Департамент образования Администрации города Екатеринбурга
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –
ДЕТСКИЙ САД № 92
(МБДОУ – детский сад № 92)
Горняков ул., 24, Мира ул., 29, п. Северка, Екатеринбург , 620920
ОГРН 1046603160713, тел. 211-77-00 эл.п.: ekb_mdou92@mail.ru

ПРИНЯТО:
На общем собрании работников МБДОУ – детский сад № 92
Протокол № 1 от 01.09.2018г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ – детский сад № 92
_____З.Н. Габдуллина
Приказ от «01» сентября 2018

Программа управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе программы **ХАССП**

Екатеринбург, 2018

1 Область применения

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции HACCP - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43.

2 Определения

В настоящей программе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

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

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

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

2.4 **опасность:** Потенциальный источник вреда здоровью человека.

2.5 **опасный фактор:** Вид опасности с конкретными признаками.

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

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

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

2.9 **безопасность:** Отсутствие недопустимого риска.

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

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

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

2.13 **управление риском:** Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

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

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

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

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

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

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

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

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

2.22 **адаптированные молочные смеси (заменители женского молока)-** пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста, произведенная в жидкой или порошкообразной форме на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и максимально приближенная по химическому составу к женскому молоку в целях удовлетворения физиологических потребностей детей первого года жизни в необходимых веществах и энергии.

2.23 **ароматизатор пищевой (ароматизатор)** – не употребляемые человеком не посредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или коптильный ароматизатор, или предшественники ароматизаторов, или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и (или) вкуса(за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления других компонентов.

2.24 **безопасность пищевой продукции** – состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущее поколение.

2.25 **биологически активные добавки к пище (БАД)** – природные и (или) идентичные природным биологически активные вещества, а также пробиотические микроорганизмы, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введение в состав пищевой продукции.

2.26 **вода питьевая для детского питания** – питьевая вода, предназначенная для питья детьми, приготовления пищи и восстановления сухих продуктов для питания детей в домашних условиях.

2.27 **водные биологические ресурсы** – рыбы, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения, находящиеся в естественной среде обитания (в состоянии естественной свободы).

2.28 **вредное воздействие на человека пищевой продукции** - воздействие неблагоприятных факторов, связанных с наличием в пищевой продукции контаминантов, загрязнителей, создающих угрозу жизни или здоровью человека, либо угрозу для жизни и здоровья будущих поколений;

2.29 выпуск в обращение пищевой продукции - купля-продажа и иные способы передачи пищевой продукции на таможенной территории Таможенного союза, начиная с изготовителя или импортера;

2.30 генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы (далее - ГМО)- организм или несколько организмов, любое неклеточное, одноклеточное или многоклеточное образование, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и (или) содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов;

2.31**государственная регистрация производственных объектов, осуществляющих деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения (далее - государственная регистрация производственных объектов)** - осуществление допуска юридического лица или индивидуального предпринимателя к деятельности по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения;

2.32 **детский травяной напиток (травяной чай)** - пищевая продукция для детского питания, изготовленная на основе трав и экстрактов трав;

2.33 **идентификация пищевой продукции** - процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента;

2.34 **изготовитель пищевой продукции** - организация независимо от ее организационно-правовой формы или индивидуальный предприниматель, в том числе иностранные, осуществляющие от своего имени производство (изготовление) пищевой продукции для реализации приобретателям (потребителям) и несущие ответственность за соответствие этой продукции требованиям технических регламентов;

2.35 **импортер** - резидент государства - члена Таможенного союза, выпускающий в обращение пищевую продукцию на таможенной территории Таможенного союза, поставляемую не резидентом государства - члена Таможенного союза, и несущий ответственность за соответствие такой продукции требованиям настоящего технического регламента;

2.36 **компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент) (далее - компонент)** - продукт или вещество (включая пищевые добавки, ароматизаторы), которые в соответствии с рецептурой используются при производстве (изготовлении) пищевой продукции и являются ее составной частью;

2.37 **контаминация (загрязнение) пищевой продукции** - попадание в пищевую продукцию предметов, частиц, веществ и организмов (контаминантов, загрязнителей) и присутствие их в количествах, несвойственных данной пищевой продукции или превышающих установленные уровни, вследствие чего она приобретает опасные для человека свойства;

2.38 **начальные молочные смеси** - адаптированные (максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку) или частично адаптированные (частично приближенные по химическому составу к женскому молоку) смеси, произведенные на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и предназначенные для вскармливания детей с первых дней жизни до шести месяцев;

2.39 **непереработанная пищевая продукция животного происхождения** - не прошедшие переработку (обработку) туши (тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), молоко сырое, сырое обезжиренное молоко, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры;

2.40 **нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах** - уровень суточного потребления пищевых веществ, достаточный для удовлетворения физиологических

потребностей не менее чем 97,5 процентов населения с учетом возраста, пола, физиологического состояния и физической активности;

2.41 **нутриенты (пищевые вещества)** - вещества, являющиеся составными частями пищевой продукции, которые используются организмом человека как источники энергии, источники или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей, образования физиологически активных веществ, участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и определяющие пищевую ценность пищевой продукции;

2.42 **обогащенная пищевая продукция** - пищевая продукция, в которую добавлены одно или более пищевые и (или) биологически активные вещества и (или) пробиотические микроорганизмы, не присутствующие в ней изначально, либо присутствующие в недостаточном количестве или утерянные в процессе производства (изготовления); при этом гарантированное изготовителем содержание каждого пищевого или биологически активного вещества, использованного для обогащения, доведено до уровня, соответствующего критериям для пищевой продукции - источника пищевого вещества или других отличительных признаков пищевой продукции, а максимальный уровень содержания пищевых и (или) биологически активных веществ в такой продукции не должен превышать верхний безопасный уровень потребления таких веществ при поступлении из всех возможных источников (при наличии таких уровней);

2.43 **объекты аквакультуры** - рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения, содержащиеся, разводимые, в том числе выращиваемые, в полувольных условиях или искусственно созданной среде обитания;

2.44 **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;

2.45 **пищевая добавка** - любое вещество (или смесь веществ) имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое человеком непосредственно в пищу, преднамеренно вводимое в пищевую продукцию с технологической целью (функцией) при ее производстве (изготовлении), перевозке (транспортировании) и хранении, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять одну или несколько технологических функций;

2.46 **пищевая продукция** - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище (БАД), жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье;

2.47 **пищевая продукция аквакультуры** - объекты аквакультуры, извлеченные (выловленные) из полувольных условий их содержания, разведения или искусственно созданной среды обитания;

2.48 **пищевая продукция диетического лечебного питания** - специализированная пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами и предназначенная для использования в составе лечебных диет;

2.49 **пищевая продукция диетического профилактического питания** - специализированная пищевая продукция, предназначенная для коррекции углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ, в которой изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания и (или) в состав которой включены не присутствующие изначально вещества или компоненты, а также пищевая продукция, предназначенная для снижения риска развития заболеваний;

2.50 **пищевая продукция для детского питания** - специализированная пищевая продукция, предназначенная для детского питания для детей, (для детей раннего возраста от 0 до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста;

2.51 **пищевая продукция для питания спортсменов** - специализированная пищевая продукция заданного химического состава, повышенной пищевой ценности и (или) направленной эффективности, состоящая из комплекса продуктов или представленная их отдельными видами, которая оказывает специфическое влияние на повышение адаптивных возможностей человека к физическим и нервно-эмоциональным нагрузкам;

2.52 **пищевая продукция непромышленного изготовления** - пищевая продукция, полученная гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или

гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и иными видами деятельности;

2.53 **пищевая продукция нового вида** - пищевая продукция (в том числе пищевые добавки и ароматизаторы), ранее не использовавшаяся человеком в пищу на таможенной территории Таможенного союза, а именно: с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящая или выделенная из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений, выделенная из животных, полученная из ГМО или с их использованием, наноматериалы и продукты нанотехнологий; за исключением пищевой продукции, полученной традиционными способами, находящейся в обращении и в силу опыта считающейся безопасной;

2.54 **пищевая продукция обезвоженная** - пищевая продукция, из которой полностью или частично удалена вода, присутствующая в ней изначально;

2.55 **пищевая продукция прикорма** - пищевая продукция для детского питания, которую начинают вводить в рацион питания детей первого года жизни в качестве дополнения к женскому молоку, заменителям женского молока или последующим молочным смесям и произведенная (изготовленная) на основе продуктов животного и (или) растительного происхождения;

2.56 **пищевая продукция смешанного состава** - пищевая продукция, состоящая из двух или более компонентов, за исключением пищевых добавок и ароматизаторов;

2.57 **переработка (обработка)** - тепловая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, сквашивание, посол, сушка, маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов;

2.58 **последующие молочные смеси** - адаптированные (максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку) или частично адаптированные (частично приближенные по химическому составу к женскому молоку) смеси, произведенные на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и предназначенные для питания детей в возрасте старше шести месяцев в сочетании с продуктами прикорма;

2.59 **пребиотики** - пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника человека, способствующие поддержанию ее нормального состава и биологической активности при систематическом потреблении в составе пищевой продукции;

2.60 **пробиотические микроорганизмы** - живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы - представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза здорового человека и природных симбиотических ассоциаций, поступающие в составе

пищевой продукции для улучшения (оптимизации) состава и биологической активности защитной микрофлоры кишечника человека;

2.61 **продовольственное (пищевое) сырье** - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции;

2.62 **продуктивные животные** - животные, за исключением рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, целенаправленно используемые для получения от них пищевой продукции;

2.63 **производственный объект, на котором осуществляется деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения** - объект (здание, строение, помещение, сооружение и иной объект), предназначенный для осуществления деятельности по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения и используемый при осуществлении указанной деятельности, принадлежащий юридическому лицу или физическому лицу в качестве индивидуального предпринимателя, осуществляющему указанную деятельность на праве собственности или ином законном основании;

2.64 **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;

2.65 **процесс производства (изготовления) пищевой продукции** - совокупность или сочетание последовательно выполняемых различных технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции;

2.66 **рыба садкового содержания** - рыба, выращенная и (или) передержанная в приспособлении, установленном в водном объекте для содержания ее в живом виде;

2.67 **скоропортящаяся пищевая продукция** - пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов,

микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

2.68 **специализированная пищевая продукция** - пищевая продукция, для которой установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов и (или) изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания в такой пищевой продукции и (или) в состав включены не присутствующие изначально вещества или компоненты (кроме пищевых добавок и ароматизаторов) и (или) изготовитель заявляет об их лечебных и (или) профилактических свойствах, и которая предназначена для целей безопасного употребления этой пищевой продукции отдельными категориями людей;

2.69 **срок годности пищевой продукции** - период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным настоящим техническим регламентом 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;

2.70 **технологические средства** - вещество или материалы или их производные (за исключением оборудования, упаковочных материалов, изделий и посуды), которые, не являясь компонентами пищевой продукции, преднамеренно используются при переработке продовольственного (пищевого) сырья и (или) при производстве пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей и после их достижения удаляются из такого сырья, такой пищевой продукции, или остаточные количества которых не оказывают технологический эффект в готовой пищевой продукции;

2.71 **тонизирующие напитки** - безалкогольные и слабоалкогольные напитки, содержащие тонизирующие вещества (компоненты), в том числе растительного происхождения, в количестве, достаточном для обеспечения тонизирующего эффекта на организм человека, за исключением чая, кофе и напитков на их основе;

2.72 **улов водных биологических ресурсов** - водные биологические ресурсы, извлеченные (выловленные) из естественной среды обитания;

2.73 **утилизация пищевой продукции** - использование не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза пищевой продукции в целях, отличных от целей, для которых пищевая продукция предназначена и в которых обычно используется, либо приведение не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза пищевой продукции в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а

также исключающее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду.

3 Программа обязательных предварительных мероприятий

3.1. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

3.2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи.

3.3. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции *(перечень технологического оборудования пищеблока, десятидневное меню с технологическими картами);*

2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции *(план схема пищеблока, распределение поточности технологических операций)*;

3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля *(бракеражный журнал, пробы, технологические карты – блок-схемы)*;

4) 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 *(бракераж сырой продукции)*;

5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей

требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции *(обслуживание канализации, фильтра, вентиляции; журнал контроля за исправностью холодильного и технического оборудования)*;

6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции *(бракераж готовой продукции)*;

7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции *(санитарные книжки, сертификаты качества, температурный режим)*;

8) содержание производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции *(моющие средства)*;

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции*(журналы здоровья сотрудников, санитарные книжки, прививочные сертификаты, инструкция по личной гигиене, сменная спец.одежда)*.

10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции *(режим уборки пищеблока)*;

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*(журнал проб производственного контроля, протоколы лабораторных исследований)*;

12) прослеживаемость пищевой продукции *(обеспеченность водой)*.

4. Для целей обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции изготовитель пищевой продукции обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции.

5.Организация обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и проведения контроля осуществляется изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны.

6.Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента 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 указанные в пункте 1 настоящей части 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, указанных в пункте 3 настоящей части, от установленных предельных значений;

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) периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

8) меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

7.Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность не переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.

Документы, подтверждающие безопасность не переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи.

8.Запрещается принимать пищу непосредственно в производственных помещениях.

9.Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) 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 законодательством государства - члена Таможенного союза.

10. 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 производством (изготовлением) пищевой продукции.

Анализ опасностей и оценка риска при поступлении, хранении, приготовлении и потреблении блюд

№	Стадия процесса	Опасность и ее источники	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно критическая точка
1	формирование ассортиментного перечня продукции	**Биологическая:** -эпидемиологически опасные блюда; - поступление запрещенных продуктов -недоброкачественных продуктов. **Финансовая:** -завышенная ценновая политика; - завышенный объем поступающих продуктов	- заключение договоров с проверенными поставщиками - расторжение и заключение договоров с другими поставщиками (нарушение условий договора); - анализ и корректировка 10-ти (20-ти) дневного меню - планирование расхода продуктов в соответствии с нормами и численностью воспитанников, требования к составлению меню - входной контроль - соблюдение условий договора поставщиками	при выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик	
2	прием продуктов	**Биологическая**: - поставка продуктов не в таре производителя - нарушение условий транспортировки - загрязнение патогенными микроорганизмами **Химическая**: - **Физическая**: - грызуны, жучки, примеси	- входной контроль в соответствии с контролем поступающих продуктов питания - управление поставками - визуальный осмотр транспортных средств - изучение сопроводительной документации - проверка маркировки на соответствие - визуальный осмотр целостности упаковки - визуальный осмотр продуктов - лабораторное исследование качества продуктов (крупа, овощи)	При выполнении входного контроля и работе с поставщиками степень риска не велика	
3	Хранение продуктов (на складе и в холодильном оборудовании)	**Биологическая:** - загрязнение микроорганизмами (нарушение условий хранения, температуры, влажности, товарного соседства, сроков хранения) - нарушение санитарной обработки **Химическая:** - не соблюдение правил санитарной обработки (загрязнение дез-средствами и дезинсекцией) **Физическая**: - грызуны, жучки, примеси	- санитарная обработка помещения, места хранения продуктов и упаковки (молоко, кефир) - соблюдение правил хранения (контроль за микроклиматом в кладовой и температурного режима холодильников) - регулярная дезинсекция - контроль за исправностью технического оборудования и психометрического гидрометра -соблюдение санитарных норм - исключение хранения личных предметов, продуктов в кладовой и холодильниках - проведение мероприятий по предотвращению	При хранении продуктов - степень риска велика	Ккт 1

		- не соблюдение личной гигиены	проникновения грызунов в кладовые.		
4	Подготовка посуды, инвентаря (технологического оборудования)	**Биологическая:** - загрязнение микроорганизмами (нарушение условий хранения, температуры, влажности, товарного соседства, сроков хранения) **Химическая:** - не соблюдение правил санитарной обработки (загрязнение дез-средствами и дезинсекцией) - использование посуды из несоответствующих СанПину материалов (п.13.2) - использование посуды несоответствующей маркировки (п.13.3) **Физическая**: -нарушение целостности посуды (сколы)	- соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю и посуде. - сборка и эксплуатация технологического оборудования в соответствии с инструкциями - своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования	При подготовке посуды и инвентаря – степень риска не велика	
5	Приготовление (обработка, нарезка, термическая обработка)	**Биологическая:** - загрязнение микроорганизмами - перекрестное загрязнение - нарушение микроклиматических показателей - нарушение работы вентиляционной системы - нарушение работы водоснабжение - несвоевременное обслуживание фильтра - несвоевременное обслуживание технического оборудования **Химическая:** - не соблюдение правил санитарной обработки (загрязнение моющими средствами, смазочными материалами, дез-средствами и дезинсекцией) - использование посуды из несоответствующих СанПину материалов (п.13.2)	- систематическое обслуживание и соблюдение санитарных норм по обработке вентиляционной системы - систематическое обслуживание фильтра и сдача лабораторной пробы воды - соблюдение поточности процесса изготовления блюд и отделение сырья от готовой продукции - разделение маршрутов инвентаря и готовой продукции - ведение учета работы бактерицидной лампы - систематическое обслуживание технологического оборудования - контроль за исправностью технического оборудования - соблюдение правил и графика санитарной обработки - проведение санитарной обработки после технологического обслуживания - соблюдение требований к используемому инвентарю	При приготовлении – степень риска высокая или не очень	

		Физическая: - насекомые - пыль -отходы жизнедеятельности персонала и личные вещи(волосы, ногти и т.д) -стекло, металлические сколы - земля, камни	- соблюдение личной гигиены и использование спецодежды по назначению - соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами (температура, время варки и т.д.) - контроль за соответствием с программой производственного контроля - контроль за обучением персонала и прохождение медицинского осмотра - использование антисептиков - обработка упаковки консервированных продуктов перед вскрытием		
6	Раздача (реализация)	**Биологическая:** - загрязнение микроорганизмами (нарушение условий хранения, температуры, влажности, товарного соседства, сроков хранения) - не соблюдение снятия готовности блюд (пробы) **Химическая:** - не соблюдение правил санитарной обработки (загрязнение моющими средствами) **Физическая**: - не соблюдение личной гигиены	- соблюдение графика выдачи - температура при раздаче пищи (горячие блюда 60-65 градусов (п.14.15), холодные блюда не ниже 15 градусов) - контроль за витаминизацией - соблюдение правил мытья посуды - соблюдение личной гигиены и использование спецодежды по назначению -соблюдение правил использования посуды в соответствии с маркировкой (крышки) - снятие проб		
7	Прием пищи	**Биологическая:** - загрязнение микроорганизмами (нарушение условий хранения, температуры, влажности, товарного соседства, сроков хранения) - не соблюдение снятия готовности блюд (пробы) **Химическая:** - не соблюдение правил санитарной обработки (загрязнение моющими средствами) **Физическая**: - не соблюдение личной гигиены	- соблюдение режима приема пищи в соответствии с возрастом - соблюдение правил мытья посуды - соблюдение личной гигиены и использование спецодежды по назначению -соблюдение правил использования посуды в соответствии с маркировкой (крышки)	При приеме пищи – степень риска не высока	

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности.

№	ККТ	мероприятия	Объект контроля	ответственный	документация
1	Приемка	Проверка качества продуктов (документальная и органолептическая)	- документы на продукты питания: сертификаты, декларация и тд. - соответствие маркировки продуктов заявленным в сопроводительных документах - целостность упаковки - срок годности и дата изготовления	кладовщик	Товарно-транспортные накладные Журнал бракеража сырой и скоропортящей продукции
2	Хранение	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	- чистота помещений, холодильного оборудования (помещение кладовых) -исправность холодильного оборудования (микроклимат) - температура, влажность -соблюдение товарного соседства	кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима кладовой Журнал температурного режима холодильного оборудования График генеральной уборки помещений
3	приготовление	Соблюдение технологического процесса приготовления блюд	- исправность технологического оборудования пищеблока - исправность вентиляции, - исправность водоснабжения (работы фильтра)	Повар	Журнал генеральных уборок кладовой и Сборник технологических карт (блок схемы) Журнал кварцевания Журнал генеральных уборок Журнал здоровья и на гнойничковые заболевания Журнал исправности технологического оборудования
			-чистота оборудования и помещений пищеблока - соблюдение правил личной гигиены	Повар (ККТ)	
4	Реализация	Снятие проб с готовых блюд Соблюдение графика выдачи готовой продукции, в соответствии с возрастом	Соответствие готовой продукции органолептическим показателям качества	Бракеражная комиссия Повар	Журнал бракеража готовой продукции График выдачи (утвержденный руководителем)

Предельные значения параметров, контролируемых

в критических **<u>контрольных точках</u>**

№	ККТ	Контролируемый параметр	Предельное значение	ответственный	документация
1	приемка	-сопроводительная документация	Отсутствует (в соответствии с перечнем)	кладовщик	
		-целостность упаковки	Нарушена		
		-органолептические показатели	не соответствуют		
		-срок годности	истекший		
2	хранение	-температура, влажность	нарушение температурного режима	повар	
		-чистота холодильного оборудования, помещений	нарушение санитарной обработки		
		-техническое состояние	неисправность оборудования		
		-содержание склада	не соответствие инвентаря, нарушение товарного соседства		
3	Приготовление	- чистота оборудования, инвентаря, помещений	нарушение санитарной обработки	повар	
		- техническое состояние технологического оборудования	неисправность оборудования		
		- выполнение требований технологии приготовления блюд	не соответствие требованиям		
4	реализация	Соответствие готовой продукции требованиям	Не соответствует органолептическим показателям качества		

Система мониторинга

№ п/п	ККТ Технологической операции	Мероприятие мониторинга	периодичность	контрольный документ
1	Приёмка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками продукции	регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании	регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического Контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала Личные мед. книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока.	ежедневно	Журнал учета включения бактерицидной лампы Журнал учёта дезинфекции и дератизации
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции
		Контроль реализации готовой		Журнал контроля готовой продукции

Анализ опасностей и оценка риска при поступлении, хранении, приготовлении и потреблении блюд

№	Стадия процесса	Опасность и ее источники	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно критическая точка
1	формирование ассортиментного перечня продукции	**Биологическая:** -эпидемиологически опасные блюда; - поступление запрещенных продуктов, недоброкачественных продуктов. **Финансовая:** -завышенная ценновая политика; - завышенный объем поступающих продуктов	- заключение договоров с проверенными поставщиками - расторжение и заключение договоров с другими поставщиками (нарушение условий договора); - анализ и корректировка 10-ти (20-ти) дневного меню - планирование расхода продуктов в соответствии с нормами и численностью воспитанников, требования к составлению меню - входной контроль - соблюдение условий договора поставщиками	при выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик	
2	прием продуктов	**Биологическая**: - поставка продуктов не в таре производителя - нарушение условий транспортировки - загрязнение патогенными микроорганизмами **Химическая**: - **Физическая**: - грызуны, жучки, примеси	- входной контроль в соответствии с контролем поступающих продуктов питания - управление поставками - визуальный осмотр транспортных средств - изучение сопроводительной документации - проверка маркировки на соответствие - визуальный осмотр целостности упаковки - визуальный осмотр продуктов - лабораторное исследование качества продуктов (крупа, овощи)	При выполнении входного контроля и работе с поставщиками степень риска не велика	
3	Хранение продуктов (на складе и в холодильном оборудовании)	**Биологическая:** - загрязнение микроорганизмами (нарушение условий хранения, температуры, влажности, товарного соседства, сроков хранения) - нарушение санитарной обработки **Химическая:** - не соблюдение правил санитарной обработки (загрязнение дез-средствами и дезинсекцией) **Физическая**: - грызуны, жучки, примеси	- санитарная обработка помещения, места хранения продуктов и упаковки (молоко, кефир) - соблюдение правил хранения (контроль за микроклиматом в кладовой и температурного режима холодильников) - регулярная дезинсекция - контроль за исправностью технического оборудования и психометрического гидрометра -соблюдение санитарных норм - исключение хранения личных предметов, продуктов в кладовой и холодильниках - проведение мероприятий по предотвращению	При хранении продуктов - степень риска велика	Ккт 1

		- не соблюдение личной гигиены	проникновения грызунов в кладовые.		
4	Подготовка посуды, инвентаря (технологического оборудования)	**Биологическая:** - загрязнение микроорганизмами (нарушение условий хранения, температуры, влажности, товарного соседства, сроков хранения) **Химическая:** - не соблюдение правил санитарной обработки (загрязнение дез-средствами и дезинсекцией) - использование посуды из несоответствующих СанПину материалов (п.13.2) - использование посуды несоответствующей маркировки (п.13.3) **Физическая**: -нарушение целостности посуды (сколы)	- соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю и посуде. - сборка и эксплуатация технологического оборудования в соответствии с инструкциями - своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования	При подготовке посуды и инвентаря – степень риска не велика	
5	Приготовление (обработка, нарезка, термическая обработка)	**Биологическая:** - загрязнение микроорганизмами - перекрестное загрязнение - нарушение микроклиматических показателей - нарушение работы вентиляционной системы - нарушение работы водоснабжение - несвоевременное обслуживание фильтра - несвоевременное обслуживание технического оборудования **Химическая:** - не соблюдение правил санитарной обработки (загрязнение моющими средствами, смазочными материалами, дез-средствами и дезинсекцией) - использование посуды из несоответствующих СанПину материалов (п.13.2)	- систематическое обслуживание и соблюдение санитарных норм по обработке вентиляционной системы - систематическое обслуживание фильтра и сдача лабораторной пробы воды - соблюдение поточности процесса изготовления блюд и отделение сырья от готовой продукции - разделение маршрутов инвентаря и готовой продукции - ведение учета работы бактерицидной лампы - систематическое обслуживание технологического оборудования - контроль за исправностью технического оборудования - соблюдение правил и графика санитарной обработки - проведение санитарной обработки после технологического обслуживания - соблюдение требований к используемому инвентарю	При приготовлении – степень риска высокая или не очень	

		Физическая: - насекомые - пыль -отходы жизнедеятельности персонала и личные вещи(волосы, ногти и т.д) -стекло, металлические сколы - земля, камни	- соблюдение личной гигиены и использование спецодежды по назначению - соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами (температура, время варки и т.д.) - контроль за соответствием с программой производственного контроля - контроль за обучением персонала и прохождение медицинского осмотра - использование антисептиков - обработка упаковки консервированных продуктов перед вскрытием		
6	Раздача (реализация)	**Биологическая:** - загрязнение микроорганизмами (нарушение условий хранения, температуры, влажности, товарного соседства, сроков хранения) - не соблюдение снятия готовности блюд (пробы) **Химическая:** - не соблюдение правил санитарной обработки (загрязнение моющими средствами) **Физическая**: - не соблюдение личной гигиены	- соблюдение графика выдачи - температура при раздаче пищи (горячие блюда 60-65 градусов (п.14.15), холодные блюда не ниже 15 градусов) - контроль за витаминизацией - соблюдение правил мытья посуды - соблюдение личной гигиены и использование спецодежды по назначению -соблюдение правил использования посуды в соответствии с маркировкой (крышки) - снятие проб		
7	Прием пищи	**Биологическая:** - загрязнение микроорганизмами (нарушение условий хранения, температуры, влажности, товарного соседства, сроков хранения) - не соблюдение снятия готовности блюд (пробы) **Химическая:** - не соблюдение правил санитарной обработки (загрязнение моющими средствами) **Физическая**: - не соблюдение личной гигиены	- соблюдение режима приема пищи в соответствии с возрастом - соблюдение правил мытья посуды - соблюдение личной гигиены и использование спецодежды по назначению -соблюдение правил использования посуды в соответствии с маркировкой (крышки)	При приеме пищи – степень риска не высока	