

ПЛАН ХАССП

Утверждаю:
Ген. директор ОА КСГ, Воен.
Служ. Ивхисен Н.О.



I. Идентифицированные опасности:

1. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья, соответствующих требованиям к качеству и безопасности пищевой продукции.
2. Хранение поступивших пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями санитарных правил и технических регламентов.
3. Первичная обработка пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с инструкцией.
4. Вторичная обработка пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с инструкцией.
5. Приготовление готовых блюд / достаточность термической обработки, хранение готовой продукции, отбор суточных проб/с соблюдением рецептуры и технологии, в соответствии с технологическими картами и требованиями СанПиН 2.3./2.4.3290-20
6. Раздача готовой продукции и предварительное накрытие завтраков и обедов
7. Мытьё столовой и кухонной посуды, столовых приборов, инвентаря, санитарное состояние оборудования и помещений в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3290-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
8. Мероприятия по профилактике новой коронавирусной инфекции в соответствии с СП 3..1/2.4.3598-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции»

II. Мероприятия по предотвращению факторов риска для обеспечения выпуска безопасной продукции

1. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья / входной контроль/ КТ1 соответствующих требованиям качеству и безопасности пищевой продукции:

- ответственными за приёмку товара являются: - в базовых предприятиях / кладовые/ кладовщик и руководитель группы ХАССП по структурному подразделению; за приёмку товара на пищеблоке ОУ- материально ответственные лица /заведующие производствами, буфетчицы/.
- наличие инструкции о приёмке пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- наличие сан. или спец. одежды для разгрузки товара;
- приём пищевой продукции и продовольственного сырья осуществлять только при наличии маркировки на таре с товаром поставщика / производителя/ и товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие качеству и безопасности товара, заявленным в сопроводительной документации; соблюдение температурных условий при транспортировке; визуальный осмотр товара, определение органолептических показателей; остаточных сроков годности на момент приёмки / поставки товара/.

-Пограничный срок приёмки поступающих продуктов не должен быть более половины от установленного производителем срока хранения.

- приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствующей промаркированной упаковке или таре, целостность упаковки не нарушена;
- контроль температурного режима поставляемого товара – отметка в журнале внутреннего контроля.

Наличие журнала внутреннего контроля, отметки руководителя группы ХАССП /по структурному подразделению/ о проведённом контроле.

При получении пищевых продуктов и продовольственного сырья **оформлять журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции** с отметкой необходимых сведений, согласно формы заполнения журнала в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20; /

2.Хранение поступивших пищевых продуктов и продовольственного сырья ККТ1

- наличие складских помещений для хранения продуктов с соответствующим температурно-влажностным режимом;
- наличие гигрометров психометрических для определения относительной влажности в складских помещениях / неохлаждаемых складских помещениях относительная влажность – 60-75%/, результаты измерений отражать в журнале или чек – листе ;
- наличие исправного холодильного оборудования с маркировкой: «гастрономия»; «молочные продукты»; «мясо,птица»; «рыба»; «фрукты,овощи»; «яйцо» и т.п. с соответствующим температурным режимом (+2–+6⁰С), оборудованного промаркированными полками для хранения разных групп продуктов с соблюдением товарного соседства;
- холодильное оборудование оснащается термоиндикаторами и контрольными термометрами для постоянного отслеживания режима хранения продуктов отражать в «журнале учёта температурного режима холодильного оборудования», относительная влажность в охлаждаемых камерах – 80-90%.

При хранении пищевых продуктов и продовольственного сырья обязательное наличие

- промаркированных ёмкостей для перетаривания и хранения товара;
- маркировочных ярлыков на весь, имеющийся в кладовой или на производстве товар, (ярлыки хранить в местах хранения товара);
- графика уборки, разморозки и дезинфекции холодильного оборудования;

При хранении пищевых продуктов и продовольственного сырья строго соблюдать условия хранения : температурно – влажностный режим, товарное соседство, сроки хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья.

3. Первичная обработка пищевых продуктов и продовольственного сырья:

- свежие овощи, фрукты, зелень обрабатываются в овощном цехе или в отведённом месте сырьевого цеха в соответствии с инструкцией/наличие промаркированных производственных ванн, ёмкостей, памятки/;
- в предприятиях без цехового деления первичная обработка овощей не допускается, овощи поступают в очищенном виде в вакуумной упаковке;
- мясо, рыба, птица, субпродукты / дефростация, мойка, зачистка) в мясо – рыбном

цехе или в отведённом месте сырьевого цеха/ в соответствии с инструкцией (наличие промаркированных производственных ванн- С.М. сырое мясо; С.Р.- сырая рыба; С.К.- сырая кура; ёмкостей с соответствующей маркировкой);

- яйца куриные обрабатываются в специальном цехе или в отведённом месте **ККТ2** сырьевого цеха в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 (наличие инструкции по обработке, выделенной санитарной одежды, необходимых вымеренных промаркированных ёмкостей, дезинфицирующе-моющего средства, антисептика для обработки рук, заполненного чек-листа по учету обработанных яиц);

-допускается обработка яиц накануне, после окончания приготовления блюд, и хранения обработанного яйца в охлаждаемой камере в специально выделенной промаркированной закрытой таре «Яйцо чистое» с соблюдением товарного соседства до утра следующего дня. Бить яйца накануне для дальнейшей их термообработки не допускается, яичная масса хранению не подлежит;

- обработка всей пакетированной продукции производится в овощном цехе или в отведённом месте сырьевого цеха / наличие памятки, наличие необходимых промаркированных ёмкостей/;

4. Вторичная обработка пищевых продуктов и продовольственного сырья:

- Свежие овощи, зелень, фрукты, пакетированная продукция обрабатываются в холодном цехе или в отведенном месте горячего цеха (наличие специально выделенной промаркированной емкости и инструкции по обработке свежих овощей и зелени, не подвергающихся термической обработке; наличие промаркированных емкостей для обработки пакетированной продукции и фруктов).

5. Изготовление готовых блюд, полуфабрикатов и заготовок для них:

- Наличие технологических карт на блюда и сборника рецептов;

-Использование соответствующих промаркированных: разделочных столов- «С.П».- сырая продукция; «Г.П.»-готовая продукция; кухонной посуды-«1блюдо»,«11блюдо»,«111 блюдо»;«молоко»,«С,М»,«С,К»,«С,Р»,«С,О»,«В,М»,«В,Р»,«В,К»,«В,О»,«Г», «крупы», «сахар»,«масло», «сметана», «фрукты», «гарнир», «Х», «З»;разделочного инвентаря (разделочные ножи и доски) «С,М», «С,К»,«С,Р»,«С,О»,«В,М»,«В,Р»,«В,К»,«В,О», «Г», «сельдь» - использовать по назначению.

- Соблюдение поточности сырой и готовой продукции. Должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции; использованной и чистой посуды, а также встречного движения получающих питание детей и персонала.

- Своевременное обеззараживание бактерицидной лампой место приготовления холодных блюд (цех или выделенная зона для приготовления холодных блюд), дату, время проведения отражать в чек-листе, подпись назначенного ответственного лица.

- Соблюдать технологию приготовления блюд, используя необходимые способы тепловой обработки (наличие необходимого теплового оборудования).

- Хранение приготовленных полуфабрикатов и кулинарных заготовок в условиях холодильника в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (наличие маркировочных ярлыков с указанием даты и часа изготовления).

- Соблюдение температурного режима приготовления и достаточности термической **ККТЗ** обработки блюд (наличие и применение термометра-щупа для определения температуры внутри изделия): температура готовности горячих блюд из рубленого мяса, птицы, рыбы - не менее 85°C .

- Наличие исправно работающих мармитов; сохранение температуры горячих блюд на весь период реализации - в течение двух часов с момента изготовления.

- Соблюдение температуры подачи горячих блюд: 1-ые блюда, соусы, горячие напитки - 70-75°C вторые блюда, гарниры - 60- 65° С;

- салатов, холодных блюд, напитков —12-14°C.

- Отбор суточных проб в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 производится в специально выделенные обеззараженные и промаркированные, плотно закрывающиеся емкости — отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие - в объеме одной порции для порционных блюд (поштучно, целиком); в количестве не менее 100 г - для остальных блюд, с оформлением сопроводительного листа (дата, время отбора, фамилия и подпись ответственного лица).

Необходимо наличие промаркированных емкостей для стерилизации (кипячения) и хранения банок под суточные пробы.

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте.

- Бракераж готовой продукции на все приготовленные блюда проводится с отметкой необходимых сведений, согласно формы заполнения журнала в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Бракераж проводится ежедневно комиссией в составе не менее трех человек, копия приказа о создании бракеражной комиссии подшивается в журнал бракеража готовых блюд.

- Проведение С-витаминизации готовых блюд в соответствии с меню (наличие инструкции, журнала витаминизации и его своевременное заполнение).

6. Реализация готовых блюд в обеденный зал и хранение приготовленных блюд:

- Сервировка обеденных столов проводится персоналом перед каждым накрытием. К реализации допускаются только свежеприготовленные блюда; использование вчерашней пищи категорически запрещено; накрытие столов проводится силами персонала пищеблока.

- наличие линии раздачи оборудованной необходимым тепловым и холодильным оборудованием / графики уборки, разморозки и дезинфекции/;

- Хранение приготовленной пищи производится на мармитах (плите при их отсутствии) либо термосах при ее транспортировке в буфет-раздаточную;

в течение не более 2 часов с момента приготовления пища должна быть реализована.

- Уборка обеденных столов производится после каждого приема пищи с протиранием поверхности стола дезинфицирующим раствором (наличие инструкции, емкости для приготовления).

- соблюдение температурного режима готовых блюд на линии раздачи

/ применение термометра – щупа для определения температуры реализуемых блюд/

- наличие необходимого холодильного оборудования в буфете / графики уборки, разморозки и дезинфекции/;

- оформление буфета / ассортимент и количество реализуемой продукции/;

- своевременное заполнение заборного листа с указанием времени на реализацию блюд в буфете и внесения наименований блюд свободного выбора в терминал;

- соблюдение сроков реализации готовой продукции;

- использование столовой, кухонной посуды и раздаточного инвентаря по назначению;

- Внешний вид персонала — чистая санитарная одежда, головной убор/ *волосы убирать под колпак*/, (масочный режим, без украшений, в перчатках).

- санитарное состояние столовой посуды / чистая, сухая, без сколов, трещин/ приборов-чистые, сухие / после мытья прокалить!/ не деформированные, хранить в чистых, сухих, прокаленных кассетах.

- предварительное накрытие завтраков и обедов / согласно требований/;

- наличие в обеденном зале бумажных салфеток;

7. Мойка столовой, кухонной посуды, инвентаря производится согласно п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

- Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды и разделочного инвентаря.

- Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

Предпочтение отдается мытью посуды в посудомоечной машине с ополаскиванием при высокотемпературном режиме.

При отсутствии посудомоечной машины или ее выходе из строя посуда моется в ручном режиме:

1 ванна — замачивание и мытье с добавлением разрешенного моющего средства согласно инструкции при температуре воды 45 градусов;

2 ванна — мытье с добавлением разрешенного моющего средства в 2 раза меньшей концентрации, чем в первой ванне, при температуре 45 градусов;

3 ванна — ополаскивание при температуре 65 градусов.

Столовые приборы и чайная посуда моются в двухсекционной ванне с режимом:

1 ванна — замачивание и мытье с добавлением разрешенного моющего средства, согласно инструкции при температуре воды 45 градусов;

2 ванна — ополаскивание при температуре 65 градусов.

Столовые приборы в конце дня моются и прокаливаются в течение 10 мин.

Кассеты для столовых приборов также прокаливаются после промывания.

- Кухонная посуда, разделочный инвентарь обрабатывается в двухсекционной ванне, посуда - с предварительной механической очисткой от остатков пищи, в режиме — 1 ванна — мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 градусов, 2 ванна — ополаскивание горячей проточной водой 65 градусов, для досок — опшаривание, затем просушивание.

- Наличие и хранение моющих и дезинфицирующих средств в таре производителя с маркировочными ярлыками и декларацией о соответствии (в отведенном месте с термометром, наличие журнала учета поступления или накладных), использование в установленные сроки годности;

- наличие в моечном отделении моющих средств на текущий день работы в промаркированной ёмкости с копией маркировочного ярлыка и мерными ёмкостями;

- наличие дезинфицирующих необходимых растворов с отметкой в журнале учёта разведения дез. средств / наименование раствора, дата, час, % концентрация раствора на маркировочном ярлыке на ёмкости; инструкция по разведению и применению/;

- мойка посуды производится строго по инструкции;

- хранение чистой кухонной посуды осуществляется в перевёрнутом виде на высоте 50 см от пола;

- хранение чистой столовой посуды осуществляется на ребре, кружек в перевёрнутом виде на высоте 50 см от пола;

8. Мойка оборудования и помещений:

- Мойка оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы согласно инструкции (наличие памятки по обработке инвентаря, оборудования, производственных столов).

- Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств маркируются с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности.

- Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования, во избежание их попадания в пищевую продукцию, хранятся в специально отведенных местах.

- наличие и заполнение графика уборки помещений;

- для уборки помещений используется промаркированный уборочный инвентарь;

- во время производственного процесса по мере надобности производится мытьё производственных столов, оборудования и помещений пищеблока;

- наличие промаркированных емкостей для чистой, использованной ветоши, мытья столов по цехам;

- наличие промаркированных ёмкостей для кипячения ветоши или ёмкости для мытья и дез. обработки ветоши;

- в конце рабочего дня производится мытьё производственных столов, оборудования и помещений пищеблока с применением дез. средств

/ наличие дезинфицирующих растворов, спец. одежды для уборки помещений/;

- наличие выделенного места для хранения уборочного инвентаря, емкости для мойки и дез. обработки уборочного инвентаря;

- наличие выделенного места для обработки уборочного инвентаря и мытья ёмкостей для мусора и отходов / в специально оборудованном цехе или в месте с гибкой подводкой воды, сливным трапом – сырьевом цехе/;

9. Меры по профилактике новой коронавирусной инфекции проводятся согласно СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»:

- Входной контроль (термометрия с ежедневной записью в журнале, антиковидный коврик при входе, антисептическая обработка рук при входе в пищеблок).

- Масочный режим (наличие запаса масок и перчаток в специально выделенном общедоступном месте), смена масок не реже чем 1 раз в 3 часа; утилизация масок - выделение специальной промаркированной емкости.

- Обязательное прокаливание всех столовых приборов в жарочном шкафу в течение 10 минут перед выдачей для использования детям.

- Дезинфекция и проветривание помещений ежедневно, с отметкой в чек-листах; обработка столов в обеденном зале дезинфицирующим раствором после каждого приема пищи.

- Генеральная уборка производственных помещений 1 раз в неделю с отметкой в чек-листе.

На основании мероприятий по предотвращению факторов риска для обеспечения выпуска безопасной продукции присваивается:

Контрольные точки:

КТ1 - Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов
/Входной контроль/

КТ 2 - Первичная обработка сырья (овощи, фрукты, зелень, сортировка, мытьё, очистка)

КТ 3 - Мойка (Столовая и кухонная посуда и приборы, инвентарь, оборудование,

помещения)

КТ 4 - Реализация и хранение готовой продукции (холодные и горячие закуски, первые и вторые блюда, гарниры, сладкие блюда, напитки)

КТ 5 - Отбор и хранение суточных проб

Контрольно - критические точки:

ККТ1 - Хранение продукции Свежие овощи, фрукты, ягоды,/замороженные/; картофель. Мясо, рыба, морепродукты, птица. Мясные консервы, Молочнокислая продукция; гастрономия: молочная, масложировая, плодоовощная продукция(соусы, консервы, соленья). Яйцо. Зерно и продукты его переработки

ККТ2 - Обработка свежего яйца

ККТ3 - Приготовление готовой кулинарной продукции (достаточность термической обработки)