ежедневно	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Приложение Б
Продукция, не требующая особых условий хранения (хранящаяся при комнатной температуре и т.д.).	от $0^{\circ}\text{C}$ до $+25^{\circ}\text{C}$	ниже минус $2^{\circ}\text{C}$ и $+26^{\circ}\text{C}$ и выше	Ежедневно	Журнала замеров температуры и влажности в складском помещении Приложение А

Условия и срок годности вскрытых упаковок должны соответствовать информации указанной на этикетке.

\*Условия хранения каждого конкретного вида продукции и сроки годности указаны на маркировке.

**Внимание:**

*Обработанные и необработанные продукты должны быть разделены при хранении. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.*

*Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.*

Порядок и условия хранения продукции по видам осуществляется в соответствии с таблицей 3.

Т а б л и ц а 3

Наименование продукции	Способ хранения	Требуемая температура*	Признаки недоброкачества**
1	2	3	
Сухие продукты (мука, сахар, крупа, макаронные изделия, чай, кофе и др.)	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.	от $0^{\circ}\text{C}$ до $+25^{\circ}\text{C}$	Не должны содержать посторонних примесей. Кисловатый, горьковатый вкус привкус затхлости, плесневый и другие посторонние запахи, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые,

Наименование продукции	Способ хранения	Требуемая температура*	Признаки недоброкачества**
1	2	3	
			клещи), посторонние примеси. При разжевывании муки ощущается хруст.
Хлеб	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.	Не ниже +6 <sup>0</sup> С	Посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени непромес; липкий, тягучий с запахом валерианы мякиш (картофельная болезнь).
<b>Мясные, рыбные</b>			
Охлажденные	Хранят в холодильной камере	от 0 <sup>0</sup> С до +6 <sup>0</sup> С	Влажная, липкая, скользкая поверхность. Консистенция дряблая. Ямка при надавливании не восполняется или восполняется медленно. На разрезе мяса сероватого или зеленоватого цвета. Жир мажущей консистенции с прогорклым запахом.
Мороженое мясо	Хранят в холодильной камере.	минус 18 <sup>0</sup> С и ниже	Изменение цвета, запаха
Субпродукты	Хранят в холодильной камере. В таре поставщика.	минус 18 <sup>0</sup> С и ниже	С признаками порчи, наличием запаха, не свойственного свежим субпродуктам
Птица охлажденная	Хранят в холодильной камере. В таре поставщика	от 0 <sup>0</sup> С до +6 <sup>0</sup> С	Посторонний запах
Рыба мороженая	Хранят в холодильной камере.	минус 18 <sup>0</sup> С и ниже	Консистенция слабая, легко расслаивается на волокна, при надавливании пальцем на ткани ямки не выравниваются, запах гнилостный или кислый.
<b>Гастрономические</b>			
Кисломолочные продукты	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, но не более	от 0 <sup>0</sup> С до +6 <sup>0</sup> С	Посторонние запах и привкус

Наименование продукции	Способ хранения	Требуемая температура*	Признаки недоброкачества**
1	2	3	
	одного часа.		
Молоко	Хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.	от 0 <sup>0</sup> С до +6 <sup>0</sup> С	Кислый запах, вкус
Масло сливочное	На полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.	(6±3) <sup>0</sup> С минус (16±2) <sup>0</sup> С	Неприятный горький вкус, резкий запах, потемнение поверхности, с привкусом сала, стеариновой свечи, побелением, отверждением (осаливанием) и позеленением массы (длительное хранение в холодильниках), наличием плесени, сырным или гнилостным привкусом
Крупные сыры	На стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.	от 0 <sup>0</sup> С до +6 <sup>0</sup> С	Затхлый или кислый запах, форма расплывшаяся, вздутая, корка с трещинами, плесень.
Готовые мясопродукты (сосиски)	Хранят в упаковке поставщика или производственной таре.	от 0 <sup>0</sup> С до +6 <sup>0</sup> С	Посторонние запахи, плесень
Масложировая продукция (растительные масла)	Хранят в упаковке поставщика или производственной таре, в закрытых, защищенных от солнца помещениях.	от 0 <sup>0</sup> С до +20 <sup>0</sup> С	Неприятные, прогорклые вкус и запахи.
Яйца куриные пищевые	Хранятся 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.	от минус 2 <sup>0</sup> С до 0 <sup>0</sup> С или от 0 <sup>0</sup> С до +20 <sup>0</sup> С	Трещины, загрязнения, запах порчи
Консервированная продукция	Хранят в сухом помещении	от 0 <sup>0</sup> С до +20 <sup>0</sup> С	Наличие ржавчины, хлопуши, бомбажа
<b>Овощи и фрукты</b>	Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.	В соответствии с маркировкой	Загнившие, с плесенью, дряблые

#### 4.1.4 Все заготовки, полуфабрикаты должны маркироваться при хранении.

##### Порядок маркировки продуктов:

- Когда продукты забираются из морозильника на размораживание – датой выемки из морозильника;
- Когда упакованные продукты открываются – датой открытия упаковки;

- Когда продукты подвергаются обработке (очищенные овощи, помещенные в холодную воду, отваренные для салатов овощи).

- Все работники кухни должны правильно понимать процедуру кодировки даты или срока годности.

- Необходимо прикреплять маркировку к каждому контейнеру с продуктом после его приготовления.

- На маркировке указывают: дату приготовления, время приготовления, подпись ответственного.

- В производственных цехах рекомендуется вывешивать инструкцию по срокам хранения полуфабрикатов, продуктов таблица 4.

Наличие маркировки контролирует шеф-повар.

Сроки годности контролируются в соответствии с маркировкой, для заготовок и готовых блюд в соответствии с таблицей 4.

### ПОЛУФАБРИКАТЫ, ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ

Т а б л и ц а 4

Наименование	Температура	Срок хранения, реализации	Ответственный (Примечание)
Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи	в холодной воде	Не более 2 часов	Шеф-повар
Отваренные для салатов овощи.	в холодильнике при температуре	<b>не более 6 часов</b> в промаркированной емкости (овощи вареные)	Шеф-повар
Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры)	При раздаче должны иметь температуру +60...+65°C	С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.	Шеф-повар
Холодные закуски, салаты, напитки	Не ниже +15°C	Реализация в течение одного часа	Шеф-повар
Не заправленные салаты	плюс 4±2°C	не более 2 часов	Шеф-повар
Заправленные салаты	плюс 4±2°C	не более 30 минут Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском	Шеф-повар.
Кипяченая питьевая вода		не более 3-х часов	Шеф-повар
Суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).	плюс 4±2°C	не менее 48 часов	Шеф-повар

#### 4.1.5 Выдача питьевой воды

Замена кипяченой воды в групповых ячейках производится через 3 часа в соответствии с таблицей 5.

Таблица 5

Наименование продукции	Время выдачи	Периодичность контроля	Ответственное лицо, записи	Корректирующие действия
кипяченая питьевая вода	ежедневно в 9.00 12.00 15.00	ежедневно 9.00 12.00 15.00	Шеф-повар Журнал контроля выдачи питьевой воды Приложение В	В соответствии с п.4.1.7

Для исключения перекрестного загрязнения пищевой продукции ХИМИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА должны храниться в специально отведенном месте, исключающем возможность их контакта с пищевой продукцией. Доступ к концентрированным химическим веществам должен быть ограничен.

*Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непивевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.*

#### 4.1.6 Требования к персоналу.

Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции, и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с ДП-09-01-2019.

Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.

#### 4.1.7 Корректирующие действия:

Т а б л и ц а 6

Контролируемый параметр	Отклонения	Корректирующие действия	Ответственный
Порядок складирования	Нарушение складирования продукции (этикеткой назад, без поддонов, продукция с более ранними сроками	В кратчайшие сроки привести в соответствие с требованиями настоящей документированной	Кладовщик

<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Отклонения</b>	<b>Корректирующие действия</b>	<b>Ответственный</b>
	годности заставлена со сроками годности более поздними)	процедуры и повторное ознакомление с процедурой	
Условия хранения	Изменения температурного режима: Температура или влажность не соответствуют требуемым условиям хранения	Сообщить заведующему, обеспечить перемещение хранящейся продукции в надлежащие условия хранения	Кладовщик
Сроки годности продукции	Окончание срока годности продукции/ингредиента	1 Утилизация продукции/ингредиента 2 Составление акта утилизации	Кладовщик Заведующий
Время хранения воды кипяченой	Истечение 3-х часов после кипячения воды	Слив воды и замена	Шеф-повар
Средства измерения	Неисправность средств измерения, разбитые средства измерения или их отсутствие	Замена средств измерения на исправные, осмотр остатков стекла и удаление	Зам. зав. по АХЧ
Неисправности оборудования, холодильного оборудования	Изменения температурного режима, неисправность технологического оборудования	Вызов сервисной компании. При выходе из строя технологического оборудования - перемещение товара в рабочее холодильное оборудование (при возможности) Замер температуры продукции. В случае невозможности реализации - утилизация с составлением акта списания.	Зам. зав. по АХЧ Шеф-повар
Риск перекрестного загрязнения	Нарушение товарного соседства	Перемещение и складирование продукции для исключения риска загрязнения готовой продукции	Кладовщик Повар Шеф-повар

### 5.1 Формы записей по процедуре ДП-07-01-2019

Измерения условий хранения проводятся ежедневно, Журналы температуры и влажности складских помещений и холодильного оборудования заполняются ежедневно и сопровождаются подписью исполнителя. При отклонении температур заполняется графа «Корректирующие действия».

Месячные формы листов закрепляются непосредственно на холодильном оборудовании или в складском помещении, по окончании заполнения формы хранятся согласно п.5.1

### 5.1 Список форм по процедуре

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
Журнала замеров температуры и влажности в складском помещении	Приложение А ДП-07-01-2019 Ф1	кладовщик	1 год
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Приложение Б ДП-07-01-2019 Ф2	кладовщик	1 год
Журнал контроля выдачи питьевой воды	Приложение В ДП-07-01-2019 Ф3	Шеф-повар	1 год
Лист ознакомления	Приложение Г ДП-07-01-2019	Руководитель группы ХАССП	До отмены редакции

### Приложение А

#### Форма Журнала замеров температуры и влажности в складском помещении

#### ДП-07-01-2019 Ф1

Наименование склада:					
Дата	Температура сухого термометра	Температура смоченного термометра	Относительная влажность воздуха, %	Ф.И.О., подпись проводившего замер	Корректирующие действия
1	2	3	4	5	6

**Приложение Б**

**Форма Журнала контроля выдачи питьевой воды**

**ДП-07-01-2019 Ф2**

**Месяц, год:**

Наименование оборудования, склада	Время измерения	Месяц, число, температура в град. С																															
		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	
	8:00																																
	15:00																																
	8:00																																
	15:00																																
	8:00																																
	15:00																																
	8:00																																
	15:00																																
	8:00																																
	15:00																																
Подпись исполнителя																																	
Корректирующие действия:																																	





МАДОУ детский сад № 147 Система ХАССП	Документированная процедура «Содержание производственных помещений, оборудования, инвентаря, используемых при производстве пищевой продукции в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции»	Номер ДП-08-01-2019 Страница 1 из 8
---	--	--



## ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

«Содержание производственных помещений, оборудования, инвентаря, используемых  
при производстве пищевой продукции в состоянии, исключающем загрязнение  
пищевой продукции»

(наименование процедуры)

ТР ТС 021/2011 ст.10 ч.3 п.8, ст.14-15.

ДП-08-01-2019

(обозначение / номер процедуры)

Разработано: группой ХАССП
Введено с: 09.01.2019 г.
Отменено с:

## 1. Цель и область применения.

1.1. Разработана в целях реализации требований ТР ТС 021/2011 ст.10 ч.3 п.8, ст.14-15.

1.2 Распространяется на производственные, складские помещения, связанные с производством пищевой продукции пищеблока детского сада.

## 2. Ответственность и полномочия

Ответственность за безопасность и качество объектов инфраструктуры и производственной среды за состояние оборудования, инвентаря, используемых при производстве пищевой продукции производится в соответствии с таблицами 1, 3, 4.

Таблица 1

Объект контроля	Ответственное лицо
Состояние территории	Дворники
Техническое состояние помещений	Зам. зав. по АХЧ
Инженерные системы	Рабочий по обслуживанию здания
Факторы производственной среды (микроклимата, шума, освещения и т.д.)	Зам. зав. по АХЧ
Бактерицидные лампы (наличие, состояние, учет часов работы)	Зам. зав. по АХЧ
Содержание оборудования и инвентаря (санитарное состояние, маркировка, внешний вид)	Шеф-повар

## 3. Процедура. Содержание производственных помещений, оборудования, инвентаря, используемых при производстве пищевой продукции в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции

Производственные помещения, оборудование, инвентарь могут быть источниками загрязнений, указанных в таблице 2.

Таблица 2

Микробиологического	Физического	Химического
Не достаточная мойка и дезинфекция помещений, повышенная влажность, плесень	Попадание кусочков дерева, мелких частей оборудования (шурупы, болты, винты, осколки деталей, ножей, лопастей, осколки стекла, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности)	Химическое загрязнение (остатки моющих средств, средств для обработки от грызунов и насекомых).

### 3.1 Состояние территории и помещений

3.1.1 Территория организации должна быть благоустроена и содержаться в чистоте в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3

Действие	Периодичность	Ответственное лицо
Уборка территории	Ежедневно	Дворники
Наличие контейнеров с крышками для сбора мусора и пищевых отходов п.3.18	В наличии 2 штуки	Зам. зав. по АХЧ
Вывоз отходов, очищение контейнеров при наполнении не более 2/3 их объёма	2 раза в неделю	ЕМУП СПЕЦАВТОБАЗА
Заключение договора на вывоз твердых бытовых и пищевых отходов (ТБО) специализированным транспортом с организацией, имеющей лицензию на этот вид деятельности; на утилизацию отработанных люминесцентных ламп	Ежегодно По мере накопления (в т.ч. люминесцентные лампы)	ЕМУП СПЕЦАВТОБАЗА  МУП КРППО

3.1.2 Все производственные, складские, бытовые помещения должны содержаться в чистоте и соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011. При контроле технического состояния производственных и складских помещений оцениваются следующие параметры:

- в производственных и складских помещениях нет скоплений грязи, пыли или паутины, плесени;
- оборудование и запчасти чистые, хранятся отдельно от пищевых продуктов;
- внешние стены отремонтированы, отсутствуют трещины и отверстия;
- потолок, стены без протечек или трещин;
- стеллажи, оборудование находятся в хорошем состоянии;
- очистка стеллажей осуществляется своевременно, по мере необходимости;
- грузовые тележки/подтоварники находятся в хорошем состоянии, не имеется трещин/щепок, которые могут попасть в продукт и вызвать загрязнение продукта;
- все отверстия, выходящие наружу, должны быть закрыты или защищены для предотвращения проникновения вредителей/заражения паразитами;
- открывающиеся внешние окна оборудованы легко снимающимися для очищения сетками.

**В производственных помещениях запрещается:**

- хранение личной обуви и одежды;
- любых веществ и материалов, не используемых в процессе производства;
- хранение моющих, дезинфицирующих средств, кроме необходимых для текущей мойки и дезинфекции помещений и оборудования;
- ремонт одновременно с изготовлением продукции;

- хранение ремонтных частей, мелких запасных деталей, гвоздей и прочего у рабочих мест;

- нахождение посторонних лиц. При появлении посторонних лиц персонал должен действовать в соответствии с И-09-01-2019 «Порядок доступа сторонних посетителей».

**В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения.**

### 3.3 Контроль систем: вентиляции, водоснабжения, канализационной системы

В организации централизованное водоснабжение, канализация. Для минимизации риска загрязнения продукта обслуживание инженерных систем производится в соответствии с таблицей 4.

Таблица 4.

Наименование системы	Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Ответственное лицо	Записи
Система водоснабжения	Качество питьевой воды: органолептические, микробиологические показатели	1 раз в квартал, после ремонта	Медицинская сестра	Протоколы лабораторных испытаний
Вентиляция	Эффективность работы вентиляции	2 раза в месяц	Организация, обслуживающая систему вентиляции	Акты выполненных работ
Освещение	Яркость освещения Наличие защиты на осветительной арматуре	1 раз в год Ежедневно, визуально	Персонал на рабочих местах	Протоколы лабораторных испытаний

**Объекты и периодичность контроля производственных помещений, оборудования, инвентаря, используемых при производстве пищевой продукции в соответствии с таблицей 5.**

Таблица 5

Наименование объекта контроля	Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Ответственное лицо	Записи
Факторы производственной среды	Микроклимат, шум, вибрация и т.д.	В соответствии со специальной оценкой условий труда	Персонал на рабочих местах	Протоколы лабораторных испытаний
Технологическое и весовое оборудование и инвентарь	Внешний вид, чистота, отсутствие трещин.	Ежедневно Визуально	Персонал на рабочих местах	-
Весовое оборудование и инвентарь	Чистота, целостность	Ежедневно Визуально	Персонал на рабочих местах	-

Наименование объекта контроля	Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Ответственное лицо	Записи
измерительные приборы	Своевременность поверки оборудования, наличие графика, заключение договора на проведение поверки	Ежегодно	Зам. зав. по АХЧ	Свидетельство о поверке Форма графика поверки - Приложение А. ДП-05-01-2019 Ф1
Контроль работы бактерицидной установки для обеззараживания воздуха (в холодном цехе, в зоне раздачи)	Часы работы	Ежедневно	Подсобный рабочий	Журнал учета часов работы бактерицидной лампы Приложение А ДП-08-01-2019 Ф1.
Инвентарь	Количество инвентаря (должно соответствовать потребностям подразделения).	Ежедневно Визуально	Подсобный рабочий	-
	Чистота, исправность, состояние, маркировка о принадлежности инвентаря (ДП-14-01-2019).	Ежедневно Визуально	Медицинская сестра	-
Состояние территории	Наличие мусора, переполнение контейнеров	Организовать уборку и вывоз мусора	Зам. зав. по АХЧ	
Состояние помещений (внешние, внутренние стены, полы, потолки, двери и т.д)	Падает штукатурка, наличие плесени, вспучена краска	Устранение несоответствия, проведение косметического ремонта	Зам. зав. по АХЧ	
Состояние системы водоснабжения, вентиляции, канализации	Выявление неисправности (протечки воды, неисправный кран, засоры канализации и т.д.)	Прекращение работ, закрытие пищеблока и МАДОУ Вызов ремонтной	Зам. зав. по АХЧ	

Наименование объекта контроля	Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Ответственное лицо	Записи
		организации или устранение своими силами		
Состояние оборудования	Остатки пищи, жира,	1. Повторная мойка и ознакомление с ДП-10-01-2019	Зам. зав. по АХЧ	
	Трещины, сколы, повреждения	2. Замена деталей, узлов или оборудования	Зам. зав. по АХЧ	
Состояние инвентаря	Ненадлежащее состояние (сколы, трещины и т.д.)	1. Замена на новый инвентарь	Зам. зав. по АХЧ	
	Остатки пищи на разделочном инвентаре	2. Повторная мойка	Медицинская сестра	
	Отсутствие маркировки на разделочном инвентаре, производственных столах, посуде	Ревизия всего инвентаря, посуды, столов на наличие маркировки и нанесение маркировки	Медицинская сестра	
	Недостаточное количество инвентаря	1. Поставить в известность руководителя. 2. Обеспечить недостающим инвентарем	Зам. зав. по АХЧ	
Часы работы	Выработан лимит часов работы бактерицидной установки	Замена установки	Зам. зав. по АХЧ	

## 6. Записи

### 6.1 Список форм

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
Журнал учета часов работы бактерицидной лампы	Приложение А ДП-08-01-2019 Ф1	Пищеблок	До выработки лимита часов и замены лампы
Лист ознакомления		Пищеблок	До отмены редакции

### Приложение А

#### Журнал учета часов работы бактерицидной лампы ДП-08-01-2019 Ф1

Дата	Время включения	Время отключения	Время работы	Суммарное кол-во	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
Итого отработано часов по странице:					

### Приложение Б

#### Лист ознакомления

с Документированной процедурой ДП-08-01-2019

**«Содержание производственных помещений, оборудования, инвентаря, используемых при производстве пищевой продукции в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции»**

наименование документа

Ознакомлены:

Фамилия, имя, отчество	Должность	Подпись	Дата


МАДОУ детский сад №147 Система ХАССП	Документированная процедура «Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции»	Номер ДП-09-01-2019 Страница 1 из 12
--	---	---



## ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

**«Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в  
целях обеспечения безопасности пищевой продукции»**

(наименование процедуры)

**Ст.10 ч. 3 п.9, ст.11 ч. 5-7, ст.17 ч. 10-12 ТР ТС 021/2011**

**ДП-09-01-2019**

(обозначение / номер процедуры)

<b>Разработано:</b> группой ХАССП
<b>Согласовано:</b>
Введено с: <b>09.01.2019 г.</b>
Отменено с:

## **1 Цель и область применения.**

1.1 Разработана в целях реализации требований ст.10 ч. 3 п.9, ст.11 ч. 5-7, ст.17 ч. 10-12, ГОСТ Р 51705.1-2001 п.4.3.3, предотвращения заражения пищевых продуктов через лиц, являющихся носителями болезней или болеющих, обеспечения безопасности пищевой продукции при доставке, хранении продукции и сохранения здоровья детей.

1.2 Устанавливает основные положения по правилам личной гигиены для персонала Организации, связанного с оборотом пищевых продуктов.

## **2 Нормативные ссылки**

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 г. N 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014 г. N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»

## **3. Термины и определения**

**Правила личной гигиены** – это правила из раздела гигиены, направленные на сохранение и укрепление здоровья человека путем соблюдения санитарно-гигиенического режима в его личной жизни и деятельности.

**Медицинский осмотр** – контрольные медицинские обследования состояния здоровья работников, один из важнейших компонентов первичной профилактики профессиональных и профессионально обусловленных заболеваний.

**Гигиеническое обучение** – это обучение основам гигиены.

## **4. Ответственность и полномочия**

4.1 Ответственность за обеспечение соблюдения правил личной гигиены несет каждый работник персонально, за контроль – медицинская сестра.

**Контроль:** ежедневно контролируется здоровье персонала, соблюдение правил личной гигиены, доступ в производственные помещения.

### Виды опасностей от персонала при несоблюдении правил личной гигиены:

Биологические	Физические
<ul style="list-style-type: none"> <li>•Заражение какой-либо болезнью, передаваемой через пищу, патогенные микроорганизмы (напр., бактерии, вирусы)</li> <li>•Паразиты</li> </ul>	Физический предмет, случайно попавший в пищевой продукт, и способный вызвать заболевание или нанести повреждение человеку (посторонние предметы из карманов, ювелирные украшения, волосы, ногти и т.д.)

## 5 Процедура. Описание процесса

### 5.1 Санитарно-техническое оборудование для персонала

Требование	Периодичность	Ответственное лицо
1. Наличие вешалки для халата перед входом в туалетную комнату, таблички «Сними халат. После выхода тщательно вымой руки с мылом!»	Ежедневно	Зам. зав. по АХЧ
2. Наличие возле умывальников средств для мытья рук и устройств для вытирания и (или) сушки рук, инструкций по мытью рук	Ежедневно	Зам. зав. по АХЧ
<b>Сотрудникам МАДОУ запрещается пользоваться детским туалетом.</b>		

### 5.2 Требования к здоровью персонала.

5.2.1 Для предотвращения заражения пищевых продуктов через лиц, являющихся носителями болезней или болеющих, работниками МАДОУ должны соблюдаться требования к состоянию здоровья.

Требование	Периодичность	Ответственное лицо
1. Наличие личной медицинской книжки с результатами всех исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях	У каждого вновь поступающего сотрудника	Медицинская сестра
2. Медосмотры персонала в установленном порядке и в установленные сроки в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 N 302н	Один раз в год	Медицинская сестра
3. Заключение договора на проведение предварительных и периодических медицинских осмотров с медицинской организацией, имеющей право на их	Ежегодно	Зам. зав. по АХЧ

проведение, составление поименных списков лиц, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам		
4. Гигиеническая подготовка	Один раз в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям - <b>не реже 1 раза в год.</b>	Зам. зав. по АХЧ
5. Осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи	<b>Ежедневно</b> перед началом работы. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья, журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания (Приложение А). Персонал расписывается в журнале об отсутствии инфекционных заболеваний у него и в семье.	Медицинская сестра

**Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы сотрудники с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.**

**Заболевания и бактерионосительство, которые не допускают пребывание работника в зонах контактирования с пищевой продукцией:**

- брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия;
- гельминтозы;
- сифилис в заразном периоде;
- лепра;
- педикулез;
- заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;
- заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериурии, туберкулезной волчанки лица и рук;
- гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;

- инфекции кожи и подкожной клетчатки;
- озена.

**К работе не допускается персонал со следующими заболеваниями и патологическими состояниями:**

- желтуха; диарея; рвота; повышение температуры; ангина, сопровождающаяся повышенной температурой; видимые инфицированные нарушения кожного покрова (нарывы, порезы, язвы), а также выделения из ушей, глаз, носа.

Наличие специальной одежды		
Обеспечение специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее <b>трех</b> комплектов на 1 человека, дополнительно наличие фартука, колпака или косынки для раздачи пищи, фартука для мытья посуды и специального (темного) халата для уборки помещений у помощника воспитателя.	1 раз в год	Зам. зав. по АХЧ

**Лица, не прошедшие медицинский осмотр или не прошедшие гигиеническую подготовку, к работе не допускаются!**

#### **6 Порядок обращения с санитарной и спецодеждой:**

- специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу;
- не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей;
- работник в течение всего дня должен содержать санитарную одежду в чистоте и опрятности, производить смену санитарной одежды по мере загрязнения.

Ответственность за сохранность санитарной одежды и обуви несет работник.

Стирка, глажение санитарной одежды производится централизованно в прачечной.

Необходимый объем исследований и их кратность при проведении предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинопрофилактика в соответствии с Программой производственного контроля.

**7. Для предотвращения физического загрязнения пищевых продуктов от персонала во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию**

### **Запрещается:**

- |   |
|---|
| 1. Вносить и хранить в пищевых цехах мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме металлических инструментов и технологического инвентаря).                                    |
| 2. Пирсинг на незакрытых частях тела (в носу, языке и бровях), кольца, серьги.  |
| 3. Застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички, зажигалки и т.п.). |
| 4. Входить в производственные цеха без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице.  |
| 5. Курить на рабочем месте, чихать и кашлять над продуктами.  |

**При выходе из здания на территорию и в непромышленные помещения (туалеты, комнаты приема пищи и т.д.) санитарную одежду необходимо снимать!**

**Слесари, электромонтеры и другие работники**, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях, **обязаны выполнять правила личной гигиены**, работать в цехах в спецодежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

### **8 Требования к поддержанию чистоты рук:**

- |  |
|--|
| Стричь коротко ногти на руках, не покрывать их лаком, не допускаются накладные ногти.  |
| Тщательно следить за чистотой рук, мыть руки перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами, после высмаркивания, после посещений туалета |
| Соблюдать режим обработки рук дезинфицирующим средством.   |

**Контроль чистоты рук проводится визуально перед началом работы, с периодичностью, установленной в ППК берутся смывы с рук персонала!**

### **9 Требования к пользованию перчатками:**

- |   |
|---|
| При наличии у работников пищеблока незначительных порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках (рана заклеивается пластырем, а сверху надевается перчатка). |
| Сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд  |
| Перчатки должны быть в целом состоянии и чистыми, в противном случае их следует заменять, чтобы избежать загрязнения объектов, с которыми производятся работы.                                    |
| Перед тем, как надевать перчатки, руки следует полностью высушить.  |

## 10 Правила приема пищи и воды

Принимать пищу следует только в комнате для приема пищи.

**Запрещается:**

Принимать пищу в производственных помещениях, проносить продукты питания в производственные и складские помещения, пить чай, кофе, другие напитки, жевать

**Перчатки должны быть всегда в достаточном количестве и доступны для персонала!  
Рекомендуются перчатки синего цвета.**

Выбрасывать в мусорные контейнеры, расположенные в складских помещениях, остатки пищевых продуктов/напитков, упаковку/одноразовую посуду от пищевых продуктов/напитков личного употребления.

## 11 Корректирующие действия

Контролируемый параметр	Отклонения	Корректирующие действия	Ответственный
Здоровье персонала	Нарушена периодичность прохождения медицинского осмотра	Лица, не прошедшие медицинский осмотр или не прошедшие гигиеническую подготовку, к работе не допускаются. Сотрудник направляется на медицинский осмотр или гигиеническое обучение Возобновление работы сотрудником только после прохождения медицинского осмотра или обучения	Медицинская сестра
	Заболевание сотрудника	Отстранение сотрудника от работы	Медицинская сестра
Нарушение правил личной гигиены	Наличие украшений, неостриженные ногти, грязная санитарная одежда, прием пищи в	Устранение нарушений, повторное ознакомление с процедурой	Медицинская сестра

Контролируемый параметр	Отклонения	Корректирующие действия	Ответственный
	производственных помещениях		
Инструкция по мытью рук, правилам личной гигиены, наличие средства для мытья, дезинфекции и вытирания рук	Отсутствие инструкции, средства для мытья, дезинфекции или вытирания рук	Обеспечение средствами, обновление инструкции при необходимости	Зам. зав. по АХЧ

## **12 Требования к аптечке первой медицинской помощи.**

Средства для оказания первой доврачебной помощи и другие необходимые медикаменты хранятся в специально-отведенном месте на пищеблоке. За комплектацию аптечек изделиями медицинского назначения для оказания первой помощи работникам – ответственность несет медсестра и специалист по охране труда.

## **13 Обучение персонала**

Обучение санитарно-гигиеническим требованиям:

- гигиеническую подготовку персонала проводит Центр гигиены и эпидемиологии по договору;
- консультации на рабочих местах по соблюдению требований санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места, требований соответствующих нормативных документов – медицинская сестра;
- повышение квалификации – 1 раз в 5 лет.

Периодичность проведения обучений при разработке и внедрении процедур, основанных на принципах ХАССП – ежемесячно по определенной теме, с проверкой знаний и подписью в листе ознакомления, далее после внедрения – по плану. Могут проводиться внеплановые обучения персонала.

## **14. Записи**

### **14.1 Список форм**

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
Журнал «Здоровья и осмотра на гнойничковые заболевания»	Приложение А ДП-09-01-2019 Ф1	Кабинет кладовщика	1 год
Учет прохождения медицинских осмотров	Приложение Б ДП-09-01-2019 Ф2	Кабинет Заместителя заведующего по АХЧ	5 лет
Лист ознакомления	Приложение Б		До отмены редакции



## Приложение Б

### Форма Учета прохождения медицинских осмотров ДП-09-01-2019 Ф2

ФИО, должность	Год рождения	№ ЛМК	Гигиеническое обучение	Рентгенография грудной клетки	Исследование крови на сифилис Дерматовенеролог 1 раз/год	Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу)	Мазок из зева и носа на стафилококк (при поступлении на работу)	Исследования на гельминтозы при поступлении на работу	Гельминты 1 раз/год	Отоларинголог 1 раз/год	Стоматолог 1 раз/год	Нарколог 1 раз в год	Психиатр 1 раз в год	Терапевт 1 раз/год

Аттестация на знание санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, для лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год.





1.1. Разработана в целях реализации требований ст.10 ч.3 п.10, ст.11 ч.3 п.7, п.8, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п.4.3.3 ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

1.2. Определяет периодичность и способы уборки, мойки, дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) блюд на пищеблоке детского сада.

1.3. Распространяется на подразделения пищеблока, связанные с хранением, изготовлением и реализацией пищевой продукции.

## **2. Нормативные ссылки**

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»  
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

- СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"

- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»

- СП 3.5.1378-03 Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.

## **3 Ответственность и полномочия**

3.1 Ответственность за выполнение требований возложена на исполнителей, за контроль выполнения требований – на заместителя заведующего по АХЧ, который осуществляет контроль ежедневных, еженедельных и генеральных уборок и ведет записи в Журнале учета генеральной уборки (Приложение А ДП-10-01-2019 Ф1). Проведение дератизации, дезинсекции подтверждается актами выполненных работ.

## **4. Процедура (описание процесса)**

4.1 Виды опасностей при нарушении периодичности и ненадлежащего проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

Микробиологические	Физические	Химические
Перекрестное загрязнение и рост микроорганизмов из-за нарушения санитарных требований к содержанию оборудования, инвентаря, помещений	Попадание инородных предметов	Остатки моющих, дезинфицирующих средств, средства для проведения дератизации, дезинсекции

## **4.2 Объекты обработки:**

Объекты обработки	Ответственные лица
Помещения пищеблока	Работники пищеблока
Столовая посуда	Работники пищеблока
Кухонная посуда	Работники пищеблока
Уборочный инвентарь (состояние, маркировка)	Медицинская сестра
Обработка от грызунов и насекомых	Зам. зав. по АХЧ

Объекты санитарной обработки помещений, оборудования, периодичность проведения обработки, вещества, используемые для обработки, приведены в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Объект обработки	Способ санитарной обработки, моющее / дезинфицирующее средство (наименование, концентрация)	Периодичность	Ответственные лица
<b>1. Помещения пищеблока</b>	Мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников РИ-10-01-2019	Ежедневно	Подсобный рабочий
	Мытье стен, очистка стекол от пыли и копоти осветительной арматуры с применением моющих средств РИ-10-01-2019	Еженедельно	Работники пищеблока
Окна	Чистка оконных стекол и светильников проводится по мере их загрязнения.	1 раз в полгода внешняя сторона (апрель-май и сентябрь-октябрь) или по мере загрязнения	Работники пищеблока
Хлебные шкафы	Обработка 1 % раствором уксусной кислоты РИ-10-05-2019	1 раз в неделю	Подсобный рабочий
<b>2. Складские помещения</b>			
Холодильники	Моют горячей водой с добавлением моющих средств	По мере загрязнения, но не реже 1-го раза в неделю	Работники пищеблока
Полы	Влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств РИ-10-01-2019 Рабочая инструкция по приготовлению моющих и дезинфицирующих средств	ежедневно	Подсобный рабочий
Стены, двери	Моются с применением моющих и дезинфицирующих средств РИ-10-01-2019	1 раз в неделю	Подсобный рабочий
Оборудование склада (стеллажи)	Моются с применением моющих и дезинфицирующих средств	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в полгода	Подсобный рабочий
<b>3. Бытовые помещения, туалеты</b>			Уборщик служебных помещений
Полы	Влажная уборка с применением моющих и	Ежедневно и по	Уборщик

Объект обработки	Способ санитарной обработки, моющее / дезинфицирующее средство (наименование, концентрация)	Периодичность	Ответственные лица
	дезинфицирующих средств РИ-10-01-2019 Рабочая инструкция по приготовлению моющих и дезинфицирующих средств	мере необходимости	служебных помещений
Стены, двери	Моются с применением моющих и дезинфицирующих средств РИ-10-01-2019	1 раз в неделю и по мере необходимости	Уборщик служебных помещений
Осветительная арматура (по мере доступности)	Очистка	очищаются по мере загрязнения, но не реже 1 раза в полгода	Уборщик служебных помещений
Наружная поверхность вентиляционных труб, трубопроводов (по мере доступности)	Мытье	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в полгода	Уборщик служебных помещений
Окна	Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью). Моют горячей водой с добавлением моющих средств	1 раз в полгода (апрель-май и сентябрь- октябрь) или по мере загрязнения	Уборщик служебных помещений
<b>4. Уборочный инвентарь</b>	Промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте. РИ-10-01-2019	В конце смены	Уборщик служебных помещений
<b>Оборудование, инвентарь</b>			
Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых Производственные столы для сырой продукции	Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых 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 дезинфекционных средств. РИ-10-07-2019	После каждого приема пищи	Работники пищеблока
Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов	После использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре РИ-10-07-2019	После использования	Работники пищеблока
Кухонная посуда	1) Освобождение от остатков пищи; 2) Мойка в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C 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. РИ-10-06-2019	После использования	Подсобный рабочий
Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое)	После мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах	После использования	Подсобный рабочий

<b>Объект обработки</b>	<b>Способ санитарной обработки, моющее / дезинфицирующее средство (наименование, концентрация)</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственные лица</b>
	раздельно в кассетах или в подвешенном виде. РИ-10-06-2019		
Металлический инвентарь	После мытья прокаливают в духовом шкафу РИ-10-06-2019	После использования	Подсобный рабочий
Мясорубки после использования	Разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают. РИ-10-06-2019	После использования	Подсобный рабочий
Посуду и столовые приборы	Моют в 2-гнездных ваннах в буфетных каждой групповой ячейки РИ-10-02-2019	После использования	Подсобный рабочий
Столовая посуда	Посудомоечная машина 1) Механическое удаление остатков пищи; 2) мойка путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°C) ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой; 4) Просушивание на специальных решетках. РИ-10-02-2019	После использования	Младший воспитатель, подсобный рабочий
Столовые приборы	1) Механическая очистка и мытье с применением моющих средств (первая ванна); 2) Ополаскивание горячей проточной водой (вторая ванна). 3) Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. РИ-10-02-2019	После использования	Подсобный рабочий
Чашки	Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. РИ-10-02-2019	После использования	Подсобный рабочий
Столовую посуду для персонала	Моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей. РИ-10-02-2019	После использования	Младший воспитатель
Промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе	Обеззараживание посуды в каждой групповой ячейке. Допускается использование сухожарового шкафа.	По мере надобности	Младший воспитатель
Емкости из-под пищевых отходов на пищеблоке и в группах	Промываются 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушиваются. РИ-10-04-2019	ежедневно	Подсобный рабочий
<b>Все помещения, оборудование и инвентарь</b>	Генеральная уборка с последующей дезинфекцией РИ-10-03-2019	Один раз в месяц	Подсобный рабочий, младший воспитатель

В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств (РИ-10-01-2019 – РИ-10-07-2019).

Проверка эффективности мойки и дезинфекции проводится путем лабораторных исследований смывов на БГКП с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала согласно программы производственного контроля. **При получении неудовлетворительных результатов испытаний проводятся повторные исследования в удвоенном объеме.**

#### **4.2.3 Порядок обращения с уборочным инвентарем**

**Уборочный инвентарь должен:**

- Быть в достаточном количестве
- Храниться в специально отведенном месте, максимально приближенном к месту уборки

Иметь буквенное обозначение:

- для пола
- для мытья стен
- для мытья туалетов
- маркировку наименования помещения, в котором производится уборка.

Буквенное обозначение должно быть нанесено на каждую единицу уборочного инвентаря.

Маркировка уборочного инвентаря может осуществляться с помощью текстовой информации и/или цвета.

Места хранения уборочного инвентаря обозначены информационными табличками, например, «уборочный инвентарь овощного цеха».

#### **Корректирующие действия.**

<b>Контролируемый объект</b>	<b>Точки контроля</b>	<b>Отклонения</b>	<b>Корректирующие действия</b>
Уборка помещений пищеблока	Качество уборки	Качество уборочных работ не соответствует требованиям	Повторные работы по уборке
	Уборочный инвентарь	Отсутствие маркировки на инвентаре для уборки или нечитаемая маркировка	Маркировка инвентаря, обновление маркировки
		Недостаточное количество инвентаря	Закупка инвентаря

#### **4.2.4 Порядок обращения с моющими и дезинфицирующими средствами**

##### **Моющие и дезинфицирующие средства:**

1. Должны быть разрешены к применению в установленном законодательством порядке и иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность. Входной контроль моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в соответствии с ДП-04-01-2019.

- |  |
|--|
| 2. Иметь маркировку с указанием названия средства, его назначения, концентрации действующего вещества, срока годности, мер предосторожности, реквизитов изготовителя и/или поставщика. |
| 3. Использоваться в соответствии с инструкцией, подбираться с учетом специфики и назначения применения (для вспомогательных помещений и оборудования, для обработки рук).              |

Реестр используемых моющих и дезинфицирующих средств (Приложение В).

**Не допускается закуп моющих и дезинфицирующих средств:**

- при нарушении целостности упаковки;
- при отсутствии / неполный комплект документов;
- истекшие сроки годности или близкие к их окончанию.

**Хранение моющих и дезинфицирующих средств:**

- отдельный закрывающийся подписанный шкаф в закрытых емкостях в таре, упаковке изготовителя до окончания их использования с соблюдением условий хранения;
- в помещении совместно с моющими и дезинфицирующими средствами (комнате, шкафу) запрещается хранить пищевые продукты, питьевую воду, принимать пищу, находиться посторонним лицам

**Приготовление моющих и дезинфицирующих средств:**

- приготовление моющих и дезинфицирующих средств осуществляется строго по инструкции с соблюдением мер безопасности;
- для приготовления рабочих растворов используется специально выделенная и маркированная посуда (ведра), которые хранятся в обозначенном месте (в шкафчике для уборочного инвентаря).
- растворы готовят младшие воспитатели и кухонные рабочие непосредственно перед применением;
- рабочие растворы моющих и дезинфицирующих средств готовятся в расчете на ведро для уборки помещений;
- выдача дезинфицирующего средства фиксируется Заместителем заведующего по АХЧ в ведомости выдачи моющих средств.

**4.2.5. Проведение дератизации, дезинсекции**

В помещениях организации не допускается наличие грызунов и насекомых (мух, тараканов и т.д.).

**Мероприятия по защите от грызунов и насекомых.**

Для исключения возможности доступа грызунов и ликвидации потенциальных мест скопления вредителей:

- отверстия в полу, стенах, щели должны быть заделаны цементом, кирпичом или железом;
- вентиляционные отверстия должны быть закрыты металлическими сетками;
- стеллажи и поддоны должны располагаться на высоте не менее 15 см от уровня пола.

**Порядок проведения дератизации, дезинсекции**

Ответственный	Действие
Зам. зав. по АХЧ	Выбор сторонней организации, имеющей разрешение для проведения данного вида работ, выданного уполномоченными органами в установленном порядке и заключение договора на проведение

	дератизационных и дезинсекционных работ
Организация, осуществляющая дератизацию, дезинсекцию.	Разработка календарного плана работ на год (вид осуществляемых работ, периодичность проведения работ)
Организация, осуществляющая дератизацию, дезинсекцию.	Оформление акта выполненных работ по факту проведения работ по дератизации и дезинсекции, который подписывается между сторонами.

### **Методы и способы мониторинга и обнаружения**

Мониторинг вредителей (грызунов, насекомых) производится с целью выявления их активности, мест скопления и заражения продуктов.

Программа отслеживания вредителей грызунов (насекомых) включает:

- обследование объекта;
- дератизация, дезинсекция;
- контроль результатов проводимых мероприятий.

### **Обследование объекта**

*Работы по размещению и контролю контейнеров-ловушек производятся следующим образом:*

- в организации должны соблюдаться особые меры предосторожности, с размещением приманок только в стационарных приманочных станциях (емкости из пластмассы, картона, дерева или других материалов), использоваться препаративные родентицидные формы, исключающие разнос их грызунами и попадание на продукты питания, медикаменты и предметы быта;

- запрещается раскладывать приманку в помещениях, где находятся дети;
- на территории предприятия раскладывается приманка в бумажных пакетах;
- места размещения приманки обозначены табличкой:



## Контрольные процедуры.



Объект считают свободным от грызунов, если отсутствуют все вышеперечисленные признаки.

## Проведение работ по дезинсекции, дератизации.

Работы по дезинсекции, дератизации	Периодичность	Кто проводит, ответственное лицо
Дератизационные мероприятия	1 раз в месяц	Сотрудники организации по проведению дезинсекционных и дератизационных работ по договору. Способ проведения работ определяется ими же.
Уничтожение тараканов	4 раза в год и по мере необходимости	
Уничтожение мух	Обработка от мух в летний период проводится ежемесячно.	

В весенне-летний период открывающиеся окна оборудуются легко снимающимися для очищения сетками. В случае необходимости сотрудник организации по проведению дезинсекционных и дератизационных работ может быть вызван дополнительно.

В зонах хранения продуктов не должно быть мухобоек и ими не должны пользоваться.

### 4.2.6. Борьба с птицами.

Не допускается наличие птиц и загрязнение упаковки пометом птиц на складах, производственных помещениях садика.

## 5. Записи

### 5.1 Список форм

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
Журнал учета генеральных уборок	Приложение А ДП-10-01-2019 Ф1	Медицинский кабинет	1 год

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
Журнал приготовления дезинфицирующих средств	Приложение Б ДП-10-01-2019 Ф2	Группы	1 год
Реестр моющих и дезинфицирующих средств	Приложение В ДП-10-01-2019 Ф3	Медицинский кабинет	На период использования
Этикетка на емкость с дезинфицирующими средствами	Приложение Г ДП-10-01-2019 Ф4	Подсобный рабочий, младший воспитатель	До использования раствора
График размораживания, мытья и дезинфекции холодильного оборудования	ДП-10-01-2019 Ф5	Работники пищеблока	1 год
Лист ознакомления	Приложение Г	Руководитель группы ХАССП	До отмены редакции

### Приложение А

#### Журнал генеральных уборок ДП-10-01-2019 Ф1

Планируемая дата проведения	Участок санитарной обработки	Наименование и концентрация используемого дез. средства	Фактическая дата проведения	Исполнитель	Подпись

### Приложение Б

#### Журнал приготовления дезинфицирующих средств ДП-10-01-2019 Ф2

Дата разведения	Наименование рабочего раствора	Концентрация	Цель и объект обработки	Конечный срок реализации рабочего раствора	Подпись
1	2	3	4	5	6

### Приложение В

#### Реестр моющих и дезинфицирующих средств ДП-10-01-2019 Ф3

Наименование	Область применения	Концентрация	Способ приготовления
1	2	3	4

## Приложение Г

### Этикетка на емкость с дезинфицирующими средствами ДП-10-01-2019 Ф4

_____		
Название препарата _____		
Назначение препарата		
_____		
Дата приготовления	Предельный срок годности	
_____		
Концентрация %	Подпись	ФИО ответственного за разведение

## Приложение Д

### График размораживания, мытья и дезинфекции холодильного оборудования ДП-10-01-2019 Ф5

Номер или наименование холодильника	Дата планируемая	Дата фактическая	Подпись

### Лист ознакомления

с Документированной процедурой ДП-10-01-2019





1.1 Разработана в целях реализации ст.10, ст.11 ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001 п.4.8. Определяет организацию, порядок проведения и ответственность за управление внутренними аудитами.

1.2 Распространяется на пищеблок Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 147.

## **2. Определения**

В настоящей документированной процедуре применены следующие термины с соответствующими определениями:

2.1 **аудит (проверка):** Систематический, независимый и документированный процесс получения свидетельств аудита (проверки) и объективного их оценивания с целью установления степени выполнения согласованных критериев аудита.

2.2 **внутренний аудит:** аудит, который проводится самой Организацией или от её имени для внутренних целей и может служить основанием для декларирования о своем соответствии.

2.3 **критерии аудита (проверки):** Совокупность политики, процедур или требований, которые применяют в виде ссылок.

2.4 **группа по аудиту:** Один или несколько аудиторов, проводящих аудит, при необходимости, поддерживаемые техническими экспертами.

2.5 **несоответствие:** Невыполнение требования.

2.6 **соответствие:** Выполнение требования.

2.7 **заключение по результатам аудита:** Выходные данные аудита, представленные группой по аудиту после рассмотрения целей аудита и всех наблюдений аудита.

2.8 **область аудита:** Содержание и границы аудита (обычно включает местонахождение, организационную структуру, виды деятельности и процессов, а также охватываемый период времени).

2.9 **план аудита:** Описание деятельности и мероприятий по проведению аудита.

2.10 **контрольный вопросник (чек-лист):** Заранее составленный систематизированный перечень вопросов, ответы на которые позволяют аудитору получить необходимую информацию о степени соответствия организации установленным требованиям.

## **3. Обозначения и сокращения**

**ВА** – внутренний аудит

**АГ** - аудиторская группа

**КД** – корректирующее действие

#### 4. Ответственность и полномочия

Должность	Ответственность
Руководитель группы ХАССП	за утверждение состава аудиторской группы
	за разработку и утверждение плана аудита (проверки)
	за организацию работ по проведению внутренних аудитов и подготовку сводных отчетов по внутренним аудитам для анализа Системы ХАССП со стороны руководства,
	за контроль выполнения корректирующих действий на пищеблоке по результатам предыдущих внутренних аудитов и оценку их результативности
Внутренние аудиторы	за своевременное проведение внутреннего аудита, полноту проверки и достоверность собранных наблюдений и выявленных несоответствий
	за ведение и соблюдение форм отчетности

#### 5. Процедура (описание деятельности)

##### 5.1. Порядок проведения внутренних аудитов

Внутренние аудиты проводятся после внедрения Системы ХАССП не реже 1 раза в год.

Внутренние аудиты подразделяются на:

- плановые - проводимые согласно годовой программе внутренних аудитов;
- внеплановые – при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков, в связи с появлением повторяющихся несоответствий, необходимостью изменения (совершенствования) процессов и процедур, изменений целей в области качества и безопасности пищевой продукции, структуры управления организацией и т.п.

При проведении аудитов можно использовать ГОСТ Р ИСО 19011-2012 «Руководящие указания по аудиту систем менеджмента».

Проведение внутренних аудитов состоит из следующих этапов:

№ п/п	Этап процесса	Действие
1	Подготовка к проведению аудита	Формирование аудиторской группы
		Изучение документов Системы ХАССП, ссылочных документов, относящихся к аудиту, форм записей, которые ведутся на пищеблоке
2	Разработка программы аудита Форма плана аудита приведена в Приложении А.	План аудита разрабатывается руководителем АГ. Содержит: Вид аудита, Цели аудита, Критерии аудита (обозначение документа, на соответствие которому проводится аудит), Область аудита (процессы, которые будут проверяться), дата проведения и утверждения.
		Ознакомление членов аудиторской группы не позднее 4 рабочих дней до начала аудита, утверждение руководителем группы ХАССП.

№ п/п	Этап процесса	Действие
3	Информирование персонала о проведении аудита	За 7 рабочих дней до начала ВА в подразделении руководитель АГ информирует персонал о сроках предстоящего ВА и назначает время для проведения ВА.
4	Подготовка рабочих документов	Члены АГ: - проводят анализ результатов предшествующих аудитов, документов, относящихся к критериям аудита и проверяемым объектам, - составляют контрольный вопросник (чек-лист) по форме Приложения Б.
5	Проведение аудита	
	<b>1 этап:</b> Анализ документации, используемой в подразделении, регистрирующей процессы, записи о безопасности	1. Проверка: - наличия необходимых документов; - правильности оформления (наличие срока действия, утверждающих и согласующих подписей и т.д.). - состояния документа, наличие и доступность на местах
	<b>2 этап</b> Опрос персонала проверяемого подразделения	Ведется в соответствии с контрольными вопросниками (чек-листами).
<b>3 этап</b> Наблюдения за фактической деятельностью, окружающей производственной средой и условиями труда	1. Обследование объектов аудита (производственных цехов пищеблока, групповых ячеек), рассмотрение результатов наблюдений. 2. Регистрация обнаруженных несоответствий в контрольном вопроснике (чек-листе) - Приложение В, подпись Заведующего или лица его заменяющего.	
6.	Подготовка отчета по аудиту	Отчет по внутреннему аудиту составляется по форме, приведенной в Приложении В, распечатывается, подписывается руководителем аудиторской группы. Один экземпляр остается на пищеблоке для выполнения корректирующих действий, второй экземпляр передается заведующему. К отчету по внутреннему аудиту прилагаются: - план аудита; - контрольные вопросники (чек-листы).

№ п/п	Этап процесса	Действие
7.	Подготовка плана корректирующих действий (если требуется)	<p>План КД:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заполняется руководителем группы ХАССП;</li> <li>- указываются мероприятия по устранению несоответствий и сроки выполнения.</li> </ul> <p>Выполнение корректирующих действий организует в установленные сроки лицо, ответственное за их исполнение.</p> <p>Цель корректирующих действий - принятие мер по устранению причин или сведению к минимуму риска повторения обнаруженных несоответствий.</p>

## 5.2 Контроль выполнения корректирующих действий

После выполнения корректирующих действий на пищеблоке процесс внутреннего аудита считается завершенным.

Порядок разработки корректирующих действий и контроль их исполнения регламентирован ДП-03-01-2019 «Корректирующие действия». Форма плана корректирующих действий Приложение А (ДП-03-01-2019 Ф1).

Корректирующее действие считается эффективным, если причина несоответствия (потенциального несоответствия) устранена, и несоответствие не повторяется.

## 7. Записи

### 7.1 Формы записей по процедуре ДП-11-01-2019

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
Форма программы аудита	Приложение А ДП-11-01-2019 Ф1	Руководитель группы ХАССП	5 лет
Контрольный вопросник (чек-лист)	Приложение Б ДП-11-01-2019 Ф2	Руководитель группы ХАССП	5 лет
Отчет по внутреннему аудиту	Приложение В ДП-11-01-2019 Ф3	Руководитель группы ХАССП	5 лет
Лист ознакомления	Приложение Г	Руководитель группы ХАССП	До отмены редакции

## Приложение А

### Форма программы аудита (проверки) ДП-11-01-2019 Ф1

Заведующий  
 МАДОУ детский № 147  
 \_\_\_\_\_ Т.В. Жуйкова  
 « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

1. Основание для проведения аудита \_\_\_\_\_  
 (программа, приказ)
2. Вид внутреннего аудита (плановый, внеплановый) \_\_\_\_\_
3. Руководитель аудиторской группы \_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О.)
4. Цель аудита \_\_\_\_\_
- 
5. Критерии аудита: ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.4.1.3049-13
6. Состав аудиторской группы: \_\_\_\_\_
7. ФИО членов аудиторской группы:
8. Дата проведения аудита:

Объект аудита		Критерии аудита	ФИО представителя проверяемого подразделения
подразделение	проверяемые объекты		
1	2	3	4
	Наличие разработанных процедур	Разработанные, внедренные и поддерживаемые процедуры, основанные на принципах ХАССП, в соответствии с ТР ТС 021/2011 ст.10 ч.3, ст.11	
Производственные и складские помещения пищеблока Групповые ячейки	Наличие ассортиментного перечня, ТК, ТТК оформленных в соответствии с требованиями	<b>Процедура 1 (ст.10 ч.3 п.1)</b> «Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции»	
	Технологические схемы Схема помещений с указанием потоков. Поточность на производстве	<b>Процедура 2 (ст. 10 ч.3 п.2)</b> «Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции»	
	Программа производственного контроля, Приложение к ППК определены контролируемые этапы, программа актуализируется Протоколы лабораторных испытаний продукции	<b>Процедура 3 (ст. 10 ч. 3 п. 3)</b> «Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля»	

Объект аудита		Критерии аудита	ФИО представителя проверяемого подразделения
подразделение	проверяемые объекты		
1	2	3	4
	Проведение входного контроля Записи по результатам входного контроля Документы, подтверждающие безопасность продукции Состояние продукции	<b>Процедура 4 (ст. 10 ч.3 п.4)</b> «Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля»	
	Записи по ремонту оборудования Поверка весового и измерительного оборудования Исправность оборудования	<b>Процедура 5 (ст. 10 ч.3 п.5)</b> «Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011»	
	Журнал бракеража, журнал С-витаминации	<b>Процедура 6 (ст. 10 ч. 3 п. 6)</b> «Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции»	
	Хранение продукции, записи по хранению, транспортированию	<b>Процедура 7 (ст. 10 ч. 3 п. 7)</b> «Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции»	
	Производственные и складские помещения пищеблока, обеденный зал их состояние	<b>Процедура 8 (ст. 10 ч.3 п.8)</b> «Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции»	
	Внешний вид персонала, записи в журнале здоровья, хранение санитарной и личной одежды	<b>Процедура 9 (ст. 10 ч.3 п.9)</b> «Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции»	
	Наличие графиков мойки, дезинфекции, отметки о выполнении, санитарное состояние помещений, наличие инструкций по мойке и дезинфекции, мероприятия по дератизации, дезинсекции и т.д.	<b>Процедура 10 (ст. 10 ч.3 п.10)</b> «Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции»	
	Бракеражный журнал, протоколы лабораторных испытаний	<b>Процедура 11 (ст. 10 ч.3 п.11)</b> «Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным ТР ТС 021/2011»	
	Демонстрация прослеживания, записи в контрольном журнале прослеживания (1 раз в год)	<b>Процедура 12 (ст. 10 ч.3 п.12)</b> «Прослеживаемость пищевой продукции»	
	Перечень опасных факторов	<b>Принципы ХАССП (ст.11 ч. 3)</b> 1). Перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011	
	Перечень критических контрольных точек	2). Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления)	
	Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках	3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;	
	Процедуры мониторинга ККТ	4) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);	

Объект аудита		Критерии аудита	ФИО представителя проверяемого подразделения
подразделение	проверяемые объекты		
1	2	3	4
	Действия при отклонении предельных значений в ККТ	5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений	
	Соблюдение периодичности проверки, установленной в рабочих листах и ППК	6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям ТР ТС 021/2011;	
	Документы на сырье, протоколы лабораторных испытаний, записи в бракеражном журнале	7) Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.	

**Приложение Б**  
**Форма Контрольного вопросника (чек-лист) ДП-11-01-2019 Ф2**

Объект аудита	Соответствует /не соответствует	Комментарии
<b>проверяемые процедуры/подразделение</b>		
<b>Ответственность руководства</b>		
Наличие политики		
Персонал ознакомлен с Политикой.		
<b>Организационная структура</b>		
Должна быть схема организации, отображающая структуру компании.		
В инструкциях или документированных процедурах четко прописана ответственность.		
<b>Группа безопасности</b>		
В Организации назначена группа ХАССП по анализу рисков и определению критических контрольных точек. Руководитель группы должен хорошо знать принципы управления рисками или анализа рисков и определения критических контрольных точек.		
<b>Менеджмент ресурсов</b>		
Организация на местах имеет задокументированную информацию по программам подготовки персонала, должностные инструкции		
<b>(ст.10 ч.3 п.1)</b>		
<b>«выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции»</b>		
Технологические карты, ТТК, карточки-раскладки имеются, оформлены в соответствии с требованиями		
<b>(ст. 10 ч.3 п.2)</b>		
<b>«выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции»</b>		
Последовательность операций установлена в технологических картах, Техничко-технологических картах, блок-схемах (технологических схемах)		
Поточность соблюдена		
<b>(ст. 10 ч. 3 п. 3)</b>		
<b>«определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля»</b>		
Программа производственного контроля разработана, актуализируется		
Протоколы лабораторных испытаний продукции, факторов производственной среды имеются		
<b>(ст.10, ч.3, п.4)</b>		
<b>Документированная процедура ДП-04-01-2019 «Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля»</b>		
Входной контроль сырья осуществляется		
Журнал входного контроля заполняется		
Документы, подтверждающие безопасность продукции, имеются		
Нет продукции с явными признаками недоброкачества		
<b>(ст. 10 ч. 3 п. 6)</b>		
<b>«Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции»</b>		
Записи в Журнале входного контроля, бракеражном журнале, журнале С-витаминации, контроля условий хранения ведутся, исследования продукции ведутся с периодичностью, установленной в программе производственного контроля, протоколы лабораторных испытаний представлены		
<b>(ст. 10 ч. 3 п. 7) Документированная процедура ДП-07-01-2019</b>		
<b>«Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции»</b>		
На складе сырья нет посторонних предметов		
Продукция в транспортной таре хранится на поддонах, по партиям		
На транспортной таре нет пыли, загрязнений		
Нет продукции с истекшими сроками годности		
Товарное соседство соблюдается, продукты аллергены хранятся в соответствии с ДП «Управление перекрестными загрязнениями между сырьем, упаковочными материалами и готовой продукцией»		

Объект аудита	Соответствует /не соответствует	Комментарии
проверяемые процедуры/подразделение		
Температурные режимы хранения не нарушены, записи по контролю температур и влажности ведутся		
(ст. 10 ч. 3 п.5, п.8) <b>Документированная процедура ДП-08-01-2019</b> <b>«Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции»,</b> <b>ДП-05-01-2019 «Проведение контроля за функционированием технологического оборудования»</b>		
Требования к производственным помещениям, технологическому оборудованию и инвентарю в соответствии с ДП-08-01-2019 соблюдаются		
Весовое и измерительное оборудование поверено, графики поверки имеются		
Бактерицидная лампа исправная, записи по учету часов работы ведутся		
Все рабочие зоны должны иметь подходящее освещение, осветительные приборы имеют защиту		
<b>Полы</b>		
без трещин и выбоин, без луж застоявшейся воды		
<b>Стены и двери</b>		
Нет трещин и выбоин, отслаивающейся краски		
<b>Потолки</b>		
Отсутствие протечек или конденсата		
<b>Освещение</b>		
Наличие защитных колпаков		
Все в исправном состоянии, освещенность достаточная		
<b>Окна и стекла, отопительные приборы</b>		
Отсутствие разбитых, треснутых стекол		
Наличие сеток на открывающихся поверхностях		
<b>Вентиляция</b>		
Температура и влажность воздуха соответствуют условиям хранения продукции		
<b>Уборочный инвентарь и мусоросборники</b>		
Инвентарь промаркирован, хранится в обозначенном месте		
Моющие средства хранятся упорядоченно, необходимая документация ведется		
Уборочный инвентарь используется по назначению		
Инвентарь и мусоросборники чистые, отсутствие неприятного запаха		
(ст. 10 ч. 3 п.9) <b>Документированная процедура ДП-09-01-2019</b> <b>«Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции»</b>		
Требования к личной гигиене документированы, журнал регистрации мед. осмотра работников предприятия (журнал здоровья, осмотра на гнойничковые заболевания) заполняется ежедневно		
На местах должны быть инструкции по соблюдению личной гигиены персонала. Они должны применяться ко всему персоналу, подрядчикам и посетителям. Требования должны проверяться на предмет соответствия. Ведется журнал учета посетителей.		
Инструкции по мытью рук имеются вблизи раковин.		
Умывальники для мытья рук оборудованы сушилками или одноразовыми полотенцами, мылом. Перед входом в туалет оборудована вешалка для санитарной одежды.		
<b>Внешний вид сотрудников</b>		
Соблюдение сотрудниками санитарно-гигиенических правил		
Одеты по форме, санитарная и спецодежда чистая		
Украшения отсутствуют, ногти коротко острижены		
(ст. 10 ч. 3 п.10) <b>Документированная процедура ДП-10-01-2019</b> <b>«Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции»</b>		
Имеются графики мойки, уборки помещений, инструкции по приготовлению, использованию дез. растворов		
Имеется календарный план дератизации, дезинсекции помещений, акты выполненных работ		
Ведутся журналы приготовления растворов моющих средств		
<b>Полы</b>		
Чистые, без мусора		
<b>Стены и двери</b>		
Чистые, без следов грязи, плесени		
Нет пыли на плинтусах, полках, электрических и пожарных щитах и шкафах		
<b>Потолки</b>		
Чистые, без видимых следов грязи, плесени, пятен, паутины		
<b>Освещение</b>		
Светильники чистые, без видимых следов грязи, пыли		

Объект аудита	Соответствует /не соответствует	Комментарии
<b>проверяемые процедуры/подразделение</b>		
<b>Окна и стекла, отопительные приборы</b>		
Остекленная поверхность и подоконники чистые, без следов пыли и грязи		
Отопительные приборы чистые, без мусора, пыли и посторонних вещей		
<b>Оборудование, инвентарь</b>		
Оборудование и инвентарь чистые, без остатков пищи, других загрязнений		
Протоколы (смывы с инвентаря, рук, оборудования имеются)		
<b>Вентиляция</b>		
поверхности трубопроводов очищены от пыли, грязи, плесени		
<b>Уборочный инвентарь и мусоросборники</b>		
Инвентарь промаркирован, хранится в обозначенном месте		
Моющие средства хранятся упорядоченно, необходимая документация ведется		
Уборочный инвентарь используется по назначению		
Инвентарь и мусоросборники чистые, отсутствие неприятного запаха		
<b>Столовая посуда, кухонная посуда чистые, без сколов, повреждений, деформации</b>		
<b>Процедура 11</b>		
<b>(ст. 10 ч. 3 п.11) «ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»</b>		
Все документированные процедуры, план ХАССП хранятся и внедрены. Соблюдается ДП-01-01-2019 «Управление документацией и записями»		
Все соответствующие записи, необходимые для требований к продукции, должны быть полными, подробными и предоставляться по требованию		
Журналы бракеража (на все виды выпускаемой продукции) ведутся		
Записи должны быть читаемыми и подлинными. Вносить поправки в записи могут только уполномоченные лица.		
Вся документация должна храниться в соответствии с юридическими требованиями минимум в течение одного года. Хранение документов должно основываться на анализе опасностей и оценке связанных с ними рисков.		
<b>(ст. 10 ч. 3 п.12) Документированная процедура ДП-12-01-2019 «Прослеживаемость»</b>		
Система прослеживания должна тестироваться периодически, но не реже одного раза в год.		
Организация должна вести периодически обновляющийся реестр поставщиков сырья.		
Список контактных лиц команды отзыва и филиалов имеются		
<b>(ст.11, часть 3) Принципы ХАССП</b>		
<b>Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:</b>		
<b>Рабочие листы имеются в ККТ</b>		
1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;		
2) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы		
3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;		
4) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);		
5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений, <b>ДП-03-01-2019 «Корректирующие действия»</b>		
6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;		
7) изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, на бумажных и (или) электронных носителях информации.		
<b>Претензии</b>		
1) все жалобы потребителей должны оцениваться компетентными сотрудниками. Если жалобы признаются обоснованными, должны быть приняты соответствующие меры.		

Объект аудита	Соответствует /не соответствует	Комментарии
<b>проверяемые процедуры/подразделение</b>		
2) жалобы должны анализироваться на предмет проведения превентивных мероприятий, которые позволят избежать повторного возникновения несоответствия.		
3) результаты анализа рекламаций должны быть доступны соответствующим ответственным сотрудникам, а также высшему руководству.		
<b>Управление несоответствиями и несоответствующей продукцией</b>		
Во избежание повторного возникновения несоответствий посредством проведения предупреждающих и/или корректирующих действий должна использоваться процедура их записи и анализа в соответствии с ДП-02-01-2019 «Управление несоответствующей продукцией».		
Несоответствующая продукция идентифицирована ярлыком, хранится обособленно (при наличии)		
<b>Поддержка и улучшение процедур, основанных на принципах ХАССП</b>		
Система анализируется ежегодно, разрабатываются мероприятия по улучшению		

Руководитель \_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

\_\_\_\_\_  
подпись





МАДОУ детский сад №147 Система ХАССП	Документированная процедура «Прослеживаемость»	Номер ДП-12-01-2019 Страница 1 из 8
---	---	--



**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**

**«Прослеживаемость»**

(наименование процедуры)

**ДП-12-01-2019**

(обозначение / номер процедуры)

**ст.5 ч.3, ч.4, ст.10 ч.3 п.12, ст.13 ч.1 ТР ТС 021/2011**

<b>Разработано:</b> группой ХАССП
<b>Введено с:</b> 09.01.2019 г.
<b>Отменено с:</b>

**1. Цель и область применения.**

1.1. Разработана в целях реализации требований ст.5 ч.3, ч.4, ст.10 ч.3 п.12, ст.13 ч.1 ТР ТС 021/2011, п. 4.3.3 ГОСТ Р 51705.1-2001 и устанавливает порядок прослеживаемости и изъятия пищевой продукции, не отвечающей нормам безопасности, из соответствующих звеньев цепи поставки.

1.2 Распространяется на пищеблок МАДОУ детский сад № 147.

## **2. Нормативные ссылки**

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

- ГОСТ Р ИСО 22005-2009 «Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы».

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

## **3. Определения**

В настоящей процедуре применены термины с соответствующими определениями:

**3.1 продукция:** Результат процесса производства Общества.

**3.2 прослеживаемость пищевой продукции:** Возможность документально (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

**3.3 идентификация:** Процедура, предполагающая маркировку и этикетирование продукции, обеспечивающие прослеживаемость или местонахождение данного объекта с целью выявления возможных причин брака.

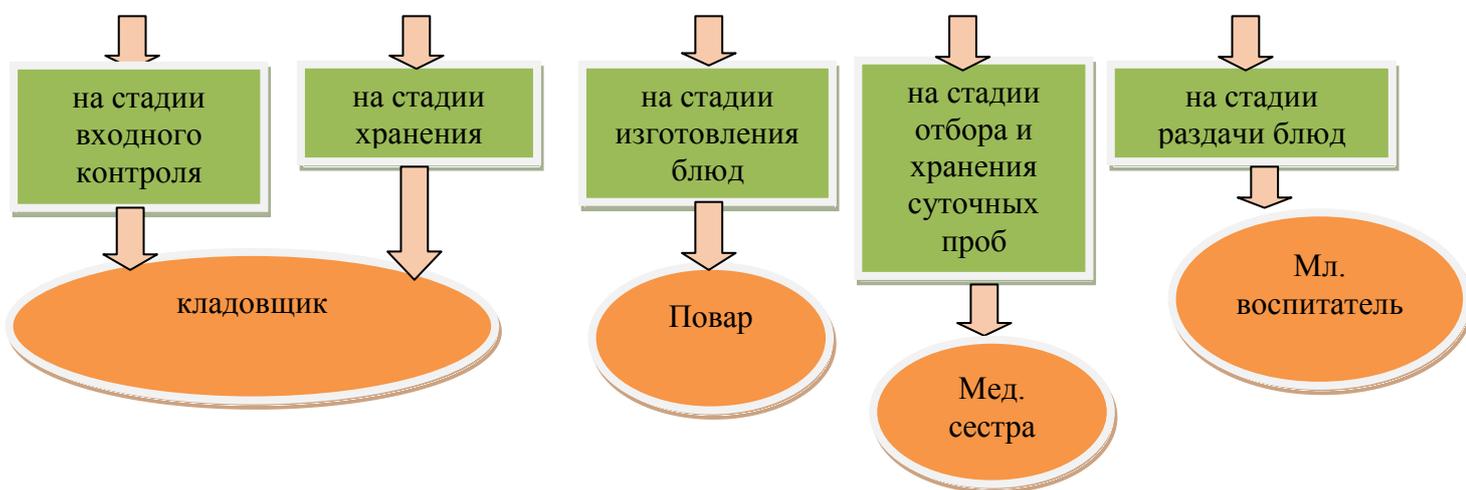
## **4. Обозначения и сокращения**

Детский сад – МАДОУ детский сад № 147

## **5. Ответственность и полномочия**

Ответственными за систему прослеживания являются:

**Ответственные за систему прослеживания**

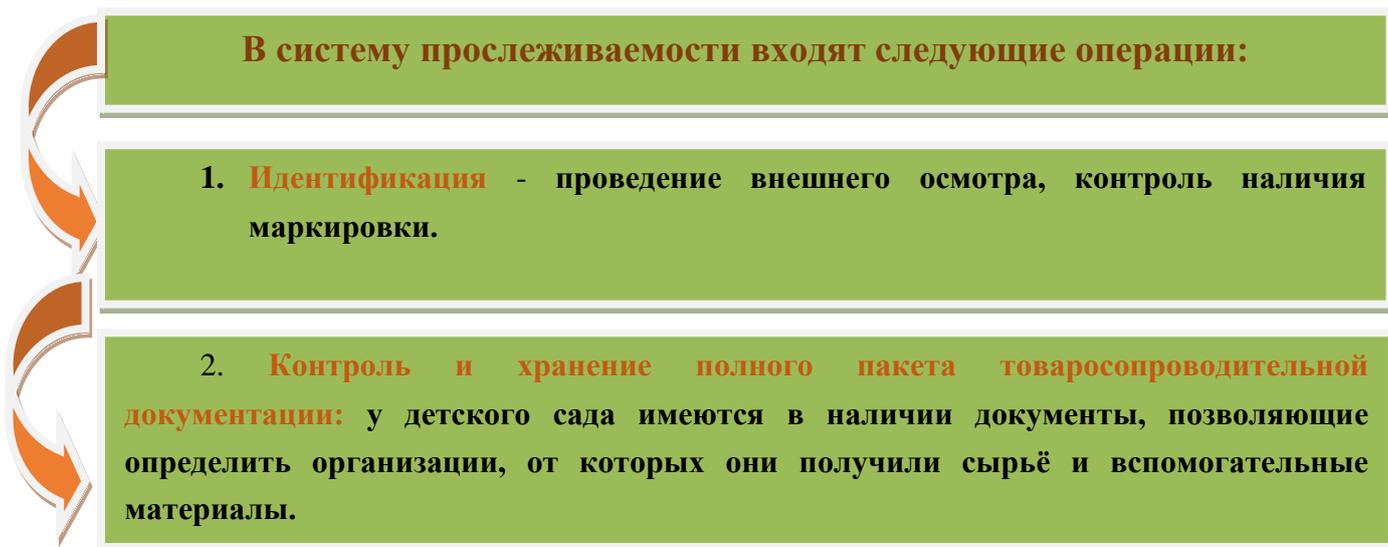


## 6 Процедура. Описание процесса.

### 6.1 Идентификация и прослеживаемость продукции

Идентификация и прослеживаемость продукции важны для определения причин возникающих проблем и принятия соответствующих корректирующих действий. Детский сад отслеживает входящее сырьё и реализацию готовых блюд.

Для получения данных о происхождении готовой продукции на предприятии создана система прослеживаемости.



Система идентификации продукции обеспечивается сбором информации и дает возможность проследить всё входящее и хранящееся на складе сырьё, включая задержанное или уничтоженное и готовые блюда.

Схема сбора информации по продукции, ответственные лица и место хранения документов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Этап сбора информации	Вид информации	Вид документа	Ответственный за сбор информации, хранение документа
1	2	3	4
<b>1 этап: сбор информации на стадии входного контроля (сырьё)</b>			
<b>Приемка сырья</b>	Информация о количестве сырья, дате поставки, дате изготовления, сопроводительных документах	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДП-04-01-2019 Ф1 Накладные, счет-фактуры Декларации о соответствии, сертификаты о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные свидетельства, справки, Договора, заявки на поставку	Кладовщик
<b>2 этап: сбор информации на стадии хранения</b>			
<b>Хранение сырья</b>	Информация о количестве сырья, хранящегося на складе Наличие маркировки	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДП-04-01-2019 Ф1	Кладовщик
	Информация о результатах контроля в процессе хранения Информация о соблюдении срока годности	Журнал замеров температуры и влажности в складском помещении Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Кладовщик
<b>Отпущено в производство</b>			
	Информация о количестве отпущенного сырья	Меню-требование на выдачу продуктов питания	Кладовщик
<b>3 этап: сбор информации на стадии изготовления блюд (готовые блюда)</b>			
Производственный процесс	Информация о результатах контроля в процессе производства	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Заведующий

Этап сбора информации	Вид информации	Вид документа	Ответственный за сбор информации, хранение документа
1	2	3	4
	Информация об изготовленных блюдах (количество порций, ассортимент, раздача в групповые ячейки)	Технологические карты Журнал бракеража готовой кулинарной продукции Меню, накопительная ведомость к примерному меню	Кладовщик
<b>4 этап: на стадии отбора и хранения суточных проб</b>			
	Дата отбора проб	Маркировка проб	Шеф-повар
<b>5 этап: на стадии раздачи блюд</b>			
	Количество выданных порций, время выдачи	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.	Шеф-повар
<b>При выявлении несоответствующей продукции дополнительно собирается информация</b>			
	Информация о результатах проверки параметров в КТ и ККТ	Рабочие листы, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Заведующий
	Информация по проверкам системы ХАССП (позволяют определить возможные риски, оказывающие влияние на безопасность продукции)	Отчеты по внутренним аудитам, корректирующие действия	Руководитель группы ХАССП
	Информация о любой работе, проводимой при производстве блюд и хранении сырья, включая санитарную обработку, результаты контроля вредителей, меры предотвращения перекрестных загрязнений, другие мероприятия	Записи по дератизации, дезинсекции, мойке, записи о любой работе, проводимой в период обращения с данной партией продукции, меры предотвращения перекрестных загрязнений, другие мероприятия, позволяющие выявить условия, в которых обрабатывалась продукция	Кладовщик, Зам. зав. по АХЧ

**Информация по прослеживаемости собирается в виде копий документов, ее подтверждающих.**

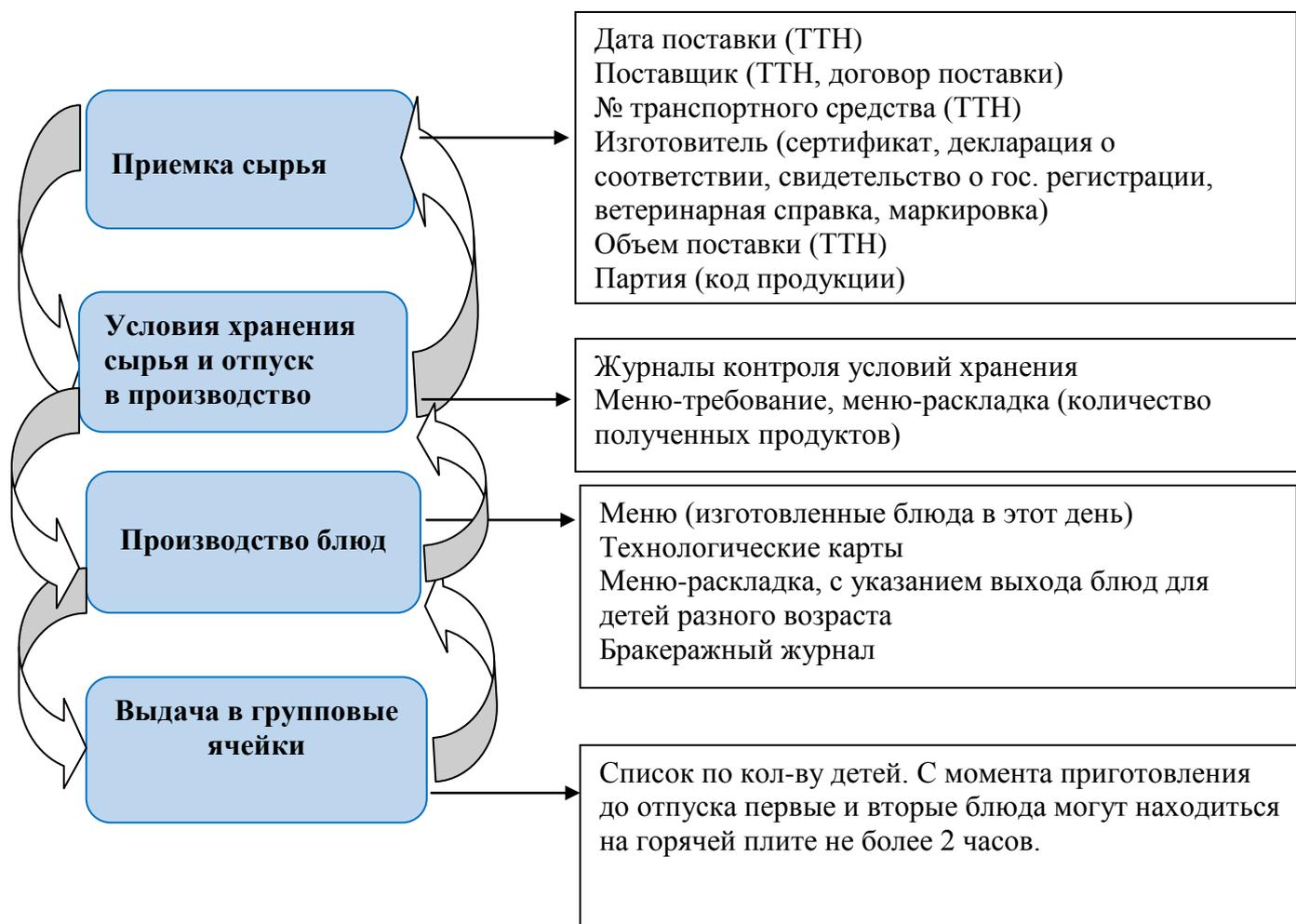
**Ответственный персонал должен иметь свободный доступ к перечисленной выше информации и соответствующим документам.**

Сбор информации проводится параллельно по всем подразделениям. Отмечается время начала и окончания сбора информации.

Документы должны храниться в условиях, обеспечивающих их сохранность.

В случае обнаружения сырья и упаковочных материалов несоответствующего качества во время производственного процесса осуществляются шаги, регламентированные ДП-02-01-2019 «Управление несоответствующей продукцией».

### Схема прослеживаемости







Утверждаю:  
Заведующий  
МАДОУ детский сад № 147  
Т.В. Жуйкова  
« 09 » 01 2019 г.



## ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

### «Управление аллергенами, ГМО»

(наименование процедуры)

ДП-13-01-2019

(обозначение / номер процедуры)

ст.7 ч. 1, ст. 10 ч. 1 ТР ТС 021/2011

Разработано: рабочей группой (группой ХАССП)

Введено с: 09.01.2019 г.

Отменено с:

## **1 Цель и область применения**

1.1 Процедура разработана для выполнения требований ст.7 ч. 1, ст. 10 ч. 1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», контроля и выявления загрязнения аллергенами, ГМО.

1.2 Распространяется на пищеблок МАДОУ детский сад № 147

## **2 Определения и сокращения**

В настоящей процедуре применяют следующие термины с соответствующими определениями:

**пищевые аллергены:** пищевые продукты, вызывающие у чувствительных к ним людей [аллергические реакции](#).

**аллергия:** это чрезмерная чувствительность (так называемая истинная аллергия), или неправильная реакция организма (называется псевдоаллергия) на вещества, которые в норме безопасны для большинства людей, проявляющаяся в виде симптомов: резь в глазах, отеки, насморк, крапивница, кашель, чихание и другие.

## **3 Загрязнение аллергенами**

Перечень наиболее распространенных веществ или продуктов, которые могут способствовать возникновению аллергических реакций в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»:

- злаки, содержащие глютен и продукты их переработки;
- ракообразные и продукты их переработки;
- моллюски и продукты их переработки;
- яйца и продукты их переработки;
- рыба и продукты ее переработки;
- арахис и продукты его переработки;
- соя и продукты ее переработки;
- молоко и продукты его переработки (включая лактозу);
- орехи и продукты их переработки;
- сельдерей и продукты его переработки;
- горчица и продукты ее переработки;
- кунжут и продукты его переработки.
- люпин и продукты его переработки;
- диоксид серы и сульфаты при концентрациях больше чем 10 мг/кг или 10 мг/литров в пересчете на диоксид серы;
- аспартам и его соли (содержащий фенилаланин и его соли).

### **3.1 Перечень аллергенов, подлежащих контролю на пищеблоке:**

- мука как продукт переработки хлебных злаков (т. е. пшеницы, ржи, ячменя, овса), содержащая клейковину;
- молоко и продукты его переработки (включая лактозу);
- яйца и продукты их переработки;
- рыба и продукты ее переработки.

### 3.1.1 Порядок контроля за аллергенами, для предотвращения вторичного загрязнения аллергенами пищевых продуктов, не вызывающих аллергической реакции.

Для предотвращения вторичного загрязнения аллергенами осуществляется контроль:

- при приемке и хранении пищевых продуктов – кладовщик;
- при изготовлении блюд и полуфабрикатов – шеф-повар, повар.

#### **При приемке кладовщик должен:**

Тщательно осмотреть целостность потребительской и транспортной тары, наличие следов аллергена (россыпь, бой). Запрещается принимать сырье с признаками гнили и наличием плесени.



Проследить за правильным складированием продуктов, вызывающих аллергические реакции.

**Не допускается хранение сырья, соответствующего требованиям, с сырьём сомнительного качества, с аллергенами с нарушением целостности упаковки.**

#### **Производственные процессы:**

- тщательная мойка оборудования, производственных столов при работе с аллергенами для исключения перекрестного загрязнения.

*Информирование родителями об аллергических реакциях детей на продукты питания производится при оформлении ребенка в садик и учитывается при питании.*

**При обнаружении нарушенной упаковки или боя тары, содержащей аллерген, необходимо:**

Собрать россыпь или бой продукции в перчатках, которые после окончания работы кладут в полиэтиленовый пакет, завязывают и направляют в контейнер для мусора



Промыть стеллаж, инвентарь после его применения для сбора россыпи или боя аллергенной продукции



Осмотреть находящуюся вблизи продукцию на наличие следов аллергенов и переупаковать её в случае их наличия

### 3.2 Управление ГМО

**При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО.**

Для пищевых продуктов, содержащих компоненты из ГМО, информацию указывают в тех случаях, когда их содержание в продукте более 0,9 % - «генетически модифицированная продукция», или «продукция, полученная из генно-модифицированных организмов», или «продукция содержит компоненты генно-инженерно-модифицированных организмов».

Отсутствие компонентов из ГМО подтверждается сопроводительными документами. При наличии информации на упаковке «Без ГМО», «Не содержит ГМО» у поставщика



МАДОУ детский сад № 147 Система ХАССП	Документированная процедура «Управление перекрестными загрязнениями»	Номер ДП-14-01-2019 Страница 1 из 7
--	---	--



## ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

### Управление перекрестными загрязнениями

(наименование процедуры)

ДП-14-01-2019

(обозначение / номер процедуры)

ст.7 ч. 1, ст. 10 ч. 1 ТР ТС 021/2011

<b>Разработано:</b> рабочей группой (группой ХАССП)
Введено с: 09.01.2019 г.
Отменено с:

## **1 Цель и область применения**

1.1 Процедура разработана для выполнения требований ст.7 ч. 1, ст. 10 ч. 1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», контроля и выявления физического, химического и микробиологического перекрестного загрязнения.

1.2 Применяется во всех процессах пищеблока МАДОУ детский сад № 147, связанных с пищевой продукцией.

## **2 Ответственность и полномочия**

Ответственными за предотвращение перекрестных загрязнений между сырьём, упаковочными материалами и готовой продукцией являются повар, шеф-повар.

## **3 Процедура. Описание процесса управления перекрестными загрязнениями**

### **3.1 Виды перекрёстных загрязнений:**

- микробиологическое;
- загрязнение аллергенами ДП-13-01-2019;
- химическое (остаточное количество моющих, дезинфицирующих средств, средства дератизации, дезинсекции);
- физическое.

### **3.2 Зоны, в которых возможно перекрестное загрязнение:**

- зоны приемки сырья и упаковочных материалов;
- склады, холодильники;
- зона подготовки продуктов;
- зоны размораживания продукта;
- зоны подготовки сырья и тепловой обработки;
- подвод воздуха;
- удаление отходов.

#### **3.2.1 Меры для предотвращения перекрестного загрязнения**

<b>Зоны, в которых возможно перекрестное загрязнение</b>	<b>Мероприятия по предотвращению</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Зоны приемки сырья и упаковочных материалов	Соблюдение товарного соседства, чистота автотранспорта.	Кладовщик
Зона подготовки продуктов	Перекладывать в чистую, промаркированную производственную тару.	Повар

Склады	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Контроль состояния складов и стеллажей: должны быть сухие, чистые;</li> <li>- отсутствие загрязнений на упаковке и нарушения её целостности, следов повреждения грызунами;</li> <li>- отсутствие заболеваний персонала, связанного с хранением пищевой продукции.</li> </ul>	Кладовщик
Размораживани е продукта	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соблюдение требований к размораживанию продукции для обеспечения её безопасности (при неправильном размораживании возможен рост микроорганизмов).</li> <li>2. Для обработки сырой птицы, сырого мяса, сырой рыбы использовать отдельные промаркированные столы «СК – сырая кура», «СМ – сырое мясо», «СР - сырая рыба», разделочные ножи и доски.</li> <li>3. Тщательно вымыть производственные столы в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств.</li> <li>4. Не использовать щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна.</li> </ol>	Повар Шеф-повар
Зоны подготовки сырья и тепловой обработки	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Раздельные зоны для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов; обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных промаркированных столах.</li> <li>2. В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфекционных средств.</li> <li>3. Для разделки сырых и готовых продуктов используются чистые разделочные доски и ножи без дефектов (щелей, зазоров и других).</li> <li>4. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой, доски на специальных решетках.</li> <li>5. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергается санитарной обработке.</li> <li>6. Для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов используют разные мясорубки.</li> </ol>	Повар Шеф-повар

Система вентиляции	1. Система вентиляции обеспечивает легкий доступ для контроля, мойки и очистки, чистая, очистка проводится по мере загрязнения. Ежегодно контроль эффективности работы вентиляции.	Зам. зав. по АХЧ
Удаление отходов	Отходы: 1. Собирают в чистые маркированные емкости с крышками, размещенные в производственных зонах таким образом, чтобы избежать перекрестного загрязнения. 2. Удаляют при заполнении не более чем на 2/3, как минимум один раз в день. 3. Ёмкости содержатся в хорошем состоянии, никогда не переполнены мусором. 4. Пищевые отходы накапливаются и хранятся в идентифицированном холодильнике: «Для пищевых отходов».	Подсобный рабочий
	Вывоз ТБО, ртутьсодержащих ламп по договору.	ЕМУП Спецавтобаза ;ЕМУП КРПО

Для исключения перекрестного загрязнения производственное оборудование должно быть чистым, кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

#### Маркировка досок и ножей:

Вид продукции	Основная маркировка (буквенная)
Сырое мясо	"СМ"
Сырые куры	"СК"
Сырая рыба	"СР"
Сырые овощи	"СО"
Вареное мясо	"ВМ"
Вареная рыба	"ВР"
Вареные овощи	"ВО"
Гастрономия	"Гастрономия"
Сельдь	"Сельдь"
Зелень	"Зелень"
Хлеб	"Х"

Маркировка специально выделенных закрытых емкостей для доставки блюд от пищеблока до групповой ячейки должна предусматривать **групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).**

Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

### **3.3 Для исключения перекрестного химического загрязнения необходимо:**

- отдельное хранение от пищевых продуктов моющих и дезинфицирующих средств; наличие на рабочих местах инструкций по приготовлению растворов и их соблюдение;

- наличие на рабочих местах инструкций по мойке, дезинфекции и их соблюдение;

- соблюдение порядка дератизации, дезинсекции (ДП-10-01-2019).

### **3.4 Физические загрязнения (см. Инструкцию по обращению со стеклянными, пластиковыми, деревянными предметами).**

Источники загрязнения: инвентарь, оборудование, персонал, хрупкие и бьющиеся предметы.

3.4.1 Для предотвращения физического перекрестного загрязнения при производстве, хранении и реализации персонал должен:

- ежедневно осматривать состояние посуды, инвентаря, упаковки, оборудования, бьющихся предметов (термометры, психрометры, осветительные приборы и т.д.);

- не проносить на склад и в производственные помещения посторонние стеклянные предметы, мелкие колющие, режущие предметы;

- снять все с себя украшения, подобрать волосы под косынку, шапочку.

### **Основные правила для персонала:**

1. Не допускать попадания посторонних предметов при вскрытии упаковки.

2. Во время приготовления сырое мясо и овощи держать отдельно от приготовленной продукции.

3. В холодильнике хранить отдельно сырые и готовые продукты.

4. Не использовать для приготовленной продукции посуду и инвентарь, которая используется для сырой продукции.

5. По окончании подготовки сырых продуктов тщательно промыть и продезинфицировать все поверхности, посуду, инвентарь, особенно разделочные доски.

6. Хранить изготовленную продукцию закрытой, чтобы защитить от насекомых, пыли, грязи и других источников загрязнения.

7. Не использовать сломанную или грязную посуду, оборудование, инвентарь. При обнаружении посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной с поврежденной эмалью складировать её в отдельное место

8. Мыть руки в соответствии с Инструкцией.

