



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий ЦРДОУ детский сад №51
Краева С.В.

ПЛАН ХАССП В ПРОДУКЦИИ НА ПИЩЕБЛОКЕ

№ ККТ	Этап	Тип ОФ	Описание опасности	Система мониторинга			Критические пределы	Действия в случае отклонений и ответственные лица	Записи	Проверка ККТ	
				Что (параметр контроля)	каким образом	как часто					кто
1	Приемка сырья	Б Ф Х	Рост микроорганизмов, в том числе патогенных, наличие возбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов из за нарушения температуры режима транспортировки, поступление некачественной продукции.	Сроки хранения и годности сырья и пищевых продуктов; температура в рефрижераторе; санитарное состояние рефрижератора, (фургона), товарное соседство, целостность упаковки, товарные накладные, сертификаты качества, декларация качества	Визуальный осмотр маркировки и целостность упаковки, температура в рефрижераторе на поверенном термометре, визуальный осмотр санитарного состояния и наличие справки о проведении сан. обработки, рефрижератора, (фургона), осмотр на соблюдение правил товарного соседства, санитарная книжка у водителя, сверка соответствия информации в накладных и информации в сопроводительных документах и с маркировкой	Каждая партия	Кладовщик	температура в рефрижераторе для замороженных продуктов -18 С для охлажденных продуктов от +2С до +6С,, сопроводительная документация (есть/нет), целостность упаковки (нарушена/не нарушена), срок годности (истек/не истек), наличие маркировки (да/нет)	Партия не принимается, возврат продуктов поставщику. Поставить в известность поставщика о неисправности системы охлаждения в машине. Сообщить заведующему.	Возвратная накладная, журнал входного контроля сырья.	1. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам. 2. В случае обнаружения несоответствий составляется Акт о несоответствии.

2	Хранение поступающего пищевого сырья	Б	Рост микроорганизмов, в том числе патогенных, наличие возбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов	1. Сроки хранения и годности сырья и пищевых продуктов на складах.	Визуальный осмотр маркировки, учет поставок	Ежедневный	Кладовщик	В соответствии с инструкциями по срокам хранения	1. При несоблюдении сроков хранения (годности): идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищевую. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.	1. Журнал продовольственного сырья и скоропортящихся пищевых продуктов.	1. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам.
				2. Температура холодильников, морозильных камер.	Поверенным термометром			2.1. Овощной склад (+3°C) – (+10°C). 2.2. Холодильная камера для молочных, колбасных и других продуктов (+2°C) – (+6°C). 2.3. Морозильные камеры (-18°C) – (-20°C).	2. При неисправном холодильном или морозильном оборудовании: переложить продукты в исправный соответствующий холодильник. Кладовщик вызывает специалиста сервисной организации.	2. Книга учета и хранения скоропортящихся продуктов	2. Кладовщик периодически проверяет холодильниках сырье и пищевые продукты. В случае обнаружения несоответствий составляется Акт о несоответствии.
				3. Влажность в складских помещениях	Психрометром			3.1. Овощная холодильная камера 75-95%. 3.2. Кладовая сыпучих продуктов – не более 75%.	3. При нарушении влажностного режима: продукты вынести в другое подходящее по режиму помещение, выяснить причину нарушения режима, сообщить заведушему. Вызвать специалиста сервисной организации при необходимости.	3. Журнал наблюдения за температурой в холодильниках.	4. Журнал заявок
										Акт о несоответствии	

3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Б, Ф, Х, физические включения (в том числе из внешней среды) и загрязнения, отходы жизнедеятельности вредителей.	1. Наличие гнили и плесени в продуктах, следов вредителей, посторонних включений и загрязнений, целостность стекляннной тары	1. Визуальный осмотр по органолептике, промывка, переборка, концентрация раствора, просеивание, отбраковка несоответствующего сырья.	1. Каждая партия, выданная на пищебло	Повар	1. Не допускается наличие плесени, гнили, следов вредителей, посторонних включений, сколов, трещин стекляннной тары.	1. Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки в производство, сообщить заведующему. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия	1. Акт о несоответствии	1. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам. 2. Повар принимает подготовленное овощное сырье по органолептике, в случае несоответствия сырье отправляется на доп. обработку, либо утилизируется. 3. Повар осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья
							2. Несоответствие хотя бы одного требования инструкции			

3	Приготовление первых блюд, вторых блюд, гарниров, напитков, выпечки, Приготовление холодных блюд и закусок	Б Х М	Патогенные микроорганизмы в готовой продукции, загрязнение моющими средствами, дезинфектантами	1. Температура приготовления 2. Концентрация раствора 2.1. Время ополаскивания 3. Срок и температура хранения 4. Время приготовления	Правильная установка температуры, отслеживание по времени приготовления, соблюдение технологии приготовления, своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования, личная гигиена работников. В соответствии с инструкцией по обработке овощей, зелени.	Постоянно во время приготовления	Повар	В соответствии с ТК на каждое блюдо на основании меню. 1. 10% поваренной соли 1.2. 10 мин. 2.1. Заготовок – сырые овощи - не более 2-х часов в воде, варенье овощей – не более 6 часов при температуре +2+6С 2.2. готовой продукции: Хранение заправленных салатов не более 30 минут при температуре 4-2 С, подача салатов при t = +14 С, готовые блюда – первые при t = +75 С, вторые при t = +65 С	1. Отсутствие ТК – запросить у повара. 2. В случае поломки оборудования – сообщить зам. зав. по АХР, который вызывает специалиста сервисной организации. Договорка блюда после устранения неисправности или на другом оборудовании.	1. Бракеражные и журнал. 2. Журнал заявок (электрик, сантехник). 3. Акт о несоответствии 4. гигиенический журнал здоровья работников,	1. Записи в Бракеражном журнале. 2. Повар периодически проверяет соблюдение режимов приготовления. В случае несоответствий заполняется Акт о несоответствии. 3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам.
---	--	-------------	--	--	---	----------------------------------	-------	---	---	--	--

4.	Реализация готовой продукции	Б	Патогенные микроорганизмы в готовой продукции	Температура подачи готового блюда. Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Терморегулятор, поверенный шуп, Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка. Контроль реализации	Перед каждой выдачей	Шеф-повар	на горячей плите не более 2 часов с момента приготовления до раздачи, температура подачи согласно ТТК	Утилизация несоответствующей готовой продукции. Пересмотр ТТК	Журнале бракеража готовой продукции.	Записи в Журнале бракеража готовой продукции.
----	------------------------------	---	---	---	---	----------------------	-----------	---	---	--------------------------------------	---

3	Приготовлены е холодных блюдо и закусок	Б	Наличие патогенных микроорганизмов в готовой продукции.	1.1. Концентрация раствора 1.2. Время ополаскивания	В соответствии с инструкцией по обработке овощей, зелени.	Каждое блюдо	Повар	1.1. 10% поваренной соли 1.2. 10 мин.	1. При несоблюдении режимов обработки повторить обработку продуктов.	1. Бракеражный журнал. 2. Акт о несоответствии	1. Записи в Журнал бракеража готовой продукции. 2. Повар периодически проверяет выполнение требований к производительности холодных блюдо и закусок. В случае несоответствия заполняется Акт о несоответствии. 3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам
			2. Срок и температура хранения.					2.1. заготовок – сырые овощи - не более 2-х часов в воде, вареные овощи – не более 6 часов при температуре +2- +6°С 2.2. готовой продукции: не заправленные салаты – не более 3 часов при t = +2°С – +6°С, готовые блюда – не более 30 минут при t = +2°С – +6°С	2. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения		