


КОУ КК специальная (коррекционная) школа-интернат с. Ванновского		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Цмакова О.В.		17.06.2021	Лист 1 из 49
	Согласовал	Менеджер по качеству Цмакова О.В.			
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	ПЛАН ХАССП		Код документа	ПХ - 001	



## ПЛАН ХАССП

Введен приказом № 138/1 от « 17 » июня 2021 г.

## Содержание

1.	Область применения	3
2.	Определения, термины и сокращения	3
3.	Ответственность	4
4.	Программа выполнения	4
5.	Протокол № 1 Выявления и описания опасностей при производстве продукции	15
6.	Протокол № 2 Выбор и распределение мер контроля	32
7.	Протокол № 3 Мониторинг	34
8.	Ссылки	37
<b>Приложения</b>		
	Приложение 1 Чек-лист осмотра сита	38
	Приложение 2 Чек-лист контроля вскрытия стеклянной/хрупкой тары	38
	Приложение 3 Блок-схемы технологических процессов	39
	 Лист ознакомления с планом ХАССП	 48

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- 1.1 Настоящий План ХАССП разработан с учетом требований ГОСТ Р 51705.1 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», а также ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» и устанавливает Критические контрольные точки и мероприятия управления точками.
- 1.2 Цель деятельности управления критическими контрольными точками – минимизация или устранения опасных факторов.
- 1.3 Положения настоящего Плана ХАССП обязательны для всех структурных подразделений, в которых определены опасные факторы и критические контрольные точки.

## 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ТЕРМИНЫ И СОКРАЩЕНИЯ

- 2.1. В Плате ХАССП используются термины и определения:

**План ХАССП** – устанавливает критические контрольные точки и мероприятия управления точками.

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

**Коррекция** – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия

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

**Несоответствие** – невыполнение установленного требования

**ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.

- 2.2. В настоящем Плате ХАССП используются следующие сокращения:

**НД** – нормативная документация;

**ККТ** – критические контрольные точки;



**ХАССП (НАССР англ.)** - в переводе с английского языка «анализ опасностей и критические точки контроля»;

**ХАССП группа** - группа обеспечения безопасности пищевой продукции;

### 3 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- 3.1. Группа ХАССП отвечает за достоверность информации и полноту входных данных для анализа опасностей, изложенных в настоящем Плане ХАССП.
- 3.2. Руководитель группы ХАССП несет ответственность за разработку данного документа, его внедрение и актуализацию.
- 3.3. Руководители подразделений несут ответственность за выполнение мероприятий описанных в настоящем Плане ХАССП (контроль, выполнение корректирующих мероприятий).

### 4 ПРОГРАММА ВЫПОЛНЕНИЯ

- 4.1. Согласно ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» для проведения мониторинга в отношении каждой ККТ установлены критические пределы. Критические пределы установлены для того чтобы определить остается ли критическая контрольная точка под контролем (в допустимой области значений). Если критический предел превышен или нарушен, то продукцию, на которую в следствии этого было оказано воздействие, следует считать потенциально опасной.
- 4.2. Установлена система мониторинга ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» состоит из соответствующих инструкций и записей, которые охватывают:
  - измерения или наблюдения, обеспечивающие получение результатов в пределах приемлемых временных рамок;
  - используемые устройства для мониторинга;
  - периодичность мониторинга;
  - ответственности и полномочия за проведение мониторинга и оценку результатов мониторинга;
  - требования к ведению записей и методов ведения записей.
- 4.3. Методы и периодичность установленного мониторинга обеспечивают выявление случаев превышения критических пределов и принятие оперативных мер



обращению с несоответствующей продукции до ее использования или потребления.

4.4. **Перечень опасных факторов.** В перечень учитываемых факторов включают в первую очередь и без изменения опасные факторы, приведенные для групп пищевой продукции в следующих нормативных документах:

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/11;

4.4.1. **Описание опасностей.** Во-первых, необходимо определить виды опасностей. Их рекомендовано делить на 4 категории:

- 4.4.1.1. физические;
- 4.4.1.2. химические;
- 4.4.1.3. микробиологические;
- 4.4.1.4. аллергены.

4.4.1.1. **Физические опасности.** Предметы, обычно не присутствующие в пищевых продуктах, которые могут привести к травмам (например, порезам в ротовой полости, удушью и д). Важно различать такие физические загрязняющие вещества, которые могут вызывать физические травмы (например, металл), и те, которые вызывают эстетическую неприязнь (например, волосы).

Виды физических опасностей зависят от специфики производства. **В качестве часто встречающихся физических опасностей можно выделить:**

- металл;
- стекло;
- деревянные щепки;
- ювелирные изделия;
- детали механизмов;
- керамика;
- твердый пластик;
- продукты жизнедеятельности и персонала.

**В качестве источников физических опасностей выступают:**

- сырье для производства;
- оборудование и помещение;

- технологические процессы производства;
- человеческий фактор, нарушение гигиены работников.

**В качестве меры контроля определены:**

- контроль товаросопроводительной документации;
- соблюдение личной гигиены персонала;
- соблюдения санитарных правил;
- визуальный осмотр;
- гарантии поставщиков.

4.4.1.2. **Химические опасности.** Под категорию химических опасностей попадают химические элементы и их соединения, которые несут вред здоровью человека.

Химические опасности делятся на две основные категории:

- запрещенные вещества, например, не разрешенные к использованию пестициды и пищевые добавки, клеящие вещества, не допущенные для пищевых производств, и др.;
- естественные ядовитые и вредные вещества, например, афлатоксины, свинец, ртуть.

Источниками химических опасностей для мясной и овощной продукции могут быть пестициды, минеральные удобрения, антибиотики и другое.

Источниками химических опасностей производственного характера могут стать консерванты, усилители вкуса, красители, различные добавки, упаковочные материалы, средства, используемые при упаковке.

Источниками химических опасностей со стороны окружающей среды предприятия могут быть дезинфицирующие средства, смазочный материал, чистящие средства, краски, растворители.

4.4.1.3. **Микробиологические опасности.** Под эту категорию опасностей попадают организмы, вызывающие болезнь (патогены), которые могут инфицировать или вызывать интоксикацию у людей, а также служить причиной заболевания, передаваемого через продукты питания. Существует ряд инфекций, которые возникают в результате потребления пищевого продукта, содержащего вредные организмы.

**Температура и период хранения.** Если хранить продукты питания с

нарушением температурного режима, а также режима влажности, то создаются оптимальные условия для размножения микроорганизмов. Длительное хранение продукции даже при допустимой температуре все равно приведет к ухудшению ее качества.

Для борьбы с патогенами используют:

- термическую обработку;
- замораживание.

В качестве профилактики для безопасного хранения продуктов необходимы:

- замораживание (рекомендуемая температура) –  $(16 \pm 2) ^\circ\text{C}$ ;
- по возможности исключить нахождение продуктов в «опасных» температурных зонах»;
- уменьшение содержания излишней влаги.

4.4.1.4. **Аллергены.** Группа продуктов (сельдерей, яйцо куриное, молоко, соя, сульфиты, пшеница, горчица, семя хлопчатника, мак, семена кунжута, семена подсолнечника, морепродукты, орехи), которые для определенной группы потребителей являются аллергенами и даже в минимальных дозах могут потенциально вызывать тяжелые побочные реакции с угрозой для жизни у людей с повышенной чувствительностью.

В таблице приведены основные виды опасностей и оценка влияния на здоровье.

**Таблица 1 - Основных опасностей по выпускаемой продукции на предприятии**

Опасность	Пояснения негативного влияния на здоровье человека	Влияние на здоровье (тяжесть последствий)
<b>Физические опасности</b>		
Посторонние примеси: камни, песок, веточки, косточки, стекло, пуговицы	При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения	Может вызвать заболевание (С) Острые предметы могут вызвать серьезное заболевание (В) или летальный исход (А)



Продукты жизнедеятельности грызунов и персонала	Грызуны важнейшие естественные носители зоонозных инфекций, т.е. их возбудители циркулируют, как правило, среди грызунов, а в организм человека попадают случайно, вызывая при этом серьезные заболевания. Ногти, волосы нарушают эстетический вид продукции	Могут вызвать серьезное заболевание (В), Не оказывают существенного воздействия (Е)
Механические примеси в водопроводной воде	Приводят к накоплению в организме ржавчины, окалины, песка, глины, ила, планктона, коллоидных образований и др.	Могут вызвать серьезное заболевание (В)
<b>Химические опасности</b>		
Свинец	Вызывает нарушения функций нервной и сердечно-сосудистой, кроветворной и иммунной систем, нарушает ферментативные процессы. Способен накапливаться в костной ткани	Может вызвать заболевание (С)
Кадмий	Поражает, почки, печень, репродуктивную систему. При длительном поступлении возможно развитие заболеваний костей. Способен накапливаться в организме	Может вызвать заболевание (С)
Мышьяк	Воздействует на центральную нервную систему, желудочно-кишечный тракт, может вызывать поражение кожи. Способен накапливаться в организме	Может вызвать заболевание (С)
Ртуть	Влияет на функции центральной нервной системы, печени, почек и желудочно-кишечного тракта. Особенно опасна во время беременности, т. к. может вызывать поражения плода. Способна накапливаться в организме. Органические формы ртути (могут содержаться в рыбе и рыбных продуктах, продуктах животного происхождения) более опасны по сравнению с неорганическими формами	Может вызвать заболевание (С)
Радионуклиды: цезий-137, стронций-90	Способны накапливаться в организме и вызывать ряд негативных последствий практически во всех органах и тканях	Может вызвать заболевание (С)
Пестициды: ГХЦГ ДДТ и его метоболиты	Способны накапливаться в жировой ткани и оказывать продолжительное воздействие на здоровье, вызывая, например, репродуктивные и неврологические расстройства. Способны проникать из организма матери через плаценту в организм ребенка еще в период его внутриутробного развития	Может вызвать заболевание (С)

Микотоксины: афлатоксин В1 дезоксинивален ол, зеараленон, Т-2 токсин, охратоксин А	Некоторые формы рака (первичный рак печени, легких, пищевода) могут быть связаны с наличием микотоксинов в пищевых продуктах. Для здоровья человека один из наиболее опасных токсинов – афлатоксин. Потребление пищевых продуктов, содержащих 1,7 мг/кг афлатоксина, за короткий период времени может привести к необратимым повреждениям в печени, а 75 мг/кг – к смерти. Пораженная афлатоксином пища ассоциируется с синдромом Рейя или оспой, которая поражает детей. Симптомы: рвота, конвульсии и кома. Смертность может достигать 80%. Некоторые исследователи связывают гепатит В с афлатоксином, предположительно изменяющим генетическую структуру ДНК, в результате чего вирус гепатита поражает клетку.	Может вызвать серьезное заболевание (В) или летальный исход (А)
Диоксины	Диоксин – сильнейший мутаген. Этот яд работает длительно и незаметно. Наличие диоксинов в большом количестве может привести к различным патологиям. Они способны изменить нормальное функционирование практически всех систем организма – нервную, эндокринную, половую, пищеварительную и кожные покровы. Диоксины подавляют иммунитет и провоцируют развитие онкологических болезней. Особенно опасно вмешательство этих химических веществ в репродуктивную систему, приводя к мужскому и женскому бесплодию. Наиболее чувствительны к этому химическому выбросу - дети, а также развивающийся плод.	Может вызвать серьезное заболевание (В)
Пищевые добавки	При использовании в регламентированных дозах и группах пищевых продуктов безопасны. Опасность представляют отдельные из них в случаях использования в повышенных дозах или в неразрешенных группах пищевых продуктов	Может вызвать заболевание (С)
Хлор	При воздействии на отдельные компоненты пищевых продуктов в относительно больших концентрациях способен образовывать хлорорганические соединения, которые оказывают общетоксическое действие на организм. При воздействии высоких концентраций вызывает раздражение кожи и слизистых оболочек	Может вызвать заболевание



Остаточные количества дезинфицирующего средства	При дезинфекции оборудования используются дезсредства на основе перекиси водорода, надуксусной кислоты	В зависимости от химического состава дезсредства: от «Может вызвать заболевание (С)» до «Не оказывает существенного влияния (Е)»
Антибиотики: левомецетин тетрациклиновая группа гризин бацитрацин	Антибиотики в малых, значительно ниже лечебных, дозах способны вызывать дисбактериоз (нарушения баланса микрофлоры кишечника человека), способствуют развитию аллергических реакций и формированию групп микроорганизмов, устойчивых к воздействию антибиотиков	Может вызвать заболевание (С)
<b>Аллергены</b>		
Аллергены: яйцо куриное, молоко коровье, пшеница, орехи: миндаль, фундук, сернистый ангидрид и др.	При попадании в организм возникает аллергическая реакция, проявляется в форме ринита, конъюнктивита, крапивницы, отека Квинке, дерматита, бронхиальной астмы или анафилактического шока	Может вызвать серьезное заболевание (В)
<b>Микробиологические опасности</b>		
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> , <i>S. aureus</i>	Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызвать выкидыш у беременных. <i>S. aureus</i> вырабатывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллёзе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул	Может вызвать серьезное заболевание (В)
Плесени	Плесени секретируют свыше 400 различных микотоксинов, все из которых токсичны для любого человека (см. микотоксины)	Может вызвать серьезное заболевание (В)



Дрожжи	Являются микроорганизмами порчи. При размножении в пищевом продукте вызывают ухудшение его органолептических характеристик	Может вызвать серьезное заболевание (В)
--------	--	---

#### 4.5. Метод оценки опасных факторов

Для оценки тяжести последствий и вероятности реализации опасных факторов используется следующий метод:

По каждому опасному фактору проводится сравнительная оценка тяжести последствий от реализации данного фактора и вероятности данного происшествия.

Наиболее значимые опасные факторы выявляются с помощью диаграммы:

Влияние на здоровье		Низкая	Низкая	Средняя	Средняя	Высокая
Может вызвать летальный исход	A					
Может вызвать серьезное заболевание	B					
Может вызвать заболевание	C					
Может вызвать неудобство	D					
Не оказывает существенного влияния	E					
		1	2	3	4	5
		Маловероятно	Редко	Может произойти	Вероятно	Часто
		<1 раз в 2 года	1 раз в год	1 раз в 6 мес.	1 раз в мес.	1 раз в неделю
		Вероятность проявления				

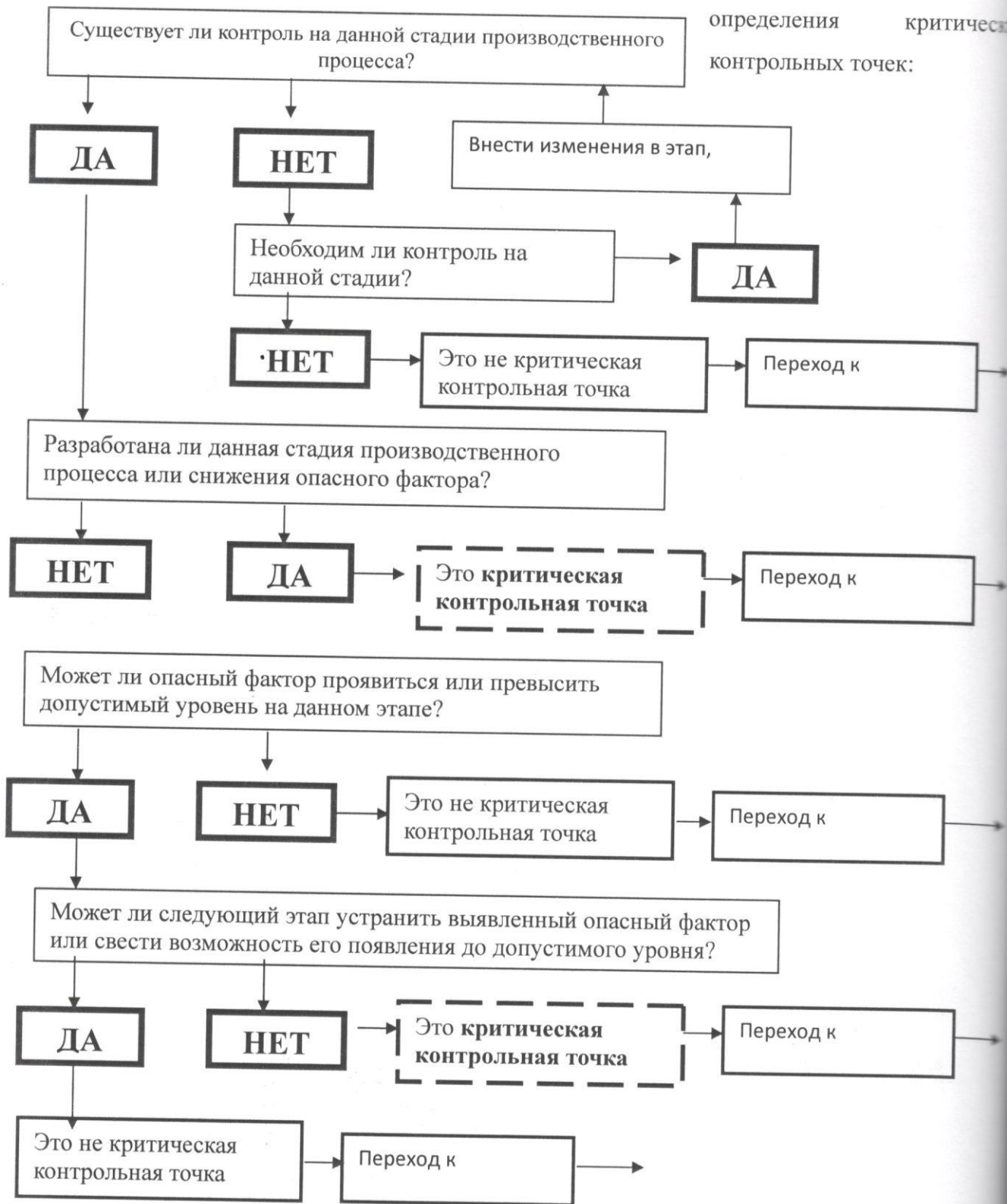
#### Форма оценки опасностей при реализации принципов ХАССП

#### 4.6. Предупреждающие действия. К предупреждающим действиям относят:

- контроль параметров технологического процесса производства (в виде ККТ);
- периодический контроль концентрации вредных веществ;
- мойку и дезинфекцию холодильного оборудования, инвентаря, рук и обуви и др.
- соблюдение всех документированных процедур и инструкций и т.д.

4.7. Перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления)

Инструментом оценки риска выступает метод «Дерево принятия решений»



ГКОУ КК специальная (коррекционная) школа- интернат с. Ванновского	ПЛАН ХАССП	ПХ - 001
		Лист 13

В столовой входящей в состав **ГКОУ КК специальная (коррекционная) школа-интернат с. Ванновского** комиссией группы ХАССП установлены следующие критические контрольные точки:

**ККТ № 1** — Термическая обработка (тушение, запекание, доготовка) мясных и рыбных блюд

**ККТ № 2** — Вскрытие стеклянной и хрупкой тары

**ККТ № 3** – Хранение сырья

Анализ наличия ККТ в технологическом процессе проводился с учетом требований ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» и ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», а также МР 5.1 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции» на основе принципов ХАССП.



## 5. Протокол № 1 Выявления и описания опасностей при производстве продукции

Локализация опасностей		Описание опасностей				Оценка опасностей			Обоснование выбора и оценки опасности
Этап, на котором может появиться опасность		Четко и подробно описываются опасности, вероятность возникновения которых существует на каждом этапе: код категории (Б, Х, Ф, А), вещество, размер, происхождение, характер и т. д				В1: Исходя из описания опасности, вероятности возникновения (до применения меры контроля) и негативного воздействия на здоровье, нужно ли его контролировать, т. е. является ли эта опасность существенной?			Для каждой опасности приводится пояснение, почему существует или отсутствует вероятность ее возникновения или негативного влияния на здоровье. Для несущественных опасностей указывается, какими документами или предварительными действиями они предотвращаются
Этап №	Название этапа	опасность	Условные обозначения	Происхождение или источник опасности	Характер опасности	Вероятность возникновения	Влияние на здоровье	Оценка опасности (существенная или несущественная)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Приемка сырья и материалов	Токсичные элементы: ртуть, свинец, мышьяк, кадмий	Х	Выращивание растительного сырья (встречается в окружающей среде: почве, воздухе, воде), первичное производство сырья, производство	Наличие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать заболевание (С)	1С-несущественная	Вероятность очень низкая. Поставщики одобрены. Имеются документы, подтверждающие безопасность сырья.
		Радионуклиды: цезий-137, стронций-90	Х		Наличие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать заболевание (С)	1С-несущественная	
		Пестициды: ГХЦГ ДДТ и его мета-	Х		Наличие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать заболевание	1С-несущественная	

болиты		сахара		(С)			
Микотоксины: афлатоксин В1 дезоксиниваленол	X	Производство и хранение растительного сырья, продуктов молочного происхождения	Наличие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Вероятность очень низкая. Поставщики одобрены. Имеются документы, подтверждающие безопасность сырья. Управление: ППОПМ – 008
Диоксины	X	Выращивание растительного сырья (встречается в окружающей среде: почве, воздухе, воде), первичное производство сырья животного происхождения.	Наличие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Вероятность очень низкая. Поставщики одобрены. Протоколы испытаний поставщика  Управление: ППОПМ – 008
Посторонние примеси: камни, песок, веточки, косточки, стекло	Ф	Производство и хранение растительного сырья, сыпучего сырья	Наличие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Вероятность очень низкая. Поставщики одобрены. Имеются документы, подтверждающие безопасность сырья.  Управление: ППОПМ – 008
Аллергены: Кунжут, пшеница, орехи: миндаль,	A	Производство и хранение животного и	Наличие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное	1В-несущественная	За последние два года не было случаев возникновения. Имеются



		фундук; сернистый ангидрид		растительного сырья			заболевание (В)		случаи индивидуальной непереносимости.  Управление: указание аллергена на упаковке, указание аллергена в составе продукции.	
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Первичное производство сырья: мясо, молоко, субпродукты, консервированная продукция, фрукты, овощи	Наличие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Вероятность очень низкая. Имеются документы, подтверждающие безопасность сырья. Управление: ППОПМ – 008	
		Плесени	Б	Нарушение условий хранения, производство сырья	Выделение токсинов	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная		
2а	Хранение сырья и материалов (при t от 0 до 25 <sup>0</sup> С)	Отсутствуют	А	-	-	-	-	-	-	
		Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	-	
		Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-	-
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus, а также плесени и дрожжи	Б	Нарушение условий хранения	Способность к росту; Выделение токсинов	Средняя (3 балла)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	3В-существенная	Нарушение условий и сроков хранения может привести к росту патогенных микроорганизмов. Управление: ежедневный контроль температуры и влажности хранения в	



									складах. Все сырье с маркировочными ярлычками. Поверенное измерительное оборудование. Соблюдение документированных инструкций: ППОПМ – 007; ППОПМ – 013
2б	Хранение сырья в холодильнике при $t (4\pm 2)^{\circ}\text{C}$	Отсутствуют	А	-	-	-	-	-	-
		Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	-
		Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, <i>S. aureus</i> , а также плесени и дрожжи	Б	Нарушение условий хранения	Способность к росту; Выделение токсинов	Средняя (3 балла)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	ЗВ-существенная	Нарушение условий и сроков хранения может привести к росту патогенных микроорганизмов. Управление: ежедневный контроль температуры хранения в холодильном оборудовании. Все сырье с маркировочными ярлычками. Поверенное измерительное оборудование. Соблюдение ППОПМ – 007; ППОПМ – 013
2в	Хранения сырья при $t$ не выше	Отсутствуют	А	-	-	-	-	-	Нарушение условий и сроков хранения может привести к росту
		Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	
		Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	

	-18 <sup>0</sup> С	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus, а также плесени и дрожжи	Б	Нарушение условий хранения	Способность к росту; Выделение токсинов	Средняя (3 балла)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	3В-существенная	патогенных микроорганизмов. Управление: ежедневный контроль температуры хранения в холодильном оборудовании. Все сырье с маркировочными ярлычками. Поверенное измерительное оборудование. Соблюдение ППОПМ – 007; ППОПМ – 013
3	Вскрытие потребительской упаковки	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ - 003
		Аллергены	А	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: вся упаковка должна быть промаркирована на наличие аллергенов; ППОПМ - 010
		Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-
		БГКП	Б	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление:

							заболевание (В)		ППОПМ – 001 и ППОПМ 003; ППОПМ - 012
		Посторонние включения от упаковки	Ф	Персонал, производственна я среда, инвентарь	Внесение	Средняя (4 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	4В-несущес- твенная	При вскрытии стеклянной тары возможно попадание осколков. Управление: ППОПМ – 002 и предварительный осмотр упаковки
Очистка Нарезка	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-	-
	Патогенные микробактерии, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производст- венная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- твенная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012	
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- твенная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ - 010	
	Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- твенная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006	
Варка овощей Варка яиц	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	-	-



	Отсутствуют	А	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	Б	-	-	-	-	-	-
Дефростация	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-
	Изменение структуры сырья	Ф	Разрыв тканей кристаллами льда	Протекание	Очень низкая (1 балл)	Не оказывает существенного влияния (Е)	1Е-несущественная	Соблюдение правил дефростации в зависимости от вида сырья
	Изменение структуры сырья	Ф	Разрыв тканей кристаллами льда	Протекание	Очень низкая (1 балл)	Не оказывает существенного влияния (Е)	1Е-несущественная	Соблюдение правил дефростации в зависимости от вида сырья
	Отсутствуют	А	-	-	-	-	-	-
Измельчение на фарш	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ – 010
	Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического	Внесение	Очень низкая	Может вызвать	1В-несущественная	Не было случаев возникновения.

				инвентаря			заболевание (В)		002; ППОПМ - 006
Удаление излишков жира	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-	-
	Патогенные микробы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производс- твенная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- твенная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012	
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	• Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- твенная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ - 010	
	Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- твенная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006	
Мойка яиц	Микробная порча	Б	Сырье	Наличие	Низкая (2 балл)	Может вызвать заболевание (С)	2С-несущес- твенная	Не было случаев возникновения. Контроль сроков и условий хранения яиц. Управление: ППОПМ - 015	
	Остаточное количество моющего и дезинфицирую-	Х	Производс- твенная среда	Внесение	Средняя (1 балл)	Может вызвать заболевание	1С- несущес- твенная	Не было случаев возникновения. В зависимости от	

		щего средства				(С)		химического состава дезсредства: от «Может вызвать заболевание (С)» до «Не оказывает существенного влияния (Е)» Управление: ППОПМ - 015	
		Отсутствует	Ф	-	-	-	-	-	
		Отсутствует	А	-	-	-	-	-	
		Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	
	Очистка яиц	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
		Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ – 010
		Посторонние включения	Ф	Остатки скорлупы	Наличие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Тщательная очистка. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006
		Разделение на	Отсутствует	У					



белок и желток	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ – 010
	Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006
Зачистка поверхности, измельчение	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря.

									Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ – 010
	Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная		Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006
Размягчение/топление	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-	-
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная		Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная		Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ – 010
	Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная		Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006
Очищение от посторонних	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-	-
	Патогенные	Б	Персонал,	Внесение	Очень	Может	1В-несущес-		Не было случаев

примесей; Перебирание	микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus		производственная среда		низкая (1 балл)	вызвать серьезное заболевание (В)	твенная	возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ – 010
	Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	-
Просеивание муки	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ – 010
	Посторонние	Ф	Дефекты	Внесение	Очень	Может	1В-несущес-	Не было случаев



ГКОУ КК специальная (коррекционная) школа- интернат с. Ванновского	ПЛАН ХАССП	ПХ - 001
		Лист 26

	включения		технологического оборудования и инвентаря		низкая (1 балл)	вызвать серьезное заболевание (В)	твенная	возникновения. Используется сырье расфасовкой не более 5 кг. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006
Брожение теста	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	А	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	Б	-	-	-	-	-	-
Укладывание, формование, замес теста, обминка	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производс- твенная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- твенная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- твенная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ - 010
	Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- твенная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006
Термическая	Патогенные	Б	Не соблюдение	Рост	Средняя (2 балла)	Может	3В-сущес-	Готовность изделий из

(тушение, запекание, доготовка) мясных и рыбных блюд	ч. сальмонеллы, S. aureus		режима и времени выдержки кулинарного изделия			серьезное заболевание (В)		выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукте. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы – не ниже 90 °С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин. Готовность изделий из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.
	Отсутствует	X	-	-	-	-	-	-
	Все аллергены	A	-	-	-	-	-	-
	Отсутствует	Ф	-	-	-	-	-	-
Внесение необходимых компонентов	Отсутствуют	X	-	-	-	-	-	-
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	A	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной

			среда			(В)		среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ - 010	
		Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание • (В)	1В-несущес- твенная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006
		Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-
Перемешивание Маринование		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- твенная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
		Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- твенная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006
		Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- твенная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ - 010
		Соединение	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-



необходимых компонентов	Патогенные микробактерии, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производ- ственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- твенная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- твенная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ - 010
	Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- твенная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006
Перебирание/ Удаление семенных гнезд/ Подсушивание	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-
	Патогенные микробактерии, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производ- ственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- твенная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- твенная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря.

									Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ – 010
		Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006
Варка	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	Б	-	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	А	-	-	-	-	-	-	-
Мойка/ промывание	Токсичные элементы; Пестициды; Радионуклиды; Хлор	Х	Водопроводная вода	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать заболевание (С)	1С-несущественная	Проводятся периодические испытания водопроводной воды с подтверждением ее безопасности	
	Отсутствуют	Б	-	-	-	-	-	-	
	Отсутствуют	А	-	-	-	-	-	-	
	Посторонние включения	Ф	Водопроводная вода	Наличие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Проводятся периодические испытания водопроводной воды с подтверждением ее безопасности	
Растарка муки, ручное дозирование сырья	Отсутствуют	Б	-	-	-	-	-	-	
	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-	
	Посторонние включения	Ф	Попадание посторонних предметов из	Наличие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать заболевание	1С-несущественная	Случаев возникновения не было. Контроль попадания посторонних	

ГКОУ КК специальная (коррекционная) школа- интернат с. Ванновского	ПЛАН ХАССП							ПХ - 001
								Лист 31

			производственной среды			(С)		предметов. Далее проводится просеивание сыпучего сырья. Управление: ППОПМ - 002
	Отсутствуют	А	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	-
Оформление	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ - 010
	Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
Реализация	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	Б	-	-	-	-	-	-
	Отсутствует	А	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	-



6. **Протокол № 2 Выбор и распределение мер контроля**

Этап и опасность				Меры контроля Подробно описывается выбранная мера/комбинация мер контроля, которая позволит предотвратить опасность, устранить ее или до приемлемого уровня	Распределение мер контроля на КТ и ККТ путем выбора ответов на вопросы В1-В7								
Этап №	Название этапа	Код категории опасности	Опасность		В1-Установлены ли меры контроля обязательны для применения? (если да, то переход на В2, если нет на В6)	В2-Существует ли возможность своевременного мониторинга для обеспечения незамедлительной коррекции? (если да, то переход на В3, если нет – необходимо изменить этап, процесс или продукт, чтобы обеспечить своевременный мониторинг)	В3 – Является ли эта мера контроля завершающей для устранения выявленных опасностей или уменьшения опасности до приемлемого уровня? (если да, то переход на В4, если нет – КТ)	В4 – Существует ли вероятность нарушения при функционировании меры контроля или значительная неустойчивость процесса? (если да, то переход на В5, если нет – к следующей опасности)	В5 – Могут ли быть серьезными последствия в случае отказа функционирования меры контроля? (если да, то переход на В6, если нет – необходимо посмотреть вероятность возникновения опасности)	В6 – Является ли эта мера контроля специально установленной и применяемой для устранения или уменьшения опасности до приемлемого уровня? (если да, то переход на ККТ, если нет – В7)	В7 – Является ли данная мера контроля необходимой для эффективности других мер? Применяется она самостоятельно или в сочетании с другими? (если да, то переход на ККТ, если нет – КТ)	Обоснование решения	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
1	Термическая обработка (тушение, запекание, доготовка) мясных и рыбных блюд и изделий	Б	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Контроль температуры в толще продукта и выдержки при данной температуре необходимого времени	Да	Да	Да	Да	Да	Да	ККТ № 1	На данном этапе необходим контроль температуры в толще продукта и времени выдержки, при несоблюдении данных требований	

												патогенных микроорганизмов
2	Вскрытие стеклянной и хрупкой тары	Ф	Посторонние включения от упаковки (стекло)	Инспекция стеклянной тары до и после вскрытия	Да	Да	Да	Да	Да	Да	ККТ № 2	Возможно наличие сколов и трещин на банках при поступлении сырья, а также их повреждение при вскрытии. Поэтому необходим тщательный контроль вскрытия упаковки. Управление: ШОПМ - 002, ШОПМ - 008, обучение персонала правилам вскрытия потребительской упаковки.
3	Хранение сырья	Б	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Контроль за температурными режимами и сроками хранения согласно нормативной документации на каждый вид сырья	Да	Да	Да	Да	Да	Да	ККТ № 3	Нарушение условий и сроков хранения может привести к росту патогенных микроорганизмов.



7. **Протокол № 3 Мониторинг**

№ ККТ	Категория опасности	№ этапа, этап процесса	Описание опасности	Рабочие пределы (если возможно устанавить)	Действия, предпринимаемые при нарушении рабочих пределов	Критические пределы	Меры контроля	Мониторинг				Коррекции при нарушении критических пределов	Корректирующие действия и ответственное лицо	Записи	Верификация
								Что	Как	Как часто	Ответственное лицо				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
К К Т № 1	Б	Термическая обработка (тушение, запекание, доготовка) мясных и рыбных блюд	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы, S. aureus	Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта.	-	Температура в толще продукта для рубленых изделий не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.	Доведение до необходимой температуры и выдержка установленного времени при данной температуре, образование поджаристой корочки для изделий из рыбы и отделением мяса от кости	Измерение температуры в толще продукта, времени выдержки – для мясных; для рыбных - образование поджаристой корочки и отделение мяса от кости	Измерение температуры в толще продукта термометром, измерение времени часами, внешний вид	Во время приготовления каждого мясного или рыбного кулинарного изделия	Ответственный по приказу	Идентифицировать продукцию как несоответствующую	Провести мониторинг возникновения опасности, обучение персонала, осмотр оборудования	Бракеражный журнал, соблюдение производственных программ обязательных предварительных мероприятий	Бракераж готовой продукции, запись в журнале. Контроль температурного режима. Исследования готовой продукции в аккредитованной лаборатории по графику в ИПК. Соблюдение ППОПМ.



К К Т № 2	Ф	Вскрытие стеклянной и хрупкой тары	Посторонние включения от упаковки (стекло)	-	-	Наличие сколов и трещин, повреждение при вскрытии упаковки.	Инспекция стеклянной тары до и после вскрытия	Тара после вскрытия	Визуальный осмотр	Каждая единица	Ответственный по приказу	Идентифицировать продукцию как несоответствующую	Провести мониторинг поставщика, предпочтение полимерной упаковки. Провести обучение персонала правилам вскрытия стеклянной тары.	Чек-лист вскрытия стеклянной тары	Надзор за вскрытием стеклянной тары, периодическое обучение персонала
-----------------------	---	------------------------------------	--	---	---	---	---	---------------------	-------------------	----------------	--------------------------	--	--	-----------------------------------	---

7. Протокол № 3 Мониторинг

№ ККТ	1	ККТ № 1
Категория опасности	2	Б
№ этапа, этап процесса	3	Термическая обработка (тушение, запекание, доготовка) мясных и рыбных блюд
Описание опасности	4	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы, S. aureus
Рабочие пределы (если возможно установить)	5	Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта.
Действия, предпринятые при нарушении рабочих пределов	6	-
Критические пределы	7	Температура в толще продукта для рубленых изделий не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.
Меры контроля	8	Доведение до необходимой температуры и выдержка установленного времени при данной температуре, образование поджаристой корочки для изделий из рыбы и отделением мяса от кости
Мониторинг	9	Измерение температуры в толще продукта, времени выдержки – для мясных; для рыбных - образование поджаристой корочки и отделение мяса от кости
	10	Измерение температуры в толще продукта термометром, измерение времени часами, внешний вид
	11	Во время приготовления каждого мясного или рыбного кулинарного изделия
	12	Ответственный по приказу
Коррекции при нарушении критических пределов	13	Идентифицировать продукцию как несоответствующую
Корректирующие действия и ответственное лицо	14	Провести мониторинг возникновения опасности, обучение персонала, осмотр оборудования
Записи	15	Бракеражный журнал, соблюдение производственных программ обязательных предварительных мероприятий
Верификация	16	Бракераж готовой продукции, запись в журнале. Контроль температурного режима. Исследования готовой продукции в аккредитованной лаборатории по графику в ППК. Соблюдение ППОПМ.



К К Т № 3	Б	Хранение сырья	При несоблюдении температурного режима хранения и времени хранения согласно нормативной документации, возможно развитие патогенных микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы, S. aureus Хранение сырья при соблюдении режимов хранения (температура в камере, время хранения)	Утилизация продукции	Температура и время хранения согласно нормативной документации в зависимости от вида сырья	Соблюдение режимов хранения (температура в камере, время хранения)	Температура в камере, время хранения сырья, полуфабрикатов, готовых изделий	Измерение температуры термометром в камере хранения, измерение времени часами	Два раза в день	Ответственный по приказу	Идентифицировать сырье/продукцию как несоответствующие	Профилактический ремонт холодильного оборудования, поверка средств измерений	Журнал контроля за температурными режимами холодильного оборудования; Бракеражный журнал, Журнал входного контроля	Профилактические периодические проверки холодильного оборудования. Контроль микроклимата в помещении. Исследование готовой продукции в аккредитованной лаборатории в соответствии с программой ППК на содержание патогенных
-----------------------	---	----------------	--	----------------------	--	--	---	---	-----------------	--------------------------	--	--	--	---



**8. Ссылки**

<b>Код документа</b>	<b>Название документа</b>
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
ГОСТ Р 51705.1-2001	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
МР 5.1	Методические подходы к организации процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП

### Приложения

Соответствие образцу-эталону

*Приложение 1*

Чек-Лист № \_\_\_\_\_ Осмотра сита

Дата:		Номер сита					
Наименование сырья:							
Код сырья:		Время окончания просеивания:					
Время начала просеивания:		Время окончания просеивания:					
Проверка	При каждом просеивании						
Наличие металлических примесей на сите (+/-)							
Коррекция (при наличии металлических примесей любого количества необходимо идентифицировать сырье, как несоответствующее, сообщить ответственному лицу):							
Всего просеяно		(количество, кг)					
Ответственное лицо		(подпись, ФИО)					

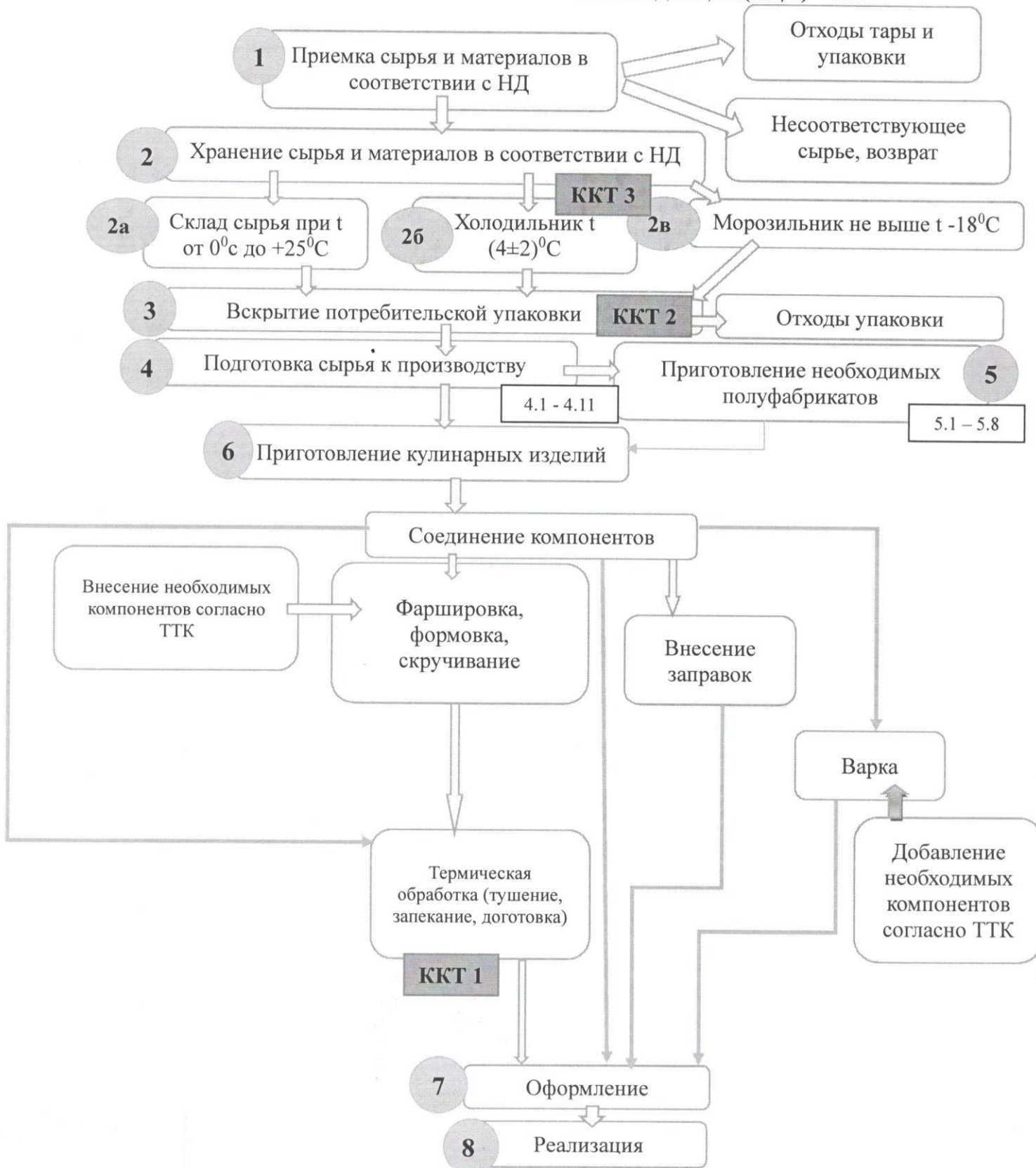
*Приложение 2*

Чек-Лист № \_\_\_\_\_ Контроля вскрытия стеклянной/хрупкой тары

Дата и время:	
Наименование открываемого сырья:	
Код сырья:	
Осмотр тары после вскрытия	
Наличие сколов:	
Наличие трещин или любых повреждений	
Коррекция (при наличии каких либо повреждений необходимо идентифицировать сырье, как несоответствующее, сообщить ответственному лицу):	
(количество, кг)	
(подпись, ФИО)	
Всего	
Ответственное лицо	

Приложение 3

БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКЦИИ (общая)



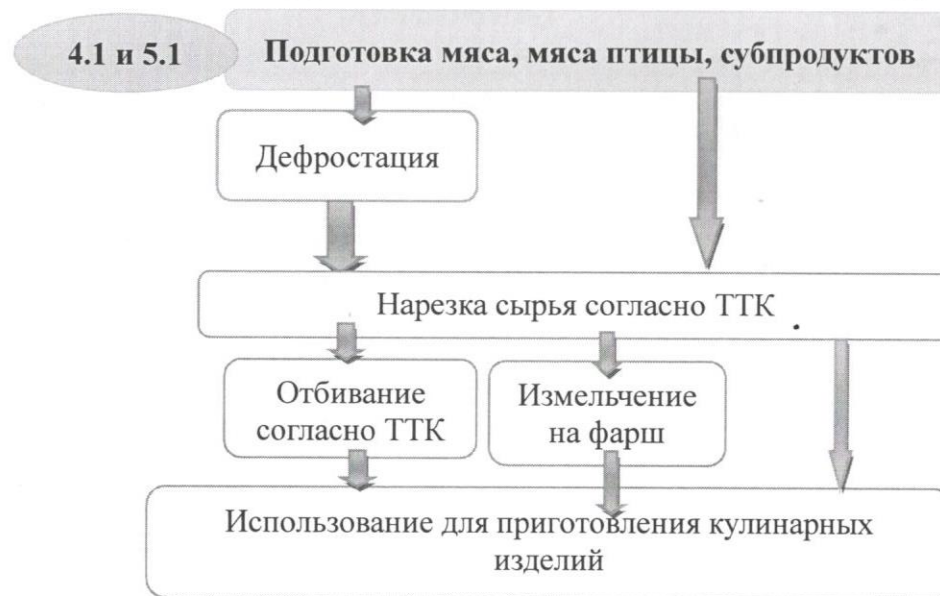


ГКОУ КК специальная (коррекционная) школа- интернат с. Ванновского	ПЛАН ХАССП	ДП - 010
		Лист 40

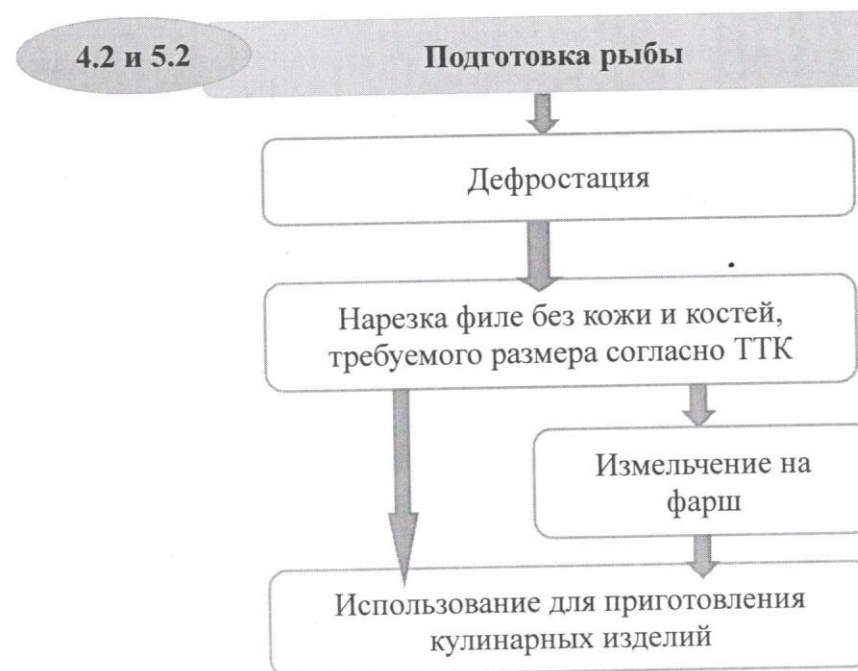
Пояснения к блок схемам

1. Пункты 1, 2 (2а, 2б, 2в), 3, 4, 5, 6, 7, 8 – общие для всех технологических процессов приготовления кулинарных изделий;
2. Пункт 4 подготовка сырья – обобщенный этап производства; (пункты 4.1 – 4.11) – представлены ниже и полностью раскрывают подготовку всего сырья к производству;
3. Пункт 5 приготовление необходимых полуфабрикатов – обобщенный этап производства; (пункты 5.1 – 5.8) – представлены ниже и полностью показывают процесс приготовления необходимых полуфабрикатов;
4. Пункт 6 приготовление кулинарных изделий – обобщенный этап производства;
5. Все подпункты 6 (со всеми буквенными обозначениями) поясняют приготовление всех кулинарных изделий, кроме не вошедших в общую схему.

**БЛОК – СХЕМЫ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕОБХОДИМЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

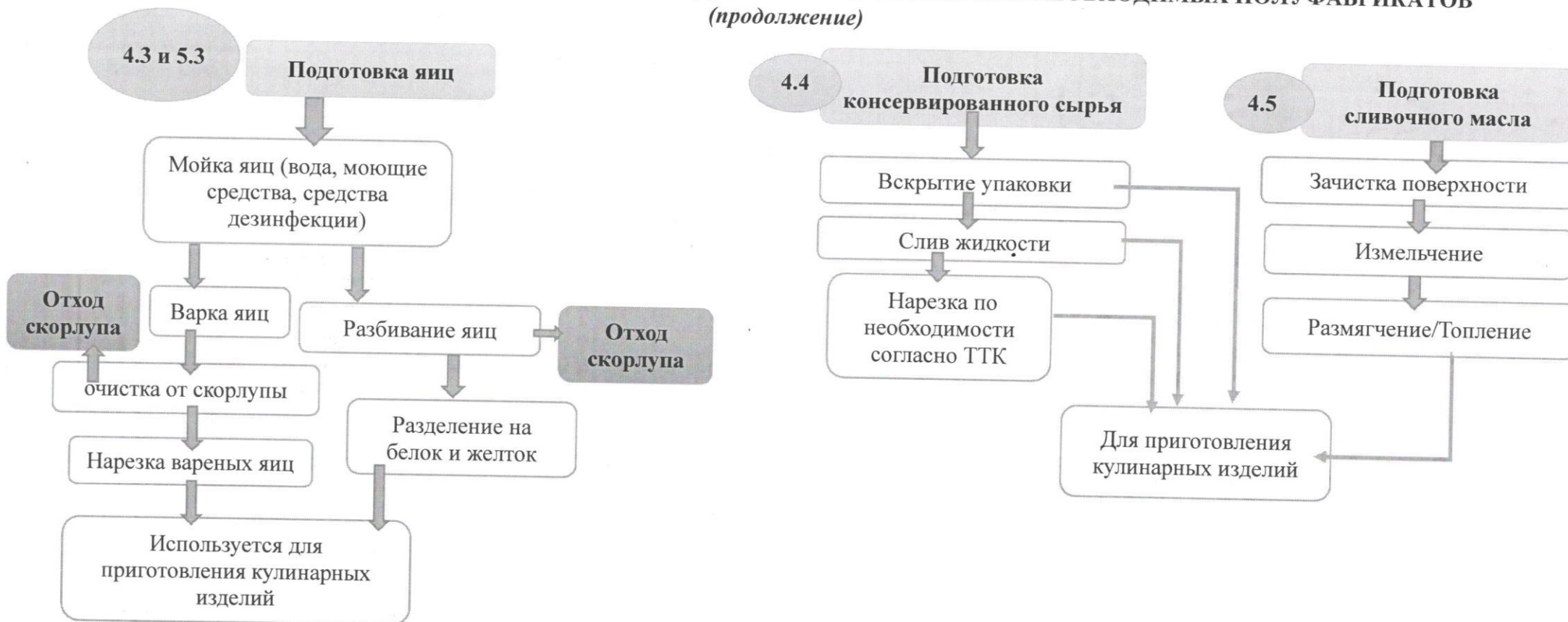


**БЛОК – СХЕМЫ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕОБХОДИМЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**  
*(продолжение)*



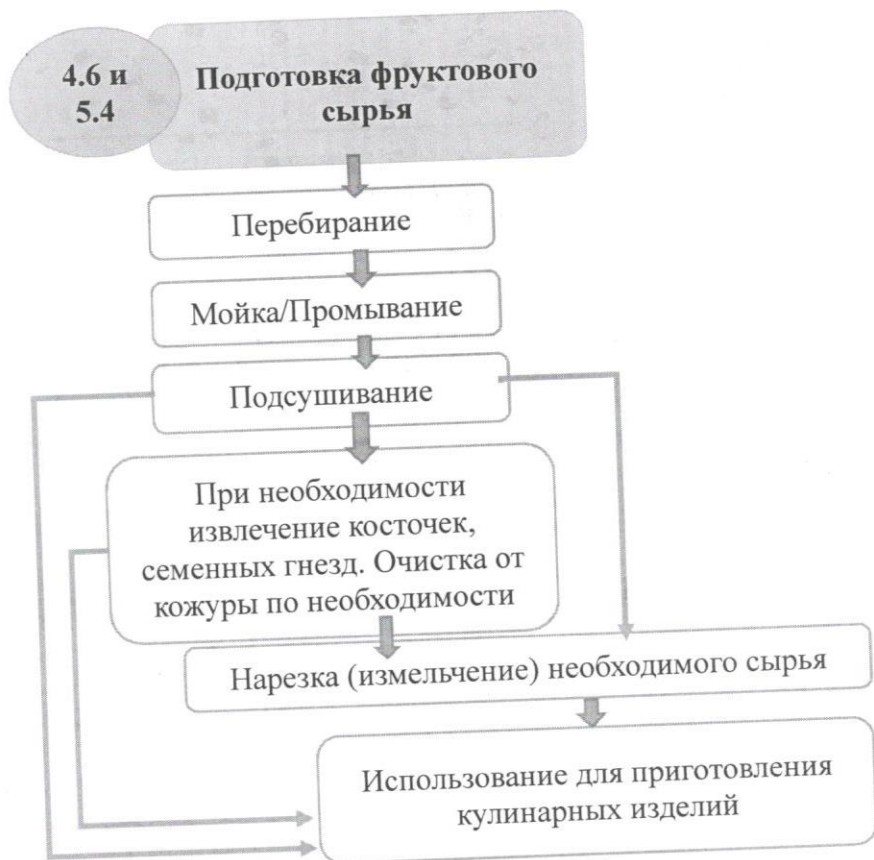


**БЛОК – СХЕМЫ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕОБХОДИМЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**  
(продолжение)



## БЛОК – СХЕМЫ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕОБХОДИМЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

(продолжение)

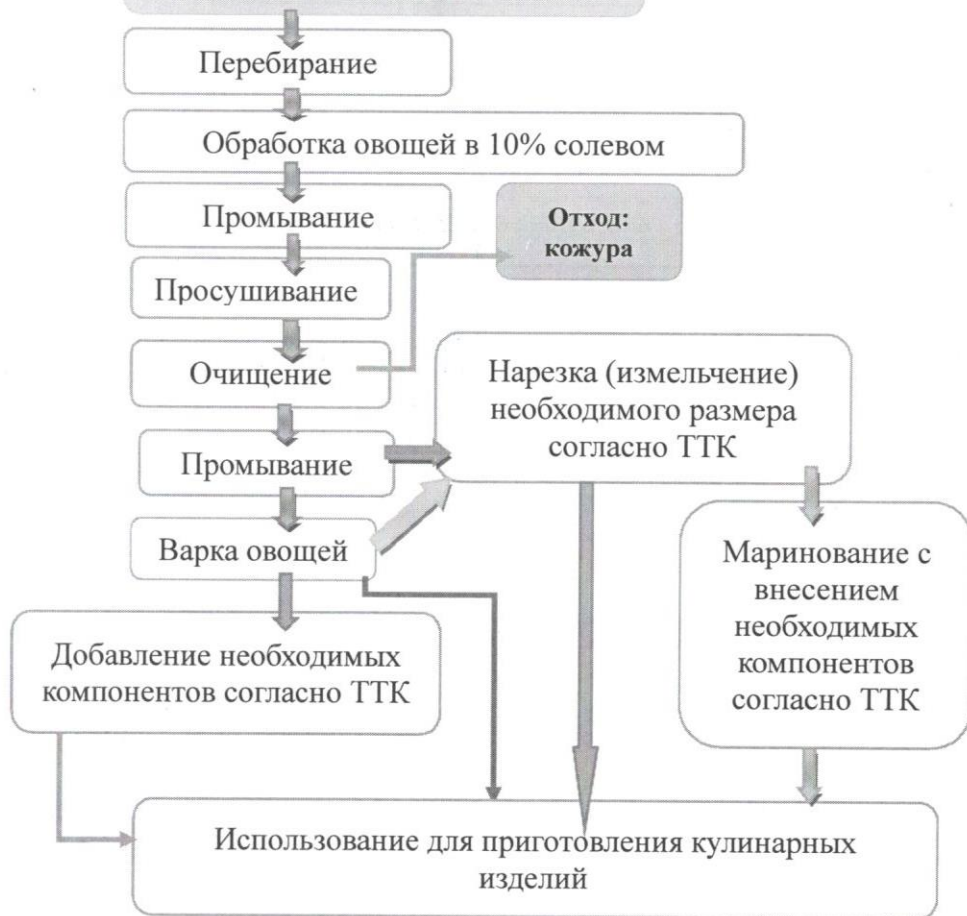


**БЛОК – СХЕМЫ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕОБХОДИМЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

(продолжение)

4.8 и 5.5

**Подготовка овощей,  
картофеля и зелени**



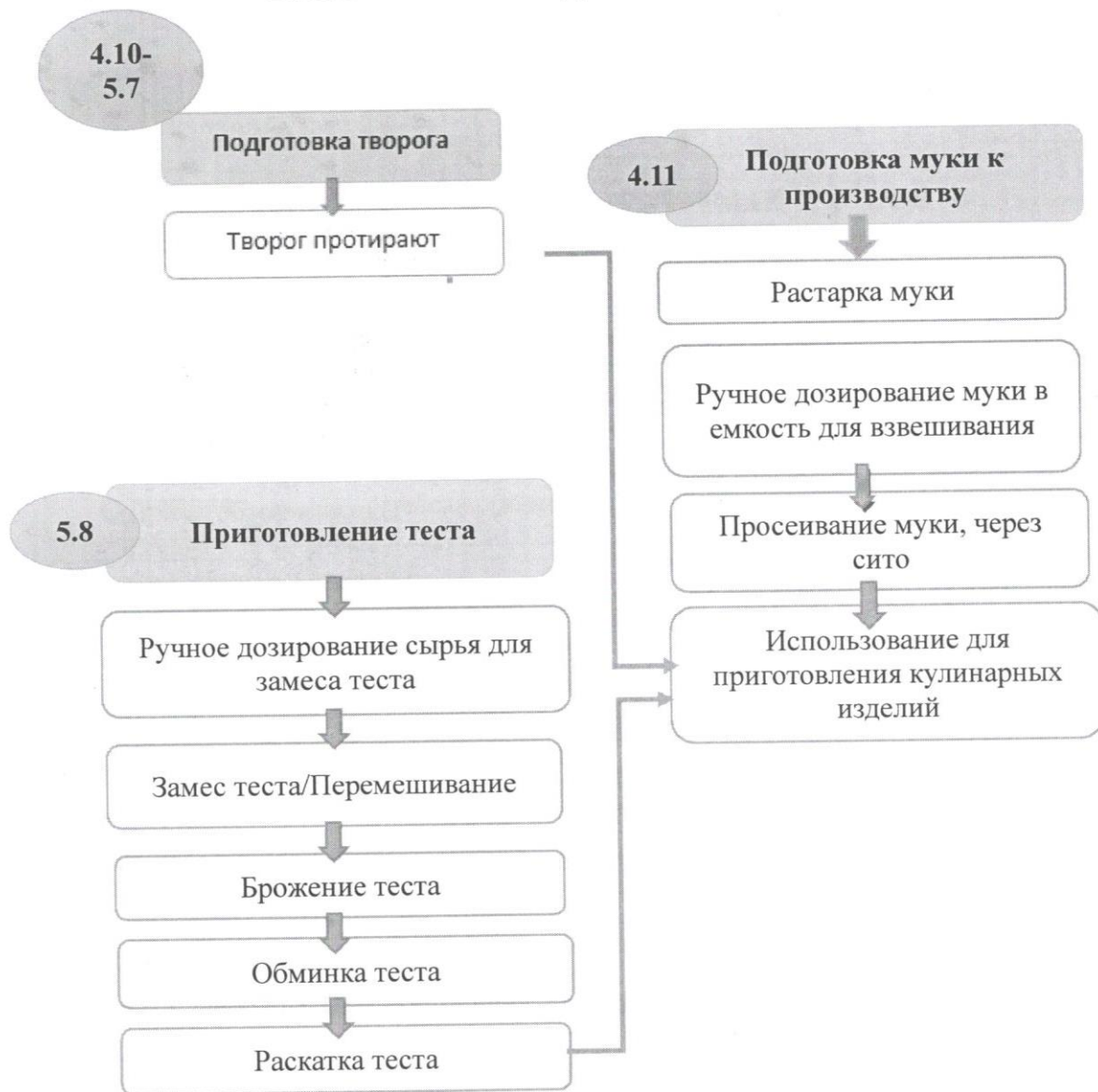
4.9 и 5.6

**Подготовка круп, бобовых,  
макаронных изделий**





**БЛОК – СХЕМЫ ПОДГОТОВКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ (продолжение)**



**БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С  
НАЧИНКАМИ**



Лист ознакомления с планом ХАССП

№ п/п	Ф.И.О. лица ознакомленного с документом	Должность	Дата ознакомления	С планом ХАССП ознакомлен и обязуюсь выполнять Подпись
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				