

ПРИКАЗ

г. Санкт - Петербург

02.09.2024 г.

№ 1

«О назначении рабочей группы в исполнении требований ХАССП»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить рабочую группу по контролю над применением принципов ХАССП.
2. Утвердить состав рабочей группы:
Координатор: Жданова Е.Е., Генеральный директор
Технический секретарь: Голеницкая Ю.С., старший инженер-технолог
Члены рабочей группы:
Корнилова Е.В., Главный специалист по санитарным вопросам
Зубрева М.И., Главный специалист по производству.
3. Рабочей группе приступить к контролю требований системы ХАССП:
 - контролировать биологические, физические, химические и другие факторы, возникающих при производстве готовой продукции на всех стадиях технологических процессов;
 - контролировать вероятность появления опасных факторов в технологическом процессе в зависимости от степени их опасности (вирулентности);
 - контролировать критические точки технологических процессов, лежащих в области недопустимого риска;
 - контролировать критические пределы для каждого опасного фактора, в интервале которых опасные факторы подлежат контролю, ликвидации или снижению;
 - контролировать необходимые предупреждающие мероприятия;
 - отслеживать систему контроля над опасными факторами;
 - проводить корректирующие мероприятия по устранению или уменьшению опасных факторов;
4. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Генеральный директор

Е.Е. Жданова

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	1

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов

ХАССП

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	2

«Утверждаю»

Генеральный директор

Е.Е. Жданова

«20» июня 2024 г.



«Разработал»

Старший инженер технолог

Ю.С. Голеницкая

«19» июня 2024 г.



«Согласовано»

Главный специалист по санитарным вопросам

Е.В. Корнилова

«20» июня 2024 г.



Главный специалист по производству

М.И. Зубрева

«20» июня 2024 г.



АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	3

ОГЛАВЛЕНИЕ

№		Стр.
РАЗДЕЛ 1. Определение ХАССП		
1.1	Область применения	
1.2	Принципы разработки системы ХАССП	
1.3	Цель внедрения ХАССП на предприятии общественного питания	
1.4	Ответственность и полномочия	
1.5	Внутренний обмен информацией	
1.6	Внешний обмен информацией	
1.7	Актуализация системы ХАССП	
1.8	Термины и определения	
1.9	Политика руководства в области качества и безопасности выпускаемой продукции	
РАЗДЕЛ 2. Характеристика деятельности предприятия		
2.1	Описание деятельности предприятия	
2.2	Организационная структура предприятия	
2.3	Организация питания в образовательных учреждениях	
2.4	Характеристика и ассортимент изготавливаемой и реализуемой продукции	
2.5	Обеспечение ресурсами	
2.5.1	Человеческие ресурсы	
2.6	Инфраструктура предприятия	
2.7	Производственная среда	
2.7.1	Инженерные коммуникации	
2.8	Технологическое оборудование	
РАЗДЕЛ 3. Анализ опасностей. Характеристика опасных факторов		
3.1	Общие положения	
3.2	Идентификация и оценка опасных факторов	
3.3	Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей	
3.4	Критические контрольные точки (ККТ)	
3.5	Установление критических пределов	
3.6	Мониторинг	
3.7	План ХАССП	
РАЗДЕЛ 4. Предупреждающие действия		
4.1	Общие положения	
4.2	Обязательные предварительные мероприятия по безопасности пищевой продукции	
4.3	Помещения и рабочая среда	
4.4	Контроль хранения и уборки отходов	
4.5	Оборудование и инвентарь	
4.6	Столовая посуда и приборы	
4.7	Меры по предупреждению перекрестного загрязнения	
4.7.1	Микробиологическое загрязнение	
4.7.2	Физическое загрязнение	
4.7.3	Химическое загрязнение	
4.8	Уборка, мойка и санитарная обработка	
4.9	Личная гигиена и санитарно-техническое оборудование для персонала	
4.10	Борьба с вредителями	
4.11	Обучение персонала	
4.12	Защита продукции, биобезопасность и биотерроризм	
РАЗДЕЛ 5. Разработка корректирующих мероприятий		

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	4

5.1	Общие положения	
5.2	Организация и проведение корректирующих действий	
5.3	Идентификация, прослеживаемость и отзыв продукции	
РАЗДЕЛ 6. Внутренние аудиты		
6.1	Общие положения	
6.2	Разработка бланков документов	
6.3	Процесс проведения аудита	
6.4	Устранение несоответствий, замечаний	
РАЗДЕЛ 7. Производственный контроль		
7.1	Общие требования	
7.2	Общие принципы организации производственного контроля	
7.3	Требования к программе производственного контроля	
7.4	Оценка эффективности производственного контроля	
РАЗДЕЛ 8. Управление документацией		
8.1	Общие положения	
8.2	Общие требования к изложению и оформлению документов	
8.3	Управление документацией	
8.4	Внутренняя документация	
8.5	Внешняя документация	
8.6	Управление документами ХАССП	
8.7	Управление записями	
ПРИЛОЖЕНИЯ		
1	Организационная структура предприятия	
2	Блок схемы технологического процесса	
3	Модули технологического процесса	
4	Перечень технологического оборудования	
5	Общий перечень опасных факторов на производстве и их характеристика	
6	План ХАССП	
7	Опросный лист первичного аудита	
8	Чек лист проведения внутреннего аудита санитарно-эпидемиологического состояния предприятия	
9	Акт проверки предприятия	
10	Отчет об устранении несоответствий, выявленных в ходе проведения аудита	
11	Программа производственного контроля	
12	Формы журналов и графики предприятия	
13	Перечень регистрационно-учетной документации	

АО «Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
		Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации		Дата введения:	09.02.2015г.
		Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница
			5

РАЗДЕЛ 1. Определение ХАССП

1.1 Область применения

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

- служить внутренним справочником организации, описывающим действующую систему обеспечения безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями ХАССП;
- демонстрировать способность организации постоянно выпускать продукцию, которая удовлетворяет требованиям потребителей, обеспечивает ее безопасность, соответствует нормативным документам и собственным требованиям предприятия.

Область применения распространяется на организацию безопасности общественного питания.

1.2. Принципы разработки системы ХАССП

Система ХАССП должна разрабатываться с учетом семи основных принципов:

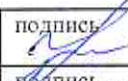
1. Идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.
2. Выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.
3. В документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем.
4. Разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.
5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.
6. Разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.
7. Документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

1.3. Цель внедрения ХАССП на предприятии общественного питания

В современном мире предъявляются высокие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. Приступая к производству, производитель берет на себя ответственность перед потребителем за производимую продукцию.

Пищевым предприятиям, стремящимся удерживать свои позиции на рынке и быть конкурентоспособными, необходимо учитывать риски, связанные с безопасностью пищевой продукции. Эти предпосылки диктуют необходимость внедрения систем эффективного контроля качества и безопасности на предприятиях пищевой промышленности.

Система менеджмента безопасности продуктов на основе принципов ХАССП — часть системы менеджмента предприятия, которая управляет причинами возникновения опасных для здоровья человека факторов на протяжении всей цепи производства продуктов питания, начиная с входных компонентов и заканчивая доставкой продукта конечному потребителю.

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	6

Основой системы менеджмента безопасности продуктов питания на основе принципов ХАССП являются планомерные и регулярные мероприятия по обеспечению безопасности продуктов питания и их компонентов и соприкасающихся с ними материалов.

Стандарт основывается на Анализе рисков и критических контрольных точек, на соблюдение законодательных и нормативных требований к производству, тщательном анализе производственных процессов, с целью выявления возможных опасностей в пищевой продукции, и установлению мер управления для предотвращения, устранения или снижения этих опасностей до приемлемого уровня.

Успешное внедрение системы ХАССП дает предприятию следующие преимущества:

- использование современного системного подхода к управлению безопасности продукции, доказавшего свою результативность и эффективность на множестве предприятий, применивших принципы системного менеджмента;
- выполнение в рамках системы обязательных законодательных и регламентирующих требований, что обеспечивает обоснованную уверенность перед проверками надзорных органов в собственной законопослушной лояльности;
- создание автономной СМБПП на базе существующих в организации гигиенических программ и планов производственного контроля, требуемых регламентирующими документами;
- повышение уровня подготовки персонала и, как следствие, снижение количества несоответствий в его деятельности и повышение эффективности производства и оказания услуг;
- замена в деятельности организации общепринятого выборочного контроля готовой продукции, характеризующегося элементом неопределенности, на предупредительный контроль процессов производства, позволяющий управлять характеристиками всего объема выпускаемой продукции или оказываемых услуг, и, как следствие, управлять возникновением потенциальных причин несоответствия продукции;
- возможность сертификации системы менеджмента безопасности пищевой продукции предприятия на соответствие международным требованиям;
- использование предупредительных мер управления, а не запоздалого контроля;
- документальное подтверждение безопасности производства продукции;
- повышение доверия потребителей к продукции, и, как следствие, повышение конкурентоспособности продукции.

1.4 Ответственность и полномочия

Высшее руководство назначило Приказом по организации руководителя и членов рабочей группы безопасности пищевых продуктов.

Каждый член рабочей группы безопасности пищевой продукции имеет опыт работы и знания в отношении продукции, процессов, оборудования и опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, что дает возможность предусмотреть и учесть возможные риски при производстве продукции. Кроме того члены группы безопасности пищевой продукции прошли обучение и обладают комплексом знаний и опыта в разработке и внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Весь персонал организации несет ответственность за уведомление руководителя группы безопасности пищевых продуктов о проблемах, имеющих отношение к ХАССП.

Рабочая группа безопасности пищевых продуктов несет ответственность за своевременную актуализацию документации ХАССП.

1.5 Внутренний обмен информацией

Для результативной работы ХАССП рабочую группу безопасности пищевых продуктов информируют (совещания, электронная почта и др.) обо всех изменениях, касающихся:

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	7

- поставляемой продукции;
- производственных процессов и оборудования;
- производственных помещений;
- программы санитарно-гигиенических мероприятий;
- уровня квалификации персонала;
- опасностей, угрожающих безопасности пищевых продуктов;
- требований, которые организация обязалась соблюдать (потребителей, установленных законодательством и др.).

Высшее руководство определило и осуществляет в организации следующие процессы обмена информацией, в том числе по вопросам результативности системы обеспечения безопасности продуктов питания:

- собеседование с целью введения ХАССП – для всех принимаемых сотрудников;
- ознакомление и пропаганда Политики в области безопасности пищевых продуктов доступными средствами информации и наглядной агитации;
- ежеквартальные совещания с персоналом организации по итогам анализа системы обеспечения безопасности пищевых продуктов;
- отражение на стенде информации о работах и производимой продукции на текущий день во всех подразделениях организации.

1.6 Внешний обмен информацией

Для получения и передачи достаточной информации по вопросам безопасности пищевой продукции с другими организациями, участвующими в цепи создания пищевой продукции организации, организация осуществляет следующие мероприятия по обмену информацией:

- устанавливает требования к сырью, материалам и печатной продукции в соответствии с требованиями законодательства;
- отслеживает изменения в области законодательства для актуализации документации;
- информирует заинтересованные организации в случае возникновения ситуаций, связанных с безопасностью продукции.

1.7 Актуализация системы ХАССП

Рабочая группа безопасности должна ежегодно проводить актуализацию и анализ системы безопасности пищевых продуктов.

Оценка и актуализация Системы ХАССП должны основываться на:

- входных данных, получаемых в процессе внешнего и внутреннего обмена информацией;
- входных данных, получаемых на основе информации относительно пригодности, адекватности и результативности системы;
- заключениях анализа результатов верификационной деятельности;
- результатах анализа системы со стороны руководства.

1.8 Термины и определения

В настоящем Стандарте использованы следующие термины:

- **Анализ риска** - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.
- **Аудит (проверка)** — систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- **Аудитор (проверяющий)** — лицо, обладающее компетентностью для проведения аудита.
- **Безопасность** - отсутствие недопустимого риска.

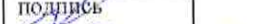
АО «Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
		Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации		Дата введения:	09.02.2025г.
		Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница
			8

- **Безопасность пищевой продукции** — концепция, согласно которой пищевая продукция не причинит вреда потребителю, если она приготовлена и/или употреблена в пищу согласно ее предусмотренному назначению.
- **Вероятность**-мера того, что событие может произойти.
- **Внутренняя проверка (внутренний аудит)**- проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.
- **Высшее руководство** - лицо или группа работников, осуществляющих направление деятельности и управление организацией на высшем уровне.
- **Группа по аудиту** — один или несколько аудиторов, проводящих аудит, при необходимости поддерживаемые техническими экспертами.
- **Группа ХАССП** - группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.
- **Документ** - информация и соответствующий носитель.
- **Запись**-документ, содержащий достигнутые результаты или свидетельства осуществленной деятельности.
- **Информация** - значимые данные.
- **Качество** - степень соответствия присущих характеристик требованиям.
- **Конечная (готовая) продукция** - продукция, которая не будет подвергнута никакой дальнейшей переработке или преобразованию.
- **Корректирующее действие** - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- **Контрольная критическая точка** - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском; этап, на котором можно применить контроль, важный для недопущения или исключения угрозы безопасности.
- **Критический предел** – критерий, позволяющий отделить приемлемость от неприемлемости.
- **Критерий аудита** - совокупность политики, процедур или требований, которые применяют в виде ссылок.
- **Лабораторный контроль** - контроль за качеством продукции, выпускаемой предприятием.
- **Менеджмент** - скоординированная деятельность по руководству и управлению организацией.
- **Мероприятие по управлению** — любое действие или вид деятельности по обеспечению «безопасности пищевой продукции», которые могут быть выполнены с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.
- **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.
- **Надлежащая производственная практика** - часть управления качеством, которая гарантирует, что продукцию постоянно производят и контролируют по стандартам качества, соответствующим ее назначению.
- **Несоответствие**-невыполнение требования.
- **Нормативный документ**-документ, устанавливающий правила, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов
- **Объект производственного контроля** - все этапы технологического процесса, сырье, готовая продукция, отходы, выбросы, образующиеся в ходе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ или оказания услуг, связанные с повышенной вероятностью возникновения потенциальной опасности или риска.
- **Объем контроля** - объем необходимых контрольных проверок, экспертиз, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок,

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	9

обеспечивающий производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

- **Область аудита** - содержание и границы аудита.
- **Опасность** - потенциальный источник вреда здоровью человека.
- **Опасный фактор** - вид опасности с конкретными признаками.
- **Отчет по аудиту** - выходные данные аудита, представленные группой по аудиту, после рассмотрения целей аудита и всех наблюдений аудита.
- **План ХАССП** - совокупность рабочих листов ХАССП, описывающих мероприятия по управлению в критических точках.
- **Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции** - официально заявлены высшим руководством общие намерения и направления деятельности организации, которые имеет отношение к обеспечению безопасности пищевой продукции.
- **Потенциальная угроза безопасности пищевых продуктов** – это такая опасность, которую предприятие должно контролировать, потому что в прошлом она уже возникала или может появиться в конкретной однородной группе продукции при отсутствии такого контроля.
- **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.
- **Применение по назначению** - использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
- **Применение не по назначению** - использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
- **Предельное значение** - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- **Программа аудита** - совокупность одного или нескольких аудитов, запланированных на конкретный период времени и направленных на достижение конкретной цели.
- **Программа (план) производственного контроля** - документ, содержащий номенклатурный перечень гигиенически значимых факторов и показателей, приоритетных для данного хозяйствующего субъекта, и регламентирующий конкретные меры при осуществлении производственного контроля в каждой контрольной (критической) точке.
- **Производственный контроль** - контроль за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организуемых и проводимых в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказанием услуг в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранения жизни и здоровья людей и окружающей среды.
- **Производственный контроль** – внутренняя система контроля выполнения требований законодательства и соблюдения норм и правил в организации.
- **Поточность технологического процесса** - отсутствие (наличие) общих, встречных, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары, а также соблюдение правил раздельной обработки сырой продукции, подлежащей тепловой обработке, продукции, прошедшей тепловую обработку, и продукции, используемой в питании без тепловой обработки.
- **Проверка (аудит)** - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- **Продукция** — это совокупность продуктов и (или) услуг предприятия, результат работы производства.
- **Процесс** - совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующая входы в выходы.

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	10

- **Риск** - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
- **Риск допустимый** - риск, приемлемый для потребителя.
- **Риск недопустимый** - риск, превышающий уровень допустимого риска
- **Санитарно - противоэпидемические мероприятия** - организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные и иные меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и на их ликвидацию.
- **Свидетельство аудита** - записи, изложение фактов или другая информации, которые связаны с критериями аудита.
- **Система ХАССП** - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.
- **Система мониторинга** - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.
- **Технологический контроль** - контроль технологических параметров производства продукции в ходе ее изготовления.
- **Технологическая схема** - схематическое системное представление последовательности взаимодействия этапов.
- **Техническая документация на продукцию** - совокупность документов, необходимая и достаточная для непосредственного использования на каждой стадии жизненного цикла продукции.
- **Требование** — потребность или ожидание, которое установлено, обычно предполагается и является обязательным.
- **Управление риском** - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- **ХАССП** (анализ рисков и критические контрольные точки) - концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- **Цепь создания пищевой продукции** — последовательность стадий и операций, используемых производстве, переработке, распределении, хранении и обращении с ингредиентами, начиная с первичного производства и заканчивая употреблением в пищу.

Обозначения и сокращения

ИСО	Международная организация по сертификации
ГОСТ Р	Государственный стандарт Российской Федерации
ОСТ	Отраслевой стандарт
СанПиН	Санитарные правила
ХАССП	Анализ рисков и критические контрольные точки
СМБПП	Система менеджмента безопасности пищевой продукции
ООО	Общество с ограниченной ответственностью
ПК	Продовольственная компания
ТУ	Технические условия
ТИ	Технологическая инструкция
СТО	Стандарт организации
ЧС	Чрезвычайная ситуация
НД	Нормативная документация

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	11

ГН	Гигиенические нормативы
СП	Санитарные правила
ЕС	Европейский Парламент
ККТ	Критическая контрольная точка
КТ	Контрольные точки, профилактические меры контроля
КД	Корректирующие действия
РФ	Российская Федерация
ООН	Организация объединенных наций
ВОЗ	Всемирная организация здравоохранения
РГА	Руководитель группы аудиторов
ТТК	Технико-технологическая карта
ДИ	Должностная инструкция
ОТ	Охрана труда
ОИ	Операционные инструкции
ПО	Производственное оборудование
ТБ	Техника безопасности
ф	Форма
ОКП	Общероссийский классификатор продукции
КМАФАНМ	Количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных
БГКП	Бактерии группы кишечной палочки
ГМО	Генетически модифицированные организмы
г	Грамм
кг	Килограмм
мм	Миллиметр
см	Сантиметр
т.п.	Тому подобное
гр.	Графа

1.9 Политика руководства в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Генеральный директор АО «Комбинат питания «Кировский» берет на себя ответственность за выполнение политики в области качества и безопасности продукции, а именно:

- Неукоснительно соблюдать требования законодательства РФ, предъявляемые к продукции.
- Постоянно совершенствовать потребительские характеристики продукции, выпускаемой АО «Комбинат питания «Кировский», отвечающие ожиданиям потребителей.
- Обеспечивать потребителей всем комплексом услуг, включая услуги по приготовлению, поставке и реализации продукции.
- Проводить модернизацию в области внедрения и использования наиболее современных технологий производства.
- Стремиться к постоянному совершенствованию корпоративной квалификации и профессионализма сотрудников предприятия.
- Развивать и совершенствовать управленческие и производственные процессы, добиваться повышения качества их результатов.

Предприятие реализует данную политику путем принятия следующих практически целесообразных мер:

- Обеспечение санитарно-гигиенических условий производственных помещений и оборудования, которые необходимы для производства безопасной продукции.

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	12

- Информирование, обучение и инструктаж сотрудников в области контроля рисков и предупреждения опасностей для конечного продукта на всех этапах производственной деятельности.
- Обеспечение коммуникации между руководителями различного уровня и сотрудниками предприятия по проблемам и действиям по улучшению безопасности пищевой продукции.
- Регулярное проведение всесторонней оценки рисков для разработки процедур и программ обеспечения безопасности продукции.
- Выполнение требований всех применяемых на предприятии национальных стандартов, норм и правил по организации и ведению технологических процессов производства продукции социального питания, а также в области гигиены, промышленной санитарии и охраны труда.
- Повышение уровня знаний о международных стандартах с целью постоянного развития и совершенствования системы ХАССП.

Реализация мер по обеспечению безопасности продукции принимается в АО «Комбинат питания «Кировский» в качестве общей корпоративной цели для всех уровней. Производственный процесс, безопасность продукции и здоровье конечного потребителя взаимосвязаны между собой и являются сферой ответственности всех линейных руководителей.

Настоящая политика и результаты ее реализации должны быть подвергнуты анализу не реже одного раза в год, внесение изменений должно производиться по мере необходимости. Регулярный анализ политики является составной частью деятельности высшего руководства в области обеспечения безопасности продукции и частью программы внутреннего аудита в этой области.

РАЗДЕЛ 2. Характеристика деятельности предприятия

2.1 Описание деятельности

АО "Комбинат питания "Кировский" создано в 2006 году в результате реорганизации Санкт-Петербургского государственного унитарного предприятия Комбината социального питания Кировского административного района и является его правопреемником.

Единственным акционером Общества является субъект Российской Федерации - город федерального значения Санкт-Петербург в лице Комитета по управлению городским имуществом.

АО «Комбинат питания «Кировский» принимает активное участие в обслуживании и предоставлении услуг общественного питания населению района, в обслуживании праздничных и торжественных мероприятий.

Видами деятельности Общества являются:

- организация рационального, полноценного питания детей школьного возраста, учащихся учебных заведений начального профессионального образования, граждан, требующих социальной защиты, оказание всех видов услуг общественного питания;
- обслуживание предприятий общественного питания, магазинов, торговых домов, торговых точек;
- осуществление коммерческой, посреднической, торговой и торгово-закупочной деятельности в целях выполнения уставных задач Общества;
- осуществление внешнеэкономической деятельности в целях выполнения уставных задач Общества.

АО «Комбинат питания «Кировский» при организации питания ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2013г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	13

2.2 Организационная структура предприятия

Под организационной структурой предприятия понимается состав и соподчиненность подразделений, выполняющих определенные функции управления и производства, взаимосвязь всех подразделений, а также организационно - юридический статус предприятия.

АО "Комбинат питания "Кировский" - предприятие общественного питания. Управление предприятием построено на основе линейной организационной структуры.

Общее руководство осуществляется Генеральным директором.

Организационная структура предприятия и распределение функциональных обязанностей сотрудников регламентируется системой организационной документации: приказами Генерального директора, положениями о структурных подразделениях; должностными инструкциями работников, **Приложение 1**.

2.3 Организация питания в образовательных учреждениях

К питающимся относятся учащиеся и персонал образовательных/социальных учреждений.

Учащимся школ предоставляется горячее питание (основное питание) из средств бюджета. В буфете можно также купить дополнительно: напитки, выпечку, готовые блюда (дополнительное питание) – за наличный расчет по абонементам талонам, а также по системе безналичной оплаты питания «Глолайм» – завтрак, обед полдник.

Пищеблоки образовательных учреждений работают по 2-х недельному меню. С каждым образовательным учреждением предприятие заключает договор, в котором оговариваются: плановый характер питания, требования к рациону, порядок подачи заявок, приемки питания и регистрации фактической стоимости, порядок взаиморасчетов, а также другие технологические особенности.

Продукты поставляют каждый день. Кладовщик производит отпуск товара согласно заявкам заведующих пищеблоков, общее время доставки рассчитывается с учетом продолжительности маршрута и операций разгрузки, так чтобы доставить продукты до начала приготовления пищи. Продукты принимает заведующий производством столовой. Приготовление пищи выполняется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4. 0179-20.

Перед раздачей готовых комплексов блюд основного питания бракеражная комиссия снимает пробу, делая запись в «Бракеражном журнале», **Приложение 12**. Одновременно производится отбор суточной пробы, срок хранения, которой составляет 48 часов согласно **ОИ 032 «Отбор суточных проб**.

Плановый характер питания требует заблаговременной подачи заявки от учреждения. Основным рекомендованным режимом является подача заявки за 1 день, с ограничением времени подачи заявки (до 15:00).

Для обеспечения обратной связи от потребителей к руководителю предприятия необходима организация потребительского контроля: оценки питания, регулярное анкетирование по общим вопросам (чистота, вежливость и др.), отзывы в книге предложений и журнале оценки качества.

2.4 Характеристика и ассортимент изготавливаемой и реализуемой продукции

Предприятие осуществляет организацию питания в учреждениях социальной сферы по меню (бюджетному и абонементному) и ассортименту буфетной продукции, в который входят продукты промышленного производства и продукция собственного производства.

Основанием для разработки новых вариантов меню и блюд, входящих в ассортимент буфетной продукции могут являться: записи анализа системы со стороны высшего руководства, контракт или распоряжение Генерального директора, инициативное предложение специалистов организации, анализ потребительского спроса. Группа по разработке или корректировке меню и ассортиментов состоит из следующих специалистов: технолог, бухгалтер-калькулятор. При необходимости привлекаются специалисты всех отделов. Необходимая информация, относящаяся к разработке,

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	14

документируется, распространяется и регулярно анализируется в ходе процесса разработки.

Каждое меню, ассортимент составляется в строгом соответствии с требованиями санитарного законодательства и сборниками рецептов.

Меню представляет собой перечень блюд, распределенный по дням и видам приема пищи. Принцип составления меню – соответствие требованиям законодательных документов при составлении меню для различных категорий. Меню составляется с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии и рекомендуемых суточных наборов пищевых продуктов для организации питания детей и взрослого контингента.

При разработке соблюдаются и учитываются следующие принципы: сбалансированность по основным пищевым веществам, выход блюд, способ кулинарной обработки, сезонность и т.д. На каждое блюдо, входящее в состав меню, составляются технологические и калькуляционные карты с указанием номера рецептуры и сборника рецептов, наименования блюда, закладки сырья, выхода блюда и технологии приготовления. При необходимости проводятся контрольные проработки. Все новые варианты утверждаются Генеральным директором и, в случаях, если этого требует законодательство, надзорные органы.

Рецептура и технология приготовления блюд и напитков приведены в технологических картах, рецептурных сборниках.

Технологические карты позволяют определить расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий. В технологических картах регламентирована технология приготовления блюда и характеристика изделий по органолептическим показателям.

Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания должен быть утвержден в установленном порядке и предоставлен Администрацией социального питания Правительства Санкт-Петербурга.

Перечень поставщиков сырья содержится в реестре договоров предприятия.

Перечень продовольственных товаров и сырья, используемых в производстве с характеристикой приведены в спецификации к контрактам.

Порядок закупок осуществляется в соответствии с договором заключенным с поставщиком сырья. В договоре оговариваются условия поставки, расчета и возврата продукции.

Для обеспечения своевременной поставки продуктов следует:

- заключать с поставщиками договора с приложением графика поставок по списку продуктов, с оговоренной постоянной ценой, на основании ФЭ №223;
- для оперативного заказа продуктов использовать расчет потребности для дозаказа с учетом имеющегося на складе наличия;
- вести контроль истечения срока хранения продуктов.

Блок-схемы технологических процессов приведены в **Приложении 2**.

Модули технологического процесса производства приведены в **Приложении 3** и включают в себя:

- | | |
|----------|---|
| Модуль 1 | Приемка и хранение сырья и упаковочных материалов. |
| Модуль 2 | Вскрытие упаковки, дозирование и предварительная обработка молочной, овощной, мясорыбной продукции и замороженного теста. |
| Модуль 3 | Вскрытие упаковки, дозирование и предварительная обработка сыпучих продуктов, бакалеи, яиц. |
| Модуль 4 | Тепловая обработка мяса/рыбы/яиц/птицы. |
| Модуль 5 | Тепловая обработка овощей. |
| Модуль 6 | Тепловая обработка и приготовление сложных блюд – первых, вторых, соусов, третьих и сладких блюд. |
| Модуль 7 | Выпекание хлебобулочных и выпечных изделий. |
| Модуль 8 | Приготовление салатов. |

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	15

Модуль 9 Хранение компонентов для готовых блюд.

Модуль 10 Оформление и реализация блюд.

Ассортимент блюд, изготавливаемых и реализуемых Комбинатом питания:

№ п/п	Наименование блюд
1	Холодные блюда
	Бутерброды
	Гастрономические товары
	Салаты и винегреты
	Блюда из овощей и грибов
	Блюда из рыбы, рыбных гастрономических продуктов
	Блюда из мяса, мясных гастрономических продуктов /мясо, птица, дичь, субпродукты/
2	Горячие закуски
	Рыбные
	Мясные
	Овощные
	Грибные
	Яичные
3	Первые блюда
	Супы заправочные: борщи, щи, рассольники, супы картофельные: с овощами, крупой, макаронными изделиями; супы: с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми
	Солянки
	Супы молочные
	Супы пюреобразные
	Супы прозрачные
	Холодные супы
	Сладкие супы
4	Вторые блюда
	Блюда из картофеля, овощей, грибов
	Блюда из круп
	Блюда из бобовых
	Блюда из макаронных изделий
	Блюда из яиц
	Блюда из творога
	Блюда из рыбы (отварные, припущенные, тушеные, жареные, запечённые, из котлетной массы)
	Блюда из мяса и субпродуктов (отварные, жареные, тушеные, запечённые, из рубленного мяса)
	Блюда из сельскохозяйственной птицы (отварные, тушеные, жареные, запечённые, из котлетной массы)
5	Гарниры
	Простые из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
	Сложные для холодных блюд

АО «Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись
		Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	09.02.2015г.
		Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница
			16

6	Соусы соусы горячие: мясные красные; белые на мясном бульоне; на рыбном бульоне; молочные; сметанные; грибные; яично-масляные. соусы холодные соусы сладкие
7	Сладкие блюда (горячие, холодные)
8	Горячие напитки
9	Холодные напитки собственного производства
10	Мучные изделия: мучные блюда мучные кулинарные изделия мучные гарниры
11	Хлебобулочные изделия в ассортименте
12	Кондитерские изделия в ассортименте

2.5 Обеспечение ресурсами

Для разработки, внедрения, поддержания в рабочем состоянии и актуализации системы безопасности пищевой продукции предприятие должно быть обеспечено необходимыми ресурсами.

Для этого при планировании работ на год учитываются все ресурсы, необходимые для осуществления деятельности всех подразделений предприятия: финансовые, человеческие, материальные, информационные ресурсы (нормативная, методическая литература, программные продукты).

2.5.1 Человеческие ресурсы

Для поддержания компетентности персонала в организации осуществляется подготовка персонала, основанная на обучении, имеющемся опыте и навыках. Кроме владения знаниями, касающимися непосредственно работы, в организации уделяется внимание образованию в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

В АО «Комбинат питания «Кировский» разработаны должностные инструкции на сотрудников указанных в штатном расписании, которые хранятся в отделе персонала:

Комбинат

- Генеральный директор
- Заместитель директора
- Заместитель генерального директора по АХЧ
- Руководитель отдела закупок
- Специалист отдела закупок
- Руководитель договорного отдела
- Главный бухгалтер
- Заместитель главного бухгалтера
- Главный специалист по производству
- Главный специалист по эконом. вопросам
- Главный специалист по кадрам
- Специалист по кадрам

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	17

- Главный специалист по санитарным вопросам
- Специалист по охране труда
- Территориальный управляющий
- Секретарь
- Старший инженер технолог
- Бухгалтер
- Калькулятор
- Бухгалтер по зарплате
- Бухгалтер кассир
- Заведующий складом
- Заместитель заведующего склада
- Кладовщик
- Старший оператор
- Грузчик-экспедитор
- Уборщик
- Уборщик производственных помещений
- Сантехник
- Электро-монтажник
- Дворник

Хлебопекарное производство

- Заведующий хлебопекарным производством
- Заместитель заведующего хлебопекарным производством
- Пекарь
- Кухонный подсобный работник
- Продавец-кассир
- Уборщица
- Грузчик

Кондитерское производство

- Заведующий кондитерским производством
- Заместитель заведующего кондитерского производства
- Кондитер 5 разряда
- Кондитер 4 разряда
- Мойщик посуды
- Кухонный подсобный рабочий

Производство для распродав

- Заведующий производством
- Заместитель заведующего производства
- Повар 5 разряд
- Мойщица посуды
- Кухонный подсобный работник

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	18

Столовая (на Симоняка)

- Заведующий производством
- Заместитель заведующего производством
- Повар 5 разряда
- Кассир
- Мойщица посуды

Пищевые блоки с полным технологическим циклом (Школы: 221, 223, 244, 248, 249, 250, 254 261, 264, 269, 274, 282, 283, 284, 377, 379, 381, 384, 387, 389, 480, 481(Осн), 481 (ф-л), 392, 393, 397, 493 501, 502, 503, 506 (Осн.), 506 (ф-л), 539, 551, 585, 608, 658)

- Зав. производством
- Повар 4 разряда
- Буфетчица
- Мойщица посуды

Пищевые блоки с полным технологическим циклом (Школа 565)

- Зав. производством
- Повар 4 разряда
- Мойщица посуды

Распределители (Школы: 386, 504, 654, 162)

- Буфетчица-раздатчица
- Мойщица посуды

С заведующими производств на базе пищевых блоков проводятся семинары.

Деятельность по охране труда осуществляется в соответствии с Федеральным Законом РФ «Об основах охраны труда». Мероприятия по обеспечению охраны труда и пожарной безопасности реализуются посредством распоряжений, инструкций и приказов.

2.6 Инфраструктура предприятия

АО «Комбинат питания «Кировский» входит в подсистему социального питания и является организатором питания в школах, колледжах, ДДЮТ, спортивной школе, ОДП и ОВП. Пищевые блоки образовательных учреждений, кафе открытой сети общественного питания являются подразделениями АО «Комбинат питания «Кировский» и представляют собой совокупность сооружений, систем и служб. Комбинат питания является технологическим и логистическим центром, имеющим свой оптовый склад. Он проводит единую политику питания и обеспечивает эффективность использования ресурсов. В то же время непосредственное приготовление пищи выполняется рядом с потребителем.

АО «Комбинат питания «Кировский» включает в себя:

- Структурное подразделение №1, ул.Генерала Симоняка, д.9
 - Магазин площадью 98,5 кв.м., режим работы 9.00-20.00
 - Столовая площадью 230,5 кв.м., режим работы 10.00-20.00
- Структурное подразделение №2, пр.Маршала Жукова, д.60

Инфраструктура предприятия на улице Генерала Симоняка д.9 представляет собой совокупность сооружений, систем и служб и включает в себя:

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	19

- Административно-бытовую группу помещений (административные помещения дирекции, кассы, бухгалтерии; помещения для персонала; гардероба для персонала; душевых, туалетов для персонала);
- Складскую группу помещений (низкотемпературные и среднетемпературные холодильные камеры; кладовые для хранения сухих продуктов; приемочная)
- Технические помещения это вентиляционные камеры, электрощитовая, тепловой узел, машинное отделение холодильных камер.
- Производственную группу помещений (цеха: мясо-рыбный, овощной, кондитерский, хлебобулочный, горячий, участок холодного цеха; моечные столовой и кухонной посуды; раздаточную, сервисную, кабинет зав. производством.
- Помещения для посетителей (вестибюль (в том числе гардероб, умывальные и туалеты); залы с раздаточными и буфетом; залы без раздаточных (Кафе), Столовая с двумя обеденными залами на 40 и 50 посадочных мест с одной барной стойкой банкетный зал; зал магазина кулинарии с кафетерием; туалеты для посетителей.)

Инфраструктура предприятия на проспекте Маршала Жукова д.60 корп.1 лит.А представляет собой совокупность сооружений, систем и служб и включает в себя:

- Административно-бытовую группу помещений (административные помещения дирекции, бухгалтерии; помещения для персонала; гардероба для персонала; душевых, туалетов для персонала; бельевого);
- Складскую группу помещений (низкотемпературные и среднетемпературные холодильные камеры; кладовые для хранения сухих продуктов; приемочная). Основной склад хранения продукции.
- Технические помещения это вентиляционные камеры, электрощитовая, тепловой узел, машинное отделение холодильных камер.
- Производственную группу помещений (цеха: мясо-рыбный, овощной, кондитерский, горячий, участок холодного цеха; моечные кухонной, оборотной тары и столовой посуды).
- Помещения для посетителей (Закусочная, туалет для посетителей).

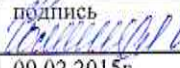
Помещения образовательных и социальных учреждений оборудуются за счет бюджета самих учреждений.

Сырьевые образовательные/социальные учреждения имеют пищеблоки, производственные возможности которых обеспечивают самостоятельное приготовление блюд для всех питающихся, линию раздачи (оборудование холодильное и оборудование с подогревом), имеют помещения для хранения, обработки, приготовления и реализации, буфеты.

Распред не имеет пищеблока, но есть условия для реализации кулинарной продукции (линия раздачи, охлаждаемая витрина).

Инфраструктура административных, производственных и складских помещений включает в себя:

- средства связи (телефон, интернет), оргтехнику (компьютеры, принтеры, факсы и т.п.) и программное обеспечение;
- оборудование, методы его технического обслуживания и ремонта, с учетом вида и частоты технического обслуживания и ремонта, а также проверкой функционирования каждой единицы оборудования исходя из его важности и использования;
- подготовку рабочего места, обеспечение материалами, инструментом, подбор параметров процесса производства, разработку технологической документации, определение последовательности технологических операций и т. д.;
- обеспечение всеми видами энергоресурсов (электроэнергия, вода);

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработана: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	20

- охрану окружающей среды;
- организацию рабочего пространства и оптимальные климатические параметры на рабочем месте.

2.7 Производственная среда

За поддержание производственной среды на территории административных, производственных и складских помещений организации несет ответственность Генеральный директор АО «Комбинат питания «Кировский».

Для оказания требуемого качества услуг, сохранности и поддержания в рабочем состоянии инфраструктуры на производстве созданы условия:

- Производственные помещения снабжаются инструментом, материалами, санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами.
- Осуществляется подготовка рабочего места и/или пространства, подбор параметров процесса производства, оптимальных климатических параметров на рабочем месте.
- Контроль вредителей производится в соответствии с графиком проведения дератизационных работ. Заключен договор с аккредитованной организацией по дератизации и дезинсекции помещений с целью регулярного проведения дератизации, дезинфекции и дезинсекции помещений. Поставка дезинфицирующих средств осуществляется постоянно.
- Осуществляется охрана окружающей среды: производится уборка прилегающей территории и утилизация производственных отходов.
- Поставка и поверка весоизмерительного оборудования осуществляется по договору с аккредитованной организацией.
- Прохождение медицинских осмотров сотрудниками предприятия в соответствии с программой производственного контроля осуществляется по договору с медицинским учреждением.
- Осуществляется обслуживание средств связи (телефон, интернет);
- Осуществляется обслуживание оргтехники (компьютеры, принтеры, факсы, заправка и восстановление картриджей и т.п.) и программного обеспечения.
- Осуществляется техническое обслуживание и ремонт производственного и холодильного оборудования, а также проверка функционирования каждой единицы оборудования исходя из его важности и использования.

Техническое обслуживание и ремонт производственного и холодильного оборудования производит аттестованная на это организация или специалист по договору.

Происходит обеспечение всеми видами энергоресурсов (электроэнергия, вода и т.д.).

Управление производственной средой способствует:

- обеспечению безопасности выпускаемой продукции;
- соблюдению правил охраны труда и пожарной безопасности на производстве;
- эргономике (рациональному использованию энергоресурсов на предприятии);
- оптимизации (размещение, оснащение) рабочих мест;
- созданию соответствующих климатических параметров в производственных и служебных помещениях: температура, влажность, освещение, воздухообмен;
- созданию санитарных условий: чистота, отсутствие шума, вибрации и загрязнения производственной среды;
- осуществлению контроля санитарного состояния производственных помещений согласно программе производственного контроля один раз в год.

2.7.1 Инженерные коммуникации

Предприятие создает все условия, способствующие производительности и работоспособности

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	21

персонала.

В производственных, вспомогательных и офисных помещениях освещение, отопление, приточно-вытяжная вентиляция и кондиционирование воздуха обеспечивают оптимальные параметры воздушной среды (производственного микроклимата), способствующие сохранению здоровья человека и повышению его трудоспособности.

Температура воздуха в производственных и вспомогательных помещениях в зависимости от вида работ и требований производства в холодный и переходный периоды года соответствует значениям от 14 до 21°С, в теплый период - от 18 до 25°С. Относительная влажность - в пределах 15 — 75%.

Значения температуры холодильных камер фиксируются в Журнале контроля температур холодильных камер.

Основные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции, освещению и уровню шума:



Водоснабжение

Водоснабжение на предприятии, в образовательных/социальных учреждениях осуществляется путем подключения к централизованному хозяйственно-питьевому водопроводу. Для удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод трубопровод подсоединен к общегородской канализации. Для аварийных ситуаций и/или перебоев с подачей горячей воды установлен электронагреватель.

Вода для производства продукции или контактирующая с продукцией или поверхностями продукции удовлетворяет требованиям СанПин "Вода питьевая".

Снабжение питьевой водой достаточно для удовлетворения нужд производственных процессов. Конструкция сооружений для хранения, распределения и, в случае необходимости, регулирования температуры воды отвечает установленным требованиям к качеству воды.

Вентиляция

Для предприятий общественного питания установлены требования согласно действующим Санитарным нормам к фильтрации, влажности и микробиологическим характеристикам воздуха, непосредственно контактирующего с продукцией, осуществляться мониторинг температуры и влажности воздуха.

На всех пищеблоках предусмотрена естественная или принудительная вытяжная вентиляция с механическим принуждением для удаления избыточного или нежелательного пара, пыли и запахов и для облегчения просушивания после влажной уборки и мойки.

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	22

Контролируется качество воздуха, подаваемого в помещения, для минимизации риска загрязнения содержащимися в воздухе микроорганизмами. Согласно Программе производственного контроля ведётся учет качества воздуха в зонах, где имеется продукция, обеспечивающая рост или выживание микроорганизмов.

Вентиляционные системы спроектированы и сконструированы таким образом, чтобы предотвращать переток воздуха из загрязненных или сырьевых зон в чистые зоны. Поддерживаются установленные перепады атмосферного давления. Системы доступны для очистки, смены фильтров и технического обслуживания.

Воздухозаборники периодически обследуются на предмет отсутствия повреждений и загрязнений.

Освещение

Имеющееся естественное или искусственное освещение, а также дежурное (аварийное) освещение, которое включается в ночное или нерабочее время, обеспечивает соответствующие санитарно-гигиенические условия работы персонала в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами. Яркость освещения соответствует характеру выполняемой работы.

Осветительная арматура имеет защиту, гарантирующую, что в случае разрушения продукция или оборудование не будут загрязнены.

2.8 Технологическое оборудование

В структурных подразделениях предприятия и в образовательных/социальных учреждениях используется технологическое холодильное, механическое, не механическое/нейтральное, тепловое оборудование. Обслуживание оборудования осуществляется в соответствии с заключенными договорами с организациями и/или специалистами прошедшими аттестацию и получившими разрешение на обслуживание оборудования.

За оборудование в структурных подразделениях Комбината несет ответственность Генеральный директор Общества. За оборудование на пищеблоках в образовательных/социальных учреждениях несет ответственность директор/заведующая данного образовательного/социального учреждения.

В случае неисправности оборудования сотрудники сообщают об этом вышестоящему руководству.

Квалифицированная работа по обслуживанию и проверке средств измерений массы производится с периодичностью, соответствующей требованиям технологической документации завода-изготовителя для данного вида оборудования, но не реже чем 1 раз в год.

В случае необходимости проведения аварийных и дополнительных ремонтных работ специалисты письменно извещаются.

Перечень технологического оборудования приведен в **Приложении 5**.

РАЗДЕЛ 3. Анализ опасностей. Характеристика опасных факторов

3.1 Общие положения

Опасный фактор в системе ХАССП - биологический, химический или физический фактор, который с достаточной вероятностью может привести к заболеванию или повреждению, если его не контролировать.

Определение опасных факторов необходимо, для того чтобы выявить, какие факторы существенно влияют на безопасность производимой продукции, а их устранение или снижение до допустимого уровня позволит снизить потенциальную угрозу безопасности пищевых продуктов.

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	23

Общий перечень опасных факторов на производстве и их характеристика представлен в **Приложении 5**.

На основании технологической схемы производственного процесса, исходной информации о производстве, сырье, ингредиентах, вспомогательных материалах, готовой продукции, определяются опасные факторы, влияющие на безопасность продукции.

- При выявлении потенциальных опасных факторов учитывают, что они могут:
- изначально присутствовать в сырье;
 - возникнуть при хранении и транспортировке сырья, материалов, готовой продукции;
 - возникнуть или увеличиться в процессе производства;
 - исходить от оборудования, персонала, окружающей среды и любых других объектов.

- Все виды опасных факторов подразделяются на три категории:
- **биологические** (микробиологические) - вредные бактерии, вирусы и паразиты;
 - **химические** – ненамеренно попавшие в пищу: сельскохозяйственные химикаты (пестициды, гербициды, лекарственные препараты для животных, удобрения и т.д.), химикаты, используемые на предприятии (чистящие и моющие средства, средства для дезинфекции, масла, смазочные материалы, краски и т.д.), токсичные элементы (свинец, кадмий, ртуть, мышьяк, ГМО, полихлоридные бифенилы и т.д.);
естественно возникающие: продукты растительного, животного или микробного метаболизма, например афлатоксины;
намеренно добавляемые в пищу: консерванты, кислоты, пищевые добавки, сульфитизаторы, вещества, способствующие облегчению переработки и т.д.;
 - **физические** - инородные предметы в пищевых продуктах, которые могут нанести вред, если их употребить - стекло, металл, дерево.

3.2 Идентификация и оценка опасных факторов

Опасные факторы выявляют с учетом потенциальной угрозы. Угроза может возникнуть в результате действия опасных биологических, химических или физических факторов.

Анализ и выявление недопустимого риска проводят по каждому потенциальному опасному фактору с учетом вероятности его появления и значимости последствий.

На первом этапе рабочая группа проводит идентификацию опасностей, которые могут возникнуть в процессе производства.

Опасности включают в себя вещества, факторы или условия, связанные с пищевыми продуктами, которые могут привести к заболеваниям, травмам или смерти людей.

Опасные факторы (потенциальные опасности) заносятся в **Таблицу: Общий перечень опасностей и их характеристика**.

№ п/п	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий

Опасности, которые вполне вероятно, не произойдут, не требуют анализа. Опасные факторы для пищевых продуктов, заданные в ТР ТС 021/2011 учитываются независимо от результатов оценки.

На втором этапе, после выявления опасностей оценивается риск по каждому потенциальному опасному фактору для каждой группы производимой продукции. Члены рабочей группы оценивают вероятность возникновения опасных факторов исходя из практического опыта, с учетом всех доступных источников информации, в т.ч. экспертным путем.

Риск для каждого потенциально опасного фактора определяют с помощью Диаграммы анализа рисков.

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	24

В результате риски делятся на допустимые, тогда их не анализируют (для них применяют предупреждающие мероприятия) и недопустимые, которые называются критическими контрольными точками.

Для того, чтобы выявить риски, необходимо задать следующие вопросы на каждом этапе технологического процесса:

- может ли на данном этапе произойти заражение продукции патогенными микроорганизмами;
- может ли на данном этапе возникнуть химический риск заражении данной продукции;
- может ли на данном этапе возникнуть физический риск заражении данной продукции.

Установленные риски заносятся в **Таблицу: Определение рисков.**

№ п/п	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Прим.

На третьем этапе производится анализ рисков. Для этого используется **Диаграмма**, представляющая из себя таблицу, в которой оценивается степень и вероятность возникновения риска.

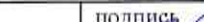
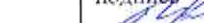
ОЦЕНКА РИСКА	1 Незначительная	2 Низкая	3 Средняя	4 Высокая	5 Очень высокая
1 Незначительные	1	2	3	4	5
2 Слабые	2	4	6	8	10
3 Средней тяжести	3	6	9	12	15
4 Очень тяжелые	4	8	12	16	
5 Критические	5	10	15		

По горизонтали - вероятность последствий:

- 1- незначительная (1 раз в год);
- 2- низкая (1 раз в полгода);
- 3- средняя (1 раз в месяц);
- 4-высокая (1 раз в неделю);
- 5-очень высокая (1 раз в день).

По вертикали - тяжесть последствий:

- 1- не оказывает негативного влияния на здоровье человека;
- 2-может вызвать недомогание или незначительное повреждение;
- 3-тяжесть последствий может диагностироваться как заболевание, возможна необходимость медикаментозного лечения в течение нескольких дней;
- 4-наносится серьезный ущерб здоровью, потеря работоспособности на длительный период времени (нетрудоспособность, неизлечимые последствия);

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	25

- 5-может привести к смертельному (летальному) исходу.

На диаграмме строят границу допустимого риска.
Рабочая комиссия определяет, сколько раз должно повториться несоответствие, исходя из этого, определяют вероятность риска.
Результаты анализа рисков заносятся в **Таблицу: Анализ рисков.**

№ п/п	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг

Если риск равен или более 8, то фактор учитывают при выборе ККТ.
Если риск попадает в категорию приемлемых рисков, то разработанные обязательные предварительные мероприятия безопасности пищевых продуктов результативны и обеспечивают снижение до приемлемого уровня или сводят на нет этот опасный фактор.
Если риск попадает в категорию существенных или неприемлемых рисков, то риск, исходящий от этого опасного фактора, является контрольной точкой, чтобы выяснить, является ли он критической контрольной точкой, следует провести дополнительный анализ при помощи метода «Дерево принятия решений».
Если риск выходит за пределы допустимого, тогда следует пересмотреть процесс производства.

3.3 Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей
На предприятиях общественного питания осуществляется управление процессами производства, рисками, связанными с безопасностью пищевой продукции. Ежегодно производится мониторинг и оценка результативности разработанных и запланированных мероприятий, обеспечивающих производство безопасной пищевой продукции. Для исключения или уменьшения опасных факторов в процессе производства пищевой продукции на предприятиях общественного питания разработан данный Стандарт организации.
Актуализация обязательных предварительных мероприятий безопасности пищевых продуктов осуществляется ежегодно. Ответственным за актуализацию является руководитель рабочей группы ХАССП. Мероприятия согласовываются с членами группы безопасности пищевой продукции.

В обязательных предварительных мероприятиях отражена информация:

- описание опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, которые следует контролировать в рамках программы;
- мероприятия по управлению;
- процедуры мониторинга;
- описание коррекции и корректирующих действий, которые будут предприняты в случае, если записи мониторинга укажут, что обязательные предварительные мероприятия не обеспечивают условий безопасности пищевой продукции;
- распределение ответственности и полномочий;
- ведение записей при мониторинге.

3.4 Критические контрольные точки (ККТ)
ККТ определяют, проводя анализ по каждому учитываемому опасному фактору и рассматривая последовательно все операции, включенные в блок-схему производственного процесса.

АО «Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
		Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации		Дата введения:	09.02.2015г.
		Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница 26

ККТ могут находиться в любом месте (шаге) технологического процесса, где риски могут быть предотвращены, устранены или уменьшены до допустимых уровней. Критические контрольные точки определяют, проводя анализ отдельно по каждому учитываемому опасному фактору и рассматривая последовательно все технологические операции.

Необходимым условием критической контрольной точки является наличие на рассматриваемой операции контроля признаков риска (идентификации опасного фактора и (или) предупреждающих (управляющих) воздействий, устраняющих риск или снижающих его до допустимого уровня).

Потенциальные риски, которые вполне вероятно, вызовут болезнь или нанесут вред здоровью в отсутствии их контроля, должны быть учтены в определении ККТ.

ККТ идентифицируются с помощью метода **Дерева решений**.

Метод представляет собой графическое изображение процесса принятия решений, в котором отражены альтернативные решения, альтернативные состояния среды, соответствующие вероятности и выигрыши для любых комбинаций альтернатив и состояний среды.

Установление, является ли данный этап технологического процесса ККТ, осуществляется при помощи поиска ответов на четыре основных вопроса:

• **Вопрос 1-Существует ли предупреждающее действие для профилактики выявленного риска?**

Если НЕТ, то задают дополнительный вопрос: Является ли контроль на данном этапе необходимым по соображениям безопасности?

Если контроль не требуется, то этот этап не является ККТ.

Если контроль необходим, то задают второй вопрос:

• **Вопрос 2-Устраняет или уменьшает данный этап до приемлемого уровня возможность возникновения риска?**

Если ДА, то указываем этот этап как ККТ. Если НЕТ, то переходим к третьему вопросу:

• **Вопрос 3-Может ли вред от выявленного риска превысить приемлемый уровень?**

Если НЕТ, то этот этап не является ККТ, если ДА, то переходим к четвертому вопросу:

• **Вопрос 4-Устраняет ли последующий этап выявленный риск или снижает ли он возможность возникновения риска до приемлемого уровня?**

Если ДА, то этот этап не является ККТ. Если НЕТ, то указываем этот этап как ККТ.

Для выявленные ККТ данные заносятся в **Таблицу: Выявление ККТ (метод «Дерево принятия решений»)**.

Выявление ККТ						
Этап процесса	Риск Химический-Х Физический-Ф Биологический-Б	Вопрос 1 Существует ли предупреждающее действие для профилактики выявленного риска? Если НЕТ-не является ККТ. Определить как и где данный риск будет контролироваться. Если ДА-перейти к следующему вопросу	Вопрос 2 Устраняет или уменьшает данный этап до приемлемого уровня возможность возникновения риска? Если НЕТ-перейти к следующему вопросу. Если ДА-ККТ	Вопрос 3 Может ли вред от выявленного риска превысить приемлемый уровень? Если НЕТ -не ККТ, если ДА-перейти к следующему вопросу	Вопрос 4 Устраняет ли последующий этап выявленный риск или снижает ли он возможность возникновения риска до приемлемого уровня? Если НЕТ-ККТ, если ДА-не ККТ	ККТ
	Х-					
	Ф-					
	Б-					

С целью сокращения количества ККТ без ущерба для обеспечения безопасности к ним не следует относить точки, для которых выполняются предупреждающие действия, которые осуществляются в систематически плановом порядке и регламентировано в санитарных правилах и нормах, в системе технического обслуживания и ремонта оборудования, процедурах системы качества и других системах менеджмента предприятия.

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	27

3.5 Установление критических пределов

У каждой ККТ должны быть одна или несколько мер контроля, чтобы гарантировать, что распознанные опасности предотвращены, устранены или уменьшены до допустимых уровней. Каждая мера контроля имеет один или несколько критических пределов.

Критические пределы находят свое отражение в цифровых значениях таких как: температура, влажность, концентрация и пр.

Критические пределы устанавливаются 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 вследствие этого было оказано воздействие, следует считать потенциально опасной.

Критические пределы отражаются в Плане ХАССП в Таблице: Критические пределы, мониторинг и корректирующие действия

ККТ	Этап производственного процесса	Операция	Критические пределы	Мониторинг					Корректирующие действия
				Место контроля	Меры контроля	Периодичность	Ответственный	Регистрация данных	

3.6 Мониторинг

Мониторинг представляет собой запланированную последовательность наблюдений или измерений для оценки степени контроля и управления ККТ, проводятся в режиме реального времени.

Процедура мониторинга может быть непрерывной или выборочной. Выборочный мониторинг проводится, когда проведение непрерывного мониторинга невозможно.

- Для установления процедур мониторинга необходимо предпринять следующие действия:
- определить наилучшую процедуру мониторинга для каждой конкретной ККТ;
 - определить частоту мониторинга для каждой ККТ;
 - назначить ответственного за проведение мониторинга;
 - обеспечить ведения документации по мониторингу в полном объеме.

Система контроля (мониторинга) — это применяемые методы, инструкции и записи в отношении:

- измерений или наблюдений, которые обеспечивают получение результатов в пределах приемлемых временных рамок;
- используемых устройств;
- применяемых методов калибровки;
- периодичности мониторинга;
- полномочий и ответственности за проведение мониторинга и оценку результатов мониторинга;
- требований к ведению записей и методов ведения записей.

Методы и периодичность мониторинга обеспечивают выявление случаев превышения критических пределов и ликвидацию несоответствующей продукции прежде, чем она будет использована или употреблена в пищу.

Данные по критическим пределам и система мониторинга критических контрольных точек отражаются в рабочих листах плана ХАССП.

В зависимости от числа ККТ, мер контроля и его сложности назначаются ответственные за контроль.

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	28

Ответственный за контроль должен готовить документы и отчеты о контроле и немедленно сообщать руководству, если процесс выходит за критические пределы.

3.7 План ХАССП

План ХАССП – это документ, составленный в соответствии с принципами ХАССП, в целях обеспечения контроля факторов риска, существенных для безопасности пищевого продукта, для здоровья в данном сегменте цепи поставок.

План ХАССП содержит информацию для каждой идентифицированной критической контрольной точки:

- идентифицированные опасности;
- мероприятия по управлению;
- критические пределы;
- процедуры мониторинга;
- коррекция и корректирующие действия;
- ответственность и полномочия;
- форма и содержание записей.

Данный план содержит в себе принципы проведения анализа производственных процессов и определения опасных факторов, оценку значимости рисков, определение критических точек на предприятиях общественного питания, план мониторинга критических точек и определение корректирующих мер.

Для предприятий общественного питания обслуживаемых **Комбинатом питания** разработан план ХАССП, который представлен в **Приложении 6**.

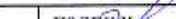
РАЗДЕЛ 4. Предупреждающие действия

4.1 Общие положения

Выполнение предупреждающих воздействий, оценивается группой ХАССП и периодически проверяется при проведении внутренних проверок.

Перечень предупреждающих мероприятий представлен в **Таблице**:

	Наименование мероприятия
	Мероприятия по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, использованию прогрессивных форм и методов обслуживания
1	Дезинсекция, дезинфекция в местах хранения и обработки продуктов
2	Затраты на ветеринарные услуги в соответствии с нормативными документами
3	Обеспечение прохождения санитарного минимума
4	Обеспечение прохождения медицинского освидетельствования работников пищеблока в ГОУ
5	Затраты на обеспечение безопасности и качества питания для проведения лабораторного контроля
6	Закупка хозяйственных товаров для обеспечения гигиены в пищеблоках в ГОУ
7	Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4. 0179-20 совместно с работниками Роспотребнадзора проведение семинаров с работниками предприятия на темы, направленные на организацию безопасного питания среди учащихся
8	Разработка, изготовление и размещение настенных наглядных материалов для граждан,

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработал: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	29

	работников, пропаганда правильного питания
9	Премии сотрудников за внедрение методов, повышающих качество пищи, обслуживания, безопасности, разработку рецептуру блюд
10	Обеспечение ремонта и гос. Поверки весов и гирь
11	Согласование меню и ассортимента с Роспотребнадзором и Управлением социального питания
12	Оказание практической помощи при вводе пищеблока в эксплуатацию пищеблока после ремонта
13	Для обеспечения обратной связи выявить мнение учащихся и учительского состава о качества питания и обслуживания
	Мероприятия по обучению и повышение квалификации
1	Обучение и повышение квалификации работников с помощью ГОУЦ (Учебно-курсовой комбинат)
2	Работа с районным центром занятости населения
3	Ввод дополнительной штатной единицы и подбор кадров в связи с увеличением мест обслуживания в каждом ГОУ
4	Для совершенствования организации питания учащихся школ, проведение семинаров с заведующими производств на базе пищеблоков школ, достигнувших положительных результатов
	Мероприятия по увеличению материально –технической базы
1	Оснащение части школьных буфетов с наибольшей потребностью в платежных терминалах для безналичной оплаты
2	Обновление орг.техники и совершенствование программ основного склада и центральной бухгалтерии
3	Обеспечение пищеблоков кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в соответствии с установленными нормативами
4	Оснащение пищеблоков ГОУ оборудованием
5	Косметический ремонт помещений складских, производственных, административных, торговых помещений принадлежащих Комбинату питания
6	Развитие производства для совершенствования организации питания учащихся в ГОУ
7	Обслуживание и ремонт холодильного оборудования

4.2 Обязательные предварительные мероприятия по безопасности пищевой продукции

На предприятиях общественного питания используются обязательные предварительные мероприятия по безопасности пищевой продукции.

Ежегодно осуществляется актуализация мероприятий. Ответственным за актуализацию и верификацию является руководитель рабочей группы.

На предприятиях общественного питания существует широкий спектр действий, передвижений и иных мероприятий, которые могут привести к передаче микроорганизмов, химических примесей или посторонних предметов в пищевую продукт. Передача загрязняющих веществ может происходить разнообразными способами с/через оборудование, поверхностей одежды, обуви, посуды и других инструментов, используемых в каждодневной работе.

Обязательные предварительные мероприятия по безопасности пищевой продукции являются основой для успешного производства безопасной пищевой продукции. Комплексные программы по мойке и обработке оборудования, личной гигиене, в сочетании с поддержкой надлежащего санитарного состояния в рамках корпоративной структуры, являются ключом к соблюдению надлежащей производственной практики. С точки зрения надлежащей производственной практики, перед началом работы и при её проведении мы всегда должны быть убеждены, что

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	30

инвентарь, тара, оборудование и т.п., которые используются персоналом в производственной деятельности, не станут источником загрязнения продукта. В рамках выполнения контрольной функции производится дополнительная проверка инвентаря, тары, оборудования, одежды и т.п., которые используются персоналом в производственной деятельности, что находит своё отражение в программе мониторинга санитарного состояния производства, программе производственного контроля.

На предприятиях общественного питания для реализации мероприятий по соблюдению надлежащей производственной практики разработаны следующие операционные инструкции:

- ОИ 001 «Приемка и хранение сырья и материалов».
- ОИ 002 «Бракераж и реализация готовой продукции».
- ОИ 003 «Порядок проведения контроля стекла и хрупкого пластика».
- ОИ 004 «Порядок работы с разбитым стеклом и хрупким пластиком».
- ОИ 005 «Управление несоответствием продукции».
- ОИ 006 «Уборка мусора и отходов на производстве».
- ОИ 007 «Влажная уборка тары (упаковки) сырья».
- ОИ 008 «Уборка и мойка технологического оборудования».
- ОИ 009 «Мойка кухонной посуды, тары и инвентаря».
- ОИ 010 «Мойка посуды и столовых приборов ручным способом».
- ОИ 011 «Мойка посуды и столовых приборов в посудомоечной машине купольного типа».
- ОИ 012 «Мойка посуды и столовых приборов в посудомоечной машине ленточного типа».
- ОИ 013 «Порядок проведения санитарных работ».
- ОИ 014 «Уборка туалетных комнат».
- ОИ 015 «Уборка производственных и складских помещений».
- ОИ 016 «Уборка комнаты приёма пищи».
- ОИ 017 «Порядок мытья рук».
- ОИ 018 «Уборка обеденных залов».
- ОИ 019 «Хранение и обработка уборочного инвентаря».
- ОИ 020 «Обработка ветоши и щеток для мытья посуды, столов».
- ОИ 021 «Обработка яиц».
- ОИ 022 «Обработка сырых овощей и зелени для салатов».
- ОИ 023 «Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов».
- ОИ 024 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».
- ОИ 025 «Порядок проведения дезинсекции и дератизации».
- ОИ 026 «Обеспечение пищевой безопасности».
- ОИ 027 «Режим движения сырья, отходов, готовой продукции и персонала».
- ОИ 028 «Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции».
- ОИ 029 «Личная гигиена».
- ОИ 030 «Дефростация птицы/мяса/рыбы».
- ОИ 031 «Инструкция по хранению упаковочных материалов на производстве».
- ОИ 032 «Отбор суточных проб».

4.3 Помещения и рабочая среда

Микроклимат помещений должен соответствовать «Санитарным нормам микроклимата производственных помещений».

Производственные помещения предприятия должны быть расположены таким образом, чтобы обеспечить поточность технологических процессов с минимальной возможностью возникновения

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	31

перекрестного загрязнения при выполнении технологических операций при приготовлении кулинарной продукции. Должны выполняться мероприятия согласно **ОИ 026 «Обеспечение пищевой безопасности»**.

Залы для посетителей должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, в соответствии с **ОИ 018 «Уборка обеденных залов»**.

Складские площади должны быть сухие и иметь необходимые расстояния для обеспечения непосредственно влажной уборки хранимых сырья и материалов в соответствии с **ОИ 007 «Влажная уборка тары (упаковки) сырья»**. Сырье должно храниться в соответствующих складских помещениях с соблюдением температурных режимов, отвечающих требованиям, указанным на упаковке производителя, в соответствии с **ОИ 001 «Приемка и хранение сырья и материалов»**. Готовая продукция должна быть реализована в соответствии с **ОИ 002 «Бракераж и реализация готовой продукции»**.

Должен осуществляться мониторинг температуры и влажности.

Проемы, определенные конструктивными особенностями здания, снабжены дверьми и/или иметь пластиковые завесы. Двери должны быть закрыты, если для выполнения работ не требуется перемещение через проем.

Полы в производственных, бытовых, вспомогательных, офисных помещениях сделаны из прочного, не скользкого и не адсорбирующего материала, обеспечивающего удобную их очистку. Полы, стены, потолки должны находиться в надлежащем состоянии, чистые.

Отделка стен, потолков в производственных, вспомогательных, бытовых и офисных помещениях должна быть выполнена из современных искусственных строительных материалов; в производственных помещениях, помещениях мойки, санузлах и душевых стены облицованы глазурованной плиткой или окрашены масляными либо водоустойчивыми синтетическими красками, что легко обеспечивает их мойку.

Трубы и кабели должны быть утоплены в стене или защищены панелями.

Очень важным фактором при производстве продукции общественного питания является надлежащее обращение с сырьем, упаковкой, начиная с момента их приемки, складирования и далее на всех этапах производства. При этом следует помнить, что стекольный бой, ломкий пластик, мелкие металлические и деревянные элементы представляют наибольшую опасность для продукции и здоровья наших потребителей. При поступлении на производственные участки должна проходить влажная уборка тары сырья и упаковки в соответствии с **ОИ 007 «Влажная уборка тары (упаковки) сырья»**.

Зоны производственных линий – от склада сырья до участка реализации продукции – считаются критическими зонами; остальные считаются серьезными с точки зрения появления битого стекла. Порядок проведения контроля стекла и хрупкого пластика регламентируются **ОИ 003 «Порядок проведения контроля стекла и хрупкого пластика»**. Битое стекло и негодная тара должны убираться на отдельный загороженный участок территории и регулярно вывозиться или сдаваться в утиль.

Перед входом в производственное помещение мясо-рыбного и кондитерского цехов должны быть расположены коврики, смоченные дезинфицирующим раствором.

Все моющие, чистящие и дезинфицирующие средства должны иметь разрешительные документы. При мойке и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений и др. руководствуются **ОИ 024 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств»**.

Раковины для мытья рук должны быть установлены в каждом производственном цехе при входе или в местах, удобных для пользования ими, оборудованы смесителями, снабжены гигиеническими моющими средствами и одноразовыми полотенцами

Здания должны содержаться в исправном состоянии. Отверстия, дренажи и другие потенциальные точки доступа вредителей должны быть закрыты.

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	32

При выявлении повреждений целостности штукатурки, стен, полов и других элементов внутренних покрытий предприятия, сотрудник информирует своего непосредственного руководителя.

Работы по устранению дефектов штукатурки, кафеля, пластика, стекла и т.п. могут быть выполнены без полной остановки производственного процесса только в том случае, если данные виды работ не окажут влияния на качество и безопасность выпускаемого продукта. Для чего следует проводить расследование обстоятельств возникновения несоответствия с целью определения наличия или отсутствия угрозы произведенному ранее и производимому в данный момент продукту, **ОИ 005 «Управление несоответствием продукции»**.

Все внешние двери должны плотно закрываться, а открывающиеся части окон должны быть защищены противомоскитной сеткой в летнее время года. Не допускается присутствие грызунов, птиц и насекомых. Необходимо сообщать обо всех случаях их появления и обо всех следах их пребывания своему руководителю.

Стоки и дренажи должны содержаться в чистоте и иметь пропускную способность, достаточную для того, чтобы справиться с предполагаемой потоковой нагрузкой.

4.4 Контроль хранения и уборки отходов

Для сбора и временного хранения производственных отходов и мусора должны применяться закрывающиеся контейнеры.

Контейнеры для отходов и несъедобных или опасных веществ должны быть:

- четко идентифицированы в соответствии с их назначением;
- расположены в специально отведенной зоне;
- изготовлены из непроницаемого материала, пригодного для очистки и санитарной обработки;
- закрыты, если не используются в настоящий момент;
- размещены на асфальтированной или бетонированной площадках;
- заперты, если отходы представляют опасность для продукции.

Необходимо создать условия для отделения, хранения и удаления отходов.

В зонах переработки или хранения пищевой продукции запрещается накопление отходов больше 2/3 объема контейнера. Для исключения их накопления должна быть установлена периодичность удаления не реже одного раза в день.

Удалением и уничтожением отходов должны заниматься специализированные организации. На предприятиях общественного питания необходимо вести учет об уничтожении отходов.

Все емкости для отходов должны поддерживаться в чистоте, в исправном состоянии и находиться на удалении от открытых продуктов питания, **ОИ 006 «Уборка мусора и отходов на производстве»**.

Сотрудникам производства **запрещено** прикасаться к ёмкостям для отходов в защитных перчатках, предназначенных для работы с продуктом.

4.5 Оборудование и инвентарь

При уборке и мойки оборудования и инвентаря должны руководствоваться следующими инструкциями:

- **ОИ 008 «Уборка и мойка технологического оборудования»;**
- **ОИ 009 «Мойка кухонной посуды, тары и инвентаря».**

Гигиенические требования к используемому на предприятиях общественного питания оборудованию и инвентарю:

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	33

- должны быть выполнены из стойких материалов, безопасных для пищевого производства, способных выдерживать многократные чистки/мойки, чтобы обеспечить возможность очистки, мойки, дезинфекции и технического обслуживания;
- иметь гладкие, поддающиеся очистке поверхности;
- исключать наличие отверстий или гаек, болтов на несущей конструкции;
- не должны отрицательно влиять на обрабатываемую продукцию или систему очистки, как и не должны сами испытывать подобного влияния, не иметь ржавчины или коррозии.

Оборудование, используемое в тепловых процессах, должно отвечать требованиям к перепадам и сохранению температуры, заданным в соответствующих технических условиях на продукцию. Оборудование должно обеспечивать возможность контроля и регулирования температуры.

Инвентарь для уборки помещений должен храниться в специально отведенном месте и иметь маркировку в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Должен вестись график санитарной уборки и санитарной обработки производственных помещений.

Санитарную обработку холодильных камер необходимо проводить работникам предприятия в соответствии с утвержденной инструкцией.

Оборудование, инвентарь, тару необходимо обрабатывать ежесменно растворами моющих и дезинфицирующих средств в установленном порядке.

! Запрещается пользоваться повреждённым инвентарём.

Оборудование должно проходить периодическое техническое обслуживание согласно графикам, установленным на весь год.

В программе профилактического технического обслуживания должны быть указаны все устройства (воздушные фильтры, магниты, металлоискатели) используемые для мониторинга и (или) управления рисками, связанными с безопасностью пищевой продукции.

Заявкам на техническое обслуживание, связанным с безопасностью продукции, должен отдаваться приоритет.

Временные починки не должны создавать угрозу безопасности продукции. Проведение починки взамен их текущего ремонта должно быть предусмотрено в графике технического обслуживания.

4.6 Столовая посуда и приборы

На предприятиях общественного питания необходимо использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

Мойка столовой посуды и приборов должна происходить в соответствии:

- ОИ 010 «Мойка посуды и столовых приборов ручным способом»;
- ОИ 011 «Мойка посуды и столовых приборов в посудомоечной машине купольного типа»;
- ОИ 012 «Мойка столовой посуды и столовых приборов в посудомоечной машине ленточного типа».

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	34

4.7 Меры по предупреждению перекрестного загрязнения

На предприятиях общественного питания необходимо проводить мероприятия по предотвращению, контролированию и выявлению загрязнения. Они должны включать меры по предотвращению физического и микробиологического загрязнения.

Компоненты, подготовленные для производства, нельзя размещать на полу, их размещают на поддонах, либо на стеллажах с расстоянием не менее в 30 см от стен и потолков. Это позволит проводить чистку, инспекционный контроль и мониторинг вредителей.

4.7.1 Микробиологическое загрязнение

Должны быть четко определены зоны, в которых существует возможность микробиологического перекрестного загрязнения (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков), и должен быть разработан и внедрен план движения сырья, отходов, готовой продукции и персонала с зонами производственных, складских, технических и административно-бытовых помещений. Должна быть выполнена оценка опасностей для определения потенциальных источников загрязнения, чувствительности продукции и подходящих для соответствующих зон и мероприятий по управлению, таких как:

- отделение сырья от конечной или готовой к употреблению продукции;
- структурное разделение - физические барьеры, стены или отдельные здания;
- контроль доступа с требованием переодевания в соответствующую рабочую одежду;
- разделение маршрутов перемещения (людей, материалов) или оборудования и инструментов (включая использование маркированных инструментов);
- перепады давления воздуха.

При приемке и использовании сырья и упаковочных материалов осуществляется контроль их чистоты и целостности.

При перемещении сырья и материалов, полуфабрикатов и т.п. важно выполнять следующие обязательные условия для обеспечения максимальной защиты от перекрестного загрязнения:

- сырье и материалы перед поступлением в производственную зону подготавливаются согласно требованиям, **ОИ 007 «Влажная уборка тары (упаковки) сырья»;**
- сырье, используемое при производстве продукта, распределяется по емкостям согласно маркировке на таре.

При этом должны соблюдаться инструкции:

- **ОИ 021 «Обработка яиц»;**
- **ОИ 022 «Обработка сырых овощей и зелени для салатов»;**
- **ОИ 028 «Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции»;**

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;
- для разделки сырых и готовых продуктов выделяются отдельные производственные столы;
- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия, "сельдь", "КО" - квашенные овощи;

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	35

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "Зелень", "Г" и т.п.

Инвентарь в сменах передается из смены в смену, или после тщательной очистки хранится в специальных шкафчиках для хранения инвентаря, ножи хранятся на магнитах для ножей. По мере износа инвентаря он заменяется другим.

Доски должны быть закреплены за определенными рабочими местами

Сырье и материалы не должны иметь непосредственный контакт друг с другом и др. поверхностями, в связи с чем, коробка или иной вид емкости (в зависимости от вида и принадлежности сырья, полуфабрикатов и т.п.) должны быть закрыты.

Сырьё, подготовленное для производства, в предназначенных для этого пластиковых емкостях должны быть полностью закрыто крышкой. Ёмкости и крышки не повреждены.

Транспортировка сырья со склада в цех осуществляется также в закрытых емкостях, за исключением материалов, транспортируемых в оригинальной упаковке.

Маршруты движения продукции, персонала определены в соответствующих план схемах **ОИ 027 «Режим движения сырья, отходов, готовой продукции и персонала».**

Продукция, которая не соответствует требованиям, должна быть отбракована и помещена в изолятор брака с целью предотвращения непреднамеренного использования или поставки согласно **ОИ 005 «Управление несоответствием продукции».**

4.7.2 Физическое загрязнение

При использовании хрупких материалов должны быть разработаны требования к их периодическому осмотру и должны применяться специальные процедуры на случай разрушения изделий из хрупких материалов.

Плафоны каждую смену проверяются на отсутствие повреждений, **ОИ 003 «Порядок проведения контроля стекла и хрупкого пластика»**, при их наличии – сразу заменяться.

В критических зонах в случае появления стекольного боя следует остановить производственный процесс на период полного устранения боя.

Работы по удалению стекольного боя и пластика регламентируются **ОИ 004 «Порядок работы с разбитым стеклом и хрупким пластиком».**

Процедура предотвращения загрязнения продукции также применима к щеткам, деревянному инвентарю, пластиковым контейнерам/ ящикам/ гастроемкостям и т.д.

Ответственный сотрудник каждого производственного участка, перед началом работы осматривает производственный инвентарь и вспомогательный инвентарь на предмет целостности и пригодности к применению.

Сотрудники предприятия должны обращать внимание на состояние поддонов с обрешеткой, их части не должны угрожать безопасности продукта (напр., торчащие наружу гвозди). Выбраковывать деревянные поддоны: систематически удалять изношенные, грязные, ломаные поддоны.

Сотрудник на своем рабочем месте должен быть внимательным к окружающему его рабочему пространству на предмет наличия деревянных щеп и т.п. деревянных элементов. Если деревянные элементы поддонов по нештатным причинам всё-таки присутствуют, то следует сразу сообщить своему руководителю.

В зонах производства и хранения запрещается использование материалов, способных засорить продукцию частицами металла.

Все дефектные детали оборудования, должны быть удалены при ремонте. При обнаружении сломанных деталей следует произвести их идентификацию и удаление из зоны производства при условии, если они представляют опасность для продукции.

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	36

Ремонты и профилактические работы проводятся в то время, когда не происходит процесс приготовления продукции. На случай, когда приготовление кулинарной продукции нельзя остановить, место проведения ремонтных и (или) профилактических работ огораживают.

Детали, части машин и оборудования, подготовленные для перенастройки оборудования (хлеборезка, мясорубка и др.), либо после их монтажа, не выкладываются для хранения непосредственно на (плиточное) напольное покрытие или другие поверхности оборудования. После выполнения ремонтных и (или) профилактических работ следует убедиться в том, что, не остались ли незатянутыми гайки, винты, прокладки, шайбы и уплотнения и т.п.

Несущие конструкции машин и прочие элементы должны проходить профилактику и окраску с такой периодичностью, чтобы предотвратить загрязнение продукта отваливающейся краской или ржавчиной.

Все оборудование, запчасти и детали в случае, если они не используются, должны храниться в местах, специально предназначенных для их хранения.

Инструмент, запасные части должны хранить в специальном шкафу и переносить их в специальных ящиках с ручками. На предприятиях общественного питания должна соблюдаться **ОИ 023 «Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов»**.

4.7.3 Химическое загрязнение

Смазывающие вещества, используемые для обработки частей оборудования, имеющего вероятность непосредственного контакта с продуктом, должны быть безопасны и пригодны для использования на пищевом производстве.

Процедура возврата оборудования на производство после технического обслуживания должна предполагать очистку, санитарную обработку и проверку перед эксплуатацией.

Пищевые добавки должны соответствовать ТР ТС 021/2011 и иметь разрешительную документацию. При внесении пищевых добавок при приготовлении пищевой продукции следует соблюдать количество и последовательность внесения в соответствии с утвержденной Генеральным директором технико-технологической картой.

Моющие и дезинфицирующие средства должны иметь разрешительную документацию и использоваться по назначению. После проведения мойки и дезинфекции должен осуществляться контроль на наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств.

4.8 Уборка, мойка и санитарная обработка

Все помещения предприятия должны содержаться в надлежащей чистоте. В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 необходимо установить график проведения генеральных и текущих уборок.

Чистящие, моющие и дезинфицирующие средства и химические вещества должны быть четко обозначены, должны быть пригодны для применения в пищевом производстве, должны храниться отдельно и использоваться только в соответствии с инструкциями изготовителя.

Хранение моющих, чистящих и дезинфицирующих средств должно быть в выделенном для этих целей помещении или участке.

Критерии выбора моющих и дезинфицирующих средств указаны в **ОИ 024 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств»**.

Уборка производственных, вспомогательных, складских помещений, рабочих мест осуществляется уборщиком производства. Уборка происходит в соответствии:

- **ОИ 013 «Порядок проведения санитарных работ»;**
- **ОИ 014 «Уборка туалетных комнат»;**
- **ОИ 015 «Уборка производственных и складских помещений»;**
- **ОИ 016 «Уборка комнаты приёма пищи».**

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	37

Уборочный инвентарь должен быть промаркирован и хранится в выделенных для этого целей помещениях/шкафах, специально выделенной зоне для хранения. Хранение и обработка уборочного инвентаря в соответствии с **ОИ 019 «Хранение и обработка уборочного инвентаря»**.

Инвентарь и оборудование следует поддерживать в состоянии, которое позволяет проводить влажную или сухую очистку и/или санитарную обработку.

Необходимо поддерживать чистоту производственных линий и рабочих мест по завершении технологических процессов. Всякого рода грязь, остатки сырья и продукта свидетельствуют о плохой гигиене производства и представляют собой потенциальную угрозу для продуктов питания.

Мойка оборудования, тары, посуды, инвентаря и дезинфекция производятся каждую смену в соответствии:

- **ОИ 008 «Уборка и мойка технологического оборудования»;**
- **ОИ 009 «Мойка кухонной посуды и инвентаря»;**
- **ОИ 020 «Обработка ветоши и щеток для мытья посуды, столов».**

Мероприятия очистки, мойки, дезинфекции и санитарной обработки подлежат контролю с периодичностью, установленной организацией для обеспечения их постоянной пригодности и результативности. Контроль осуществляется в соответствии графиком мониторинга санитарного состояния, указанном в программе производственного контроля.

Запуск в эксплуатацию оборудования после ремонта возможен только после проведения мойки и дезинфекции данного оборудования и осмотра его заведующей производством.

4.9 Личная гигиена и санитарно-техническое оборудование для персонала

Организация должна:

- предоставить в достаточном количестве и в нужных местах средства для соблюдения гигиены в виде устройств, для мытья, просушивания и, если требуется, санитарной обработки рук (включая умывальники, краны с горячей и холодной водой или водой с регулируемой температурой, а также мыло и/или дезинфицирующие средства);
- обеспечивать достаточное количество туалетов соответствующей гигиеничной конструкции, каждый из которых должен быть оборудован средствами для мытья, сушки и, в случае необходимости, дезинфекции рук;
- не допускать наличия санузлов, которые имеют непосредственный выход в производственную зону, зону упаковки или хранения;
- иметь достаточное количество раздевалок для персонала;
- обеспечить расположение раздевалок таким образом, чтобы персонал, работающий с пищевыми продуктами, мог проходить в производственную зону при минимальном риске загрязнения своей рабочей одежды.

В соответствии с требованиями Приказа РФ от 28 января 2021 года N 29н работники должны проходить медицинский осмотр до выполнения работы, предполагающей контакты с пищевой продукцией (включая поставку продуктов общественного питания на предприятие).

Сотрудники производства должны иметь действительное свидетельство о прохождении медосмотра (личную медицинскую книжку), содержащее отметки обо всех необходимых обследованиях и анализах.

Каждую смену ответственный работник должен проводить контроль за состоянием здоровья сотрудников производства с целью выявления повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а так же проводят опрос работников на наличие инфекционных заболеваний и о нахождении в контакте с больными инфекционными заболеваниями. По результатам проведения данной работы заполняют Журнал здоровья.

Все сотрудники предприятия должны соблюдать требования **ОИ 029 «Личная гигиена»**.

АО «Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись
		Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	09.02.2015г.
		Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница
			38

4.10 Борьба с вредителями

Во избежание создания условий, способствующих активности вредителей, должны применяться процедуры инспектирования и контроля санитарно-гигиенических условий.

Процедура по предотвращению проникновения в производственные, бытовые складские и административные помещения синантропных животных и насекомых должны выполняться с установленной периодичностью, с использованием определенных средств, безопасных для пищевых продуктов в соответствии с **ОИ 025 «Порядок проведения дезинсекции и дератизации»**.

Предприятие должно официально назначить лицо, ответственное за организацию борьбы с вредителями и (или) взаимодействие с утвержденными экспертами, работающими по договору, в котором установлены планы, методы, графики, контрольные процедуры, а также содержащий перечень химических средств, ловушек, приманок для использования в конкретных зонах предприятия.

Двери на производство должны быть закрыты, отверстия и иные места, которые могут быть путем попадания вредителей на производство, заделаны.

Хранение должно быть организовано таким образом, чтобы минимизировать наличие пищи и воды для вредителей.

С зараженной продукцией следует обращаться таким образом, чтобы не допустить заражения продукции или предприятия в целом.

Должны быть ликвидированы потенциальные места скопления вредителей (например, норы, подлесок, складированные предметы).

В тех случаях, когда для хранения используется открытое пространство, предметы, подлежащие хранению, должны быть защищены от непогоды или ущерба, наносимого вредителями (например, птичьего помета).

Необходимо иметь план размещения датчиков обнаружения и/или ловушек (приманок). Датчики обнаружения/ ловушки должны быть сконструированы и размещены таким образом, чтобы предотвратить потенциальное заражение материалов, продукции или оборудования.

Меры по уничтожению вредителей должны приниматься незамедлительно после получения информации о заражении.

4.11 Обучение персонала

В данном документе приведены общие нормы и правила, которые определяют требования к персоналу, оборудованию, помещениям, инженерным системам и др. для обеспечения надлежащего гигиенического и производственного состояния.

Инструктаж со вновь поступающими сотрудниками происходит при поступлении на работу непосредственно руководителем рабочей группы ХАССП.

Внеплановые инструктажи проводятся при необходимости как корректирующие действия.

4.12 Защита продукции, биобезопасность и биотерроризм

Предприятие должно оценивать опасность для продукции, которую представляют потенциальные акты саботажа, вандализма или терроризма, и должно принимать соответствующие защитные меры.

На предприятиях общественного питания должны быть обозначены, нанесены на схему и подлежать контролю потенциально уязвимые зоны. Если это практически возможно, доступ должен быть физически ограничен за счет использования замков, электронных карт-ключей или других систем.

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	39

РАЗДЕЛ 5 Разработка корректирующих мероприятий

5.1 Общие положения

Для каждой ККТ должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

Данные действия обеспечивают идентификацию причины несоответствия, восстановление нормальных значений параметров в установленных пределах, управление которыми осуществляется в критической контрольной точке, а также предотвращение повторного выхода данного параметра за критический предел.

Коррекция и корректирующие действия указаны в плане ХАССП.

В число корректирующих действий входят:

- определение местонахождения продукта, не соответствующего требованиям;
- восстановление контроля над ККТ;
- исправление причины несоответствия для предотвращения повторения нарушения (поверка средств измерений, наладка оборудования и т. п.).

Необходимость выполнения корректирующих действий может возникнуть:

- по результатам мониторинга и измерения продукции;
- по результатам проведения аудиторских проверок;
- по результатам анализа внешних воздействий, в том числе изменения законов, регламентов и нормативных документов.

На предприятиях общественного питания организован и поддерживается механизм корректирующих действий, который включает:

- анализ выявленных или потенциальных несоответствий;
- оценивание необходимых действий;
- установление причин несоответствий;
- определение и осуществление необходимых действий;
- оформление записей результатов предпринятых действий.

5.2 Организация и проведение корректирующих действий

Анализ выявленных или потенциальных несоответствий осуществляется ответственным исполнителем. В результате анализа определяется характер несоответствий (систематический, случайный), тяжесть текущих или возможных последствий.

После определения о необходимости корректирующих действий должны быть определены причины несоответствий, которыми могут быть:

- недостаточная квалификация персонала;
- отсутствие необходимых условий работы или технических средств;
- отступление от установленного технологического процесса;
- отсутствие надлежащего правления и контроля в процессе;
- наличие устаревшей нормативной базы;
- другие причины.

По результатам определения необходимых действий должны быть назначены исполнители ответственные за реализацию корректирующих действий, а Генеральным директором должны быть выделены необходимые ресурсы для их осуществления.

Управление несоответствующей продукцией проводится согласно ОИ 005 «Управление несоответствием продукции».

АО «Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
		Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации		Дата введения:	09.02.2015г.
		Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница 40

В случае попадания опасной продукции на реализацию незамедлительно должны быть предприняты меры по изъятию такой продукции, назначен ответственный за мероприятие по изъятию, а факт изъятия задокументирован для последующего анализа возникновения проблемы и предотвращения повторения ситуации.

5.3 Идентификация, прослеживаемость и отзыв продукции

На предприятиях общественного питания разработана и внедрена система прослеживания, позволяющая идентифицировать партии продукции и их отношение к партии сырьевых материалов, выполнение технологических операций и соответствующих записей.

Система прослеживания обеспечивает идентификацию сырья и материалов, поступающих непосредственно от поставщиков, а также первичный маршрут распределения конечной продукции посредством маркировки сырья, материалов и партий готовой продукции, выполненной в соответствии с установленными требованиями, обеспечивающей прослеживаемость конкретной партии продукции в случае необходимости проведения специальной проверки.

Каждая партия сырья сопровождается документом о качестве, в котором содержится следующая информация: наименование сырья, НД, № партии, количество, дата поставки, дата выработки, срок годности, показатели безопасности.

Идентификация по всему циклу изготовления продукции, начиная с поступления сырья материалов и заканчивая отгрузкой готовой продукции, осуществляется посредством журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья и журнала бракеража готовой кулинарной продукции.

Продукция, при производстве которой были нарушены критические пределы, установленные для ККТ, считается потенциально опасной.

На предприятиях общественного питания установлено управление потенциально опасной продукцией, чтобы предотвратить поступление несоответствующей продукции в цепочку производства готовой продукции.

Мероприятия по управлению ККТ описаны в Плане ХАССП.

РАЗДЕЛ 6. Внутренние аудиты

6.1 Общие положения

Внутренние аудиты (проверки) проводятся в соответствии с Программой внутреннего аудита и Планом внутреннего аудита, которые разрабатываются каждый год.

Программа внутреннего аудита отражается в Таблице: Программа внутреннего аудита

Наименование объекта проверки	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь

План внутреннего аудита отражается в Таблице: План внутреннего аудита

№ п/п	Проверяемые	Требования стандарта	Состав аудиторской группы/аудитор	Срок проведения	
				План	Факт

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	
			Разработал: Голеницкая Ю.С.	
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	41

--	--	--	--	--	--

6.2 Разработка бланков документов

На предприятиях общественного питания разработаны отчетные документы о планировании, проведении и результатах внутреннего аудита и производственного контроля. К этим записям относятся:

- программа проведения внутреннего аудита/ производственного контроля;
- план внутреннего аудита;
- опросный лист первичного аудита, **Приложение 7**;
- чек – лист проведения внутреннего аудита санитарно-эпидемиологического состояния предприятия, **Приложение 8**;
- акт проверки предприятия, **Приложение 9**;
- отчет об устранении несоответствий, выявленных в ходе проведения аудита, **Приложение 10**.

Перед подготовкой к аудиту аудитор должен подготовить:

- План аудита, который включает в себя:
 - область аудита;
 - цели и критерии аудита;
 - объем аудита, ответственных или должностных лиц;
 - дату и место проведения аудита
- Акт проверки для регистрации информации, получаемой в ходе аудита: свидетельства, интервью, наблюдения.

Составить опросный лист - контрольный перечень вопросов, которые должен проверить аудитор в процессе проверки.

Регулярное проведение внутренних аудитов позволяет:

- отладить систему безопасности пищевой продукции на стадии внедрения;
- обеспечить соответствие функционирующей системы безопасности пищевой продукции требованиям системы ХАССП;
- быть уверенным, что система безопасности пищевой продукции функционирует;
- оперативно выявить проблемы на основе объективной информации;
- обеспечить обратной связью для проведения корректирующих действий;
- контролировать выполнение законодательных требований и нормативов.

Внутренний аудит представляет внутреннюю проверку на выполнение требований действующей нормативной документации в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

Проверки внутри предприятия подразделяются на внутренний аудит, целью которого является проверка выполнения требований системы ХАССП и производственный контроль, целью которого является проверка соблюдения санитарно-эпидемиологических требований.

Аудит проводится аудитором либо аудиторской группой. Аудитор/Аудиторская группа назначается приказом организации.

Все внутренние аудиторы проходят обучение, которое проводится как самим Предприятием, так и организацией имеющей действующие документы на проведение обучения в системе безопасности пищевой продукции.

Данные о подготовке аудиторов хранятся в отделе кадров Предприятия.

Внутренний аудитор не проверяет собственную работу или работу собственного подразделения.

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	42

Внутренним аудитором является любой сотрудник Предприятия, отвечающий требованиям по квалификации и опыту, приведенным ниже, а также прошедший соответствующее обучение. Для более эффективного проведения внутренних аудитов, могут быть привлечены сторонние специалисты (эксперты).

Основными элементами проверки являются:

- контроль и подтверждение ККТ;
- оценка монтажа и работоспособности основного технологического и вспомогательного оборудования, в том числе компьютерных систем;
- оценка условий и параметров технологического процесса;
- оценка предела возможного отклонения в ведении процесса;
- оценка методов анализа;
- составление протоколов и отчета, аттестующих технологический процесс.

6.3 Процесс проведения аудита

Процесс аудита начинается с вступительного совещания, которое проводит аудитор. На совещании подтверждается, что процесс проверки будет придерживаться утвержденного плана аудита, решаются вновь появившиеся вопросы со стороны проверяемой стороны. После чего аудитор или аудиторская группа в сопровождении назначенного лица с проверяемой стороны приступает к процессу аудита.

Сопровождающий не является членом аудиторской группы и не может влиять или вмешиваться в процесс проведения аудита.

Сопровождающий обязан:

- содействовать аудиторам, обеспечивать контакты и назначение времени бесед;
- организовывать доступ для посещения проверяемых объектов;
- обеспечивать, чтобы правила по соблюдению безопасности соблюдались членами аудиторской группы.

Аудитор, используя различные источники информации (проверка регламентирующей документации, записей, беседа с персоналом, технологическое и измерительное оборудование, состояние рабочих мест), осуществляет сбор информации, которая после проверки становится свидетельством аудита. Все наблюдения аудитор документирует и доводит до сведения проверяемой стороны.

В результате оценки свидетельств аудита относительно установленных критериев выявляются соответствия или несоответствия, возможность улучшения. При обнаружении несоответствия аудитор должен обсудить этот факт с представителем проверяемой стороны (сопровождающим), оформить документально и подтвердить подписью представителя проверяемой стороны. Если между аудитором и представителем проверяемой стороны не достигнуто согласие по возникшему вопросу, то данное разногласие выносится на рассмотрение руководителю группы аудиторов.

На основании наблюдений аудита составляется отчет, **Приложение 9**.

Аудиторская группа/аудитор до заключительного совещания должна рассмотреть всю информацию, собранную во время аудита, на соответствие целям аудита и составить отчет по результатам аудита, разработать рекомендации, если это предусмотрено целями аудита.

На заключительном совещании подводится итог работы. Целью заключительного совещания являются:

- предоставить результаты аудита — информацию по аудиту, рекомендации, замечания;
- согласовать срок предоставления отчета по аудиту,
- согласовать срок предоставления корректирующих мероприятий по выявленным несоответствиям.

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	43

Любые разногласия в отношении замечаний или заключений аудита должны быть обсуждены и по возможности разрешены. Если разногласия не разрешены, то они должны быть отражены в протоколе и предоставлены Генеральному директору.

Отчет по результатам аудита должен быть сформирован и разослан в течение 3 дней после окончания аудита.

Аудит считается завершенным после выполнения всех запланированных мероприятий и рассылки согласованного отчета по аудиту проверяемой стороне.

6.4 Устранение несоответствий и замечаний

Записи о несоответствии по результатам внутреннего аудита фиксируются в акте проверки, записи должны быть краткими, но понятными.

Ответственным за устранение несоответствия должно быть разработан отчет по результатам проверки, который содержит информацию о мероприятии (коррекции) для устранения выявленного несоответствия.

Действие (коррекция) предпринимается для устранения самого несоответствия и оно отражается в отчете, для устранения причины возникновения несоответствия должны быть разработаны корректирующие действия.

Кроме несоответствий, выявленных в процессе аудита, аудитор может оформить замечание. Замечание оформляется в следующих случаях:

- когда выявленная ситуация может в дальнейшем привести к несоответствию;
- когда проверяемая деятельность нуждается в улучшении.

Для замечаний не разрабатываются корректирующие мероприятия, но они должны быть проанализированы руководителем подразделения.

В актах посещений устанавливаются сроки устранения замечаний, нарушений и дата следующего посещения.

РАЗДЕЛ 7. Производственный контроль

7.1 Общие требования

Производственный контроль формируется в соответствии с требованиями санитарных правил "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Производственный контроль является внутренней системой контроля выполнения требований законодательства и соблюдения норм и правил в организации.

Основными задачами производственного контроля на предприятиях общественного питания являются:

- обеспечение соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий, предусмотренных действующим законодательством;
- предотвращение санитарных правонарушений на объекте; предупреждение (профилактика) инфекционных заболеваний, в том числе острых кишечных инфекций, и неинфекционных заболеваний, в частности, пищевых отравлений.

Ответственность за организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий на предприятиях общественного питания, а также за его полноту и достоверность возлагается на руководителя предприятия.

Для предприятий общественного питания разработана программа производственного контроля,
Приложение 11.

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	44

7.2 Общие принципы организации производственного контроля

Задачи производственного контроля:

- организация контроля за состоянием производственной и окружающей среды, в том числе при проведении лабораторных испытаний и исследований;
- организация производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, продовольственного сырья, продукции общественного питания;
- организация контроля за соответствием стандартам и техническим условиям, требованиям нормативных документов выпускаемой продукции, работ и услуг на всех этапах производства.

При организации производственного контроля определяются необходимый объем его осуществления, структура системы производственного контроля, функциональные обязанности лиц, подразделений и сторонних организаций, ее составляющих (участвующих в осуществлении производственного контроля), разрабатывается программа производственного контроля.

При организации производственного контроля следует руководствоваться следующими принципами:

- систематическое осуществление производственного контроля в соответствии с программой, планами и графиками контрольных проверок, исследований, испытаний и измерений;
- определение контрольных критических точек на этапах, важных для недопущения или исключения угрозы безопасности;
- соблюдение периодичности осуществления различных форм контроля. Периодичность устанавливает руководитель предприятия с учетом требований действующего законодательства;
- комплексность - совмещение контрольных проверок с инструментальными замерами, отбором проб для лабораторных исследований, измерений, испытаний.

В зависимости от используемых методов контроля различают:

- **Визуальный контроль** - осуществляется в форме контрольных проверок с целью контроля соблюдения требований санитарных правил, относящихся к обеспечению санитарно-противоэпидемического режима на объекте, в том числе режима уборки и санитарной обработки объектов производственного окружения (помещения, оборудование, инвентарь), санитарно-технологических требований, правил личной гигиены, сроков и условий хранения продуктов и т.п.
- **Лабораторно-инструментальный контроль** - осуществляется с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований и измерений для объективной характеристики физических, химических и биологических факторов, способных оказать неблагоприятное воздействие на здоровье человека.

7.3 Требования к программе производственного контроля

Программа производственного контроля состоит из пояснительной записки с описанием структуры и организации производственного контроля, собственно программы (плана) производственного контроля и приложений.

Программа производственного контроля оформляется в виде таблиц с указанием объектов контроля, критических контрольных точек, контролируемых требований или определяемых показателей, периодичности контроля со ссылками на соответствующие нормативные документы.

7.4 Оценка эффективности производственного контроля

Критерии оценки эффективности производственного контроля:

- Наличие производственной документации, регламентирующей порядок и периодичность осуществления производственного контроля (программа производственного контроля) и планов контрольных проверок и лабораторно-инструментальных исследований и измерений, в которой четко распределены обязанности по его осуществлению, определены точки контроля, в том числе критические, приведена номенклатура определяемых показателей и объектов контроля,

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	45

определена периодичность тех или иных видов контроля, в том числе лабораторно-инструментальных исследований и измерений.

- Наличие в штате специалистов, осуществляющих производственный контроль, их профессиональная подготовка, квалификация и гигиеническая грамотность, практическое знание персоналом и специалистами, осуществляющими производственный контроль, процедур и методик контроля либо наличие договоров со специалистами, организациями или учреждениями, осуществляющими производственный контроль.
- Наличие, оборудование и оснащение производственной лаборатории, аттестация или аккредитация, соответствие области аккредитации (номенклатуры определяемых показателей) требованиям производственного контроля и/или наличие договора (договоров) с испытательными лабораториями (лабораторными центрами), аккредитованными в установленном порядке.
- Учетно-отчетная документация, свидетельствующая о фактическом проведении производственного контроля в необходимом объеме (журналы и протоколы исследований, испытаний и измерений, отчеты по результатам производственного контроля), грамотность, своевременность и правильность их оформления.
- Проводимый в достаточном объеме лабораторный контроль качества и безопасности сырья и продукции, в том числе по ходу технологического процесса, соответствие порядка и осуществления производственного контроля нормативной и технической документации на продукцию.
- Результаты лабораторных исследований и измерений.

Оценку эффективности производственного контроля проводит специалист, осуществляющий общую организацию производственного контроля, ежегодно (при подготовке отчета).

Показатели эффективности производственного контроля:

- выпуск и реализация качественной и безопасной для здоровья населения продукции;
- отсутствие случаев кишечных инфекций и пищевых отравлений;
- улучшение санитарно-технического состояния объектов;
- перевод объектов в вышестоящую группу по санитарно-эпидемиологическому благополучию;
- отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований, измерений, испытаний или снижение их удельного веса (отдельно по каждому объекту исследований);
- объем забракованной продукции;
- улучшение условий труда, в том числе снижение числа случаев временной утраты трудоспособности и числа календарных дней временной утраты трудоспособности на 100 работающих относительно предыдущего периода, интенсификация и автоматизация труда;
- наличие и динамика дисциплинарных мер воздействия и мер поощрения работников по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия за отчетный период;
- приостановление деятельности объектов и отдельных подразделений (цехов), связанное с выявлением нарушения санитарных норм и правил.

Дополнительными критериями оценки эффективности системы производственного контроля являются степень и конструктивность взаимодействия службы производственного контроля с государственной санитарно-эпидемиологической службой и другими контролирующими организациями.

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	46

РАЗДЕЛ 8. Управление документацией

8.1 Общие положения

Внутренняя документация предприятия включает:

- организационно-распорядительную документацию (устав; штатное расписание; приказы и распоряжения руководства; внутренние и внешняя переписка, документы по кадровому учету);
- производственную документацию, в том числе:
 - по основной деятельности;
 - по финансово-экономической;
 - по ХАССП.

Внешняя документация предприятия включает:

- законодательной (Федеральные законы, Кодексы и Федеральные законы, Постановления правительства РФ, нормативно-правовые акты министерств и ведомств, другие правоустанавливающие документы);
- документов органов государственного надзора (Санитарно-эпидемиологические правила; Правила промышленной безопасности ПБ, руководящие документы РД, инструкции, положения, нормативные документы).

Перечень регистрационно-учетной документации представлен в **Приложении №13**.

К записям относят журналы, акты, протоколы и пр., ответственность за ведение записей установлена в должностных инструкциях работников и прочих руководящих документах.

8.1 Общие требования к изложению и оформлению документов

Общим требованием для документов является наличие на каждом листе данных, позволяющих однозначно идентифицировать документ.

Все документы, в зависимости от их вида, имеют единообразную структуру оформления и изложения. Документы могут оформляться как в бумажном виде, так и в электронной форме. При разработке или внесении изменений во внутреннюю нормативную документацию осуществляется автоматическое резервное копирование.

Все документы должны иметь пронумерованные страницы, утверждающую подпись и быть датированы.

Подлинники всех документов подписываются синими чернилами.

Все документы в системе ХАССП должны иметь один из возможных статусов:

- учтенный (с номером);
- недействующий (необходимо изъять, разместить в архиве либо уничтожить по истечению срока хранения).

Сотрудники предприятия в своей деятельности должны пользоваться только учтенными документами. В случае выдачи в подразделения или сотрудникам копий документов, должен вестись учет копий с целью предотвращения использования устаревших документов.

Все журналы, которые ведутся на предприятиях общественного питания, за исключением случаев, когда руководящими документами установлено иное, должны иметь следующие данные:

- на титульном листе:
 - название «..» и его подразделения;
 - название журнала, даты начала и окончания;
- на первой странице:
 - должность ответственного за ведение журнала;
 - подписи сотрудников предприятия с расшифровкой фамилий, имеющих право вносить записи в данный журнал.

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	47

При внесении изменений в записи журнала проставляется подпись лица, внесшего эти изменения, и дата внесения.

Условия хранения документации должны обеспечивать сохранность, рациональное размещение документации, предупреждать ее повреждения и потери, а также исключать свободный доступ посторонних лиц.

Разработка документов, проверка на адекватность, анализ, актуализация по мере необходимости, пересмотр, согласование и утверждение осуществляется специалистами наделенные соответствующими полномочиями.

Ответственность за ведение, обращение и хранение всех документов несут специалисты, которым ведение документов вменено должностными обязанностями.

8.3 Управление документацией

Управляемыми считаются документы, подготовка, идентификация, рассмотрение, согласование, распределение, хранение и пересмотр которых осуществляется на основе заранее установленных, систематически используемых правил.

Процедура управления документацией должна предусматривать:

- проверку документов на адекватность до их выпуска;
- анализ и актуализацию по мере необходимости разработки и переутверждения документов;
- идентификацию документов и их изменений;
- хранения и изъятия устаревших документов;
- обеспечение учета версий документов при их пересмотре.

8.4 Внутренняя документация

Организационно-распорядительные документы оформляются в соответствии с ГОСТ Р 6.30.

Должностные инструкции разрабатываются на основе действующего законодательства, Трудового Кодекса РФ, Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) и других утвержденных документов.

Финансово-экономическая документация разрабатывается и ведется на основе действующего законодательства, Трудового и Налогового Кодексов РФ, Положений бухгалтерского учета (ПБУ) и других утвержденных документов.

Документальное оформление процедур выполнения работ является необходимым для утверждения и совершенствования производственных процессов, служит источником информации для персонала.

Формы журналов и графики предприятия для ведения мониторинга ККТ и контроля за качеством продукции приведены в **Приложении №15**.

8.5 Внешняя документация

Базовым уровнем действующей системы ХАССП являются законодательные и государственные нормативные документы, требования которых подлежат выполнению при реализации системы.

Законодательная документация (Законы РФ, нормативно-правовые акты правительства РФ, министерств и ведомств и другие правоустанавливающие документы) поступает на предприятие общественного питания в виде официальных публикаций в сборниках, газетах, журналах, которые хранятся бумажном виде и в электронно-цифровой форме программного комплекта «Консультант», который периодически обновляется.

8.6 Управление документами ХАССП

Управление документами ХАССП включает требования и особенности управления следующих документов:

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	48

- Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции.
- Стандарт организации.
- Отчеты по аудитам.

Политика в области качества оформляется в виде отдельного документа и в обязательном порядке входит в Стандарт организации.

Руководитель предприятия рассматривает, уточняет проект и утверждает Политику.

Политика размножается и передается согласно листу рассылки во все подразделения. Для обеспечения понимания, внедрения и следования принятой Политике руководители подразделений доводят ее содержание до каждого сотрудника, добиваясь реализации и соблюдения Политики в каждом подразделении.

Руководство может менять в соответствии с текущими целями и ситуацией Политику в области безопасности пищевой продукции.

Руководство доводит до сведения всех сотрудников Политику и цели предприятия в области безопасности пищевой продукции с помощью:

- информационных стендов (информация в виде постановлений, приказов, распоряжений и др.);
- обучающих семинаров для специалистов и сотрудников предприятия;
- протоколов совещаний.

Один раз в год Политика в области безопасности пищевой продукции рассматриваются на совещании, где анализируется пригодность и адекватность Политики. Если возникает необходимость, то принимается решение о внесении изменений в Политику в области безопасности пищевой продукции, если нет, то принимается решение об ее одобрении в неизменном виде.

Основанием для пересмотра Политики в области качества являются:

- изменение целей организации;
- результаты внешних и внутренних аудитов;
- результаты анализа руководством производственной деятельности организации;
- предложения заказчиков.

8.7 Управление записями

Записи - документы, представляющие объективное доказательство о проделанной работе или достигнутых результатах, в частности доказательство степени выполнения требований к качеству продукции или свидетельство результативности функционирования ХАССП.

Записями служат отчеты, акты, протоколы, журналы и другие документы, составляемые исполнителями в ходе выполнения производственных процессов. Они служат основой для последующего проведения анализа, позволяющего выявить тенденции изменения показателей качества, оценивать причины различных несоответствий, назначать корректирующие действия, определять их эффективность.

Процессами управления записями являются:

- регистрация данных;
- анализ данных;
- хранение данных в течение установленного срока;
- изъятие и уничтожение данных по истечении срока хранения.

Записи выполняются на бланках и формах установленного образца. Формы записей по системе ХАССП устанавливаются в приложениях к Стандарту организации.

Записи должны быть четкими, легко идентифицируемыми и поддерживаться в рабочем состоянии. Каждый заполненный (оформленный) документ должен быть подписан ответственным за его составление и датирован. Только при таком условии он считается действительным.

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	49

Записи данных относящихся к системе ХАССП хранятся в подразделениях, в которых они были выполнены в течение срока, установленных в руководящих документах или в соответствии с указаниями документов на их разработку.

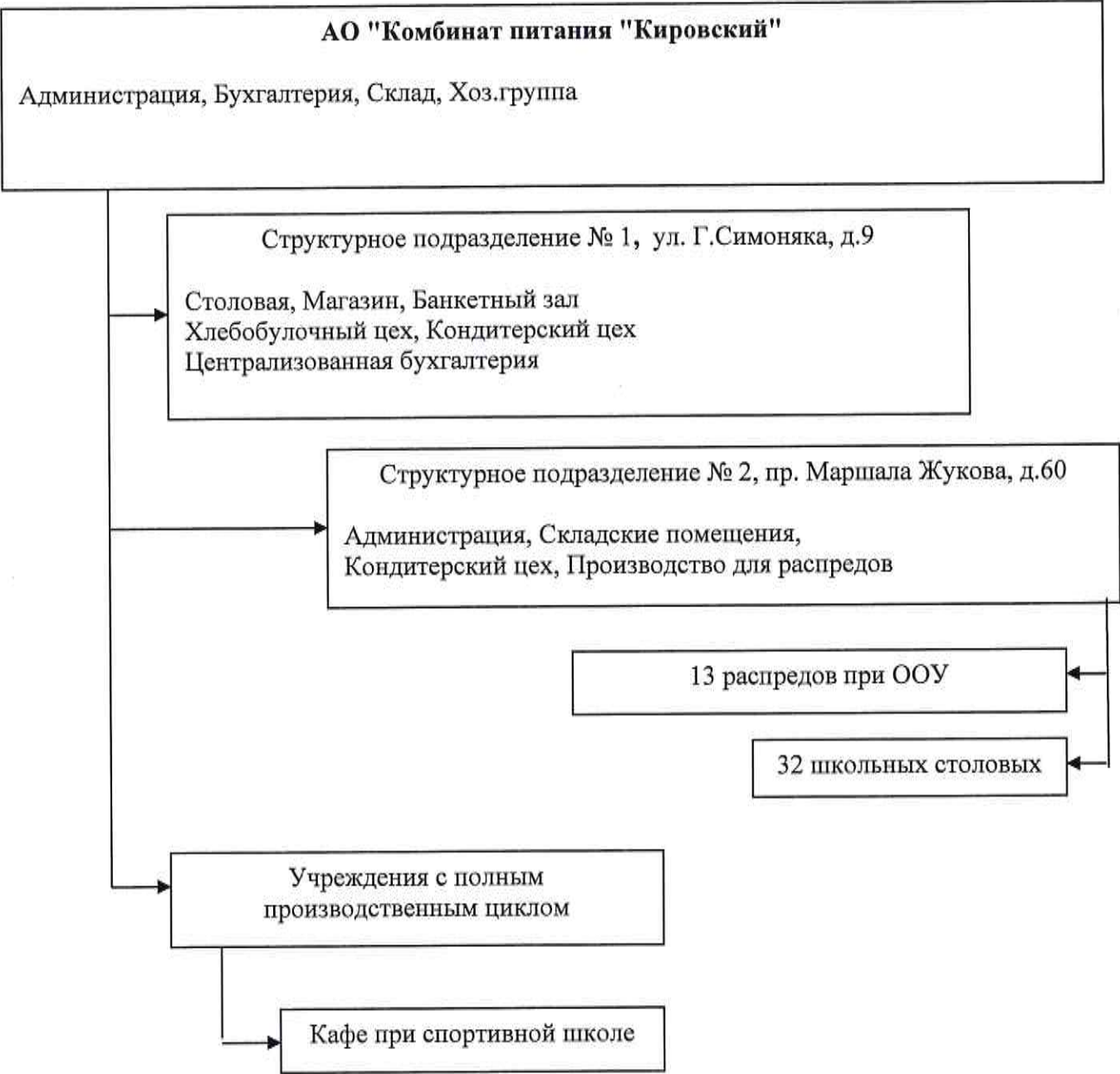
Оригиналы документов хранятся в местах, защищенных от несанкционированного доступа во избежание их изменений, повреждений или потерь.

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	50

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

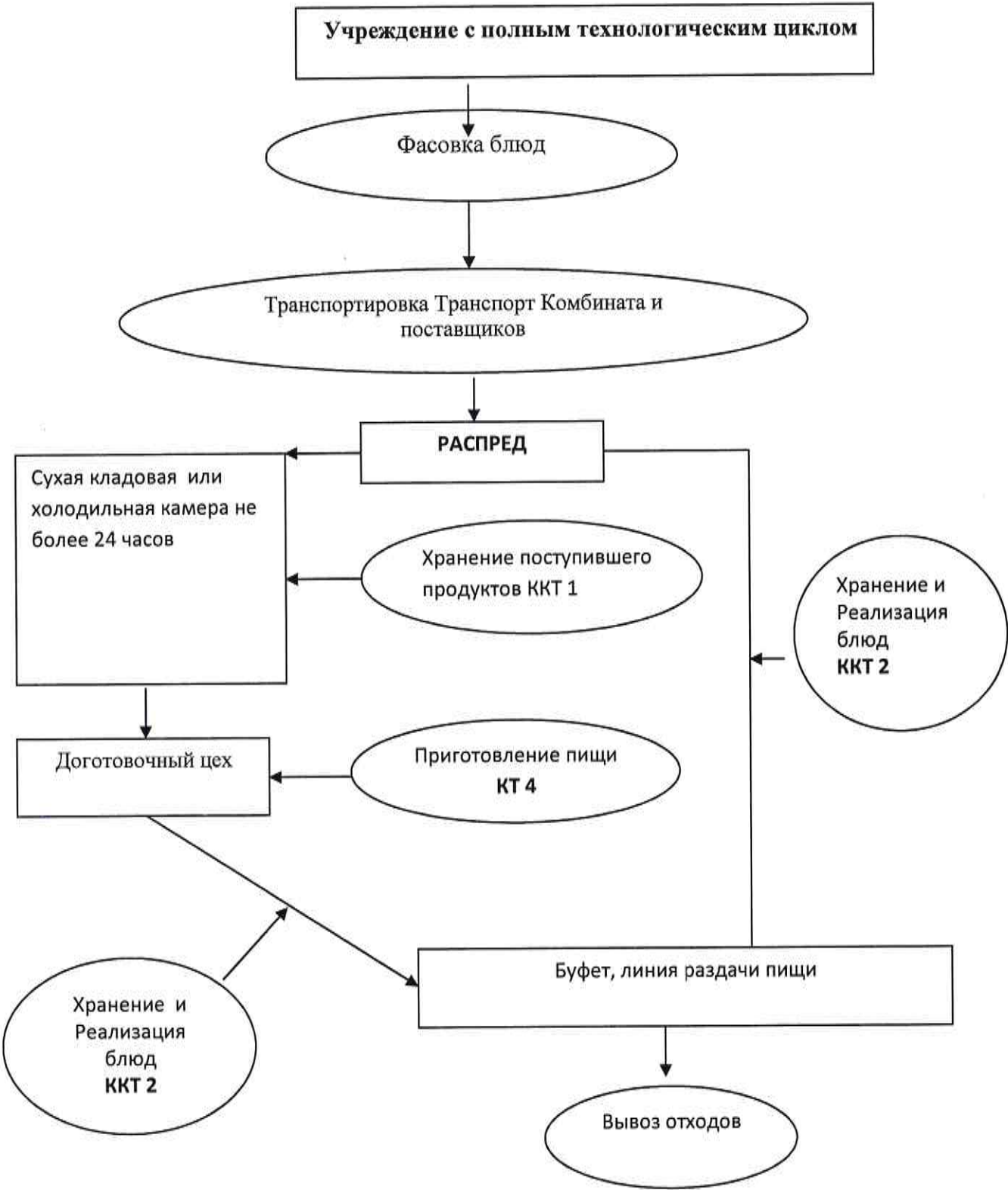
Организационная структура



АО «Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись 
		Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации		Дата введения:	09.02.2015г.
		Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница 51

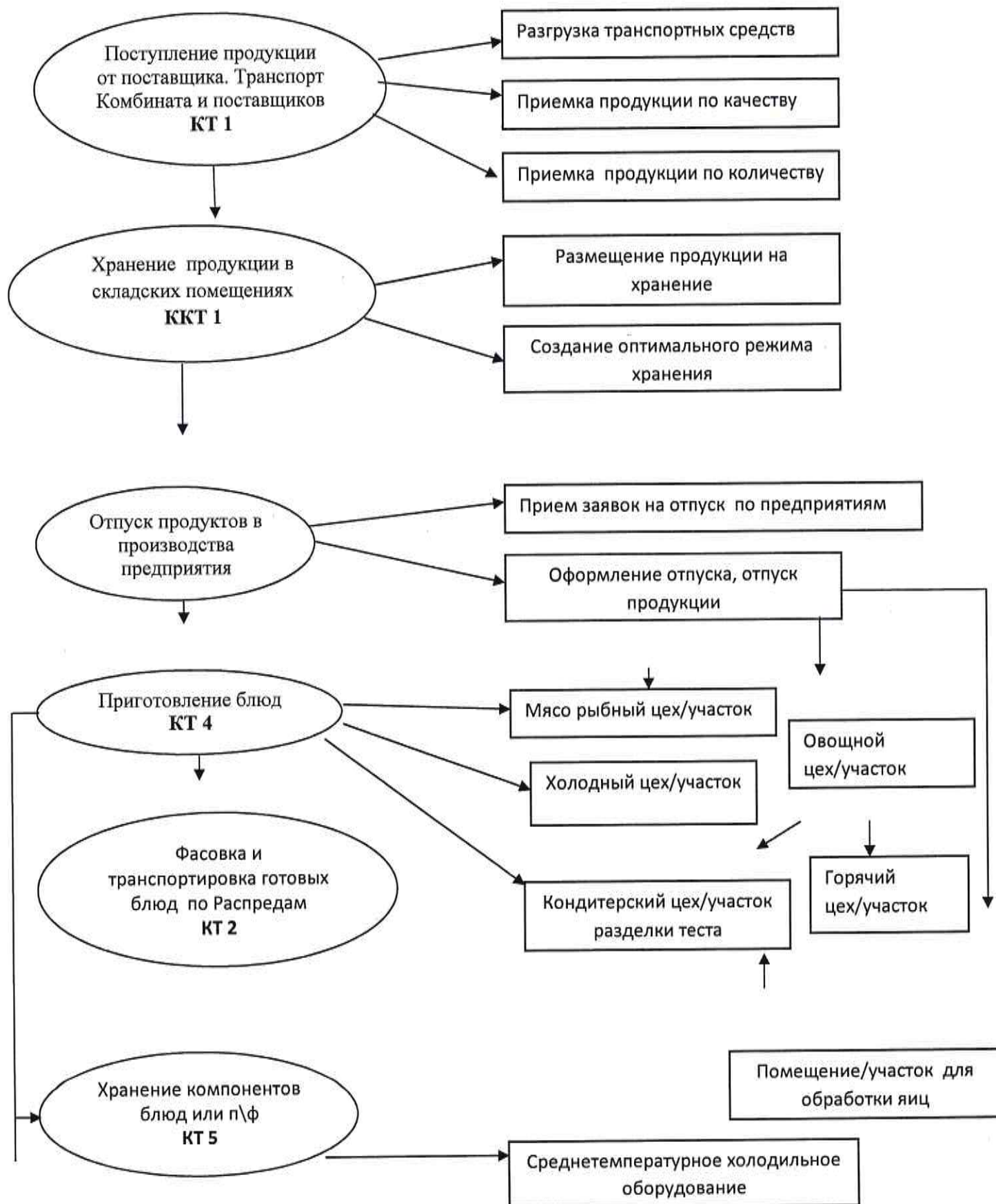
Приложение 2

Блок-схема технологического процесса производства в Распредах

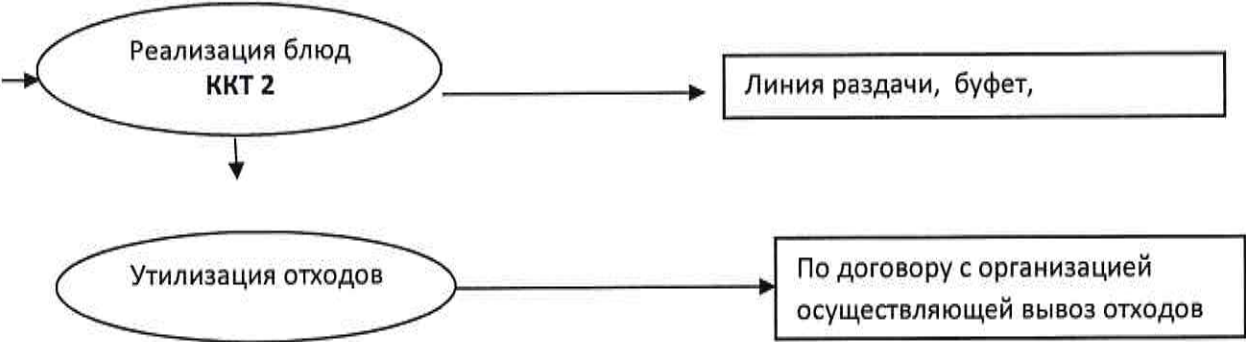


АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2018г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	52

Блок-схема технологического процесса производства в учреждениях с полным производственным циклом



АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	53

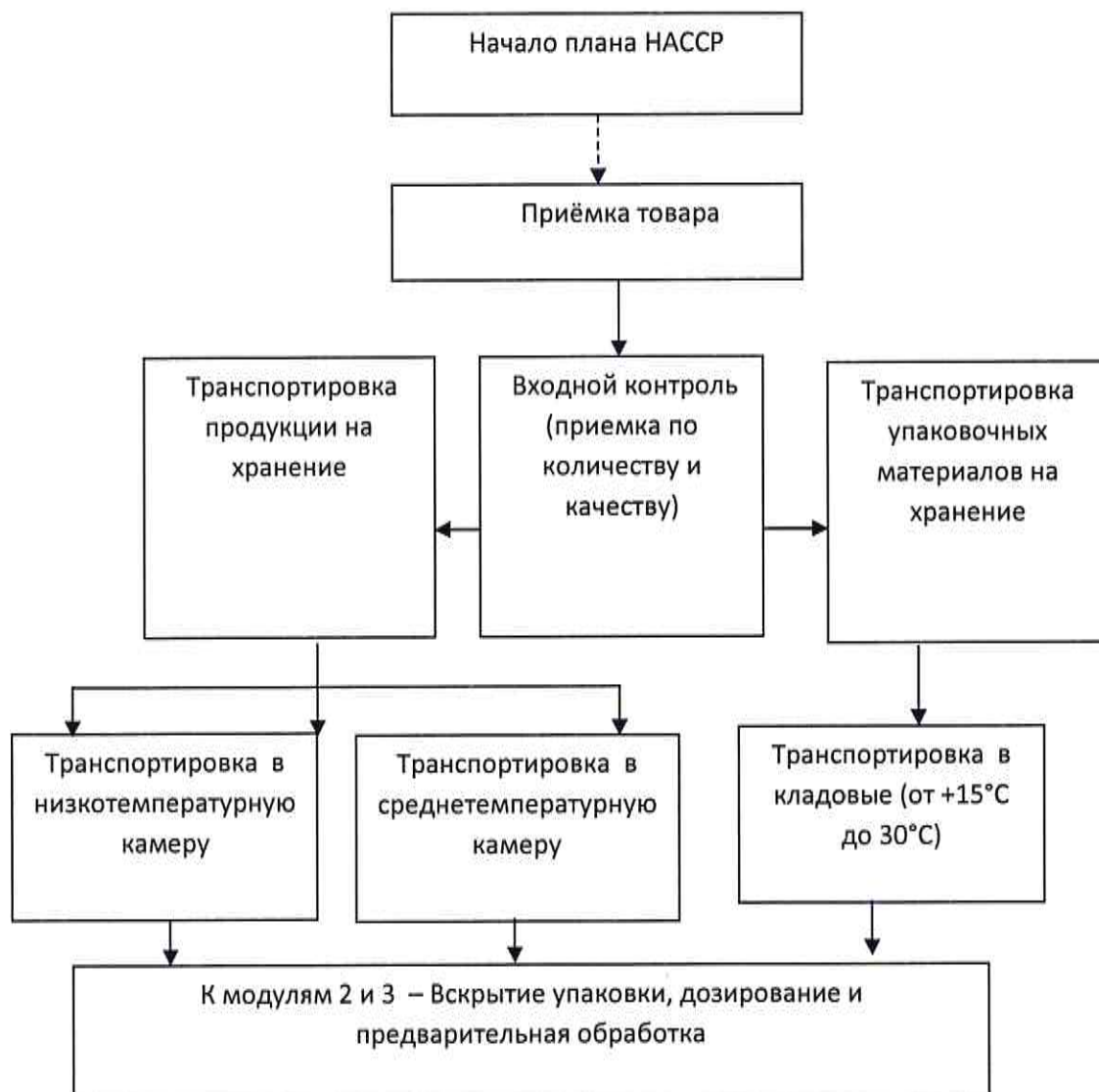


АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утверждаю: Жданова Е.Е.	подпись
			Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	54

Приложение 3

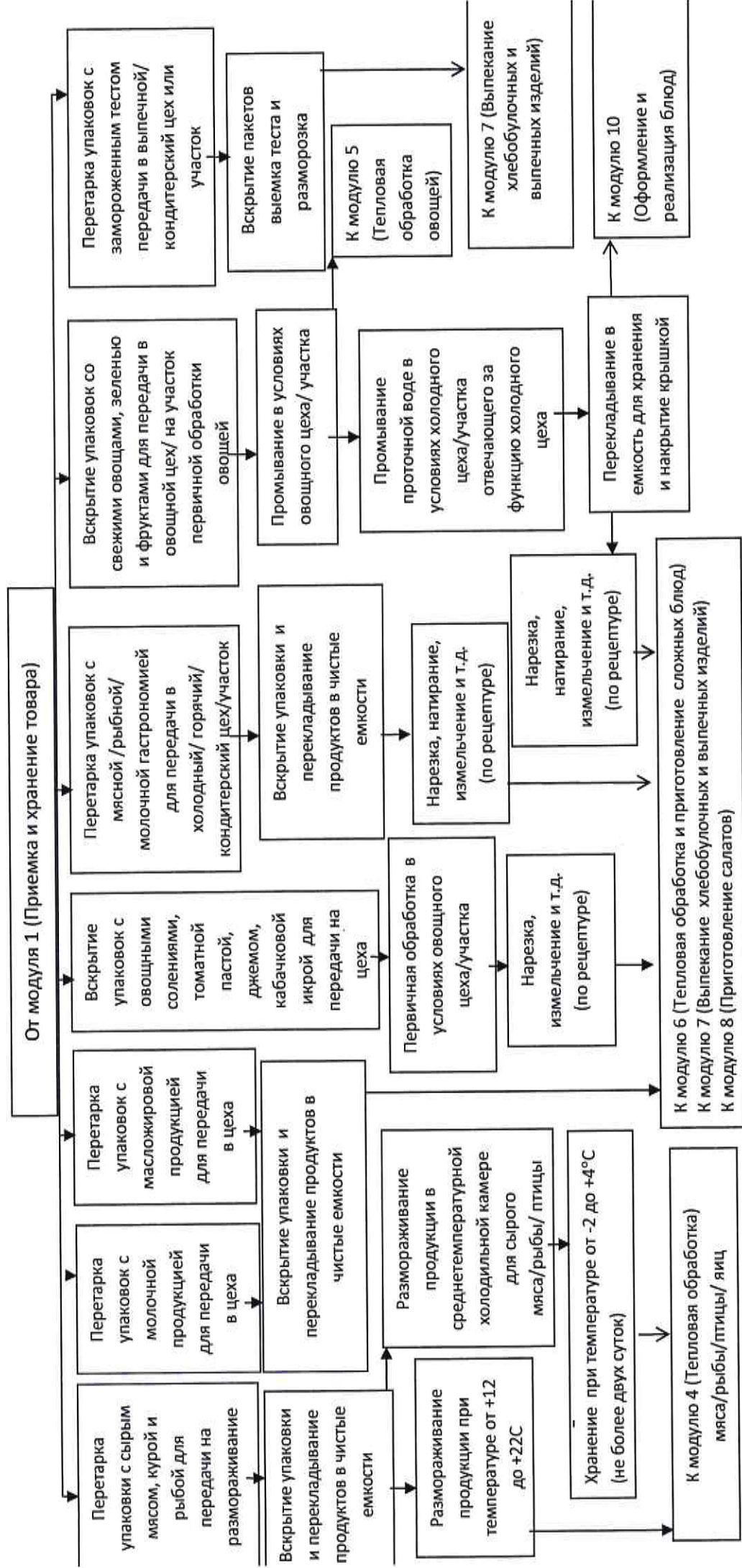
Модули технологического процесса

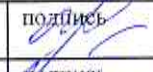
Модуль 1. Приемка и хранение сырья и упаковочных материалов



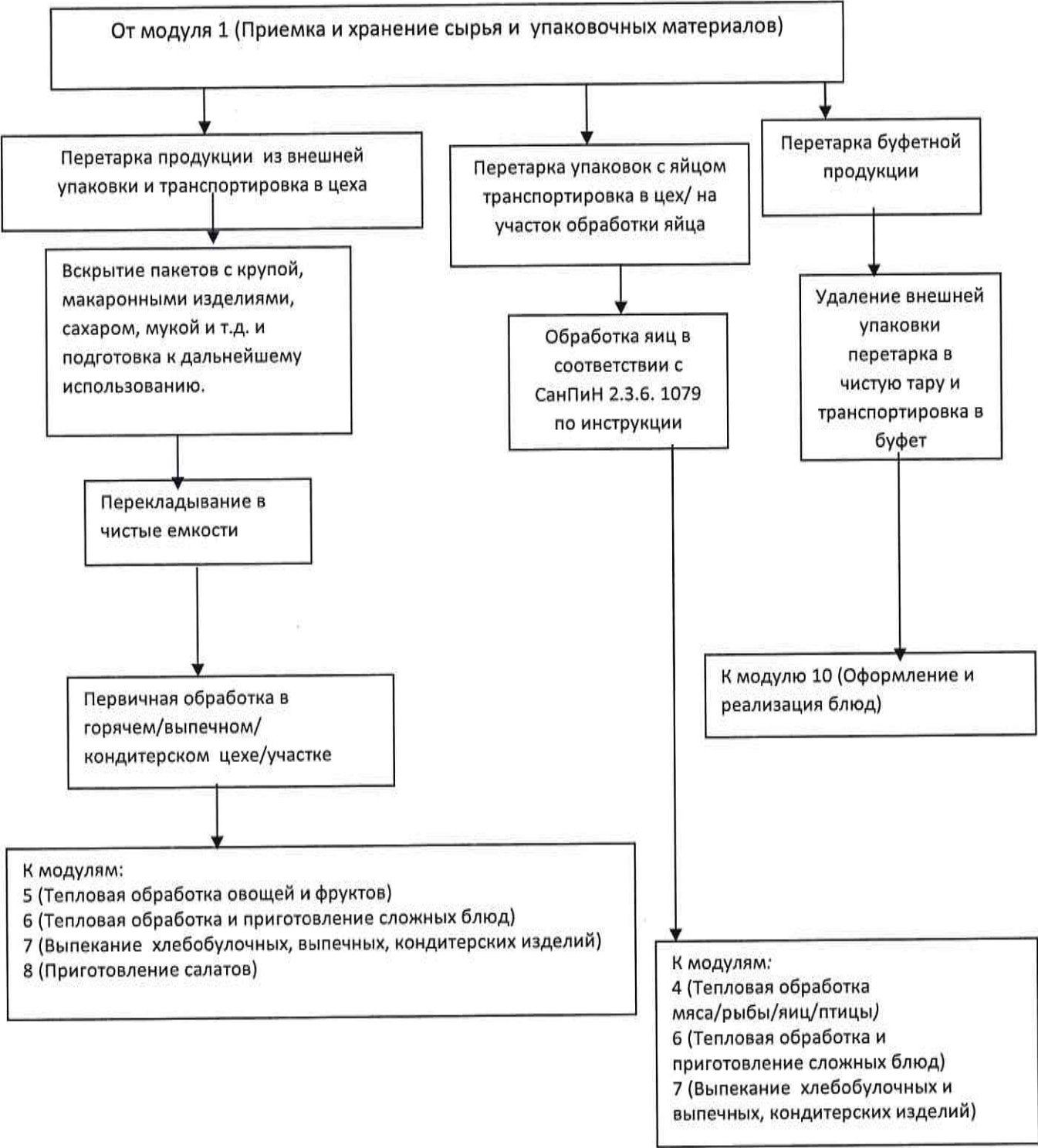
АО «Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
	Стандарт организации		Разработан: Голыницкая Ю.С.	подпись
			Дата введения: 09.02.2015г.	
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Дата пересмотра: 20.06.2024г.	
			Страница	55

Модуль 2. Вскрытие упаковки, дозирование и предварительная обработка молочной, овощной, мясорыбной продукции и замороженного теста



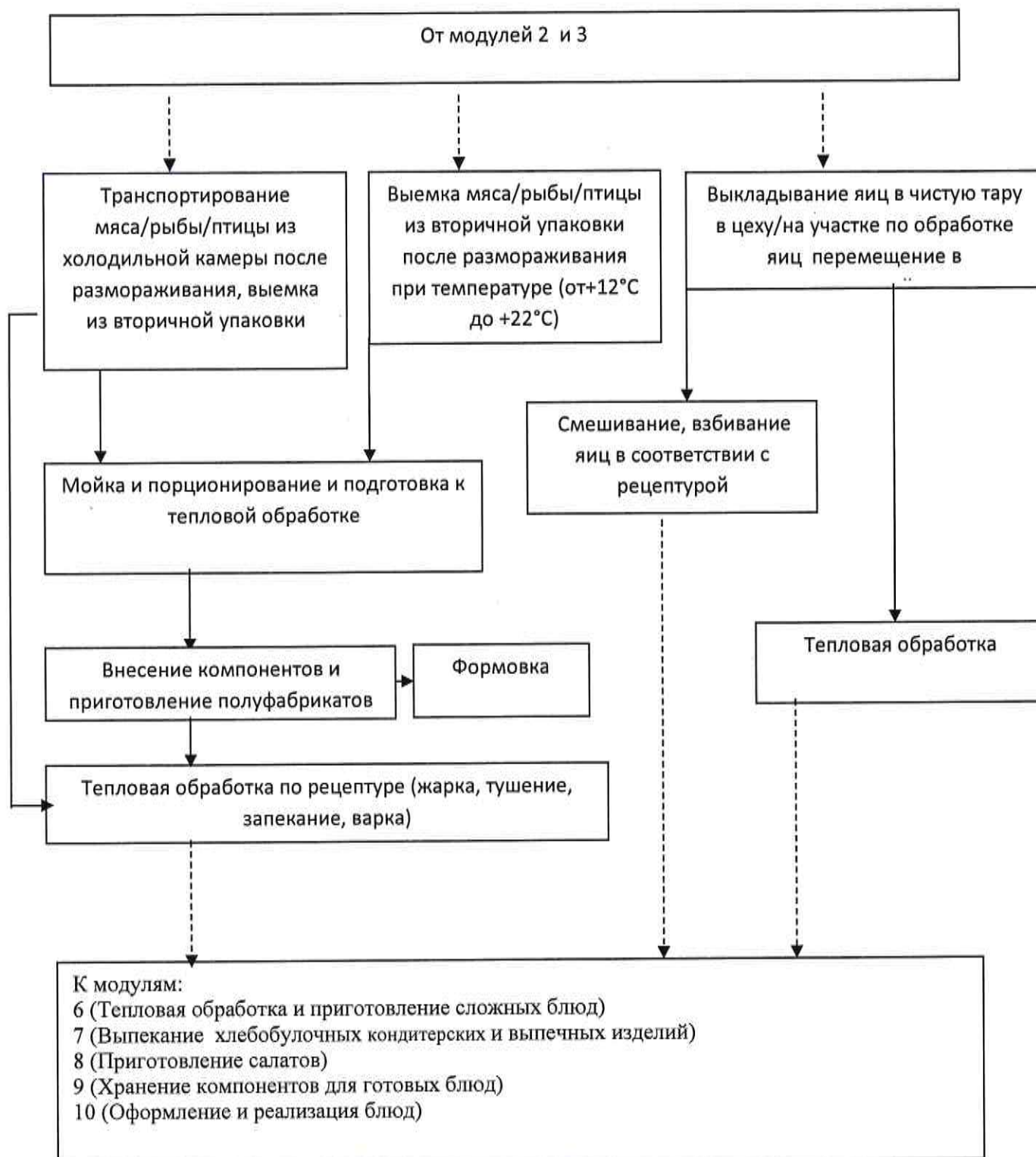
АО«Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись 
		Разработан: Голиницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации		Дата введения:	09.02.2015г.
		Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница 56

Модуль 3. Вскрытие упаковки, дозирование и предварительная обработка сыпучих продуктов, бакалеи, яиц



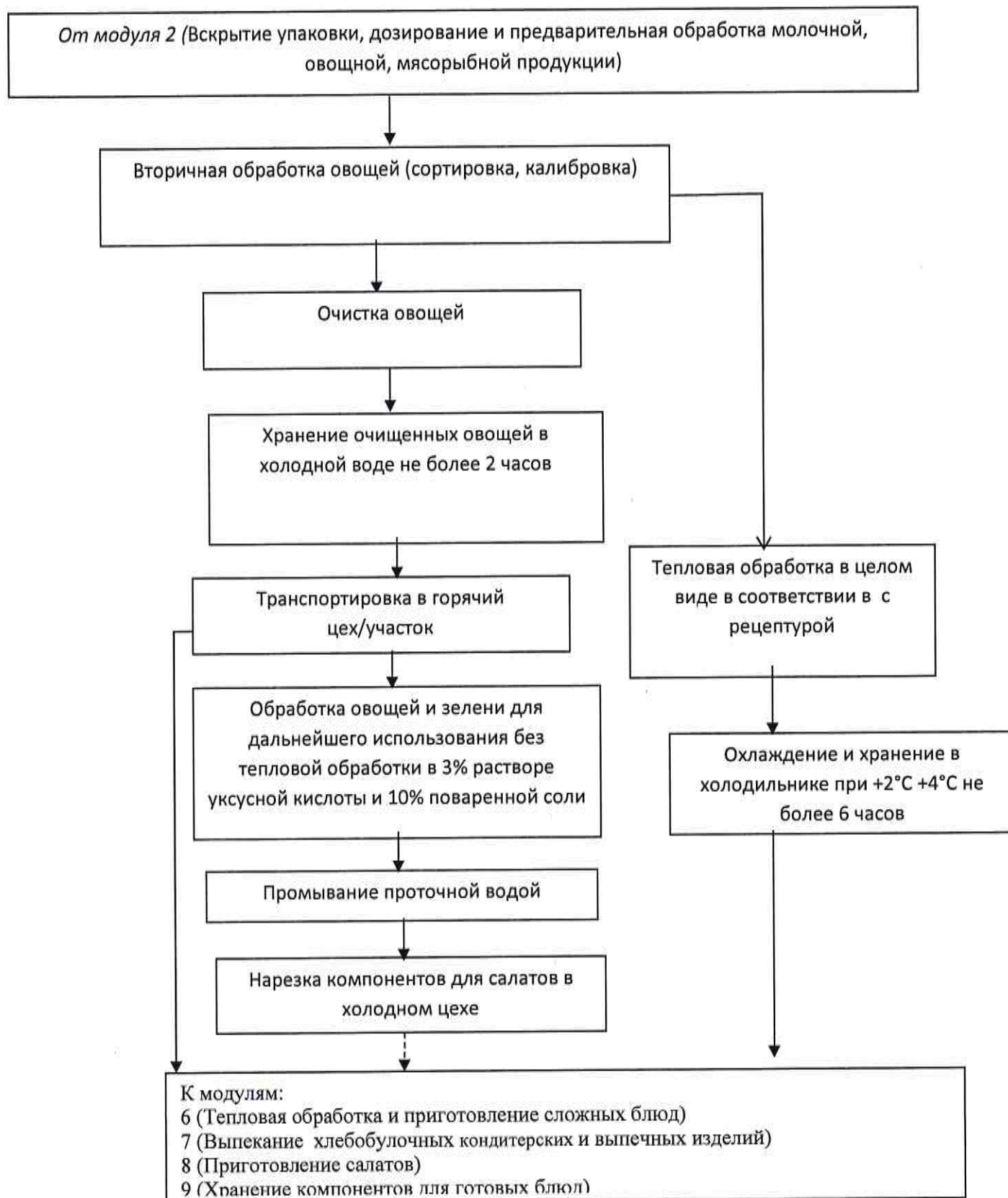
АО«Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голиницкая Ю.С.	подпись 
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	57

Модуль 4. Тепловая обработка мяса/рыбы/яиц/птицы



АО«Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись 
			Разработан: Голиницкая Ю.С.	
Стандарт организации			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	58

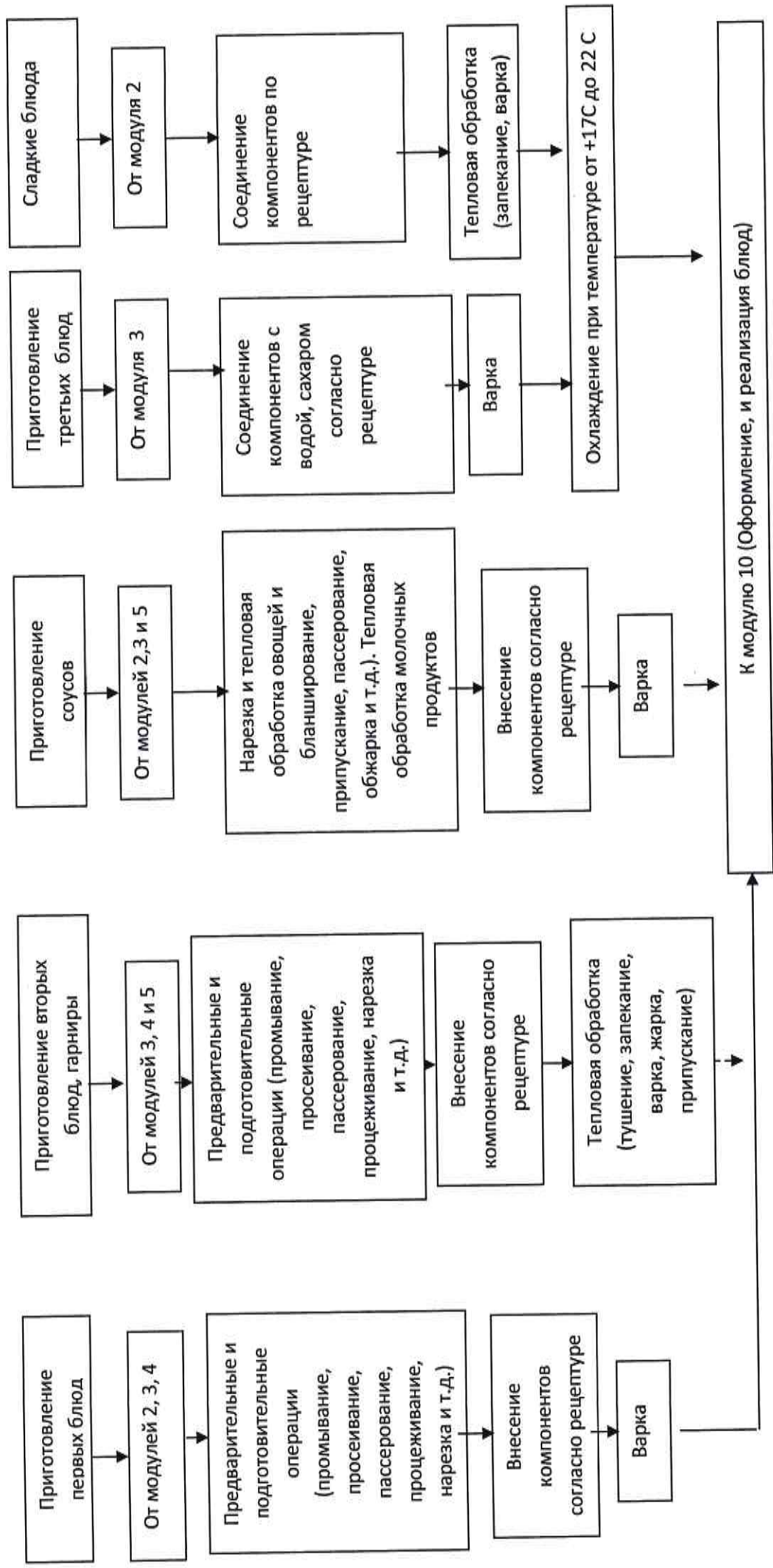
Модуль 5. Тепловая обработка овощей



[Handwritten signature]

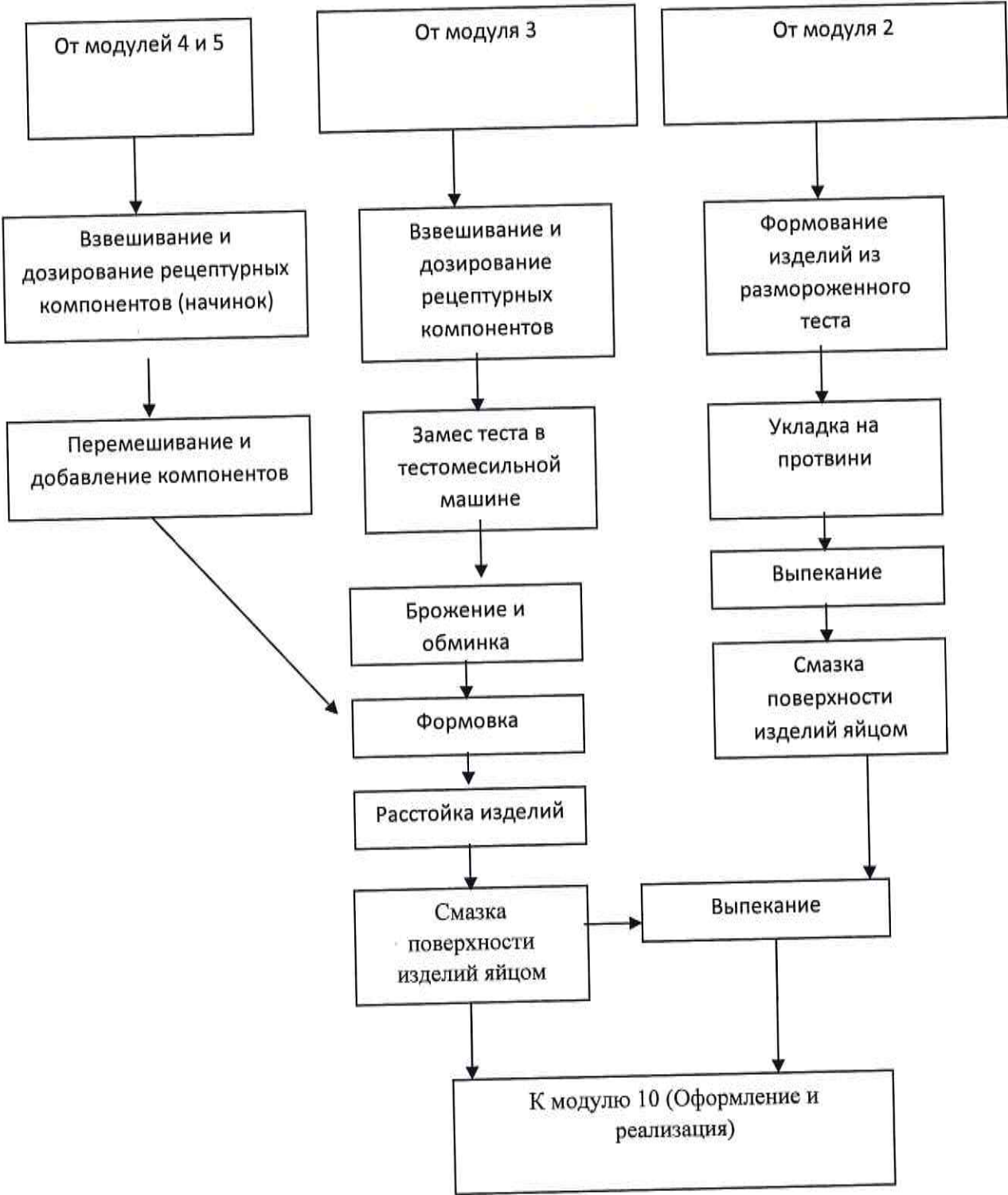
АО «Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
	Стандарт организации		Разработан: Голеницкая Ю.С.	подпись
№ документа	ППК 06.2024		Дата введения: 09.02.2015г.	
	Версия: 06		Дата пересмотра: 20.06.2024г.	
			Страница	59

Модуль 6. Тепловая обработка и приготовление сложных блюд – первых, вторых, соусов, супов, третьих и сладких блюд.



АО«Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
		Разработан: Голыпицкая Ю.С.	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	09.02.2015г.
		Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница
			60

Модуль 7. Выпекание хлебобулочных кондитерских и выпечных изделий.



АО«Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
		Разработан: Голиницкая Ю.С.	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	09.02.2015г.
		Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница
			61

Модуль 8. Приготовление салатов.

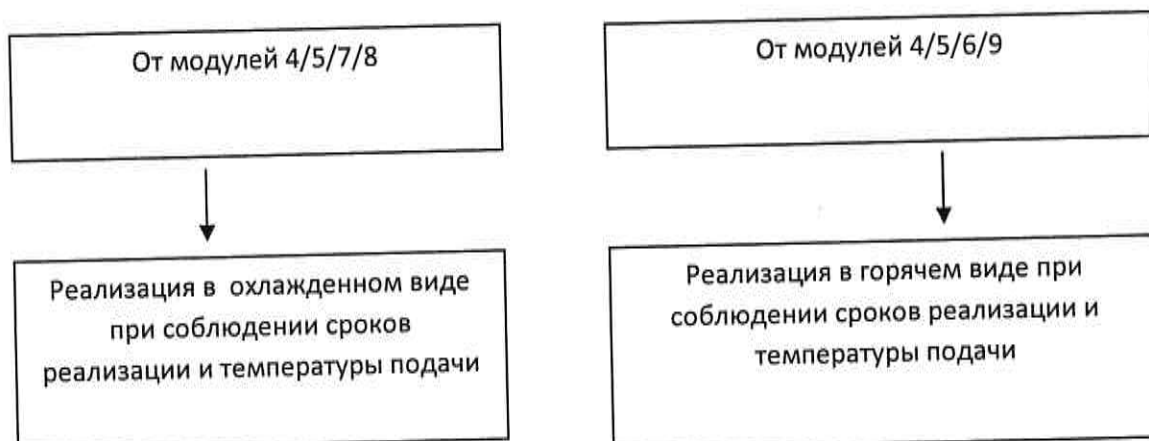


АО«Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
		Разработан: Голиницкая Ю.С.	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	09.02.2015г.
		Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница
			62

Модуль 9. Хранение компонентов для готовых блюд.



Модуль 10. Оформление и реализация блюд



Перечень технологического оборудования

АО«Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден:	подпись
			Жданова Е.Е.	
			Разработан:	подпись
		Стандарт организации	Голыническая Ю.С.	
			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	
			63	

Наименование учреждения	Оборудование			
	Механическое	Не механическое	Тепловое	Холодильное
Образовательные учреждения с полным технологическим циклом				
Обязательное оборудование торгово - технологическое и холодильное	Универсальный привод Картофелечистка Овощерезка Электрическая мясорубка Тестомесильная машина Посудомоечная машина Хлеборезка	Производственные столы Стеллажи Весы Раковины для мытья рук Металлические табуреты Подтоварники Производственные ванны Моечные ванны	Электрическая плита Электрическая сковорода Жарочный шкаф Электрический котел (кипятильник) Мармит	Морозильная камера (-18 C) Холодильная камера (+2+6 C) Холодильный шкаф (+2+6 C) Охлаждаемая витрина (+2+6 C)
Дополнительное оборудование торгово - технологическое и холодильное	Мукопросеиватель Слайсер Магнитоуловитель	-	Пароконвектомат Конвектомат Шкаф для расстойки Пекарский шкаф Печи СВЧ Стерилизатор для ножей и приборов Термостат для горячих напитков	Холодильная камера для хранения отходов
Комбинат школьного питания № 1 ул. Генерала Симоняка д.9				
Столовая	Мясорубка МИМ-600 Картофелечистка МОК-300 Овощерезка ГАММА-5 Посудомоечная машина FI-48; Слайсер Протирочная машина МПР-350 Овощерезка CL-30	Производственные столы Стеллажи Весы Раковины для мытья рук Металлические табуреты Подтоварники Производственные ванны Моечные ванны	Эл.плита 4-х конфорочная с духовкой Эл.плита 2-х конфорочная Эл.кипятильник КНЭ-100 Фритюрница Линия раздачи ДАНА	Холодильный шкаф ШХ-0.7 Холодильный шкаф ШХ-1.12 Холодильный шкаф ШХ-0.5 Сплит- система на низкотемперат камеру Сплит -система на среднетемперат камеру Холодильный агрегат на

АО «Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
	Стандарт организации		Разработан: Голыникова Ю.С.	подпись
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
			Страница	64

	Кассовый аппарат			среднетемперат камеру Низкотемпературный ларь
Хлебо-булочный цех	Тестомесильная машина ТМ-100	Производственные столы	Расстоечный шкаф	Холодильная камера КХ-6
	Тестомесильная машина ТМ-140	Стеллажи	Печь ротационная (Италия)	Низкотемпературный ларь
	Тестоизмельчающая машина	Весы	Водонагреватель	
	Овощерезка МПР-350	Раковина для мытья рук	Эл.плита ПЭ-0.17	
		Подтоварники		
Кондитерский цех	Тестомесильная машина ТММ-1М	Производственная ванна	Кондитерская печь ротационная	Сплит -система на среднетемперат.камеру
	Взбивальная машина МВ-60	Производственные столы	Конвекционная печь UNOX SpA	
	Взбивальная машина (Таиланд)	Стеллажи	Эл.плита ПЭ-0.17	
	Тестораскаточная машина	Весы	Эл.кипятильник КНЭ-100	
		Раковина для мытья рук		
Магазин	Миксер	Подтоварники		
		Производственная ванна		
		Раковина для мытья рук		Низкотемпературный ларь
		Кассовый аппарат	-	Холодильный шкаф (400л)
		Эл.весы		Холодильный прилавок
Кафе		Стеллажи		
		Прилавок	Кофе-машина	Холодильный шкаф
		Кассовый аппарат		Низкотемпературный ларь
		Раковина для мытья рук		
		Стол и стулья для посетителей		
Комбинат школьного питания №2 пр. Маршала Жукова д.60				
Производство	Слайсер	Производственные столы	Эл.плита ПЭ-0.51;	Холодильная камера КХ-6
	Тестомесильная машина ТММ-1	Стеллажи	Эл.сковорода СЭСМ-0	Холодильный шкаф ШХ-0.7
	Посудомоечная машина	Весы	Пекарский шкаф ЭШ-3М	Низкотемпературный ларь
	Картофелеочистка МОК-300	Раковины для мытья рук	Пекарский шкаф ЭШ-3М	
	Овощерезка СЛ-50	Металлические табуреты	Эл.котел КПЭ-160	
Кондитерский	Мясорубка МИМ-600	Подтоварники	Водонагреватель	
		Производственные ванны		
		Моечные ванны		
	Взбивальная машина (Таиланд)	Производственные столы	Печь кондитерская ротационная	Холодильный шкаф ШХ-0.7

АО«Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
		Разработан: Голынникова Ю.С.	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	09.02.2015г.
		Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница
			65

цех	Взбивальная машина НХ-40/60 Тестомесильная машина ТМ-140	Стеллажи Весы Раковины для мытья рук Металлические табуреты Подготовники Производственные ванны Моечные ванны	Расстоечный шкаф Водонагреватель Плита 2-х конфорочная	Низкотемпературный ларь
Кладовая	-	Ларь Тележки грузовые Тележка гидравлическая Эл. весы Подготовники Раковины для мытья рук Стеллажи	-	Слит-система на н/температ камеру Слит-система на средне/температ камеру Холодильная камера среднетемпературная 7 шт. Холодильная камера низкотемпературная 3 шт. Ларь низкотемпературный 2 шт.

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	Подпись
Стандарт организации		Разработан: Голенищев Ю.С.		Дата введения: 09.02.2015г.	Подпись
№ документа		Версия: 06		Дата пересмотра: 20.06.2024г.	Подпись
ППК 06.2024		Страница		66	

Общий перечень опасных факторов на производстве и их характеристика

Приложение 5

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
Физические опасные факторы			
1	Личные вещи	Путовники, серьги, мелкие личные вещи	Нарушение товарного (внешнего) вида продукции.
2	Осколки стекла	Окна, лампы, настенные часы, очки, бактерицидные лампы. Может присутствовать в сырье или попасть в продукцию в процессе производства.	При попадании в готовую продукцию посторонних предметов тяжесть последствий различна и зависит от степени опасности попавшего предмета (например: порезы, кровотечения, сломанные зубы, нарушения дыхания).
3	Человеческий фактор	Волосы, ногти, эпителий.	Тяжесть последствий - от легкой до критической.
4	Упаковочный материал, мешок, банка	Скотч, инородные включения в упаковке, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.	
5	Вспомогательные материалы (пластик)	Тара, совки, ведра.	
6	Элементы технического оснащения (оборудование)	Мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты)	
7	Посторонние предметы (дерево, камни, металлы)	Дерево - может присутствовать в сырье или попасть в продукцию в процессе производства (например: паллеты, строительные материалы, инструменты, используемые персоналом). Камни - могут присутствовать в сырье или попасть в продукцию в процессе производства (строительные материалы, почва). Металлы - может присутствовать в сырье или попасть в продукцию в процессе производства (сколы с оборудования, провода, личные вещи персонала).	
8	Пыль, прыгуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Могут попасть на производственные участки через открытые двери, окна, с сырьем, тарой, упаковочными материалами.	

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
Стандарт организации		Разработан: Голынищев Ю.С.		подпись	
№ документа		Версия: 06		Дата введения: 09.02.2015г.	
ППК 06.2024		Страница		Дата пересмотра: 20.06.2024г.	
				67	

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
9	Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Могут попасть вместе с зерном, крупой, мукой при неудовлетворительном входном контроле	
10	Пыль	Является механическим загрязнением и переносчиком сапрофитной микрофлоры (возбудителей порчи, спор плесеней)	
Химические опасные факторы			
1	Остатки моющих и дезинфицирующих средств	«Ника-2», «Ди-хлор», «Жавель-Таб», «Жавель-Клейд», «Пероксин-плюс», «Прогресс»,	Поступление с пищей предельно допустимых остаточных количеств моющих и дезинфицирующих веществ не приводит к острым отравлениям.
2	Пестициды	Гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры); ДДТ и метаболиты; гептахлор, алдрин. Пестициды - химические средства защиты растений. Определенные пестициды, например ДДТ, имеют тенденцию накапливаться в живых организмах, вызывая генетические изменения. Допустимый уровень в продуктах : Гексахлорциклопексан (-изомеры) - 01мг/кг, ДДТ и его метаболиты — 0,1мг/кг.	Поступление с пищей предельно допустимых остаточных количеств пестицидов не приводит к острым отравлениям. В то же время существует опасность через пищевые цепи влияния пестицидов на здоровье человека и его наследственность Потребление продукции с высоким содержанием пестицидов является причиной острых отравлений и гибели людей. <i>Тяжесть последствий - от легкой до критической</i>
3	N-нитрозамины	Относятся к сильнейшим из известных канцерогенов, образующихся в результате взаимодействия нитритов со вторичными и третичными аминами. N-нитрозамины способны образовываться из нитритов или нитратов, аминов или других веществ, содержащих аминогруппу. Нитраты с помощью бактерий и ферментов восстанавливаются в нитриты. Нитриты, реагируя с аминами, которые являются промежуточными веществами метаболизма белков, образуют N-нитрозамины. По действующим гигиеническим нормативам допустимый уровень суммарного содержания НДМА и НДЗА в зерне не должен превышать 0,015 мг/кг, в мясе и мясных продуктах — 0,002 мг/кг, в рыбе и рыбных продуктах — 0,003 мг/кг.	Канцерогенный эффект проявляется при действии чрезвычайно низких доз — 0,075 мг/кг массы тела. Для предотвращения образования N-нитрозо соединений в онизме человека необходимо снижать содержание нитратов и нитритов в пищевых продуктах. Существенного снижения синтеза нитрозо соединений можно достичь при добавлении к пищевым продуктам аскорбиновой или из аскорбиновой кислоты либо их натриевых солей. Поступление с пищей предельно допустимых остаточных количеств нитрозаминов не приводит к острым отравлениям. В то же время существует опасность через пищевые цепи влияния нитрозаминов на здоровье человека и его наследственность. Потребление продукции с высоким содержанием нитрозаминов является причиной острых отравлений. <i>Тяжесть последствий - от легкой до критической</i>

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жуланова Е.Е.	
Стандарт организации		Разработан: Голинникова Ю.С.		Должность: 	
№ документа		ППК 06.2024		Дата введения: 09.02.2015г.	
Версия: 06		Сраница		Дата пересмотра: 20.06.2024г.	
				68	

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
4	Многотвердые ароматические углеводороды. антрацен, бензантрацен, фенантрен, флуорен, пирен, бенз(а)пирен, хризен	Являются канцерогенными веществами обнаруживаются в воде, воздухе, табачном и котильном дыме, пищевых продуктах, выхлопных газах, при неполном сгорании топлива. Канцерогенные углеводороды в пищевые продукты попадают в основном при копчении, а также при термической обработке мяса. Загрязнение почвы бенз(а)пиреном можно считать индикатором общего загрязнения окружающей среды вследствие возрастающего загрязнения воздуха, так как накапливаемый в почве бенз(а)пирен может переходить из корневой системы в растения. Канцерогенные вещества могут загрязнять пищевые продукты и через воду. Другой источник загрязнения продуктов канцерогенными веществами углеводородной природы — упаковочные материалы. Например, канцерогенные вещества могут переходить в молоко из пакетов, покрытых парафином, или в сливочное масло из оберточной бумаги. Допустимые уровни содержания бенз(а)пирена в зерне, в копченых мясных и рыбных продуктах не должны превышать 0,001 мг/кг.	Бенз(а)пирен, попадает в организм человека продуктами питания, Содержание бенз(а)пирена в зерне, свежих плодах и овощах в значительной степени зависит и от места их произрастания. Содержание канцерогенных углеводородов можно снизить термической обработкой. Нагревание жиров до 220 °C не вызывает образования канцерогенных углеводородов. Мытье плодов и овощей позволяет вместе с пылью удалить до 20 % полициклических ароматических углеводородов. Санитарными правилами и нормами введено нормирование бенз(а)пирена в зерне, в копченых мясных и рыбных продуктах. Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продовольственном сырье и пищевых продуктах, предназначенных для детского и диетического питания. Потребление продукции с высоким содержанием <i>Многотвердых ароматических углеводородов</i> является причиной острых отравлений
5	Диоксины	Являются кумулятивными ядами и относятся к группе опасных <u>ксенобиотиков</u> . В организм человека диоксины проникают несколькими путями: 90 процентов — с водой и пищей через желудочно-кишечный тракт, остальные 10 процентов — с воздухом и пылью через легкие и кожу. Эти вещества циркулируют в крови, откладываясь в жировой ткани и липидах всех без исключения клеток организма. Допустимая суточная доза диоксинов для человека составляет 10 нг/кг. В основных пищевых продуктах установлен норматив для диоксинов на уровне от 0,75 до 4 нг/кг (в пересчете на жир). В ряде продуктов их содержание не допускается (в пределах обнаружения существующих методов).	<i>Тяжесть последствий - от легкой до критической</i> Диоксины нарушают функции печени, что сопровождается накоплением в клетках токсических продуктов, нарушением обмена веществ, подавлением функций некоторых систем организма. Специфическим заболеванием, сопровождающим отравление диоксином, является хлоракне. Оно сопровождается ороговением кожи, нарушением пигментации, изменением порфиринового обмена в организме, избыточной волосатостью. При небольших поражениях локальные потемнения кожи наблюдаются под глазами и за ушами. При сильных поражениях лицо белото человека становится похожим на лицо негра. Специфические средства профилактики и лечения этого заболевания отсутствуют. Клинические признаки даже острого отравления диоксинами развиваются спустя продолжительное время после контакта с ядом (несколько недель). При отравлении сначала преобладают симптомы общей интоксикации, после чего присоединяются симптомы поражения различных органов и тканей (прежде всего

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
Стандарт организации		Разработан: Голынецкая Ю.С.		подпись	
№ документа		ППК 06.2024		Дата введения: 09.02.2015г.	
		Версия: 06		Дата пересмотра: 20.06.2024г.	
		Страница		69	

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
6	Микотоксины	Микотоксины – это ядовитые вещества, которые вырабатываются грибами, накапливаются в пищевых продуктах. Токсические вещества грибов называются микотоксинами.	печени), могут развиваться отеки. При несмертельных отравлениях лечение проходит в течение 10-25 лет. <u>Тяжесть последствий</u> - от легкой до критической
6.1	Меламин	Сам по себе меламин приводит к образованию камней в мочевом пузыре, в сочетании с циануровой кислотой, которая тоже может присутствовать в порошке меламин, меламин может образовывать кристаллы, которые приводят к образованию камней в почках. При этом тормозится выработка мочи, приводя к почечной недостаточности, и в некоторых случаях, к смерти. При определенном стечении обстоятельств, меламин оказывает даже канцерогенное воздействие, что было определено опытами на животных, но чтобы утверждать, что было онкологический риск и для человека, доказательств недостаточно.	Признаки острого отравления меламином: раздражительность, возбудимость, кровь в моче, олигурия, анурез, признаки почечной инфекции, высокое кровяное давление. <u>Тяжесть последствий</u> - от легкой до критической
6.2.	Охратоксин А	Синтезируется плесневыми грибами рода <i>Aspergillus</i> и <i>Penicillium</i> . Это наиболее опасный для здоровья представитель данной группы токсичных веществ. Зараженно охратоксином А продукты питания подвергаются горадо чаще, чем другими видами микотоксинов. Условия для его появления созданы заплесневелые продукты. Данным токсином наиболее часто заражаются крупы и зерновые продукты, хлеб, вино, сушеный виноград, кофе.	Охратоксин А оказывает нефротоксическое, тератогенное, иммунодепрессивное воздействие. Особенно опасен этот вид микотоксинов для детского онкоза. <u>Тяжесть последствий</u> - от легкой до критической
6.3.	Т-2 токсин	Т-2-токсин продуцируют грибы <i>Fusarium triseptatum</i> , <i>F. roseum</i> , <i>F. solani</i> , <i>F. sporotrichioides</i> . Клинические признаки. Заболевания протекает в острой, подострой и хронической формах. При острой форме у свиней появляется угнетение, обильная слювация, возможна рвота. Животные лежат на боку. В дальнейшем наступает диарея, атасия. Животные гибнут через 15-20 часов после скармливания им корма, содержащего токсин.	Токсичность заключается в развитии тяжелого гиперэстрогенизма у домашнего скота и мутагенном действии на онкоза человека <u>Тяжесть последствий</u> - от легкой до средней
6.4.	Зеараленон	Продуцируется микроскопическими грибами рода <i>Fusarium</i> . Максимальное токсикообразование наблюдается при культивировании на зерновых субстратах (рис, пшеница, кукуруза). При этом инкубация проводится в 2 этапа: сначала 2 недели при 22 – 25°С, а затем 8 недель	Токсичность зеараленона заключается в развитии тяжелого гиперэстрогенизма у домашнего скота и мутагенном действии на онкоза человека. <u>Степень тяжести</u> : от легкой до тяжелой

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Стандарт организации		Утвержден: Жданова Е.Е.	Подпись: 
№ документа		Версия: 06	Дата введения: 09.02.2015г.
ППК 06.2024		Страница	Дата пересмотра: 20.06.2024г.
			70

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
6.5.	Афлатоксин В1 афлатоксин М1	Пищевое отравление, возникающее при употреблении пищевых продуктов, содержащих <i>афлатоксины (АТ)</i>. Главными продуцентами афлатоксинов являются плесневые грибы <i>Aspergillus flavus</i> и <i>Aspergillus parasiticus</i>. Афлатоксины термостабильны и практически не разрушаются при обычной технологической и кулинарной обработке. Афлатоксины выявлены в ряде злаковых культур, а также в бобовых и масличных культурах, зернах какао и кофе, в чае, молоке, мясе и др. С зараженным кормом афлатоксины поступают в организм животных и их остаточное количество обнаруживается в мясе, молоке, яйцах. Основные меры профилактики афлатоксикозов - правильное хранение зерна, предупреждение плесневения продуктов питания, систематический контроль продуктов и кормов на загрязнение афлатоксинами	Афлатоксины обладают сильным гепатотоксическим и гепатоканцерогенным действием - они вызывают первичный рак печени. <i>Степень тяжести: от легкого до тяжелого</i>
6.6.	<u>Патупин</u>	Опасный микотоксин, продуцентами которого являются различные виды микроскопических грибов рода <i>Penicillium</i> и <i>Aspergillus</i>, однако наиболее часто продуцентами патупина являются грибы <i>Penicillium ratatum</i> и <i>Penicillium expansum</i>. Токсикообразование наблюдается при температуре 21-30°С. Патупин обнаруживается в яблоках, грушах, и др. косточковых фруктах и ягодах, а так же в соках и шоре. Патупин концентрируется в основном в подгнившей части яблока, в отличие от томатов, где он распределяется равномерно по всей ткани. Цитрусовые и некоторые овощные культуры, такие как картофель, лук, редис, редька, баклажаны, тыква, хрен обладают естественной устойчивостью к заражению грибами, продуцирующими патупин.	Патупин оказывает мутагенное действие на организм человека и животного - изменение генетической информации, тератогенные - приводящие к появлению уродств и отклонениям в развитии плода, и некротическое действие, вызывая гибель клеток. Он обнаруживается в испорченных фруктах, овощах, ягодах и продуктах их переработки - соках, джемах, компотах. Наиболее часто патупином поражаются яблоки, где содержание токсина может достигать до 17,5 мг/кг. ППК патупина в фруктовых и овощных соках, шоре не более 0,05 мг/кг, в продуктах детского питания и диетического питания - не допускается. <i>Степень тяжести: от легкого до тяжелого</i>
6.7.	Гистамин	Биологически активное вещество, участвующее в регуляции многих функций организма и являющееся одним из главных факторов в развитии некоторых патологических состояний - в частности, аллергических реакций. Синтезируется из гистидина - одной из аминокислот, которая является составным компонентом белка	Спазм гладкой (непроизвольной) мускулатуры в бронхах и кишечнике (это проявляется, соответственно, болями в животе, диареей, нарушением дыхания). Выделение из надпочечников «стрессового» гормона адреналина, который повышает артериальное давление и учащает

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
Стандарт организации		ГОСТ Р 52070-2016		Разработан: Голынецкая Ю.С.	подпись
№ документа		ППК 06.2024		Дата введения: 09.02.2015г.	подпись
		Версия: 06		Дата пересмотра: 20.06.2024г.	подпись
				Страница	71

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
7	Перекисное и кислородное число	Показатели окислительной порчи	сердцебиение. Усиление выработки пищеварительных соков и секреции слизи в бронхах и носовой полости. Воздействие на сосуды проявляется сужением крупных и расширением мелких кровеносных путей, повышением проницаемости капиллярной сети. Следствие – отек слизистой дыхательных путей, гиперемия кожи, появление на ней папулезной (узелковой) сыпи, падение давления, головная боль. Гистамин в крови в больших количествах может вызвать анафилактический шок, при котором развиваются судороги, потеря сознания, рвота на фоне резкого падения давления. Данное состояние опасно для жизни и требует неотложной помощи. <i>Степень тяжести: от легкого до тяжелого</i>
8	Радионуклиды	Цезий -137 (допустимый уровень - до 160Бк/кг), стронций-90 (допустимый уровень - до 200Бк/кг); Загрязнение радиоактивными веществами происходит от космического излучения, естественных радионуклидов, содержащихся в земле, воде, искусственных радионуклидов (радиоактивные отходы).	Радионуклиды (стронция 90) способны мигрировать по пищевым цепям, накапливаясь в органах и тканях, повлечь хроническому облучению костный мозг и костную ткань, повышая риск злокачественных новообразований. Заболевания: лейкомия, рак, опухоли, наследственные дефекты. <i>Степень тяжести зависит от дозы и времени облучения</i> Облучение может вызвать повреждения от незначительных, не дающих клинической картины, до смертельных
9	Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть,	Свинец (при выработке консервов основным источником поступления свинца является консервная жестяная банка. Мышьяк (встречается в почве, питьевой воде, применяется в сельском хозяйстве в качестве пестицидов. кадмий (встречается в почве, питьевой воде, воздухе, растительной пище, таре. ртуть (широко применяется в промышленности, сельском хозяйстве, выделяется при сгорании угля, нефти, естественного процесса испарения из земной коры и океанов.	В высоких дозах оказывают токсическое действие Свинец: токсически действует на 4 системы онов: кроветворную (анемия), нервную (энцефалопатия, снижение умственных способностей и агрессивное поведение), желудочно-кишечную (расстройство), почечную (нефропатия). Мышьяк: вызывает острые и хронические отравления (потери аппетита и снижение веса, гастро-кишечные расстройства, периферийные неврозы) Кадмий: один из самых опасных токсикантов внешней среды. Симптомы - поражение почек и нервной системы с последующим возникновением острых костных болей.

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
Стандарт организации		ГОДНИЦКАЯ Ю.С.		Разработан:	подпись
№ документа		Версия: 06		Дата введения:	09.02.2015г.
ППК 06.2024		Страница		Дата пересмотра:	20.06.2024г.
					73

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		Люпиновая мука	Используется для выпечки. Степень тяжести от легкой до тяжелой. Доза измеряется от 265 до 1000 мг.
		Мускусный протенин – тропомиозин в моллосках. Является частью переработанных продуктов, таких как супы и соусы, а также содержится в крабовых палочках.	Степень тяжести от легкой до тяжелой.
11	Загрязнение смазочными материалами	При обильной смазке возможно загрязнение продукции	Поступление с пищей смазочных материалов, используемых в пищевой промышленности может привести к острому отравлениям.
Биологические опасные факторы			
1	КМАФАнМ, КОЕ/г.	Санитарно-показательные м/о. 1. Основное и вспомогательное сырье. Превышение допустимых пределов приводит к порче основного сырья, опасность развития патогенной микрофлоры. 2. Готовая продукция: Превышение допустимых пределов указывает на исходное высокое обсеменение сырья.	1. Пищевые токсиконинфекции. Тяжесть последствий - легкая / средней тяжести. Воспалительный процесс желудочно-кишечного тракта после употребления пищевых продуктов, содержащих живые микроорганизмы в большом количестве (не менее 10^4 - 10^5 КОЕ Х1г).
2	БГКП (коли-формы) E.coli	Санитарно-показательные микроорганизмы. 1. При контроле качества мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря, спецодежды и рук работников. Наличие указывает на несоблюдение санитарно-гигиенических режимов. 2. Основное и вспомогательное сырье. 3. Готовая продукция	1. Пищевые токсиконинфекции. Тяжесть последствий - легкая / средней тяжести. Воспалительный процесс желудочно-кишечного тракта после употребления пищевых продуктов, содержащих энтеропатогенные штаммы. Относятся к условно-патогенным. При определенных условиях приобретают патогенные свойства.
3	Дрожжи, плесени	Широко распространены во внешней среде. Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.	Возбудители дрожжевого брожения. Накопление вызывает изменение органолептических показателей, закисание (порчу) продукта.
4	Сульфитредуцирующие клостридии		Степень тяжести: пищевые микотоксикозы
4.1.	C. perfringens	Широко распространены в окружающей среде, часто обнаруживаются в кишечнике человека, многих домашних и диких животных. Споры	Распространенная форма при бактериальном отравлении C. perfringens характеризуется интенсивными спазмами желудка и

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
Стандарт организации		Разработан: Голыницкая Ю.С.		подпись	подпись
№ документа		Версия: 06		Дата введения: 09.02.2015г.	подпись
				Дата пересмотра: 20.06.2024г.	подпись
				Страница	74

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
4.2.	Clostridium botulinum	сохраняются в почве, донных осадках в районах, подверженных фекальному загрязнению. Споры термостойчивы и сохраняют жизнеспособность при обычном приготовлении пищи..	диарей. Симптомы проявляются спустя 8-22 ч после употребления продуктов, содержащих большое количество бактерий <i>C. botulinum</i>, продуцирующие токсины, вызывающие пищевые отравления. Отдельные симптомы болезни могут сохраняться у больных на протяжении 1-2 недель. Отмечено несколько смертельных исходов из-за обезвоживания организма и других осложнений. В редких случаях инфицирование также приводит к некротическому энтериту. Смертность от некротического энтерита в результате отравления вызвана некрозом кишечника. Инфекционная доза, как правило, превышает 10^8 вегетативных клеток. Токсинообразование связано с процессом споруляции бактерий в желудочно-кишечном тракте. Ботулизм возникает под действием нейротоксина, вырабатываемого возбудителем. Этот экзотоксин ядовит: смертельной дозой для человека является 0,35 мг сухого токсина. В целях профилактики ботулизма всем здоровым людям, потреблявшим подозрительный продукт, вводят внутримышечно сыворотку каждого из этих типов. Начальные клинические проявления ботулизма разнообразны. В большинстве случаев ранние симптомы этой болезни типичны для желудочно-кишечных заболеваний и включают недомогание, общую слабость, головную боль, тошноту, рвоту, понос. Через несколько часов после начала заболевания начинают преобладать нервно-паралитические явления, отмечается расстройство зрения (расширенные и неподвижные зрачки, ослабленный рефлекс на свет и др.). В дальнейшем наступает паралич мягкого неба, языка, глотки, гортани, нарушается акт жевания и глотания, появляется расстройство речи и др. Смерть наступает обычно от дыхательной недостаточности при ясном сознании. Летальность составляет в среднем 20 %. При отсутствии лечения смертность может достигать 67 %. Симптомы болезни появляются через 2 ч. Чем короче инкубационный период, тем тяжелее протекает заболевание. В продуктах с плотной консистенцией накопление токсина может наблюдаться в отдельных местах в результате создавшихся

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	
Стандарт организации		Разработан: Голыникова Ю.С.		Модифицирован: 09.02.2015г.	
№ документа		ПШК 06.2024		Дата введения: 20.06.2024г.	
Версия: 06		Страница		75	

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		прорастания спор и размножения вегетативных форм, образования токсина в готовом консервируемом продукте. Консервированные продукты с признаком бомбажа не допускаются к реализации.	анаэробных условий, способствующих размножению возбудителя. <i>Степень тяжести: от легкого до летального исхода</i>
5.	V.сereus	Vacillus cereus является условно патогенным микроорганизмом, который вызывает у человека спорадические пищевые отравления. В сырье допускается не более 100 клеток/г, в консервах присутствие Vacillus cereus не допускается. В стерилизованных мясных консервах при соблюдении установленных технологических режимов, клетки этой бактерии отсутствуют. Когда в консервированном продукте остаются жизнеспособные споры, то в условиях хранения консервов при 20°С может отмечаться размножение возбудителя. На поверхности продукта при этом появляется налет серого цвета, изменяются его запах и консистенция. Во всех случаях интенсивному накоплению бактерий и стимуляции токсинообразования способствует нарушение температурных условий и сроков хранения готовых к употреблению блюд и скоропортящихся продуктов. При этом интенсивное размножение Vacillus cereus в таких продуктах происходит при температуре выше 15°С.	Пищевые токсикoinфекции проявляются при употреблении в пищу продукта, содержащего большое количество живых клеток Vacillus cereus, продуцирующих энтеротоксины. Пищевые токсикoinфекции возникают в случаях, когда живые микроорганизмы вследствие различных санитарных и технологических нарушений при приготовлении, хранении и реализации пищевых продуктов, попав в них, начинают интенсивно размножаться и при приеме пищи попадают в организм человека в больших количествах. Инкубационный период у больного колеблется от 3-4 до 10-16 ч. Болезнь возникает внезапно, сопровождается рвотой и острой диареей. <i>Степень тяжести: от легкого до тяжелого</i>
6.	Pseudomonas aeruginosa	Обнаружение в объектах окружающей среды сигнализирует одновременно об эпидемическом (как патоген) и санитарном (как индикатор биологического загрязнения) неблагополучии.	<i>Степень тяжести: от легкого до тяжелого</i>
7.	Бактерии рода Enterococcus	Все виды и варианты энтерококков имеют санитарно-показательное значение и отвечают целому ряду требований, предъявляемых к санитарно-показательным микроорганизмам. Энтерококки постоянно обитают в кишечнике человека несмотря на то, что в естественном отношении их меньше, чем кишечных палочек. Энтерококки не проявляют выраженной изменчивости и не имеют аналогов во внешней среде, что облегчает их распознавание.	Пищевые токсикoinфекции. Энтерококки вызывают пищевые отравления и кишечные дисбактериозы. <i>Тяжесть последствий - легкая / средней тяжести</i>
8.	B. subtilis B.р.утуха	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы. Показатель пищевой стерильности консервов	Пищевые токсикoinфекции. <i>Тяжесть последствий - легкая / средней тяжести</i>

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
Стандарт организации		Разработан: Поленицкий Ю.С.		подпись	
№ документа		Версия: 06		Дата введения: 09.02.2015г.	
				Дата пересмотра: 20.06.2024г.	
				Страница	76

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
9	Сальмонеллы	Патогенные м/о. Источники заражения человек, животные, птицы особенно водоплавающие. Возбудитель пищевой токсикоинфекции. Источники заражения для человека: больные животные и птицы. Сальмонеллы имеют высокую степень патогенности в незначительной дозе, активно размножаются, подавляя защитные силы организма. Устойчивы к низким температурам. Сальмонеллы довольно устойчивы во внешней среде, хорошо переносят низкие температуры, большие концентрации хлорида натрия и кислот, копчение. Выживают в воде и на различных предметах при комнатной температуре до 45—90 дней. Сравнительно долго могут находиться в жизнедеятельном состоянии в пищевых продуктах: в соленом мясе—2—3 мес, в молоке—2—40 дней, в кефире—от 40 дней до 10 мес, в сливочном масле—90 дней, в куриных яйцах—до 3 недель и на фруктах и ягодах—1—2 недели. При комнатной температуре сальмонеллы быстро размножаются в продуктах, не изменяя их органолептических свойств. Сальмонеллы не образуют спор и поэтому относительно быстро погибают при температуре 60 °С через 1 ч, при 70 °С—через 15 мин, а при 100 °С мгновенно. Возбудители сальмонеллезов выделяются в окружающую среду с калом, мочой, слюной, носовой слизью. Пищевые продукты могут заражаться и мухами. Однако ведущая роль в обсеменении пищевых продуктов принадлежит зараженным животным. Наибольшую эпидемическую опасность представляют крупный рогатый скот, свиньи, трыгуны, домашняя птица, особенно утки и гуси. Источники, механизмы и факторы передачи возбудителей пищевых сальмонеллезов. Большую опасность представляют изделия, приготовленные из измельченного мяса—фарша.	Гастроинтестинальная форма: 80-90% случаев. Повышение температуры до 38-40°С, тошнота, рвота, жидкий стул, боли в животе и т.д. Тифоподобная форма начинается с острого гастроэнтерита и переходит в тифоподобную форму. Гриппоподобная форма характеризуется симптомами поражения онов дыхания и диагностируется как кишечный грипп. Септическая форма протекает в виде септицемии или септикопиемии: эндокардиты, пневмонии, абсцессы, артриты и т.д. Тяжесть последствий - средней тяжести. Холероподобная форма встречается редко и протекает почти со всеми признаками холеры: профузный понос, высокая температура, изнуряющая рвота, резкое истощение, судороги. Смерть наступает из-за упадка сердечной деятельности и отека легких. Обсеменение может произойти при жизни животного или после его убой. Часто причиной возникновения токсикоинфекции бывает мясо вынужденно забитых животных, особенно мясо, не подвергнутое санитарно-ветеринарному контролю. У взрослых заболевание чаще наблюдается в желудочно-кишечной форме, начинается остро, с озноба, повышения температуры тела до 38—40 °С, появления общей слабости, головной боли, головокружения, ломоты, боли в суставах, боли в животе, затем присоединяется понос. Тяжесть заболевания различна—от легких случаев до очень тяжелых, со смертельным исходом. Продолжительность заболевания 1—2, реже—4—5 суток. Тяжесть последствий: тяжелая. Клиническая картина заболевания сходна с таковой сальмонеллезом. Отличается лишь более коротким инкубационным периодом, незначительным повышением температуры. Характерны схваткообразные боли в животе, рвота, стул жидкий, нередко с примесью крови. Продолжительность
10.	Бактерии рода Proteus	Широко распространены в почве, воде, пищевых продуктах. Они обнаруживаются и в кишечнике человека. Относятся к условно-патогенным бактериям и участвуют в процессе гниения продуктов. Протеиновые бактерии подвижны, устойчивы к высоханию и высокой концентрации хлорида натрия, выдерживают нагревание до 65	

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Стандарт организации		Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
№ документа		Разработан: Голеницкий Ю.С.	подпись
ППК 06.2024		Дата введения: 09.02.2015г.	09.02.2015г.
Версия: 06		Дата пересмотра: 20.06.2024г.	20.06.2024г.
		Страница	77

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
11.	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (<i>V. parahaemolyticus</i>)	Возбудитель пищевых токсикоинфекций, обусловленных употреблением морской рыбы и других продуктов моря.	Заболевание, вызываемое вибрионом, приводит к развитию гастроэнтерита. Болезнь сопровождается острыми болями в животе, поносом, тошнотой, рвотой.
12.	<i>Yersinia enterocolitica</i>	Часто обнаруживается в окружающей среде: в смывах с поверхности овощей, а также в смывах с контейнеров, стеллажей в овощехранилищах, с молочных фляг. В распространении нерисниоза существенную роль играют домашние и дикие животные. Источником инфицирования пищевых продуктов являются больные нерисниозом люди, крупный рогатый скот, свиньи и другие домашние животные. Основными факторами передачи возбудителя чаще всего бывают мясо, молоко и продукты их переработки, а также сырые овощи. Гигиеническими нормативами регламентируется содержание в пищевых продуктах большинства условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенных, в том числе сальмонелл.	Инкубационный период длится от нескольких часов до 2—7 суток. Заболевание характеризуется поражением желудочно-кишечного тракта в виде гастроэнтероколита, острого аппендицита; часто проявляется поражением печени, полиартритом, поражением кожи, шейных и других лимфатических узлов. Профилактика нерисниоза такая же, как и при токсикоинфекциях колибактериальной и протейной природы. <u>Тяжесть последствий: от легкого до тяжелого</u>
13	<i>Staphylococcus aureus</i> Стафилококковые	Основным источником возбудителей стафилококковых интоксикаций являются люди. К дополнительным источникам от-	Стафилококковыми интоксикациями поражается до 60—90 %

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Стандарт организации		Утвержден: Жданова Е.Е.	Подпись: 
№ документа		Версия: 06	Подпись: Голенищев Ю.С.
ППК 06.2024		Дата введения: 09.02.2015г.	Дата пересмотра: 20.06.2024г.
		Страница	78

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
	энтеротоксины	носятся животные Стафилококковый энтеротоксин устойчив к высоким и низким температурам, кислотам и щелочам, хлору, не инактивируется при нагревании до 100 °С в течение 30 мин. Окончательно разрушается лишь через 2,5—3 ч кипячения или через 20 мин при температуре 120 °С. Он переносит нагревание при температуре 80 °С в течение 10 мин. Температурные границы размножения составляют 6,6—45 °С. Задерживают развитие и размножение микроба высокие концентрации хлорида натрия (более 12 %) и сахара (более 60 %). Неблагоприятна для стафилококка и кислая реакция среды. При pH 4,5 и ниже рост его прекращается. В замороженных пищевых продуктах он остается жизнеспособным в течение нескольких месяцев, а при обычной температуре хранения — более 4 мес. Стафилококковые интоксикации возникают при употреблении различных продуктов, особенно молочных и мясных. Нередко интоксикацию вызывают творог и творожные изделия, сычужные сыры, брынза, сметана. Благоприятной средой для размножения возбудителя и образования энтеротоксина являются кондитерские изделия с заварным кремом — торты, пирожные. В мясном фарше и порционном мясе (сыром и вареном) энтеротоксин накапливается через 14—26 ч при температуре 35—37 °С, в готовых котлетах — через 3 ч. Образование энтеротоксина в картофельном пюре, манной и пшеничной каше наблюдается уже через 5—8 ч при комнатной температуре. Следовательно, скорость продуцирования стафилококками энтеротоксина зависит от вида продукта, условий хранения и колеблется в значительных пределах. Стафилококковые отравления могут возникать и при употреблении рыбных продуктов и некоторых продуктов растительного происхождения. Как правило, пищевые продукты, зараженные патогенными стафилококками, не имеют внешних признаков порчи. Поддерживать санитарный порядок на рабочих местах и соблюдать правила личной гигиены; осуществлять профилактику простудных заболеваний, своевременное лечение зубов и носоглотки. Важным мероприятием по профилактике стафилококковых токсикозов является соблюдение режима тепловой обработки пищевых продуктов и создание таких температурных условий хранения, при которых стафилококки не смогут размножаться и накапливать энтеротоксин.	лиц, подвергшихся риску заражения. Инкубационный период менее 6 ч, чаще 2—4 ч. Температура тела в основном нормальная. Наблюдаются тошнота, многократная рвота, резкие схваткообразные боли в животе и др. Синдром стафилококкового отравления обусловлен главным образом действием энтеротоксина на слизистую оболочку пищеварительного тракта, вызывая ее воспаление. Выздоравливание наступает через сутки, реже — через 2—3 дня. <u>Тяжесть последствий: средняя</u>

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	
Стандарт организации		Разработан: Голынецкая Ю.С.		Должность: Менеджер	
№ документа		ПШК 06.2024		Дата введения: 09.02.2015г.	
		Версия: 06		Дата пересмотра: 20.06.2024г.	
		Страница		79	

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
14.	Бактерии из рода Shigella (палочки Григорьева—Шига, Флекснера, Зонне и др.).	Здоровый человек заражается или непосредственно от больного дизентерией, или от бактерионосителя. Пути передачи возбудителей — бытовой, пищевой и водный. Через загрязненные руки носителя заболевания возбудитель дизентерии попадает на пищевые продукты. В теплый период года факторами передачи являются мухи, которые на хоботке и лапках переносят микроскопические частицы испражнений, содержащих бактерий, на пищевые продукты. Заражение может произойти и при употреблении загрязненной испорченными водами, особенно из открытых водоемов. Заболевания отмечаются в любое время года, но чаще летом и осенью вследствие употребления немытых овощей и т.д. Заражение дизентерией происходит через рот. Некоторые дизентерийные бактерии, могут размножаться и на пищевых продуктах. При употреблении таких продуктов, содержащих большое количество бактерий, заболевание протекает не типично для дизентерии, а как острое кишечное заболевание, сходное с пищевыми токсикоинфекциями. Профилактические мероприятия включают комплексное проведение общественных мероприятий: ранняя диагностика и изоляция больных и бактерионосителей, соблюдение санитарно-гигиенического режима в предприятиях общественного питания, гигиеническое обучение работников пищевых объектов.	Дизентерия — инфекционное заболевание, характеризующееся поражением толстого кишечника и интоксикацией организма (слабость, недомогание, головная боль, повышенная температура, понос, тошнота, иногда рвота). Температурный оптимум развития — 37 °С. В пищевых продуктах сохраняются до 10—20 дней. Погибают при нагревании до 60 °С через 10—20 мин. В желудке часть возбудителей погибает. Выделяется эндотоксин, который всасывается в кишечнике и, попадая в кровь, оказывает отравляющее действие. Часть микробов достигает толстого кишечника, где в результате их размножения возникает воспалительный процесс вплоть до образования язв. Инкубационный период составляет 2—7 дней. Выздоровевшие длительное время могут быть бактерионосителями. За переболевшими и бактерионосителями устанавливаются диспансерное наблюдение и врачебный контроль. Больные дизентерией и бактерионосители не допускаются к работе на пищевых предприятиях, предприятиях общественного питания и торговли. Употребление загрязненных продуктов, не подвергшихся термической обработке, может вызывать групповые заболевания. Возможность таких вспышек возрастает, если носитель возбудителя или больной, принимающий непосредственное участие в приготовлении и отпуске пищи, не выполняет гигиенических требований. <i>Тяжесть последствий: от легкого до тяжелого</i>
15.	Вирусный гепатит	Возбудитель болезни — вирус. Существуют три вида вируса: один вызывает гепатит А (болезнь Боткина), другой — гепатит В (сывороточный гепатит) и третий — гепатит С При гепатите А заражение происходит через загрязненные испражнениями больных людей, пищевые продукты, воду. Вирус гепатита находится в организме человека от 18 до 100 дней и более в зависимости от	Заболевание начинается с ощущения слабости, быстрой утомляемости. Отмечается снижение аппетита, ощущение горечи во рту, отрыжка, боли в животе, иногда рвота, кашель, насморк, головная боль, боли в мышцах и суставах, повышается температура тела, моча по цвету становится темной, а испражнения — серо-белыми. В дальнейшем кожа и склера глаз

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	
Стандарт организации		ГОСТ Р 52070-2013		Разработан: Голынец Ю.С.	
№ документа		ППК 06.2024		Дата введения: 09.02.2015г.	
		Версия: 06		Дата пересмотра: 20.06.2024г.	
				Страница	80

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
16.	<i>Туберкулез</i>	Туберкулез — инфекционное заболевание человека, домашних и диких животных. Человек восприимчив к возбудителю двух типов — человеческого и реже бычьего. Заражение возбудителем первого типа чаще всего происходит через дыхательные пути, и редко второго — через зараженные сырое молоко, мясо, яйца от больных туберкулезом. Больные туберкулезом не допускаются к работе с пищевыми продуктами. Законодательством предусматривается флюорографическое обследование состояния здоровья лиц при поступлении на работу и последующее ежегодное систематическое обследование их в процессе работы, связанной с производством и реализацией пищевых продуктов.	Длительное время могут сохраняться жизнеспособными в высохшей мороте до 1,5 лет, в воде — более года, в пищевых продуктах: в кисло-молочных — до 20 дней, сыре — до 2 мес., масле — до 3 мес., в замороженном мясе — до года. В жирной среде туберкулезная палочка погибает при 60 °C через 20 мин, при 70 °C — через несколько минут, а при 100 °C — в течение 10 с. Туберкулезная палочка может вызывать поражение не только органов дыхания, но и кишечника, мочеполовых органов, напочечников, кожи, костей, суставов и др. Из всех разновидностей туберкулеза чаще встречается туберкулез легких (чахотка). Тяжесть последствий: от средней до тяжелой
17.	<i>Гельминтозы</i>	Профилактика вышеперечисленных гельминтозов состоит прежде всего в строгом соблюдении санитарного режима на пищевых объектах, правил личной гигиены. Поступающие на работу должны обязательно обследоваться на наличие глистных заболеваний, затем ежегодно. Лица, зараженные острицами и карликовым цепнем, отстраняются от работы до полного их излечения. При заражении другими гельминтами они направляются на лечение без отрыва от работы.	Тяжесть последствий: от легкой до тяжелой
17.1.	<i>Аскаридоз</i>	Инвазионная болезнь из группы нематодозов, вызываемая аскаридами. Единственным источником возбудителей аскаридоза является больной человек. Человек заражается аскаридозом при проглатывании созревших яиц, находящихся на грязных руках, невымытых или плохо вымытых овощах и ягодах, выращенных на почве, загрязненной или удобренной необезвреженными фекалиями. Пищевые продукты могут загрязняться яйцами аскарид при мытье посуды, овощей, фруктов загрязненной водой.	Весь цикл развития, с момента заглатывания инвазионной формы до появления яиц паразита, продолжается около 3 мес. Тяжесть последствий: от легкой до средней
17.2.	<i>Трихоцефалез</i>	Инвазионная болезнь из группы нематодозов, вызываемая власотелом, паразитирующем в толстом кишечнике человека, чаще в слепой кишке. Заражение происходит так же, как и при аскаридозе, широко	Цикл развития паразитов до 3-х месяцев. Длительность паразитирования — до 5 лет. Личинки власотелы в кровь не проникают.

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
Стандарт организации		Разработан: Голынецкая Ю.С.		Должность	
№ документа		Версия: 06		Дата введения:	09.02.2015г.
ППК 06.2024		Страница		Дата пересмотра:	20.06.2024г.
				Страница	81

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
17.3.	Энтеробиоз	Распространен в тропиках и субтропиках, особенно часто болеют дети из бедных слоев населения. Листное заболевание, вызываемое острицами. Человек может заразиться энтеробиозом непосредственно от больного человека, так как яйца возбудителя попадают во внешнюю среду уже созревшими и способны при внедрении в организм развиваться в половозрелые особи.	Тяжесть последствий: от легкой до средней Расчесывая кожу, на которой имеются яйца остриц, больной раздражает ими руки. Яйца попадают и на постельное белье. При уборке они могут оказаться в воздухе, осесть на окружающие предметы, пищевые продукты, слизистые оболочки полости рта и носа. Тяжесть последствий: от легкой до средней
17.4.	Гименолепидоз	Листная болезнь человека из группы цестодозов. Вызывается карликовым цепнем. Заражение гименолепидозом такое же, как и при аскаридозе.	Тяжесть последствий: от легкой до средней
17.5.	Тенидозы	инвазионные болезни из группы цестодозов, вызываемые ленточными червями тенидами (цепнями), паразитирующими в тонком кишечнике человека. Человек заражается при употреблении в пищу мяса крупного рогатого скота или свиней, инфицированного личиночной стадией ленточного цепня. Личинки цепня называются цистицерками или финнами, а зараженное ими мясо — финнозное. У человека различают две разновидности тенидозов — тениаринхоз, возбудителем которого является бычий цепень, и тениоз, вызываемый свиным цепнем Санитарная оценка финнозного мяса сводится к подсчету количества финн на площади 40 см ² . При обнаружении более трех финн мясо направляется на утилизацию. В профилактике тенидозов большая роль отводится предупреждению заражения скота и людей, а также активному выделению лиц, больных гельминтозами; ветеринарно-санитарному контролю за мясом крупного рогатого скота и свиней. Личная профилактика заключается в потреблении только клейменного мяса, прошедшего ветеринарный осмотр, и правильной кулинарной обработке продуктов. Мясо считается обезвреженным от личинок цепня, если оно после проваривания имеет на разрезе серый (говядина) или белый (свинина) цвет, а вытекающий из него сок не содержит примеси крови.	Развитие финн во взрослых цепней происходит в тонком кишечнике человека — окончательного хозяина, потребившего недостаточно проваренное или прожаренное мясо животных, содержащее личинки цепня (финнозное мясо), и продолжается 1,5—3,5 мес. Тениоз более опасен для здоровья человека, так как одновременно со зрелыми особями у него может паразитировать и личиночная форма в головном мозге и глазах, мышцах и других органах. Симптомы заболевания: рвота, понос, истощение. Тяжесть последствий: от средней до тяжелой
17.6.	Описторхоз	Заболевание из группы трематодозов, вызванное кошачьей двуусткой. Это мелкий плоский гельминт длиной 4—13 мм. В половозрелой стадии паразитирует в желчных ходах печени, желчном пузыре и протоках	Для предупреждения описторхоза рыбу следует употреблять в пищу только хорошо проваренной в течение 20—25 мин при температуре внутри куска 75—80 °С. Замораживание при -18 °С

АО«Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден:	Жданова Е.Е.
		Разработан:	Голынецкая Ю.С.
Стандарт организации		Дата введения:	09.02.2015г.
		Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница
			82

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		поджелудочной железы у человека, кошек, собак, пушных зверей. В цикле развития гельминта участвуют два промежуточных хозяина — моллюск и пресноводные рыбы семейства карповых. Заражение человека происходит только при употреблении в пищу сырой мороженой, слабосоленой или недостаточно проваренной или прожаренной рыбы. При употреблении инвазированной рыбы личинки через желчные пути и протоки поджелудочной железы проникают в оны, где превращаются во взрослых гельминтов, вызывая тяжелое заболевание.	приводит к гибели личинок на 4—5-й день. При посоле рыба обезвреживается через 10—25 дней. Если в рыбе обнаружены живые личинки, следует руководствоваться СанПиН 15—6/44. Профилактика описторхоза аналогична профилактике дифиллоботриоза. Иногда рыба поражается и другими видами гельминтов, не опасных для здоровья человека. При описторхозе поражают протоки желчного пузыря и поджелудочной железы, возникают боли в подложечной области, правом подреберье, иногда в мышцах и суставах, лихорадка, головокружение, тошнота, в ряде случаев рвота. Заболевание обычно протекает по типу хронического с периодическими осложнениями. Тяжесть последствий: от средней до тяжелой

АО«Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	Подпись
Стандарт организации				Разработан: Голеницкая Ю.С.	Подпись
				Дата введения:	09.02.2015г.
				Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница		83

План ХАССП

Приложение 6
Таблица 1. Определение рисков

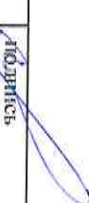
№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
1	Принем продовольственного сырья и пищевых продуктов	Свежие овощи, фрукты, ягоды	Биологические	Сальмонеллы, яйца гельминтов и цист кишечных патогенных простейших	Отслеживание поставщиков. Проверка документов	Наличие в почве. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности
			Химические	Пестициды, Нитраты, Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины	подтверждающее качество и безопасность	Применение удобрений, и радиационный фон почвы
			Физические	Внешний вид, цвет, запах, сортность.	Контроль продукции по органолептическим показателям	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Нарушение в процессе сбора и упаковки
		Свежее мясо, мясная продукция. Рыба, рыбная морепродукты. Птица	Биологические	Сальмонеллы, L. Monosacchares, KMAFANM, BTKP (колиформы), V. parahaemolyticus - для морской рыбы, сульфитредуцирующие кишечники для рыбной продукции, упакованной под вакуумом. Гельминты	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность Канцерогенное действие.	Сальмонеллы - большие животные, рыба и птицы Несоблюдение правил транспортировки и хранения. Сульфитредуцирующие кишечники - несоблюдение на перерабатывающих предприятиях санитарно-гигиенических правил во время изготовления продукции, также происходит попадание данных микроорганизмов из воды и почвы на продукты. Если продукт упакован под вакуумом, то создаются условия для размножения, выработке ими энтеротоксина, что приводит к возникновению гистамина. Гельминты – заражение личинками во время жизненного цикла. Vibrio parahaemolyticus - морская вода Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности

АО«Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
Стандарт организации				Разработан: Голеницкий Ю.С.	подпись
				Дата введения: 09.02.2015г.	20.06.2024г.
				Дата пересмотра:	84
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06		Страница	

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
	Молочная продукция		Химические	Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды, Антибиотики, Дioxины Загрязнение смазочными материалами, Нитрозоамины		Корма с повышенным содержанием антибиотиков, токсичных элементов, радионуклидов
			Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки для гастрономической продукции	Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения.
			Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S. Aureus, L. monocytogenes	Отслеживание поставщиков. Проверка документов	Сальмонеллы - болезные животные. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности
		Химические	Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины, Антибиотики, Дioxины, Меламин		Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД	Корма с повышенным содержанием антибиотиков, токсичных элементов, радионуклидов
		Физические	Запах, цвет, целостность упаковки		Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения
	Масложировая	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи	Отслеживание поставщиков. Проверка документов	Отслеживание поставщиков. Проверка документов	Сальмонеллы - болезные животные. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности
		Химические	Кислотность жировой фазы, перекисное число, Токсичные элементы, Микотоксины,	подтверждающее качество и безопасность	Окисление – несоблюдение температурного режима и открытая упаковка. Корма с повышенным содержанием антибиотиков, токсичных элементов, радионуклидов, наличием	

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
Стандарт организации				Разработан: Голынецкая Ю.С.	подпись
				Дата введения:	09.02.2015г.
				Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06			Страница
					85

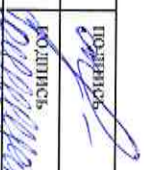
№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
	Продовольственная (соусы, консервы, соленья)	Биологические	Физические	Радионуклиды, Антибиотики Диоксины	Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД	диоксинов. Для растительных масел – несоблюдение режима опшения инсектицидами и гербицидами, загрязнение окружающей среды диоксинами.
				Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки		Несоблюдение правил транспортировки и хранения,
				Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфатредуцирующие клостридии, Плесени, Дрожжи Молочнокислые микроорганизмы		Сульфатредуцирующие клостридии - несоблюдение на перерабатывающих предприятиях санитарно-гигиенических правил во время изготовления продукции, также происходит попадание данных микроорганизмов из воды и почвы на продукты.
				Пестициды, Нитраты, Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины		Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности
				Химические		Применение повышенного количества удобрений, и радиационный фон почвы. Микотоксины – несоблюдение технологических регламентов производства продукции, несвоевременная уборка урожая или неудовлетворительная сушка урожая перед его закладкой на хранение. Хранение и транспортировка продукции с повышенной влажностью
	Физические	Биологические	Физические	Целостность упаковки, запах, цвет, внешний вид, наличие бомбажа	Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД	Несоблюдение санитарных правил при выработке продукции и технологических режимов, а также санитарных правил при транспортировке и хранения.
				Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы)	Отслеживание поставщиков. Проверка документов	Сальмонеллы - большие птицы. Несоблюдение условий хранения. Отсутствие

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	Подпись: 
Стандарт организации				Разработан: Голенищев Ю.С.	Подпись: 
				Дата введения: 09.02.2015г.	
				Дата пересмотра: 20.06.2024г.	
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница 86		

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
		Зерно и продукты его переработки Крупы Мука			подтверждающее качество и безопасность	маркировка со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности
			Химические	Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды		Корма с повышенным содержанием антибиотиков, токсичных элементов, радионуклидов, наличием диоксинов.
			Физические	Внешний вид, Целостность скорлупы Целостность трещинами («бой»), с нарушением целостности оболочки («теко»), запаха. Свежесть		Несоблюдение санитарных правил при выработке яйца, а также санитарных правил при транспортировке и хранении
			Биологические	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)		Несоблюдение на перерабатывающих предприятиях санитарно-гигиенических правил во время изготовления продукции. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности
		Химические		Микотоксины, Вредные примеси, бенз(а)перен, Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность	Микотоксины - несоблюдение технологических регламентов производства продукции, несвоевременная уборка урожая или неудовлетворительная сушка урожая перед его закладкой на хранение. Хранение и транспортировка продукции с повышенной влажностью. Вредные примеси – несоблюдение технологических режимов при производстве. Токсичные элементы, радионуклиды - применение удобрений, и радиационный фон почвы. Бенз(а)перен – попадание из внешней среды - при сжигании нефтепродуктов, мусора, пищи, а

АО«Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	Идентиф.
Стандарт организации				Разработан: Гонимытская Ю.С.	Формат 09.02.2015г.
				Дата введения:	20.06.2024г.
				Дата пересмотра:	87
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06			

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
	Вкусовые изделия Пряности Приправы Крахмал Сахар Соль Дрожжи Мед	Физические			Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД	также выбросов автотранспорта Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Сортность – нарушение режимов технологического процесса.
			Биологические	Плесени, Дрожжи, сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы)	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность	Несоблюдение санитарно-гигиенических правил персоналом предприятия изготовителя, а также нарушение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности
		Химические	Пестициды, микотоксины, Токсичные элементы, Радионуклиды		Неудовлетворительный контроль сырья предприятием – изготовителем. Несоблюдение технологических регламентов производства продукции, несвоевременная уборка урожая или неудовлетворительная сушка урожая перед его закладкой на хранение	
		Физические	Цвет, запах, внешний вид.	Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения	
2	Хранение продукции	Свежие картофель, овощи, фрукты, ягоды, Биологические	Соланин для картофеля, плесень. Загрязнение фекалиями и мочой.	Для предупреждения накопления соланина необходимо хранить картофель в темных помещениях при температуре +1-2 °С. Отбор проб в процессе ППК Отбор проб в процессе ППК Соблюдение условий хранения в соответствии с условиями изготовителя. Предупреждение плесневения продуктов питания, очистка подаваемого воздуха в	Соланин в недозревших или в механически поврежденных клубнях. Неправильное хранение. Несоблюдение температурно-влажностных и временных режимов от +1 до +13 С (в зависимости от наименования продукта и рекомендуемых условий хранения по НТД). Прием уже зараженной продукции. Холодильные камеры перетружены. Нарушение циркуляции холодного воздуха и неравномерному распределению температуры в камере	

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.
Стандарт организации		Разработан: Голынецкая Ю.С.		подпись 
№ документа		Версия: 06		Дата введения: 09.02.2015г.
ППК 06.2024		Дата пересмотра: 20.06.2024г.		подпись 
		Сраница		88

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
	Свежее мясо, рыба морепродукты, птица	Биологические	Физические	Внешний вид, цвет, запах Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	системе вентиляции.	Неадекватное санитарное состояние помещений, оборудования
				Сальмонеллы, L. Моноцитогенес, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), V. паратифический - для морской рыбы, сульфитредуцирующие колистрии для рыбной продукции, упакованной под вакуумом. Гельминты.	Отбор проб по ППК Соблюдение условий хранения в соответствии с условиями изготовления очистка подаваемого воздуха в системе вентиляции; Соблюдение санитарного режима.	Необходимость условий хранения сырья (t, ω, время) в соответствии с НТД поставщика. Неудовлетворительный входной контроль продукции.
				Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки для гастрономической продукции Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	Тщательный санитарно-ветеринарный контроль поступающего сырья. Систематические мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений	Неадекватное санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря; Холодильные камеры перегружены. Нарушение циркуляции холодного воздуха и неравномерному распределению температуры в камере
				Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S. Aureus, L. моноцитогенес Загрязнение фекалиями и мочой.	Отбор проб по ППК Соблюдение условий хранения в соответствии с условиями изготовления	Необходимость условий хранения сырья (t, ω, время) в соответствии с НТД поставщика. Неудовлетворительный входной контроль продукции.
	Молочная продукция	Биологические	Физические	Запах, цвет, целостность упаковки. Товарное соседство	.Соблюдение условий хранения. Предупреждение плесневения	Неадекватное санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря; Холодильные камеры перегружены. Нарушение циркуляции холодного воздуха и неравномерному распределению температуры в камере
				Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи. Загрязнение фекалиями и	ветеринарный контроль поступающего сырья. Систематические мероприятия по	
	Масложировая	Биологические				

АО«Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
Стандарт организации			Разработан: Голынецкая Ю.С.	подпись
			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.
			Страница	89
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06		

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования дератизации и дезинсекции помещений	Причины возникновения
			Химические			
	Физические	Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки.	Товарное соседство		
			Сальмонеллы, КМАФАнМ, ВГКП (колиформы), Сульфатредуцирующие клостридии, Плесени, Дрожжи			
			Молочнокислые микроорганизмы. Загрязнение фекалиями и мочой.			
			Целостность упаковки, запах, цвет, внешний вид, наличие бомбажа.			
			Товарное соседство			
	Биологические	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, ВГКП (колиформы). Загрязнение фекалиями и мочой.	Внешний вид, Целостность скорлупы: яйца с трещинами («бой»), с нарушением целостности оболочки («тек»), запах. Свежесть. Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство		
			Внешний вид, Целостность скорлупы: яйца с трещинами («бой»), с нарушением целостности оболочки («тек»), запах. Свежесть. Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство			
			Внешний вид, Целостность скорлупы: яйца с трещинами («бой»), с нарушением целостности оболочки («тек»), запах. Свежесть. Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство			
	Яйцо	Физические	Внешний вид, Целостность скорлупы: яйца с трещинами («бой»), с нарушением целостности оболочки («тек»), запах. Свежесть. Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство			

АО«Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	
Стандарт организации				Разработан: Голынецкая Ю.С.	
				Дата введения:	09.02.2015г.
				Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06		Страница	90

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения	
3.1.	Распаковка и перетарка поступившего сырья и продукции	Жесткая тара PURE-PACK Картонные		Зерно и продукты его переработки Крупа Зерно Мука	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи). Загрязнение фекалиями и мочой.	Отбор проб по ППК Соблюдение условий хранения в соответствии с условиями изготовления очистка подаваемого воздуха в системе вентиляции; Соблюдение санитарного режима. Тщательный санитарный контроль поступающего сырья. Систематические мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений	Несоблюдение условий хранения сырья (t, ω, время) в соответствии с НТД поставщика. Неудовлетворительный входной контроль продукции. Неадекватное санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря;
			Физические	Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство			
			Биологические	Плесени, Дрожжи, сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы). Загрязнение фекалиями и мочой.	Отбор проб по ППК Соблюдение условий хранения в соответствии с условиями изготовления Очистка подаваемого воздуха в системе вентиляции; Соблюдение санитарного режима. Предупреждение плесневения продуктов питания. Тщательный санитарный контроль поступающего сырья. Систематические мероприятия по дератизации помещений	Несоблюдение условий хранения сырья (t, ω). В зависимости от информации указанной на упаковке производитель Неудовлетворительный входной контроль продукции.	
			Физические	Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	Неадекватное санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря;		
3	Механическая и гидромеханическая обработка сырья						
3.1.	Распаковка и перетарка поступившего сырья и продукции	Стеклобанная тара Жесткая тара PURE-PACK Картонные	Биологические	БГКП, S. aureus	Головные уборы. Соблюдение чистоты производственных помещений	Неудовлетворительные санитарные условия во время процесса распаковки или вторичное инфицирование ее (за счет оборудования, рук и носоглотки работников, санитарной одежды и	

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	Подпись: 
Стандарт организации		ГОЛНИЦКАЯ Ю.С.		Разработан:	Подпись: 
№ документа		Версия: 06		Дата введения:	09.02.2015г.
ППК 06.2024		Страница		Дата пересмотра:	20.06.2024г.
					91

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
3.2.	Сортировка, Калибровка	Овощи, фрукты	Биологические	ВИКП, S. Aureus	Соблюдение чистоты производственных помещений Соблюдение правил личной гигиены работников, отстранение от работы людей, больных гнойными кожными заболеваниями и воспалениями верхних дыхательных путей (насморк и пр.). Соблюдение правил технологического процесса	Неудовлетворительные санитарные условия во время переработки или вторичное инфицирование ее (за счет оборудования, рук и носоглотки работников, санитарной одежды и т.д.) Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
			Химические	Осмотр на наличие гнили или с признаками порчи продукции	Неудовлетворительный осмотр на наличие гнили и/или порчи продукта-	Осмотр на наличие гнили или с признаками порчи продукции
			Физические	Наличие продуктов с признаками порчи и гниения и неправильной формы, наличие посторонних предметов	Соблюдение правил переработки продукции в соответствии с инструкциями предприятия	Несоблюдение правил переработки продукции в соответствии с инструкцией
3.3.	Мойка	Свежие овощи, фрукты, ягоды, зелень	Биологические	ВИКП S. Aureus Гельминты	Использование чистой воды из колодезь прошедших сан-вет контроль или из центрального водопровода, чистого оборудования. Использование	Качество воды неудовлетворительное. Неудовлетворительные санитарные условия во время мытья или вторичное инфицирование ее (за счет оборудования, рук и носоглотки работников, санитарной одежды и т.д.). Исключение

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	Подпись
Стандарт организации		ГОИНИПКА Ю.С.		Разработан:	Подпись
№ документа		Версия: 06		Дата введения:	09.02.2015г.
ППК 06.2024		Страница		Дата пересмотра:	20.06.2024г.
					92

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
	Свежие мясо, рыба, птица	Биологические	Химические	Патогены для яблок и облепихи, гниль	Осмотр на наличие гнилых или с признаками порчи продукции.	Неудовлетворительный осмотр на наличие гнили и/или порчи продукта.
			Физические	Наличие почвы и других загрязнений на продукте	Соблюдение правил переработки продукции по инструкциям предприятия	Неудовлетворительный визуальный контроль
			Биологические	S. Aureus V. parahaemolyticus	Использование чистой тары и оборудования. Соблюдение чистоты производственных помещений	Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Несоблюдение санитарных требований
			Физические	Загрязнение	Использование чистой тары и оборудования	Остатки загрязнений на таре
			Биологические	S. Aureus	Соблюдение правил личной гигиены работников, использование чистой тары и оборудования. Соблюдение чистоты производственных помещений	Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Несоблюдение санитарных требований
Сухофрукты	Крупа и зернобобовые	Физические	Биологические	Песок, камешки	Тщательное промывание под проточной водой	Не проведен осмотр промытого сырья
					Соблюдение правил личной гигиены работников, использование чистой тары и оборудования. Соблюдение чистоты производственных помещений	Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Несоблюдение санитарных требований
					Тщательное промывание под проточной водой	Не проведен осмотр промытого сырья
Вода		Физические	Биологические	Песок, камешки	Тщательное промывание под проточной водой	Не проведен осмотр промытого сырья
					Проверка в рамках ППК.	Не были проведены регулярные исследования

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
Стандарт организации		Версия: 06		Разработан: Голеницкий Ю.С.	подпись
				Дата введения: 09.02.2015г.	
				Дата пересмотра: 20.06.2024г.	
№ документа	ППК 06.2024			Страница	93

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
	Мойка	Столовая посуда, приборы, кухонная посуда и инвентарь		кишечных палочек. Спорозоофильные клостридии, гепатит группы А		воды
			Химические	Общая жесткость, содержание свинца, мышьяка, фтора, меди и т.д.		
			Физические	Запах, вкус, привкус, мутность, цветность		
			Биологические	БГКП		
			Химические	Остатки моющих средств		
3.4.	Обработка	Свежее яйцо	Физические	Остатки загрязнений	Тщательный контроль в процессе мытья	Не проведен осмотр посуды на наличие загрязнений
			Биологические	КМАФАМ БГКП S. Aureus Сальмонеллы	Обработка яиц в соответствии с инструкцией. Использование чистой тары и оборудования	Неудовлетворительные санитарные условия во время обработки. Качество воды неудовлетворительное. Искрошение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Условия хранения.
			Химические	Остатки моющих средств	Точное соблюдение инструкции по обработке яйца	Несоблюдение правил переработки продукции в соответствии с инструкцией
			Физические	Целостность	Точное соблюдение инструкции по обработке яйца	Несоблюдение правил переработки продукции в соответствии с инструкцией

АО«Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
		Разработан: Голынецкая Ю.С.	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	09.02.2015г.
		Дата пересмотра:	20.06.2024г.
		Страница	94
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
3.5.	Отделение несъедобных и малопценных в пищевом отношении частей	Мясо Рыба Птица	Биологические	Сальмонеллы, БГКП (колиформы),	Чистое оборудование, столы, инвентарь. Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений	Неудовлетворительное санитарное состояние оборудования, столов, инвентаря и \ или несоблюдение правил личной гигиены работников. Искрошение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
			Физические	Остатки костей, кожи, пера, чешуи, Волосы, ногти, эпителий. Пугловицы, серыги, мелкие личные вещи	Тщательный осмотр продукции на наличие физических загрязнений	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса
			Биологические	БГКП (колиформы), S. Aureus	Чистое оборудование, столы, инвентарь. Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений	Неудовлетворительное санитарное состояние оборудования, столов, инвентаря и \ или несоблюдение правил личной гигиены работников. Искрошение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
			Химические	Патулин для яблок, солонин для картофеля, гниль	Отбраковка гнилых овощей, фрукты, яблоды, зелень	Неудовлетворительный осмотр продукции при мытье или при сортировке
3.6.	Очистка	Свежие овощи, фрукты, яблоды, зелень	Физические	Волосы, ногти, эпителий. Пугловицы, серыги, мелкие личные вещи, очистки	Соблюдение правил личной гигиены работников. Проверка на наличие кожуры, гнилых	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса
			Биологические	Сальмонеллы БГКП, S. Aureus	Соблюдение температуры и время во время варки инв. Чистое оборудование, столы, инвентарь. Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса. Искрошение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
			Физические	Волосы, ногти, эпителий, Скорлупа	Соблюдение правил личной гигиены работников и соблюдение	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.
Стандарт организации		Версия: 06		Разработан: Голинникова Ю.С.
				Дата введения: 09.02.2015г.
				Дата пересмотра: 20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Страница		95

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
3.7.	Просеивание	Сыпучие продукты	Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камни, песок.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Применение магнита для удаления металлических примесей. Соответствующий размер ячеек сита под данный вид продукции. Проверка мешков и пакетов на повреждение грызунами	Несоблюдение правил личной гигиены работников и инструкциям по обработке продукции. Неудовлетворительный входной контроль и хранение продукции
3.8.	Замачивание и Растворение	Сахар, соль, желатин,	Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камни, песок, комки желатина	Соблюдение правил личной гигиены работников. Применение магнита для удаления металлических примесей. Тщательное просеивание соли и сахара. Проверка мешков и пакетов на повреждение грызунами	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса. Неудовлетворительный входной контроль
3.9	Взбивание	Яйцо, крем	Биологические	Сальмонеллы, БГКП, КМАФАнМ S. Aureus	Чистое оборудование, инвентарь. Соблюдение чистоты производственных помещений и правил личной гигиены работников. Контроль воды в соответствии с ППК. Обработка яйца	Неудовлетворительная обработка оборудования и инвентаря. Несоблюдение правил личной гигиены работников. Несоблюдение инструкции по обработке яйца. Искрошение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, остатки скорлупы яйца	Соблюдение правил личной гигиены работников и соблюдение технологического процесса	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса
3.10.	Замес	Тесто	Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камни, песок, экскременты синантропных животных, остатки скорлупы яйца	Соблюдение правил личной гигиены работников. Тщательное просеивание муки и применение магнита при просеивании.	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса. Неудовлетворительный контроль при просеивании муки и разбивания яиц.

АО«Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись 
Стандарт организации				Разработан: Голынецкая Ю.С.	подпись 
№ документа				Дата введения:	09.02.2015г.
ППК 06.2024				Дата пересмотра:	20.06.2024г.
Версия: 06				Страница	96

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
3.11	Измельчение для приготовления фаршей, напитков из ягод и фруктов	Свежее мясо, рыба, субпродукты, мясо птицы, овощи, ягоды, фрукты	Биологические	Сальмонеллы BГKП S. Aureus КМАФАМ L/monocytogenes	Соблюдение правил личной гигиены работников. Проверка ветеринарных справок на продукцию при приемке продукции. Соблюдение чистоты производственных помещений, оборудования и инвентаря	Несоблюдение правил личной гигиены работников Исклечение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кости. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Проверка ветеринарных справок на продукцию при приемке продукции. Соблюдение чистоты производственных помещений, оборудования и инвентаря	Несоблюдение правил личной гигиены работников Исклечение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Маркировка инвентаря
3.12	Нарезка гастрономической продукции, продуктов для салатов и закусок,	Гастрономия, сырые/вареные овощи и фрукты, вареное мясо, рыба, яйцо и т.д.	Биологические	Сальмонеллы BГKП S. Aureus КМАФАМ L/monocytogenes	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение технологического процесса	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса Неудовлетворительный визуальный контроль при отпелении несъедобных и малопценных в пищевом отношении частей (костей, кожи, кожуры).
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кости.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение технологического процесса	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса Неудовлетворительный визуальный контроль при отпелении несъедобных и малопценных в пищевом отношении частей (костей, кожи, кожуры).
3.13	Формование	Рыбные п\ф Мясные п\ф Овощные п\ф, выпечная продукция	Биологические	Сальмонеллы S. Aureus V. Paratyphus,	Соблюдение правил личной гигиены работников. Проверка ветеринарных справок на продукцию при приемке продукции. Соблюдение чистоты производственных помещений, оборудования и инвентаря.	Несоблюдение правил личной гигиены работников Неудовлетворительный входной контроль. Исклечение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции

АО «Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден:	подпись
		Жуanova Е.Е.	
Стандарт организации		Разработан:	подпись
		Голынишкова Ю.С.	
		Дата введения:	09.02.2015г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Дата пересмотра:
			20.06.2024г.
			Страница
			97

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			Физические	Волосы, пуговицы, серыги, мелкие личные вещи, кости, очистки овощей. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полистиленовой.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение технологического процесса	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса. Недовлестворительный контроль при измельчении продукции или при просеивании сухой массы и/или муки
4	Тепловая обработка продукции,					
4.1.	Тепловая обработка кулинарных полуфабрикатов, мяса, рыба, птица, овощи, яйца		Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus	Соблюдение правил личной гигиены работников и технологического процесса	Несоблюдение правил личной гигиены работников. Недовлестворительная обработка тары, оборудования и инвентаря. Искрошение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Соблюдение температурного и временного режимов при тепловой обработке в соответствии с ТТК
			Химические	Канцерогенные вещества при жарке во фритюре и или в жиру	Соблюдение режима жарки, смена масла	Несоблюдение графика проверки масла по органолептическим показателям
			Физические	Волосы, пуговицы, серыги, мелкие личные вещи, кожа овощная.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение технологического процесса	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса. Недовлестворительный контроль при очистке и мойке продукции,
4.2.	Тепловая обработка кулинарной продукции	Первые блюда Вторые блюда: -мясные -рыбные -овощные -крупяные -мучные -из творога Сладкие блюда Выпечка	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, гельминты	Соблюдение правил личной гигиены работников и технологического процесса	Несоблюдение правил личной гигиены работников. Недовлестворительная обработка тары, оборудования и инвентаря. Искрошение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Несоблюдение температурного и временного режимов при тепловой обработке продукции в соответствии с ТТК. Хранение фритюрного жира в закрытых ёмкостях при температуре 15 – 30 °С
			Химические	Канцерогенные вещества	Соблюдение режима жарки, смена	Несоблюдение графика проверки масла по

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	
Стандарт организации		Разработан: Голынецкая Ю.С.		Подпись: 	
№ документа		ППК 06.2024		Дата введения: 09.02.2015г.	
		Версия: 06		Дата пересмотра: 20.06.2024г.	
				Страница	98

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			Физические	при жарке во фритюре и или в жиру Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожура овощная, песок, мелкие камешки, металлические примеси. Остатки упаковки.	масла Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение технологического процесса	несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса Неудовлетворительный контроль при очистке и/или мойке и/или просеивании продукции.
5	Приготовление холодных блюд и закусок салатов,	Холодные блюда и закуски салаты,	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus,	Соблюдение правил личной гигиены работников. Обработка посуды Соблюдение чистоты производственных помещений. Соблюдение температурного и временного режимов	Несоблюдение правил личной гигиены работников. Недовольственный входной контроль. Несоблюдение температурного и временного режимов. Исклечение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
			Физические	Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений	Несоблюдение правил личной гигиены работников и помещения
6 Реализация продукции						
6.1.	Хранение и реализация кулинарной готовой продукции	Первые блюда Вторые блюда: -мясные -рыбные -овощные -крупяные -мучные -из теста Сладкие блюда Выпечка	Биологические	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus,	Соблюдение правил личной гигиены работников. Обработка посуды Соблюдение чистоты холодильного оборудования. Соблюдение температурного и временного режимов	Несоблюдение правил личной гигиены работников. Несоблюдение температурного и временного режимов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4. 0179-20
			Физические	Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений	Несоблюдение правил личной гигиены работников и помещения

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	
Стандарт организации				Разработан: Голыниченко Ю.С.	Должность 
				Дата введения: 09.02.2015г.	
				Дата пересмотра: 20.06.2024г.	
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06			Страница 99

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
7	Вывоз и утилизация твердых и биологических отходов	Упаковка, пищевые отходы, мусор	Биологические	Разложение пищевых отходов и выделение токсинов. Перекрестное заражение с готовой продукцией	Пищевые отходы на пищеблоке собирать в промаркированные емкости с крышками. Своевременная утилизация отходов по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Обработка банков дезинфицирующим раствором в соответствии с инструкцией.	Несвоевременная утилизация отходов
			Физические	Грязь, пыль		

АО«Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	Подпись
Стандарт организации				Разработан: Голынецкая Ю.С.	Подпись
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Дата введения:		
			Дата пересмотра:		
			Страница		
				09.02.2025г.	
				20.06.2024г.	
				100	

Таблица 1. Анализ рисков

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
1	Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов Входной контроль	Свежие овощи, фрукты, ягоды, Свежее мясо, мясная продукция. Рыба, рыбная продукция морепродукты. Птица	Биологические	Сальмонеллы, яйца гельминтов и цист кишечных патогенных простейших	3	3	9
			Химические	Пестициды, Нитраты, Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины	3	2	6
			Физические	Внешний вид, цвет, запах, сортность.	1	3	3
			Биологические	Сальмонеллы, L. Monocytogenes, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), V. parahaemolyticus - для морской рыбы, сульфитредуцирующие клостридии для рыбной продукции, упакованной под вакуумом. Гельминты	3	3	9
		Молочная продукция	Химические	Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды, Антибиотики, Диоксины Загрязнение смазочными материалами, Нитрозамины	3	2	6
			Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки для гастрономической продукции	1	3	3
			Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S. Aureus, L. monocytogenes	3	3	9
		Масложировая	Химические	Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины, Антибиотики, Диоксины, Меланин	3	1	3
			Физические	Запах, цвет, целостность упаковки	1	1	1
			Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи	3	3	9
		Плодоовощная (соусы, консервы, соленья)	Химические	Кислотность жировой фазы, перекисное число, Токсичные элементы, Микотоксины, Радионуклиды, Антибиотики Диоксины	3	1	3
			Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки	1	1	1
			Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфатредуцирующие клостридии, Плесени, Дрожжи, Молочнокислые микроорганизмы	3	3	9
			Химические	Пестициды, Нитраты, Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины	2	3	6
			Физические	Целостность упаковки, запах, цвет, внешний вид, наличие	1	1	1

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	Подпись
Стандарт организации		Разработан: Голынецкая Ю.С.		Дата введения: 09.02.2015г.	Подпись
№ документа		ППК 06.2024		Дата пересмотра: 20.06.2024г.	Подпись
Версия: 06		Страница		101	

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
2	Хранение продукции	Яйцо	Биологические	бомбажа			
			Химические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы) Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды	3 2	2 2	6 4
			Физические	Внешний вид, Целостность скорлупы Целостность скорлупы: яйца с трещинами («бой»), с нарушением целости оболочки («теки»), запах, свежесть	1	4	4
		Зерно и продукты его переработки Крупы Мука Макаронные изделия	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	2	1	2
			Химические	Микотоксины, Вредные примеси, бенз(а)перен, Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды	2	3	6
			Физические	Цвет, запах, сортность, внешний вид	1	2	2
		Кондитерские изделия: мучные, сахаристые Вкусовые изделия - Напитки: кофейные, какао, кисели, чай Пряности Приправы Крахмал Сахар Соль Дрожжи Мед	Биологические	Плесени, Дрожжи, сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы)	2	1	2
			Химические	Пестициды, микотоксины, Токсичные элементы, Радионуклиды	2	2	4
			Физические	Цвет, запах, внешний вид, примеси	1	3	3
		Свежие картофель, овощи, фрукты, ягоды,	Биологические	Соланин для картофеля, плесень. Загрязнение фекалиями и мочой.	2	4	8
			Химические	Патогин для яблок и облепихи	2	4	8
			Физические	Внешний вид, цвет, запах Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	1	3	3
		Свежие мясо, рыба морепродукты, птица	Биологические	Сальмонеллы, L. Monocytogenes, КМАФАнМ, БГКП колиформы), V. parahaemolyticus - для морской рыбы, сульфитредуцирующие клостридии для рыбной продукции, упакованной под вакуумом. Гельминты. Загрязнение фекалиями и мочой.	3	3	9
			Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки для гастрономической продукции Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	2	1	2
			Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S. Aureus, L. monocytogenes Загрязнение фекалиями и мочой.	3	3	9

АО«Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	
	Стандарт организации		Разработан: Голышпика Ю.С.	
Дата введения: 09.02.2015г.				
Дата пересмотра: 20.06.2024г.				
Страница 102				
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06		

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
			Физические				
	Масложировая	Биологические	Физические	Запах, цвет, целостность упаковки. Товарное соседство	2	2	4
			Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи. Загрязнение фекалиями и мочой.	3	2	6
			Химические	Кислотность жировой фазы, перекисное число	2	2	4
			Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки. Товарное соседство	1	2	2
			Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфатредуцирующие клостридии, Плесени, Дрожжи Молоконокислые микроорганизмы. Загрязнение фекалиями и мочой.	3	2	6
	Плодовоовощная (соусы, консервы, соленья)	Биологические	Физические	Целостность упаковки, запах, цвет, внешний вид, наличие бомбажа. Товарное соседство	2	2	4
			Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы). Загрязнение фекалиями и мочой.	3	2	6
			Физические	Внешний вид. Целостность скорлупы: яйца с трещинами («бой»), с нарушением целостности оболочки («тек»), запаха. Свежесть. Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	2	3	6
	Яйцо	Физические	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи). Загрязнение фекалиями и мочой.	1	2	2
			Физические	Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	1	1	1
			Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, S. Aureus, Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Загрязнение фекалиями и мочой.	3	1	3
			Физические	Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	1	1	1
			Биологические	Плесени, Дрожжи, сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы). Загрязнение фекалиями	3	1	3
	Кондитерские изделия: мучные, сахаристые	Физические	Физические	Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	1	1	1
			Биологические	Плесени, Дрожжи, сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы). Загрязнение фекалиями	3	1	3
			Физические	Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	1	2	2

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
Стандарт организации		№ документа ППК 06.2024		Разработан: Иоганнидис Ю.С.	
				Дата введения: 09.02.2025г.	
				Дата пересмотра: 20.06.2024г.	
Версия: 06		Страница 103			

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
3	Распаковка и перетарка поступившего сырья и продукции	Стекланая и жесткая тара PURE-PACK Картонные коробки Пищевая пленка Полиэтиленовые пакеты Пластиковая тара	Биологические Физические	Остатки упаковки, личные вещи (ювелирные украшения, волосы, пуговицы, ногти) Скотч, инородные включения в упаковке, часть упаковки бумажной, картонной, стекланной, Деревянной шепки пластиковой, полиэтиленовой.	1 2	2 3	2 6
4	Размораживание	Мясо, Птица, Рыба Морепродукты	Биологические Физические	Сальмонеллы, БГКП, КМАФАнМ, L. Monocytogenes, Снижение пищевой ценности	3 1	3 3	9 3
5	Сортировка, Калибровка	Овощи, фрукты	Биологические Химические Физические	Осмотр на наличие гнили или с признаками порчи продукции Наличие продуктов с признаками порчи и гниения и неправильной формы, наличие посторонних предметов	2 2 1	2 2 1	4 4 1
6	Обработка	Свежее яйца	Биологические Химические Физические	КМАФАнМ, БГКП, S.aureus, Сальмонеллы Остатки моющих средств Целостность	3 2 1	2 2 4	6 4 4
7	Мойка	Свежие овощи, фрукты, ягоды, зелень	Биологические Физические	БГКП, E. coli, S.aureus Наличие почвы и других загрязнений на продукте	3 2	2 2	6 4
		Свежие мясо, рыба, птица	Биологические Физические	Сальмонеллы, S.aureus, V. paratyphus Загрязнение, кости	3 3	2 2	6 6
		Крупа и зернобобовые	Биологические Физические	Сальмонеллы, S.aureus Песок, камешки	2 1	2 1	2 1
		Сухофрукты	Биологические Физические	Сальмонеллы, S.aureus Песок, камешки	1 3	1 1	1 3
		Вода	Биологические Химические Физические	Бактерий группы кишечных палочек. Спорезофильные клостридий, гепатит группы А Общая жесткость, содержание свинца, мышьяка, фтора, меди Запах, вкус, привкус, мутность, цветность	2 2 1	3 2 1	6 4 1
		Столовая посуда и приборы	Биологические Химические Физические	БГКП. Остатки моющих средств Остатки загрязнений	3 3 2	3 2 2	9 6 4
		Кухонная посуда и инвентарь	Биологические Химические Физические	Сальмонеллы, БГКП Остатки костей, кожи, пера, чешуи, Волосы, ногти, эпителий. Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи	3 3 2	1 2 2	3 4 4
8	Отделение несъедобных и малопенных в	Мясо Рыба Птица	Биологические Физические	Остатки костей, кожи, пера, чешуи, Волосы, ногти, эпителий. Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи	3 3 2	1 2 2	3 4 4

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	Подпись
Стандарт организации				Разработан: Гонимикса Ю.С.	Подпись
№ документа		ППК 06.2024		Дата введения:	09.02.2015г.
Версия: 06				Дата пересмотра:	20.06.2024г.
				Страница	104

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков		Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
	пищевом отношении частей							
9	Очистка	Свежие овощи, фрукты, ягоды, зелень	Биологические	БГКП, S.aureus		2	3	6
			Химические	Патогин для яблоч, солонин для картофеля, гниль		3	2	6
			Физические	Волосы, ногти, эпителий. Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, очистки		1	3	3
			Биологические	Сальмонеллы, S.aureus		2	3	6
		Вареное яйцо	Физические	Волосы, ногти, эпителий. Скорупла		1	1	1
			Биологические	Сальмонеллы, БГКП, S.aureus				
			Химические	Моющие и \или дезинфицирующие средства		3	2	6
10	Процеживание	Бульон	Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, остатки пены, костей от бульона, скорлупы яйца		1	1	1
11	Просеивание	Сыпучие продукты	Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камини, песок, экскременты синантропных животных.		2	2	4
12	Растворение	Сахар, соль	Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камини, песок, экскременты синантропных животных		1	3	3
13	Взбивание	Яйцо	Биологические	Сальмонеллы, БГКП, E. coli, КМАФАМ S.aureus		3	2	6
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, остатки скорлупы яйца		3	2	6
14	Замес	Тесто	Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камини, песок, экскременты синантропных животных, остатки скорлупы яйца		3	2	6
			Биологические	Сальмонеллы S.aureus,		2	3	6
15	Измельчение для приготовления фаршей, напитков из ягод и фруктов	Свежее мясо, рыба, субпродукты, мясо птицы, овощи, ягоды, фрукты	Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кости. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.		3	2	6
			Биологические	Сальмонеллы S.aureus, V. Paratyphus, плесень, дрожжи		3	2	6
16	Формование и панирование	Рыбные п\ф Масные п\ф Овощные п\ф	Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кости, очистки овощей. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.		1	1	1
			Биологические	Сальмонеллы, БГКП, S. aureus, КМАФАМ, L.monocytogenes		3	2	6
17	Нарезка гастрономической продукции.	Гастрономия, сырые/вареные овощи и фрукты, вареное мясо, рыба, яйцо и т.д.	Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кости.		2	2	2

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	Подпись
Стандарт организации				Разработан: Голенищев Ю.С.	Подпись
				Дата введения:	09.02.2015г.
				Дата пересмотра:	20.06.2024г.
				Страница	105
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06			

№	Этап производства продуктов для салатов и закусок	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
18	Тепловая обработка,	Кулинарных полуфабрикатов (Мясо, рыба, птица, овощи, яйца) Кулинарной продукции (Первые блюда, вторые блюда: салатки блюда, выпечка)	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus	3	3	9
			Химические	Канцерогенные вещества при жарке во фритюре и или в жиру	2	2	6
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожа овощная.	2	3	6
19	Приготовление холодных блюд и закусок	Холодные блюда и закуски салаты,	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus,	3	2	6
			Физические	Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.	2	3	6
			Физические	Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.	2	2	4
21	Хранение и реализация кулинарной и продукции	Первые блюда: Вторые блюда: -мясные -рыбные -овощные -крупяные -мучные -из творога Салатки блюда Выпечка	Биологические	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus,	3	3	9
			Физические	Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.	2	2	4
			Физические	Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.	2	2	4
22	Вывоз и утилизация твердых и биологических отходов	Упаковка, пищевые отходы, мусор	Биологические	Разложение пищевых отходов и выделение токсинов. Перекрестное заражение с готовой продукцией	2	3	6
			Физические	Грязь, пыль	2	4	8

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
Стандарт организации		Версия: 06		Разработан: Голыникова Ю.С.	подпись
				Дата введения:	09.02.2015г.
				Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Страница		106	

Таблица 2. Выявление ККТ (метод «дерево принятия решений»)

Этап производства/ продукт	Выявленный риск	I. Существует ли меры предупреждающего контроля? Если ДА. Продолжаем анализ → (II) Если НЕТ. Нужен ли на данном этапе контроль для безопасности? Если ДА. Изменить этап или продукт. Если НЕТ. Этап не является ККТ.	II. Предназначен ли этап специально для устранения или снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня? Если ДА. Этап является ККТ. Если НЕТ. Продолжаем анализ → (III).	III. Может ли риск возникновения опасного фактора превысить допустимый уровень(-ни) и могут ли они повыситься до неприемлемых уровней? Если НЕТ. Этап не является ККТ. Если ДА. Продолжаем анализ → (IV).	IV. Устранит ли следующий шаг выявленный опасный фактор(ы) или снизит их вероятность до приемлемого уровня (уровней)? Если НЕТ. Этап является ККТ. Если ДА. Этап не является ККТ.	ККТ/КТ
Присм продовольственного сырья и пищевых продуктов	Биологический	ДА → П. Существует входной контроль	НЕТ → III Этап не снижает вероятность опасного фактора, т.к. является промежуточным тех.процессом	НЕТ Существуют следующие этапы технологического процесса, при которых опасный фактор будет устранен	-	КТ1
Хранение продукции	Биологический	ДА → П. Существует отслеживание и регулирование температурного, влажностного и временного режимов	Этап предназначен специально для снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня ДА	-	-	ККТ1
Размораживание	Биологический	ДА → П Существует контроль поддержания температуры и сроков разморозки	НЕТ → III Этап является обязательным технологическим процессом	ДА → IV Существует риск пищевого отравления в результате прокисания и порчи продукции	ДА	КТ2
Мойка	Биологический	ДА → П. Соблюдение инструкции мойки	НЕТ → III Этап является промежуточным тех.процессом	НЕТ Существует программа обязательных предупреждающих действий	-	КТ3
Тепловая обработка	Биологический	ДА → П	НЕТ → III.	-	-	КТ4

АО«Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
	Стандарт организации		Разработан: Голыникова Ю.С.	по инициативе
№ документа ППК 06.2024			Дата введения: Дата пересмотра:	
Версия: 06			20.06.2024г.	
			Страница	
			107	

Этап производства/ продукт	Выявленный риск	I. Существует ли меры предупреждающего контроля? Если ДА. Продолжаем анализ → (II). Если НЕТ. Нужен ли на данном этапе контроль для безопасности? Если ДА. Изменить этап или продукт. Если НЕТ. Этап не является ККТ.	II. Предназначен ли этап специально для устранения или снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня? Если ДА. Этап является ККТ. Если НЕТ. Продолжаем анализ → (III).	III. Может ли риск возникновения опасного фактора превысить допустимый уровень(-ни) и могут ли они повыситься до неприемлемых уровней? Если НЕТ. Этап не является ККТ. Если ДА. Продолжаем анализ → (IV).	IV. Устранит ли следующий шаг выявленный опасный фактор(ы) или снизит их вероятность до приемлемого уровня (уровней)? Если НЕТ. Этап является ККТ. Если ДА. Этап не является ККТ.	ККТ/КТ
кулинарной и продукции и полуфабрикатов		Существует контроль температуры и времени во время процесса	Этап является обязательным технологическим процессом			
Хранение и реализация готовой кулинарной, и выпечной продукции	Биологический	Существуют меры санитарного контроля. А также контроль технологических параметров (временные сроки, температура)	НЕТ → III. Этап является обязательным технологическим процессом	ДА → IV Существует риск пищевого отравления в результате заражения патогенной микрофлорой	НЕТ Следующего этапа для устранения или снижения риска пищевых отравлений нет	ККТ2
Вывоз и утилизация твердых и биологических отходов	Биологический	ДА → II. Существуют меры санитарного контроля	НЕТ → III. Этап является обязательным технологическим процессом	НЕТ Существует график вывоза мусора	-	КТ5

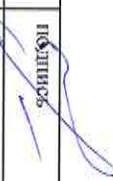
АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	Подпись: 
Стандарт организации		Разработан: Голыникова Ю.С.		Дата введения: 09.02.2015г.	Подпись: 
№ документа ППК 06.2024		Версия: 06		Дата пересмотра: 20.06.2024г.	
		Страница		108	

Таблица 3. Критические пределы, мониторинг и корректирующие действия

ККТ	Этап производственного процесса	Операция	Критические пределы	Мониторинг					Корректирующие действия
				Место контроля	Меры контроля	Периодичность	Ответственный	Регистрация данных	
1	Хранение продукции (мясная, молочная, рыбная гастрономия, молочная продукция, молочно-жировая, плодовоовощная, яйцо).	Контроль температуры влажности и сроков хранения охлажденной продукции	В соответствии с НТД поставщика Температура от +1 С до +6С Влажность от 75% до 80% Срок хранения в соотв. со сроком указанным на упаковке производителя	Среднетемпературная холодильная камера	Замер температуры в холодильной камере ежедневно с регистрацией в журнале	Ежедневно	Зав. производством	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Контроль на наличие термометров/психрометров. Соблюдение температурных и влажностных режимов холодильных камер и кладовых. Обработка и мойка холодильных камер в соответствии с графиком, влажная уборка сухих кладовых. Соблюдение эксплуатации оборудования Ремонт оборудования в случае его неисправности
1	Хранение продукции (свежие картофели, овощи, фрукты, ягоды)	Контроль температуры влажности и сроков хранения продукции	В соответствии с НТД поставщика Температура Не ниже – 18С Влажность от 75% до 85% Срок хранения в соотв. со сроком указанным на упаковке производителя	Низкотемпературная холодильная камера	Замер температуры в холодильной камере ежедневно с регистрацией в журнале	Ежедневно	Зав. производством	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
1	Хранение замороженной продукции	Контроль температуры влажности и сроков хранения	В соответствии с НТД поставщика Температура Не ниже – 18С Влажность от 75% до 85% Срок хранения в соотв. со сроком указанным на упаковке производителя	Низкотемпературная камера	Замер температуры в холодильной камере ежедневно с регистрацией в журнале	Ежедневно	Зав. производством	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	

АО«Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Жданова Е.Е.	
		Разработан: Голынецкая Ю.С.	
		Стандарт организации	
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	
		Дата введения: Дата пересмотра:	09.02.2015г. 20.06.2024г.
		Страница	109

			упаковке производителя						
2	Хранение и реализация готовой кулинарной и продукции	Контроль температуры и сроков реализации	Температура хранения полуфабрикатов от +4С до +8С (овощи варенье, яйца варенье) +75С (мясо и птица отварные) Срок хранения : 6 часов (овощи варенье, яйца варенье), 2 часа (мясо и птица отварные) Сроки реализации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4. 0179-20	Линия раздачи	Сроки и температура реализации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4. 0179-20	Каждая партия	Зав. производством бракеражная комиссия в соответствии с графиком проверок	Журнал бракеража готовой продукции	Соблюдение временного, температурного и санитарных режимов.

Проверка в разл.	Политика в области безопасности пищевых продуктов	Рабочая группа ХАССП	Работа с поставщиками	Инфраструктура	Описание продукции	Выявление КТ	Установление критических пределов	Установление процедур мониторинга
------------------	---	----------------------	-----------------------	----------------	--------------------	--------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Стандарт организации			№ документа	ПШК 06.2024	Версия: 06	Страница
	Утвержден:	Жданова Е.Е.	подпись	Разработан:	Толкина Ю.С.	подпись	Дата введения:
	Дата введения:	09.02.2015г.		Дата пересмотра:	20.06.2024г.		111
	Исполнитель:			Исполнитель:			

Проверяемый раздел	Вопросы	Да	Нет	
Установление корректирующих действий	соответствия с установленными критериями?			
	Мягко ли процедура мониторинга непрерывным? В случае, если осуществление непрерывного мониторинга невозможно, какова частота проведения выборочного мониторинга, способного обеспечить полный контроль и управление риском безопасности продукции?			
	Были ли разработаны процедуры для систематического документирования данных мониторинга?			
	Были ли назначены и подготовлены к выполнению своих обязанностей сотрудники, ответственные за контроль ведения документации мониторинга?			
	Были ли назначены и подготовлены к выполнению своих обязанностей сотрудники, ответственные за проведение мониторинга			
	Были ли разработаны процедуры использования результатов мониторинга в целях внесения необходимых корректировок в технологический процесс и для осуществления контроля и управления технологическим процессом?			
	Были ли разработаны определенные корректирующие действия для каждой ККТ?			
	Включают ли корректирующие действия : - организацию контроля и управления технологическим процессом? - ликвидацию испорченной продукции? - процедуры для проведения корректирующих действий в случае несоответствия требованиям и предотвращения повторения отклонений?			
	Установление процедур ведения регистрационно-учетной документации	Были ли установлены процедуры документирования, регистрации и учета плана ХАССП?		
	регистрационно-учетной документации	Имеются ли в регистрационно-учетной документации следующие: - описание продукции и ее возможного использования; - схема последовательности технологических операций с указанием ККТ; - предупреждающие действия; - система осуществления мониторинга; планы корректирующих действий при выходе за рамки значений критических пределов; - процедуры ведения регистрационно-учетной документации для мониторинга; - процедуры проверки системы ХАССП		
	Обеспечивается ли сохранность данных о качестве и безопасности?			
	Имеется ли лицо ответственное за хранение данных о безопасности?			

АО «Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
		Разработан: Голыникова Ю.С.	подпись
Стануарт организации		Дата введения: 09.02.2015г.	112
		Дата пересмотра: 20.06.2024г.	
№ документа		Версия: 06	
ПЛИК 06.2024		Страница	

Проверяемый раздел		Вопросы		Да	Нет
Установление процедуры проверки	Установлены ли сроки хранения данных о качестве и безопасности				
	Имеются ли в наличии процедуры проверки системы ХАССП?				
	Имеются ли процедуры позволяющие пересматривать план ХАССП в установленные сроки либо при внесении изменений в технологические процессы и пр.?				
	Требуемое выполняется (+)				
		Требуемое не выполняется (-)			
		ВСЕГО			

Проверяющий (аудитор) _____ / _____
(подпись) (расшифровка подписи)
20__ г.

Проверяемый _____ / _____
(подпись) (расшифровка подписи)
20__ г.

Чек лист проведения внутреннего аудита
санитарно-эпидемиологического состояния предприятия

Дата проверки « 20...г.
Наименование предприятия:
Проверяющие (Ф.И.О.)

АО «Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Стандарт организации			№ документа
					ППК 06.2024
					Версия: 06
					Страница
подпись	Утвержден: Жданова Е.Е.	Разработан: Толчинская Ю.С.	Дата введения: 09.02.2015г.	Дата пересмотра: 20.06.2024г.	113

Критические области					
Примечание					
Ведётся входной контроль при приемке пищевых продуктов есть записи (журнал входного контроля)?					
При ответе на вопросы персонал демонстрирует знание основных факторов безопасности пищевых продуктов при проверке транспортного средства доставки пищевой продукции?					
Все закупки от одобренных поставщиков					
Есть описание всего закупаемого сырья (План ХАССП)?					
Доступны ли эти записи в зоне приемки?					
Записи по приемке демонстрируют соответствие написанным процедурам?					
Осуществляется мониторинг температуры всех холодильников и морозильных камер?					
Продукция хранится при требуемой температуре и влажности?					
Вся документация с требованиями доступна?					
Проводится регулярный мониторинг транспортных средств, доставляющих пищевую продукцию?					
Проводится влажная очистка тары при ее загрязнении до поступления на пищевую камеру хранения?					
Политика дерева и стекла					
Нет стекла в производственной территории?					
Осветительная арматура имеет защиту, гарантирующую, что в случае разрушения продукция или оборудование не будут загрязнены?					
Маркировка и прослеживаемость					
Все продукты на хранение четко обозначены, отражена дата приобретения, и они используются до окончания срока годности?					
Все заранее подготовленные продукты и продукция независимого производства в случае хранения четко маркирована?					
Хранение					
На всех складах пищевая продукция хранится не на					

АО«Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Стандарт организации			№ документа	ИПК 06.2024	Версия: 06	Справка	114
		Утвержден: Жданова Е.Е.	Разработан: Толупчикова Ю.С.	Дата введения: 09.02.2015г.	Дата пересмотра: 20.06.2024г.				
подпись	подпись								

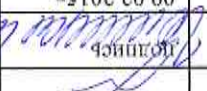
Критические области	Да	Нет	Примечание
Все продукты в контейнерах для хранения закрыты и имеют налписи с названием продукта, датой производства?			
Вся упаковка в хорошем состоянии?			
Для складиования достаточно места?			
Есть специально выделенная область для потенциально небезопасной или отозванной продукции?			
Температура и влажность на складах соответствуют нормативным требованиям, проводится мониторинг, ведутся записи?			
Нет возможностей перекрестного загрязнения готовой продукции от сырья?			
Инфраструктура складов в хорошем состоянии, т.е. без трещин в стенах, непровисающий пол, без конденсации от кондиционеров?			
Дверные уплотнители ободулования в хорошем состоянии?			
По всем выявленным ранее несоответствиям разработаны корректирующие действия, имеются соответствующие записи?			
Химикаты и моющие средства хранятся отдельно, доступ к ним ограничен?			
На складах отсутствуют признаки налпичи вредителей?			
Все необходимое ободулование поверено и откалибровано?			
Уборка			
График уборки находится в доступном месте и все с ним ознакомлены?			
Инструкция выполнения уборки включат в себя всю необходимую информацию: Инструкция по подготовке моющих средств, периодичность, перечень химических веществ, которые будут использоваться, перечень ободулования для использования, кто за что несет ответственность и т.д.?			
Все графики уборки выполняются своевременно?			
Имеется все соответствующий инвентарь и установк для проведения уборки результативно?			
Ободулование для уборки чистое, промаркировано в хорошем состоянии, хранится в соответствии с техническими условиями?			
Есть дезинфицирующие средства для рабочих поверхностей и они всегда доступны для использования во время приготовления пищи?			

АО «Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Стандарт организации		Версия: 06	Страница
		Утвержден: Жданова Е.Е.	Разработан: Голыникова Ю.С.		
подпись	подпись	09.02.2015г.	Дата введения:	20.06.2024г.	115

Критические области	Да	Нет	Примечание	Химические вещества для уборки используются правильно?				Документы по безопасности химических средств в наличии?				Контроль уборки проводится регулярно?				Лаборатория берет смывы?	Все химические вещества для уборки хранятся в отдельном складе от пищевых продуктов?				Все химические вещества хранятся в своих емкостях и подписаны?	Все рабочие поверхности, контактирующие с продуктами, тщательно промывают и дезинфицированы?	Подомоечные машины работают правильно и обслуживаются по графику. Контактные поверхности омываются чистой водой?	Ручная мойка кухонной и столовой посуды проводится в соответствии с ОИ, Сотрудники знают порядок мойки?	Техническое обслуживание приборов и оборудования				Все оборудование в исправном состоянии и своевременно ремонтируется?				Проводится своевременное техническое обслуживание	Освещение	Вентиляция	Дренажа	Все заявки на ремонт оборудования выполняются в срок?	Санитарно-техническое оборудование находится в рабочем состоянии, отсутствуют щели?	В организациях общественного питания посуда чистая и без сколов?	Все основное оборудование, такое как холодильники, морозильные камеры печи, оборудование для термической обработки, приборами контроля температуры?	Все приборы (термометры, психометры) в рабочем состоянии, поверхность без сколов и трещин?				Имеющееся естественное или искусственное освещение обеспечивает соответствующие санитарно-гигиенические условия работы персонала?	Контроль вредителей				Есть ПОИМ по вредителям?				Производственные помещения оборудованы
---------------------	----	-----	------------	--	--	--	--	---	--	--	--	---------------------------------------	--	--	--	--------------------------	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	---	-----------	------------	---------	---	---	--	---	--	--	--	--	---	---------------------	--	--	--	--------------------------	--	--	--	--

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР	Стандарт организации		
	№ документа	ИПК 06.06.2024	Версия: 06
	Страница		
Утвержден: Жданова Е.Е.	Разработан: Голыниченко Ю.С.	Дата введения: 09.02.2015г.	116
Исполнен	Исполнен	Дата пересмотра: 20.06.2024г.	

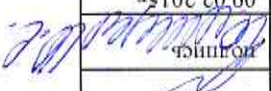
Критические области	Да	Нет	Примечание
Отходы			защитой от проникновения грызунов, насекомых и птиц. Отсутствуют следы их жизнедеятельности. Постоянно проводится дезинсекция и дератизация зданий?
			Есть договор со специализированной службой?
			Есть карта приманок (ловушек)?
			Места приманок (ловушек) известны работникам?
			Все зоны имеют сертификаты?
			Отходы удаляются при определенном % заполнения баков? Определены места расположения баков?
			Ваки для отходов по цвету и форме отличаются от баков для годной продукции?
			Контейнеры с отходами плотно закрываются, содержатся в чистоте и опустошаются в определенные периоды?
			Места расположения мусора (сбора отходов) удалены от производственных цехов?
			Персональная гигиена
Есть ПОПМ по гигиене? Проводится регулярный мониторинг персональной гигиены руководителем группы НАССР, все корректирующие действия предпринимаются незамедлительно?			Все умывальники обустроены соответствующим образом и к ним есть доступ в производственных цехах, ножная педаль или сенсорное управление?
			Наличие теплой воды, жидкого мыла и бумажных полотенец?
			Персонал использует перчатки?
			Нет ювелирных украшений, часов?
			прием пищи осуществляется в специально отведенных местах?
			Персонал производственных цехов в защитной одежде и головных уборах?
			Есть персонал понимает ответственность и своевременно сообщает о болезнях?
			Больные работники не допускаются до работы?
			Аптечка скорой помощи имеется и окрашена в яркий цвет, защищена от воды?
			Есть персонал соблюдает требования пищевой безопасности?
			Есть персонал обучен личной гигиене и влиянию на безопасность пищевой продукции?
			Обусть, используемая в производственных

АО «Комбинат питания «Кировский» ХАССП на основе принципов Управление качеством пищевых продуктов	Стандарт организации		
	Утвержден: Жданова Е.Е.	Разработан: Голынецкая Ю.С.	Подпись: 
	Подпись: 	Дата введения: 09.02.2015г.	Дата пересмотра: 20.06.2024г.
	117	Страница	
№ документа		ППК 06.2024	Версия: 06

Критические области	Да	Нет	Примечание
Управление качеством пищевых продуктов			помещения, должна быть полностью закрытой и
			изготовленной из негигиенических материалов?
			Имеются средства индивидальной защиты?
			Есть крючки около туалетов?
			Для посетителей имеются сан.одежда и бахилы?
			Персонал прошел обучение по гигиене питания.
			Имеются документы о прохождении обучения?
			Есть персонал прошел мел.обслуживание?
			У всех работников есть доступ к ОИ?
			Есть новый персонал прошел обучение, охватывающее необходимость информирования о
			болезни, правильное мытье рук / правильное
			использование перчаток и требования личной
			гигиены?
			Должностная инструкция определяет четко
			обязанности, ответственность и полномочия
			человека?
			Записи по обучению ведутся регулярно?
Управление потенциально опасной продукцией и жалобами			
			Все инициалы, жалобы на продукцию
			регистрируются и по ним проводятся обязательные
Изятие продукции			
			Есть процедура снятия с реализации готовой
			продукции?
			Все требуемые формы заполняются?
Производство продукции			
			Маркировка (кухонной посуды, досок, ножей) и ее
			соблюдение. Все необходимое оборудование и
			инвентарь, обеспечивающий отлаженность
			технологического процесса имеется в достаточности?
			Все салаты запрашиваются перед отпуском?
			Все химические вещества для гигиены и санитарии
			включены в операционную инструкцию по выбору
			моющих и дез.средств?
			Приготовление сырья и обработанных продуктов
			производится в разделочных зонах. Сырые овощи и
			зелень правильно обрабатываются?
			Документы по уборке присутствуют на местах?
			По всем выявленным несоответствиям проводятся
			корректирующие действия?
			Все контактирующие с пищей поверхности
			чистые?
			Предупреждено попадание посторонних примесей?
			Все оборудование хорошо работает?
			Все оборудование чистое?
			Отходы вывозятся регулярно?

АО «Комбинат питания «Кировский» на основе принципов ХАССП	Стандарт организации		
	№ документа	ИПК 06.2024	Версия: 06
	Утвержден:	Жданова Е.Е.	Подпись
	Разработан:	Толмичка Ю.С.	Подпись
Дата введения: 09.02.2015г.			
Дата пересмотра: 20.06.2024г.			
Страница 118			

Критические области	Да	Нет	Примечание
			Персонал понимает, какие опасности угрожают безопасности пищевой продукции?
			Персонал знает, где ККТ, а ответственный обучен мониторингу, знает критические пределы и К/Д?
			Персонал в сан.одежде?
			Персонал соблюдает требования персональной гигиены?
			Заболевшие не присутствуют на производственной территории?
			Есть необходимые средства для гигиены, умывальники?
			Личные вещи персонала хранятся отдельно и не вступают в контакт с пищевой продукцией?
	Разморозка		
			Все продукты размораживаются в соответствии с СанПиН 1079?
		Все сырые продукты размораживаются отдельно от готовых?	
		Все размораживаемые продукты закрыты и маркированы?	
		Дата и время выемки продуктов из морозильной камеры маркируется?	
		Размороженные продукты используются не позже одних суток после выемки из морозильной камеры?	
Термическая обработка			
		Персонал знает, где ККТ и ведет записи в бракеражном журнале?	
		Приготовление пищи происходит в соответствии с ТТК с соблюдением всех технологических параметров?	
		Рабочие поверхности рабочего инвентаря и оборудования, контактирующих с продуктами, твердые, гладкие и без царапин?	
		Выполняются все ПОПМ для предупреждения перекрестного загрязнения микроорганизмами, физическими и химическими опасностями, аллергенами в процессе термической обработки?	
		Весь персонал соблюдает требования личной гигиены и знает эти требования?	
		Все оборудование для термической обработки чистое?	
		Лаборатория берет смывы на микробиологические загрязнения? Есть протоколы?	
		Контролируется риск загрязнения после приготовления?	

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	АО «Комбинат питания «Кировский»	Стандарт организации		Дата введения: 09.02.2015г. подпись: 	Разработан: Толчинская Ю.С.	Дата пересмотра: 20.06.2024г.	Страница 119

Критические области				Да	Нет	Примечание
Охлаждение						
При охлаждении продукции соблюдается температурный режим?						
При возможности вся охлаждаемая еда закрывается?						
Все холодильное оборудование герметично закрывается, имеют уплотнители?						
Вся готовая продукция защищена от контакта с сыром?						
Предпринимаются своевременные корректирующие действия?						
Все емкости маркированы?						
Реализация						
Маркиты работают исправно?						
Персонал знает и соблюдает требования личной гигиены?						
Витрины, буфет, линия раздачи визуально чистые?						
Посуда чистая без сколов?						
Обеденные столы чистые?						
Умывальники для питающихся в рабочем состоянии, средства гигиены имеются?						
Меню имеется в досягаемости посетителей						
Изменения в продукции и процессах						
Есть описание всей продукции? (Рецептурные сборники, ТТК)						
При внесении изменений в технологический процесс проводится контрольная проработка?						
При проведении изменений в режиме работы производства, новых блюд и т.д. проводится обучение персонала?						
Все жалобы рассматриваются и удаляются сразу?						
Документация системы менеджмента безопасности пищевой продукции						
Все необходимые программы ПОИМ актуализируются?						
Вся документация утверждена и актуальна						
Область распространения системы не поменялась?						
Члены группы НАССР остались в прежнем составе?						
Описание продукции не изменилось?						
Диаграммы потоков (технологические схемы) актуальны?						
Анализ опасностей проведен?						
Планы в области безопасности пищевой продукции выполняются?						

АО «Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Стандарт организации		
		Дата введения:	09.02.2015г.	20.06.2024г.
		Разработал:	Толчинская Ю.С.	Подпись
		Утвержден:	Жданова Е.Е.	Подпись
		Страница	120	
№ документа		Версия: 06	ПЛИК 06.2024	

Приложение 9

Акт проверки предприятия

№ _____ от « ____ » _____ 20__ г. _____ (место нахождения)

в порядке осуществления внутреннего аудита (проверки) функционирования системы обеспечения безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями системы ХАССП, а также требованиями внутренних нормативных документов организации нами

_____ (Ф.И.О., должность проверяемого)

в присутствии _____ (Ф.И.О., должность проверяемого)

_____ (Ф.И.О., должность, телефон)

_____ (наименование филиала, отдела)

Руководитель _____

Цель проверки: _____

В результате аудита выявлены следующие несоответствия:

№ п/п	Несоответствия/замечания	Нарушенное требование	Иде выявлено

ПРЕДПИСАНИЕ

В срок до « ____ » _____ 20__ г. исправить выявленные нарушения

Проверяющие

_____ (должность, Ф.И.О.)	_____ (подпись)	_____ (дата)
_____ (должность, Ф.И.О.)	_____ (подпись)	_____ (дата)
_____ (должность, Ф.И.О.)	_____ (подпись)	_____ (дата)

Руководитель проверяемого

_____ (должность, Ф.И.О.) _____ (подпись) _____ (дата)

АО «Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Стандарт организации		№ документа		ППК 06.2024		Версия: 06		Страница		121	
			Дата введения: 09.02.2015г.		Дата пересмотра: 20.06.2024г.									
			Разработан: Голеницикая Ю.С.		подпись		подпись							
		Утвержден: Жданова Е.Е.		подпись										

Приложение 10

Отчет об устранении несоответствий, выявленных в ходе проведения аудита

(наименование структурного подразделения)

№ п/п	Наименование несоответствия	Наименование мероприятия (коррекция)	Дата выполнения		Отметка об исполнении
			План	Факт	

СОСТАВИЛ

_____ (подпись) _____ « » 20__ г. _____ (должность, Ф.И.О.)

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	АО «Комбинат питания «Кировский»	Стандарт организации		ИПК 06.2024	Версия: 06	Страница	122
		Утвержден: Жданова Е.Е.	Разработан: Голенищкая Ю.С.	Дата введения: 09.02.2015г.	Дата пересмотра: 20.06.2024г.		

Подпись
Подпись

Программа производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий

Таблица 1. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	ФИО	Должность
1		
2		
3		
4		
5		

Таблица 2. Личная гигиена персонала (Перечень медицинских обследований, которые должны пройти работники предприятия)

Наименование медицинских обследований		Периодичность контроля
Флюорография	1 раз в 12 месяцев	При поступлении на работу
Тубдиспансер	1 раз в 12 месяцев	При поступлении на работу
КВИ	1 раз в 12 месяцев	При поступлении на работу
Кровь на брюшной тиф PHTA	При поступлении на работу	При поступлении на работу
Кишечная группа	1 раз в 12 месяцев	При поступлении на работу
Энтеробиоз	1 раз в 12 месяцев	
Яйца глист	1 раз в 12 месяцев	
Простейшие	1 раз в 12 месяцев	
Стафилококк	1 раз в 12 месяцев	
Гинеколог	1 раз в 12 месяцев	
Психиатр - нарколог	1 раз в 12 месяцев	
Терапевт	1 раз в 12 месяцев	
Профпатолог	1 раз в 12 месяцев	
Прививка от дифтерии	По плану	
Прививка от кори	По плану	
Гигиеническое обучение	1 раз в 2 года, (зав.пр-в ДОУ 1 раз в год)	

АО«Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден:	Жданова Е.Е.	подпись
		Разработан:	Голыникова Ю.С.	50.01.2025
Стандарт организации		Дата введения:	09.02.2015г.	
		Дата пересмотра:	20.06.2024г.	
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	123

Согласно графику проводится Анализ готовой продукции. График проведения анализа готовой продукции и перечень методик выполнения измерений прилагаются. Анализ продукции проводится в аттестованной испытательной лаборатории

Таблица 3. Перечень факторов и объектов производственного контроля,
в отношении которых необходима организация лабораторного контроля

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроли)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
1	Проведение лабораторных исследований, смывов с объектов производственного окружения, рук и спецодежды персонала						
1.1	Забор образцов с объектов производственного окружения	Руки, спецодежда персонала, производственное оборудование, столы, инвентарь	Цеха	- БГКП; Органолептические показатели: запах, привкус, цветность, мутность	Не менее 5 смывов в год; 1 раз в год	МУ № 2657 от 31.12.82г. МУ 2671 от 24.02.83 г.	
1.2	Проведение лабораторных исследований питьевой воды	Вода питьевая	Централизованная система водоснабжения	Физико – химические показатели Водородный показатель (рН), железо Микробиологические показатели: -Общее микробное число; -Общие колиформные бактерии;	1 раз в год 2 раза в год	СанПин 2.2.4.3359-16	

АО «Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
Стандарт организации		Разработан: Голынецкая Ю.С.	подпись
№ документа		Дата введения:	09.02.2015г.
ППК 06.2024		Дата пересмотра:	20.06.2024г.
Версия: 06		Страница	124

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроль)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НД и метод-в. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
2	Проведение оценки условий труда						
2.1.	Оценка условий труда	Уровень искусственной освещенности	1 рабочее место на каждом производственном участке	Освещенность	1 раз в год	СанПиН 2.2.4.3359-16	
2.2.		Параметры микроклимата	1 рабочее место на каждом производственном участке	Температура; Движение воздуха; Влажность	1 раз в год (теплый и холодный периоды)	СанПиН 2.2.4.3359-16	
2.3.		Определение уровней шума	Оборудование на рабочих местах	Шум и вибрация (локальная и общая)	1 раз в год/ при запуске нового оборудования	СанПиН 2.2.4.3359-16	
3	Контроль технологического процесса						
3.1.	Контроль приемки сырья	Сырьё и продукты по заказу	Склад сырья	Органолептические показатели, внешний вид, соответствие маркировки, срок годности	По мере поступления каждую партию	Операционная инструкция	

АО«Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Жиганова Е.Е.	подпись
		Разработан: Голыникова Ю.С.	подпись
		Стандарт организации	
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница
			125
		Дата введения: 09.02.2015г.	
		Дата пересмотра: 20.06.2024г.	

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроли)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
3.2.	Контроль хранения сырья и продуктов	Сырье продукты	Склад сырья	- Токсичные элементы; - Микотоксины; - Пестициды; - ГМО; - Радионуклиды	Отбор проб производится по необходимости.	ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Заведующий производством
				- КМАФАнМ; - БГКП(колиформы; - Стафилококк; - Протей; - Патогенные, в т.ч. сальмонеллы; - Дрожжи, плесени.	Отбор проб производится по необходимости.	СанПиН 1.2.3685-21	
				Физические параметры: Температура, влажность помещения	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4. 0179-20	Заведующий производством
3.3.	Контроль первичной обработки сырья и продукции	Распаковка и перетарка поступившего сырья и продукции (стеклянная тара, жесткая тара PURE-PACK, картонные коробки, пищевая пленка, полиэтиленовые пакеты, пластиковая тара)	Склад, договорочный цех/участок	Физические показатели: Отсутствие остатков упаковок, личных вещей (ювелирные украшения, волосы, пуговицы, ногти), деревянных щепок, пластиковой и полиэтиленовой крошки.	каждую партию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4. 0179-20	Заведующий производством

АО «Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
		Разработан: Голыникова Ю.С.	подпись
Стандарт организации		Дата введения: 09.02.2015г.	
		Дата пересмотра: 20.06.2024г.	
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница
			126

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроль)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и метод-в. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
3.4.	Контроль первичной обработки сырья и продукции	Размораживание (мясо, птица, рыба, морепродукты)	Мясо-рыбный участок/цех	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	каждую партию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4. 0179-20	Заведующий производством
3.5.		Сортировка, калибровка (овощи, фрукты)	Овощной цех/участок	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	каждую партию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4. 0179-20	Заведующий производством
3.6.		Мойка(свежие овощи, фрукты, ягоды, зелень, мясо, рыба, птица, крупа и зернобобовые, сухофрукты)	Овощной цех/участок Мясо- рыбный цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта	каждую партию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4. 0179-20	Заведующий производством
3.7.		Обработка (свежее яйцо)	Участок обработки яйца	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта (овоскоп)	каждую партию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4. 0179-20	Заведующий производством
3.8.	Контроль первичной обработки сырья и	Отделение несъедобных и малоценных в пищевом отношении частей(мясо, рыба, птица)	Горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие костей, иных включений	каждую партию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4. 0179-20	Заведующий производством
3.9		Очистка (свежие овощи, фрукты, ягоды, зелень	Холодный цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота	каждую партию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4. 0179-20	Заведующий производством

АО«Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись:	
		Разработан: Голынецкая Ю.С.	подпись: Ю.С. Голынецкая	
		Стандарт организации		
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Дата введения: 09.02.2015г.	Дата пересмотра: 20.06.2024г.
			Страница	127

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроль)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и метод-ы, документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
	продукции	Вареное яйцо		продукта. Физические показатели: отсутствие инородных включений, скорлупы для яиц, кожуры для овощей			
3.10.		Процеживание (бульон)	Горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие инородных включений, костей	каждую партию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4. 0179-20	Заведующий производством
3.11		Просеивание(сыпучие продукты)	Кондитерский /горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие инородных включений.	каждую партию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4. 0179-20	Заведующий производством
3.12		Растворение (сахар, соль)	Горячий цех/участок	« « --« « --« «	каждую партию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4. 0179-20	Заведующий производством
3.13.	Контроль приготовление кулинарных полуфабрикатов	Взвешивание (яйцо)	Горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид должен соответствовать	каждую партию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4. 0179-20	Заведующий производством

АО«Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
		Разработан: Голыниченко Ю.С.	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	09.02.2015г.
		Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница
			128

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроль)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и метод-в. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
3.14		Замес (тесто)	Кондитерский /горячий цех/участок	« « --« « -- « «	каждую партию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4. 0179-20	Заведующий производством
3.15		Рыбные п\ф Мясные п\ф Овощные п\ф	горячий цех/участок	« « --« « -- « «	каждую партию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4. 0179-20	Заведующий производством
3.16	Контроль приготовление готовой продукции	Холодные закуски Горячие закуски Первые блюда Вторые блюда: -мясные -рыбные -овощные -крупяные	горячий цех/участок	Микробиологические исследования -КМАФАнМ; -БГКП(колиформы); -Е-soli -Стафилококк; -Протеи; -Патогенные, в т.ч.	2 пробы в 6 мес.	ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон	Заведующий производством

АО«Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден:	Жданова Е.Е.	Подпись:
		Разработан:	Голенищев Ю.С.	Подпись:
		Стандарт организации		
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница	129
			Дата введения:	09.02.2015г.
			Дата пересмотра:	20.06.2024г.

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроль)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НД и метод-в. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
		-мучные -из творога Гарниры Сладкие блюда, напитки		сальмонеллы. Физико-химические испытания готовой продукции: - достаточность термической обработки; - полнота вложения сырья; - нитраты и нитриты; - соответствие требований НД -органолептические показатели -калорийность, выход блюда и соответствие химического состава блюд рецептуре;		от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4. 0179-20	
3.17	Контроль хранение и реализация готовой продукции		Линия раздачи		2 раза в год		

АО«Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден:	подпись
		Жданова Е.Е.	
		Разработан:	подпись
		Голенищев Ю.С.	
Стандарт организации		Дата введения:	09.02.2015г.
		Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница
			130

Таблица 4. Контролируемые критические точки

ККТ / КТ	Этап производственного процесса	Точка контроля (отбора)	Показатели	НД	Периодичность контроля	Исполнитель/проверяющий
КТ1	Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов Входной контроль	Склад	условия транспортировки наличие сопроводительной документации визуальный контроль сырья наличие маркировочных ярлыков	Сертификаты, декларации производителя Ветеринарные справки	При приеме продукции	Заведующий производством
ККТ1	Хранение продукции	Склад хранения сырья (холодильные камеры, кладовые)	температурный режим влажность сроки хранения товарное соседство наличие маркировочных ярлыков	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4.0179-20	В процессе хранения	Заведующий производством
КТ 2	Размораживание Мясо, Птица, Рыба Морепродукты	Мясо-рыбный (цех) участок	температурный режим сроки размораживания способ размораживания в соответствии с инструкцией	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4.0179-20	Каждая партия в соответствии с меню	Заведующий производством, повар
КТ3	Мойка (Столовая и кухонная посуда и приборы, инвентарь, оборудование, помещения)	Участки мойки столовой и кухонной посуды, холодильные камеры, производственные, складские, административно бытовые помещения.	По мере загрязнения Микробиологические показатели	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4.0179-20	Каждая партия посуды По утвержденному графику	Заведующий производством
КТ5	Тепловая обработка кулинарной продукции и полуфабрикатов	Цех/участок приготовления продукции	Физико-химические показатели: полнота вложения сырья соответствие требованиям	ГОСТ Р 50763-07 МУ №1-40/3805 СанПиН	Каждая партия приготовленной продукции	Заведующий производством

АО«Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден:	подпись
		Жданова Е.Е.	
		Разработан:	подпись
Стандарт организации		Голыницкая Ю.С.	
		Дата введения:	09.02.2015г.
		Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница
			131

ККТ / КТ	Этап производственного процесса	Точка контроля (отбора)	Показатели	НД	Периодичность контроля	Исполнитель/ проверяющий
			нормативной документации достаточность термической обработки наличие нормативно- технологической документации наличие инструкций Микробиологические показатели в готовых блюдах, кондитерских изделиях	2.3/2.4.3590-20; МР 2.4. 0179-20 ТР ТС 021/2011 Технологические карты		
			соответствие приготовленных блюд - меню весовые показатели органолептические показатели наличие суточных проб правильность отбора режимы хранения и реализации	ГОСТ Р 53104-2008 приложение А и Б ГОСТ Р 50763-2007 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4. 0179-20	Ежедневно	
ККТ2	Хранение и реализация готовой кулинарной и выпечной продукции	Линия раздачи, буфет				
КТ 5	Вывоз и утилизация твердых и биологических отходов	Производственные цеха, складские и административные помещения	График вывоза отходов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4. 0179-20		

АО «Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Стандарт организации			Версия: 06	№ документа	ИИК 06.2024
		Утвержден: Жданова Е.Е.	Подпись	Подпись	Дата введения: 09.02.2015г.	Дата пересмотра: 20.06.2024г.	Страница 132
		Разработчик: Толстункина Ю.С.	Подпись	Подпись			

Таблица 5. План контроля на предприятии

№ п/п	Наименование контроля	Периодичность	Ответственный работник
1	Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год	Администрация
2	Оформление столовой, буфета	1 раз в четверть	Зав. производством
3	Контроль за качеством и соблюдением сроков годности сырых продуктов	Ежедневно	Зав. производством
4	Контроль за качеством готовой продукции со снятием пробы	Ежедневно	Медработник ГОУ
5	Контроль за отбором суточных проб, за наличием контрольной порции, за закладкой сырья	Ежедневно	Медработник ГОУ
6	Контроль за ведением документации (бракераж сырой и готовой продукции, технологические карты)	Ежедневно	Зав. производством
7	Контроль за наличием разрешающей документации на приобретение оборудования, инвентаря, моющие средства, стирательные и отделочные материалы и пр.	По мере приобретения	Зав. производством
8	Контроль за санитарным состоянием предприятия, ген.уборками	Ежедневно	Зав. производством
9	Соответствие веса выпускаемой готовой продукции утверждённому меню	1 раз в месяц	Ответств. по питанию ГОУ, Администрация, Зав. производством
10	Соответствие рациона питания обучающихся. Примерному 2-х недельному меню	1 раз в месяц	Ответств. по питанию ГОУ, Администрация, Зав. про- изводством
11	Плечность производственных процессов	1 раз в месяц	Зав. производством, медработник, ответств. по питанию
12	Соблюдение личной гигиены учащихся и детей в Л/ОУ перед приемом пищи	1 раз в полугодие	Дежурный учитель по столовой (ответств. по питанию) / воспитатель группы
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предвараительным заказом	Ежедневно	Отв. по питанию, Зав. производством
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Ежедневно	Зав. производством
15	Прием (наличие товарно-сопроводительной документации), хранение продовольственного сырья и готовой продукции	При каждом завозе партии	Зав. производством

АО «Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Стандарт организации			№ документа	ИИК 06.2024	Версия: 06
		Утвержден:	Жданова Е.Е.	Подпись	09.02.2015г.	Дата пересмотра:	20.06.2024г.
		Разработан:	Ю.С.	Подпись	133	Страница	

№ п/п	Наименование контроля	Периодичность	Ответственный работник
16	Обработка сырья и производство продукции, её реализация, режим обработки посуды, инвентаря, помещений – с ведением журнала контроля	Ежедневно	Зав. производством
17	Снятие с реализации продуктов с истёкшим сроком годности, недоброкачественных продуктов, их утилизацию	При выявлении – немедленно.	Зав. производством
18	Работа холодильного, теплового оборудования – с ведением журнала контроля	Ежедневно	Зав. производством
19	Контроль за условиями труда в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами	Не реже 1 раза в год.	Инженер по технике безопасности
20	Наличие условий для соблюдения личной гигиены	Ежедневно	Зав. производством
21	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	В течение года	Медработник ГОУ
22	Контроль за организацией приема пищи учащихся	1 раз в неделю	Ответств. по питанию
23	Контроль за отходами	В течение года	Зав. производством, зам.директора по АХЧ
24	Контроль за прохождением предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров по приказу № 29н от 28.01.2021	Раз в квартал	Сан. врач
25	Организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки работников предприятия в соответствии с приказами № 29н от 28.01.2021	1 раз в год	Сан. врач
26	За организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и форменной одежды.	Ежедневно	Руководитель
27	За наличие достаточного количества разрешенных моющих, дезинфицирующих средств и др. предметов материально-технического оснащения	Ежедневно	Зав. производством
28	За проведение генеральной уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Согласно графику	Зав. производством
29	За наличие официально изданных санитарных норм и правил, гигиенических нормативов (формирование законодательной базы)	Не реже одного раза в год	Сан. врач
30	За наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии продукции, работы, эксплуатации, после реконструкции, модернизации услуг санитарным нормам и правилам – при эксплуатации	При вводе в эксплуатацию	Сан. врач
31	За наличие приборов и оборудования (из числа вошедших в Госреестр), используемого для проведения производственного контроля и сведения	Один раз в год	Зав. производством

АО «Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Стандарт организации			№ документа
		Утвержден: Жданова Е.Е.	Разработан: Голыникова Ю.С.	Дата введения: 09.02.2015г.	
подпись		подпись		Дата пересмотра: 20.06.2024г.	134
Страница					

№	п/п	Наименование контроля	Периодичность	Ответственный работник
		о метрологической поверке (при их наличии)		

32	За незамедлительное информирование руководства (по тел.) и территориального отдела Роспотребнадзора (по тел.) об аварийных ситуациях; аварийных ситуациях систем канализации, энергоснабжения, холодного и горячего водоснабжения; отсутствия централизованного холодного или горячего водоснабжения (резервного) на отдельном участке в цехе; неуправляемых результатов работ в лабораторном или инструментального контроля	При необходимости	Зав. производством	33
	За организацию и исполнение программы производственного контроля в полном объеме и в установленные сроки			

Таблица 6. Перечень возможных аварийных ситуаций, о которых необходимо информировать территориальный отдел

№	п/п	Вид аварии, неблагоприятная ситуация	Наименование, телефон, адреса организаций, куда необходимо обратиться	Ответственное лицо
1		Обнаружение химического загрязнения	Управление социального питания тел: 576-68-13 Администрация района тел: 417-69-55 Генеральный директор АО «КП «Кировский» тел: 759-27-84	Зав. производством
2		Аварии на инженерных сетях (водоснабжения, отопления, канализация, энергоснабжения)	Управление социального питания тел: 576-68-13 Администрация района тел: 417-69-55 Генеральный директор АО «КП «Кировский» тел: 759-27-84	Зав. производством
3		Случаи возникновения инфекционных или массовых неинфекционных заболеваний	Роспотребнадзор тел: 747-33-58 Управление социального питания тел: 576-68-13 Администрация района тел: 417-69-55 Генеральный директор АО «КП «Кировский» тел: 759-27-84	Зав. производством
4		Выход из строя	Роспотребнадзор тел: 747-33-55	Зав. производством

механического, технологического или холодильного оборудования	Генеральный директор АО «КИИ» «Кировский» тел: 759-27-84	
---	---	--

АО «Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Стандарт организации			№ документа	ПТК 06.2024	Версия: 06	Страница	135
		Утвержден:	Жданова Е.Е.	подпись	Дата введения:	09.02.2015г.	Дата пересмотра:	20.06.2024г.	
		Разработан:	Толчинская Ю.С.	подпись					

АО«Комбинат питания «Кировский»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Жданова Е.Е.	
		Разработан: Голынецкая Ю.С.	
		Стандарт организации	
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06	Страница
		Дата введения: 09.02.2015г.	
		Дата пересмотра: 20.06.2024г.	
			136

Формы журналов и графики предприятия

Форма 1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблок

Дата и час поступле ния пищевой продукц ии	Наимено вание	Фасовка	Дата выработ ки	Изготови тель	Поставщ ик	Количес тво поступив шего сырья	Номер докумен та, подтвер ждающий о безопасн ость принятот о пищевого продукта	Результаты органоле птического реализац ии	Условия хранени я, конечны й срок реализац ии	Дата и час фактичес кой реализац ии	Подпись ответств енного лица	Примеча ние

Форма 2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. ККТ 2

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия. ККТ2	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание*

АО«Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
Стандарт организации				Разработал: Гонимыцкая Ю.С.	подпись
				Дата введения:	09.02.2015г.
№ документа		ППК 06.2024	Версия: 06	Дата пересмотра:	20.06.2024г.
				Страница	138

Форма 5. Журнал обучения персонала

Дата обучения	Наименование инструктажа	Должность, Ф.И.О. обучаемого	Подпись проводившего инструктаж

Форма 6. Журнал регистрации актов проверок

№ Акта	Дата и вид проверки	ФИО и должность проверяющих	Краткое изложение нарушения	Принятые меры (№ и дата предписания, протокола, решения о приостановлении/возобновлении, решения об отзыве решения)	Сроки устранения нарушений	Дата снятия с контроля

Форма 7. Журнал учёта дезинфекции

Наименование объектов дезинфекции	Инвентарь, оборудование, посуда	Причина дезинфекции	Наименование дезосредства и концентрация его раствора	Количество израсходованного дезсредства, кг	Подпись врача КП

Формы 8. Заборный лист (Отчет о движении продуктов)

Наименование продукции	Ед.изм.	Остаток на начало дня	Отпущено продукции	Время отпуска	Возвращено продукции	Итого отпущено с учетом возврата	Остаток на конец дня

АО«Комбинат питания «Кировский»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Утвержден: Жданова Е.Е.	подпись
Стандарт организации				Разработан: Голынецкая Ю.С.	подпись
				Дата введения:	09.02.2015г.
				Дата пересмотра:	20.06.2024г.
№ документа	ППК 06.2024	Версия: 06			Страница
					139

График проведения уборки в помещениях предприятия

Дата	Наименование помещения	Время профилактической уборки				Санитарное состояние помещений и оборудования	Подпись

График разморозки, мойки и дезинфекции холодильного оборудования

Планируемая дата разморозки / мойки	Отметка о выполнении	ФИО	Примечание

Чек-лист – Режим хранения полуфабрикатов

Продукция	Дата, время закладки на хранение	Температура, °С	Номер холодильной камеры	подпись

АО «Комбинат питания «Кировский» Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Жданова Е.Е. Разработан: Голынецкая Ю.С. Дата введения: 09.02.2015г. Дата пересмотра: 20.06.2024г. Страница 140	Станларт организации		№ документа ПШК 06.2024	Версия: 06

Приложение 13
Перечень регистрационно-учетной документации

№/п	Форма учета	Ответственные	Периодичность
1	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступавших на пищеблок	Зав. производством	По мере поступления
2	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Зав. производством	Ежедневно
3	Гигиенический журнал	Зав. производством	Ежедневно
4	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования и складских помещений	Зав. производством	Ежедневно
5	Журнал обучения персонала	Зав. производством	По графику
6	Журнал учета дезинфекции	Зав. производством	В период эпидемии
7	Журнал регистрации актов проверок	Зав. производством	Ежемесячно
8	Заборный лист для продукции собственного производства, для буфета Отчет о движении продуктов	Зав. производством	Ежедневно
9	График проведения уборки в помещениях предприятия	Зав. производством	Ежедневно
10	График разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования	Зав. производством	1 раз в неделю
11	Чек лист хранения полуфабрикатов	Зав. производством	Ежедневно
12	Товарно-транспортные накладные, поступающего сырья	Зав. производством	Ежедневно
13	Санитарный/контрольный журнал проверки организации питания учащихся	Зав. производством	Согласно графика
14	Программа внутреннего аудита предприятия	Руководитель группы ХАССП	Ежемесячно

