

|                                     |  |               |                    |
|-------------------------------------|--|---------------|--------------------|
| ГБОУ НАО «СШ№2»                     | Система качества<br>ГОСТ Р 51705.1-2001<br>УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ<br>ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА<br>ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ<br>ХАССП | Код документа | ПЛАН ХАССП         |
|                                     |  | Владелец:     | ГБОУ НАО<br>«СШ№2» |
| ПЛАН утвержден в настоящей редакции |  | Страница № 1  |                    |
| <b>ПЛАН И РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП</b>   |  |               |                    |

### 1. ПЛАН ХАССП

План ХАССП (НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points)) – это разработанная программа обеспечения безопасности пищевых продуктов, которая фокусируется на предотвращении опасностей путем применения контроля от сырья до готовой продукции.

План ХАССП представлен в таблицах 1,2,3,4

**Таблица 1. План ХАССП  
ОППИ Входной контроль (приемка сырья)**

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| <b>Потенциальная опасность</b>   |   | Отсутствии сопроводительной документации. Несоответствующее качество продукции.             |  |
| <b>Процесс</b>   |   | Приемка сырья   |  |
| <b>Контроль</b>  |   |   |  |
| <b>Объект контроля</b>   | <b>Контролируемый параметр</b>                      | <b>Критические пределы</b>  |  |
| Сопроводительная документация.<br>Органолептические показатели продукции.  | Наличие/отсутствие                                  | Наличие документации согласно перечню на сыре. Отсутствие недопустимых показателей качества |  |
| <b>Мониторинг</b>  |   |   |  |
| <b>Процедура</b>   | <b>Периодичность</b>                                | <b>Ответственный</b>  | <b>Записи</b>  |
| ДП ВК 09-01-2021<br>Входной контроль                                       | Постоянно при каждой приемке сырья                  | Кладовщик   | Журнал входного контроля сырья<br>Пакет документов подтверждающих качество |
| <b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>                              |   |   |  |
| <b>Коррекция (устранение отклонения от пределов)</b>                       | <b>Ответственный</b>                                | <b>Записи</b>   |  |
| Возврат поставщику продукции   | Заведующий производством, руководитель группы ХАССП | Акт возврата  |  |
| Исключить возможность попадания сырья в производство                       | Заведующий производством                            | Акт возврата  |  |
| <b>Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)</b> | <b>Ответственный</b>                                | <b>Записи</b>   |  |
| Провести повторную оценку поставщика                                       | Руководитель группы ХАССП                           | Реестр поставщиков  |  |
| Рассмотреть возможность закупа сырья другого поставщика                    | Руководитель группы ХАССП, заведующая столовой      | Реестр поставщиков  |  |

|                                     |  |               |                    |
|-------------------------------------|--|---------------|--------------------|
| ГБОУ НАО «СШ№2»                     | Система качества<br>ГОСТ Р 51705.1-2001<br>УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ<br>ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА<br>ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ<br>ХАССП | Код документа | ПЛАН ХАССП         |
|                                     |  | Владелец:     | ГБОУ НАО<br>«СШ№2» |
| ПЛАН утвержден в настоящей редакции |  | Страница № 2  |                    |
| <b>ПЛАН И РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП</b>   |  |               |                    |

**Таблица 2. План ХАССП  
ОПП2, ОПП 3, ОПП4 - Хранение сырья**

|  |                                |   |   |
|--|--------------------------------|---|---|
| <b>Потенциальная опасность</b>   |                                | Несоблюдение условий, сроков и режима хранения                        |   |
| <b>Процесс</b>   |                                | Хранение сырья  |   |
| <b>Контроль</b>  |                                |   |   |
| <b>Объект контроля</b>   | <b>Контролируемый параметр</b> | <b>Критические пределы</b>  |   |
| Условия хранения (склады, холодильники)                                    | Температура, влажность         | +2 +6<br>-18 +/-3<br>70 – 75 %  |   |
| <b>Мониторинг</b>  |                                |   |   |
| <b>Процедура</b>   | <b>Периодичность</b>           | <b>Ответственный</b>  | <b>Записи</b>                           |
| ДП ПР 08-01-2021, ДП ОТО 05-01-2021, ДП ПЗ 03-01-2021                      | 2 раза в день                  | Кладовщик   | Журнал контроля температуры и влажности |
| <b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>                              |                                |   |   |
| <b>Коррекция (устранение отклонения от пределов)</b>                       | <b>Ответственный</b>           | <b>Записи</b>   |   |
| Изъять продукцию и переместить в другое место                              | Повар                          | Акт о списании  |   |
| Провести контроль условий хранения продукции                               | Заведующий производством       | Журнал контроля температуры и влажности                               |   |
| <b>Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)</b> | <b>Ответственный</b>           | <b>Записи</b>   |   |
| Провести анализ сбоя работы оборудования                                   | Заведующий производством       | Заявка и запись в Журнале осмотра технического состояния оборудования |   |
| Провести ремонтные работы оборудования                                     | Заведующий производством       | Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование      |   |

**Таблица 3. План ХАССП  
ККТ1 Производство готового продукта**

|                                |                                |   |  |
|--------------------------------|--------------------------------|---|--|
| <b>Потенциальная опасность</b> |                                | Несоответствие продукции органолептическим показателям (несоответствие потребительским свойствам ). |  |
| <b>Процесс</b>                 |                                | Производство готового продукта  |  |
| <b>Контроль</b>                |                                |   |  |
| <b>Объект контроля</b>         | <b>Контролируемый параметр</b> | <b>Критические пределы</b>  |  |
| Готовая продукция              | Органолептические показатели   | В соответствии с Технологическими   |  |

|                                     |  |               |                    |
|-------------------------------------|--|---------------|--------------------|
| ГБОУ НАО «СШ№2»                     | Система качества<br>ГОСТ Р 51705.1-2001<br>УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ<br>ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА<br>ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ<br>ХАССП | Код документа | ПЛАН ХАССП         |
|                                     |  | Владелец:     | ГБОУ НАО<br>«СШ№2» |
| ПЛАН утвержден в настоящей редакции |  | Страница № 3  |                    |
| <b>ПЛАН И РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП</b>   |  |               |                    |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | Дезинфицирующие растворы<br>Условия хранения<br>Аллергены<br>Посторонние попадания<br>Личная гигиена<br>Санитарное состояние | картами (ТК)<br>Личная гигиена и санитарно –<br>противоэпидемиологические мероприятия |
|--|--|---|

| <b>Мониторинг</b>   |                             |                      |  |
|---|-----------------------------|----------------------|--|
| <b>Процедура</b>  | <b>Периодичность</b>        | <b>Ответственный</b> | <b>Записи</b>  |
| ТК  | Постоянно при приготовлении | Повар                | Бракеражный журнал   |
| Личная гигиена и санитарное состояние   | Постоянно                   | Заведующая столовой  | Журнал здоровья<br>Медицинские книжки                              |
| Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд | Постоянно при приготовлении | Заведующая столовой  | Журнал генеральных уборок<br>Инструкции по разведению дез. средств |

| <b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>  |                          |  |
|--|--------------------------|--|
| <b>Коррекция (устранение отклонения от пределов)</b>   | <b>Ответственный</b>     | <b>Записи</b>  |
| При недостаточной температуре или времени откорректировать режимы приготовления  | Повар                    | Бракеражный журнал                                     |
| Своевременное прохождение медицинских осмотров   | Заведующий производством | Журнал здоровья<br>Медицинские книжки                  |
| Проведение генеральных уборок в соответствии графиками   | Заведующий производством | Журнал генеральных уборок                              |
| Применение дезинфицирующих средств разрешенных для применения в пищевых предприятиях   | Заведующий производством | Инструкции по разведению дез. средств                  |
| Контроль работы рабочего оборудования  | Заведующий производством | Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах |
| При несоответствии продукции органолептическим показателям (цвет, вкус, запах, внешний вид), продукция подвергается утилизации | Повар                    | Бракеражный журнал                                     |

|                                     |  |               |                    |
|-------------------------------------|--|---------------|--------------------|
| ГБОУ НАО «СШ№2»                     | Система качества<br>ГОСТ Р 51705.1-2001<br>УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ<br>ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА<br>ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ<br>ХАССП | Код документа | ПЛАН ХАССП         |
|                                     |  | Владелец:     | ГБОУ НАО<br>«СШ№2» |
| ПЛАН утвержден в настоящей редакции |  | Страница № 4  |                    |
| <b>ПЛАН И РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП</b>   |  |               |                    |

|  |  |  |
|--|--|--|
| При не прохождении медицинского осмотра - сотрудник отстраняется от работы | Заведующий производством                         | Журнал здоровья<br>Медицинские книжки  |
| Организация генеральных уборок   | Заведующий производством                         | Журнал генеральных уборок  |
| Закуп разрешенных дезинфицирующих средств                                  | Заведующий производством                         | Инструкции по разведению дез. средств.   |
| Вызов специалистов для контроля работы рабочего оборудования               | Заведующий производством                         | Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах<br>Журнал осмотра технического состояния оборудования |
| <b>Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)</b> | <b>Ответственный</b>                             | <b>Записи</b>  |
| Пересмотреть ТК  | Заведующий производством                         | ТК<br>Бракеражный журнал   |
| Изыскать варианты замены персонала на время прохождения медкомиссии        | Заведующий производством<br>Ведущий документовед | Журнал здоровья<br>Медицинские книжки  |
| Применять в работе защитные средства (одноразовые перчатки)                |  |  |
| Организовать генеральную уборку  | Заведующий производством                         | Журнал генеральных уборок<br>Инструкции по разведению дез. средств.  |
| Замена / ремонт оборудования   | Заведующий производством                         | Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах   |

**Таблица 4. План ХАССП  
Реализация готовых блюд**

|  |   |   |
|--|---|---|
| <b>Потенциальная опасность</b>                                   | Несоблюдение условий, сроков и режима реализации готовых блюд, посторонние попадания. |   |
| <b>Процесс</b>   | Реализация готовых блюд   |   |
| <b>Контроль</b>  |   |   |
| <b>Объект контроля</b>   | <b>Контролируемый параметр</b>  | <b>Критические пределы</b>                                |
| Условия и время хранения (оборудование при раздаче) готовых блюд | Температура, время  | + 75- 85°C горячие блюда, + 14 салаты<br>Скорпорт - 1 час |

|                                     |  |               |                    |
|-------------------------------------|--|---------------|--------------------|
| ГБОУ НАО «СШ№2»                     | Система качества<br>ГОСТ Р 51705.1-2001<br>УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ<br>ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА<br>ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ<br>ХАССП | Код документа | ПЛАН ХАССП         |
|                                     |  | Владелец:     | ГБОУ НАО<br>«СШ№2» |
| ПЛАН утвержден в настоящей редакции |  | Страница № 5  |                    |
| <b>ПЛАН И РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП</b>   |  |               |                    |

| <b>Мониторинг</b>   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| <b>Процедура</b>  | <b>Периодичность</b>                              | <b>Ответственный</b>  | <b>Записи</b>   |
| Требования к подаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий        | Постоянно   | Повар   | Журнал контроля температуры и влажности<br>Журнал бракеража готовой продукции |
| <b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>                                 |   |   |   |
| <b>Коррекция (устранение отклонения от пределов)</b>                          | <b>Ответственный</b>                              | <b>Записи</b>   |   |
| Изъять продукцию и переместить в другое место                                 | Бракеражная комиссия,<br>Заведующий производством | Акт о списании  |   |
| Провести контроль условий и времени хранения продукции                        | Бракеражная комиссия,<br>Заведующий производством | Журнал контроля температуры и влажности<br>Журнал бракеража готовой продукции |   |
| <b>Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)</b>    | <b>Ответственный</b>                              | <b>Записи</b>   |   |
| Провести анализ сбоя работы оборудования<br>Объективная оценка проб продукции | Бракеражная комиссия,<br>Заведующий производством | Заявка и запись в Журнале осмотра технического Состояния оборудования         |   |
| Провести ремонтные работы оборудования<br>Доведение блюд до соответствия ТК   | Бракеражная комиссия,<br>Заведующий производством | Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование              |   |