



Приложение 8

ГОСТ 31687-2012
«ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ
НА ПРОДУКЦИЮ
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»

Примерный образец технологической карты

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры*

Технологическая карта № _____

Наименование блюда (изделия)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на _____ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
ВЫХОД на 1 порцию					
ВЫХОД на 1 кг					

Информация о пищевой ценности : белки -, жиры -, углеводы -, калорийность -

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты.

Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации.

Подписи:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

* В качестве источника рецептуры допускается использовать сборники рецептов блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий для детского питания или другие источники, действующие на территории государства, принявшего стандарт



Приложение № 9

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция для детского питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.



34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.



Таблица № 2

**Анализ опасностей при производстве готовых блюд
на пищеблоке Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 169 комбинированного вида»**

Локализация опасностей		Описание опасностей					Оценка опасностей				Обоснование выбора и оценки опасностей	
№	Название	Опасность	Обозначение	Происхождение или источник	Характер опасности	Применимый уровень опасности	Вероятность возникновения	Влияние на здоровье	Оценка опасности (суточная)	ИЛИ	Вероятность возникновения, влияющие на здоровье,	
1	1	3	4	5	6	7	8	9	10	11		
1	Приемка сырья и материалов	Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий	ХФ	Выращивание растительности первичное производство сырья	наличие	Свинец, мг/кг, не более 0,5 Мышьяк, мг/кг, не более 0,1 Кадмий, мг/кг, не более 0,05; Ртуть, мг/кг, не более 0,03	Очень низкая (15балл)	Может вызвать заболевание (С)	1С- несущественное		Вероятность очень низкая. Поставщик одобрен, сырье в упаковке. Наличие документов, подтверждающих безопасность продукта. Свинцовый разряд функции нервной и сердечно-сосудистой системы, нарушает ферментные процессы, накапливается в организме. Кадмий поражает почки, заболевание костей. Накапливается в организме. Ртуть влияет на функцию нервной системы, желудочно-кишечного тракта, поражение кожи. Способен накапливаться в организме. Управление: инструкция входного контроля сырья и материалов.	
		Радионуклиды: Цезий-137, Стронций-90	ХФ	Выращивание растительности первичное производство сырья	наличие	Цезий-137 Бк/кг 50 Стронций-90 Бк/кг 30	Очень низкая (15балл)	Может вызвать заболевание (С)	1С- несущественное		Вероятность очень низкая. Поставщик одобрен, сырье в упаковке. Наличие документов, подтверждающих безопасность продукта. Способы накопления в организме и вызвать негативных последствий практически во всех органах и тканях. Управление: инструкция входного контроля сырья и материалов.	
		Пестициды: ГХЦ, ДДТ и его метаболиты	ХФ	Выращивание растительности (используются для борьбы с вредителями и болезнями растений, первичное производство сырья)	наличие	0,1 0,1	Очень низкая (15балл)	Может вызвать заболевание (С)	1С- несущественное		Вероятность очень низкая. Поставщик одобрен, сырье в упаковке. Наличие документов, подтверждающих безопасность продукта. Способы накопления в жировой ткани и оказывать продолжительное воздействие на организм, репродуктивные неврологические расстройства, проникновение через плаценту в организм ребенка в период внутриутробного развития. Управление: инструкция входного контроля сырья и материалов.	



Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP

Микотоксины: афлатоксин В1, дезоксинива- ленол	ХФ	Продукты из рас- тительного сы- рья, молочных продуктов	наличие	афлатоксин В1 0,005 мкг/г дезоксинива- ленол 1,0 мкг/г	Очень низкая (1балл)	Может вы- звать забо- левание (В)	1С- несуще- ственная	Вероятность очень низкая. Наличие документов, подтверждающих безопасность сырья. Высокоотоксичные вещества способны вызвать экологиче- ские заболевания, поражают нервную, сердечно- сосудистую систему. Управление: инструкция входного контроля сырья и материалов
Посторонние примеси кам- ня, косточки стекла	ФФ	Производство и хранение расти- тельного сырья, сахара и сыгуче- го сырья.	наличие	отсутствие	Очень низкая (1балл)	Может вы- звать забо- левание (С)	1С- несуще- ственная	Вероятность очень низкая. Наличие документов, подтверждающих безопасность сырья. При попа- дании крупных предметов (более 5 мм) возможны повреждения зубов, пищевода, желудка. Управле- ние: инструкция входного контроля сырья и мате- риалов
Аллергены яйцо куриное, молоко коро- вы, пшеница	БХ	Животного и рас- тительного про- исхождения	наличие	Индивидуаль- ная переноси- мость	Очень высокая (5 балл)	Может вы- звать сер- дечное забо- левание (В)	5В- сущес- ственная	Вероятность очень низкая. Имеются случаи индивидуальной переноси- мости. При попадании в организм возникает ал- лергическая реакция. Управление: указание аллергии на упаковке.
Патогенные микрооргани- змы, в т.ч. саль- монеллы, Lis- tella, Staphylo- coccus, Yersinia	БФ	Первичное про- изводство: мясо, мясо кур, рыба, овощи, яйца.	наличие	Сальмонеллы не допускается, Listella molybdoferens не допускается, бактерии рода Yersinia не до- пускается; S.aureus, не допускаются	Очень низкая (1балл)	Может вы- звать сер- дечное забо- левание (В)	1В- сущес- ственная	Вероятность очень низкая. Наличие документов, подтверждающих безопасность сырья. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в т.ч. в виде массовых за- болеваний. Управление: инструкция входного контроля сырья и материалов
плесени	БФ	Нарушение усло- вий хране- ния сырья	Веще- ные токс- сина	КОЕ в 1 г не более 50	Очень низкая (1балл)	Может вы- звать сер- дечное забо- левание (В)	1В- сущес- ственная	Вероятность очень низкая. Наличие документов, подтверждающих безопасность сырья. Плесени секретируют свыше 400 различных микотоксинов, все которые токсичны для человека. Управление: инструкция входного контроля сырья и материа- лов.
2. Хранение сырья при температуре от 0 до +25 град. С	БФ	Нарушение условий хране- ния	Способ- ность к росту	Сальмонеллы не допускается 25, Listella molybdoferens не допускается 25 г. бактерий рода Yersinia не допускается 25 г. S. aureus, не допускается 1г (яйца, мясо)	Очень низкая (1балл)	Может вы- звать сер- дечное забо- левание (В)	1В- сущес- ственная	Вероятность очень низкая. Наличие документов, подтверждающих безопасность сырья. Патоген- ные микроорганизмы способны вызвать пищевые отравления, в т.ч. в виде массовых заболеваний. Listella molybdoferens может вызвать выкидыш у беременных. S. aureus вызывает стафилокок- ковую энтеротоксигенную, вызывающую интоксикацию (порочение желудочно-кишечного тракта). При сальмонеллезе отмечается симптом: повыше- ние температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный и



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 169 комбинированного вида»

Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP

2021 год
Изменение: 0

		плесени	БФ	Нарушение условий хранения	Выделение токсинов	нет блюда, салаты из сырых овощей)	Очень низкая (1балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В- существующая	вероятность очень низкая. Наличие документов, подтверждающих безопасность сырья. Плесени встречаются свыше 400 различных микроорганизмов, все которые токсичны для человека. Управление: инструкция входного контроля сырья и материалов.
		дрожжи	БФ	Нарушение условий хранения	Выделение токсинов	КОЕ в 1 г не более 50	Очень низкая (1балл)	Может вызвать заболевание (С)	1С- несуществующая	Вероятность очень низкая. Являются микроорганизмами порчи, при размножении в пищевом продукте вызывают ухудшение его органолептических свойств. Способствует поступлению и накоплению в организме человека токсичных веществ, что вызывает дисбактериоз, нарушение обмена веществ. Управление: Соблюдение температурного режима, срока годности, сырья в упаковке
3	Вскрытие упаковки	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, L. monocytogenes, S. aureus.	БФ	Персонал, производственная среда	Внесение	Сальмонеллы не допускаются Listeria monocytogenes не допускается 25 г; бактерии рода Yersinia не допускаются 25 г; S. aureus, не допускаются 1г (яйца, мясные блюда, салаты из сырых овощей)	Очень низкая (1балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В- существующая	Не было случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызвать пищевое отравление, в т.ч. в виде массовых заболеваний. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, гигиеническое обучение и аттестация. Инструкция по эксплуатации вент. систем. Инструкция по эксплуатации канализационных сетей. Инструкция по мойке, дезинфекции производственных и вспомогательных помещений. Инструкция по мойке, дезинфекции рук персонала.
		Аллергены	БХФ	Персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие незадекларированных аллергенов	Очень низкая (1балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В- существующая	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. При попадании в организм возникает аллергическая реакция, проявляется в форме ринита, конъюнктивита, крапивницы, отека Квинке, бронхитальной астмы или анафилактического шока. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения, все упаковка заранее маркирована с указанием аллергена



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 169 комбинированного вида»

2021 год

Изменения: 0

Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP

БГКП	БФ	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Отсутствие в 1 г продукта	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В- существующая	БГКП выделяются при кишечных инфекциях человека. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, мед. осмотра, гигиеническое обучение и аттестация. Инструкция по эксплуатации канализационных сетей. Инструкция по мойке, дезинфекции производственных и вспомогательных помещений. Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала.
Посторонние включения от упаковки, стекла, пластика	ФФ	Персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие	Средняя (3 балла)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В- существующая	При вскрытии стеклянной упаковки может быть попадание стекла в продукт. При попадании крупных предметов (более 5 мм) с острыми краями возможно повреждение зубов, пищевода, желудка, вплоть до кровотечения. Управление: Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, L. monocytogenes, S. aureus	БФ	Персонал, производственная среда, сырье	Внесение способности к росту	Сальмонеллы не допускается 25 г, Listeria monocytogenes не допускается 25 г, S. aureus не допускается св 1г г (мясо, мясо птицы, рыба)	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В- существующая	При разваренных формах сальмонеллы в большинстве случаев стемчатются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, дисперсионный жидкий стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, мед. осмотра, гигиеническое обучение и аттестация. Инструкция по эксплуатации канализационных сетей. Инструкция по мойке, дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, инвентаря, внутренней тары. Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала. Инструкция по подготовке сырья к производству.
Посторонние включения: стекло, металл, пластик	ФФ	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (С)	1С- несуществующее	Не было случаев за последние 2 года. При попадании мелких острых предметов появляются неприятные ощущения, крупные предметы (более 5 мм) с острыми краями возможно повреждение зубов, пищевода, желудка, вплоть до кровотечения. Управление: инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию. Инструкция по личной гигиене персонала. Инструкция по подготовке сырья к производству.
Проедание сыпучего сырья	БХФ	Перекрестное загрязнение в производственной среде, персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В- существующая	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения, вся упаковка заранее маркирована с указанием аллергена.



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 169 комбинированного вида»

Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP

2021 год
Изменение: 0

	Посторонние включения, стекло, металл	ФФ	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать заболевание (С)	1С- несущая	Вероятность низкая, т.е. действует инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, и соблюдаются правила личной гигиены персонала. Управление инструкцией по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.
6	Подготовка яиц	БФ	сырье	наличие	отсутствует	Низкая (2 балла)	Может вызвать заболевание (С)	2С- несущая	За последний год не обнаружено случаев получения яиц с признаками микробагальной порчи. Управление: Инструкция входного контроля сырья, наличия ветеринарного заключения о благополучии птицефабрики по сальмонеллезу
	Остаточное количество моющих и дез. средств	ХФ	Производственная среда	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать заболевание (С)	1С- несущая	Не было случаев за последние 2 года. В зависимости от химического состава дезинфицирующего средства может вызвать заболевание. Управление: Инструкция по мойке и обработке яиц
7	Приготовление мясных, мясных блюд (котлеты, супы, соусы, термическая обработка)	БФ	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение, способность к росту	Listeria monocytogenes не допускается в 25 г, сальмонеллы не допускаются в 25 г. S. aureus, не допускается 1г (мясо, мясо курицы)	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать сериозное заболевание (В)	1В- несущая	Вероятность очень низкая. Listeria monocytogenes может вызвать выкидыш у беременных. S. aureus вызывает стафилококковый энтероколит. При разваривании форм сальмонеллы в бульоны, супы, соусы, отмечается следующее: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, мед. осмотры, гигиеническое обучение и аттестация. Инструкция по эксплуатации вент. систем. Инструкция по эксплуатации канализационных сетей. Инструкция по мойке, дезинфекции производственного оборудования, инвентаря, внутренней тары. Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала. Инструкция по подготовке сырья к производству
	БГКП	БФ	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Отсутствует в 1 г продукта	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать сериозное заболевание (В)	1В- несущая	БГКП выделяются при кишечных инфекциях человека. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, мед. осмотры, гигиеническое обучение и аттестация. Инструкция по эксплуатации канализационных сетей. Инструкция по мойке, дезинфекции производственных помещений. Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала.
8	Приготовление рыбных	БФ	Персонал, производственное	Внесение, способность к росту	S. aureus, не допускается 1г.	Очень низкая	Может вызвать сериозное заболевание (В)	1В- несущая	Вероятность очень низкая. S. aureus выделяет стафилококковый энтеротоксин. Сульфитреду-



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 169 комбинированного вида»

Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP

2021 год
Изменение: 0

блюд (мойка, разделка, термическая обработка)	мы, в т.ч. S.aureus, сульфитредуцирующие кло-стридии	БФ	Персонал, про-изводительная среда, инвентарь	Внесе-ние	сульфитреду-цирующие кло-стридии не до-пускаются в 0,1г	(1балл)	оэное забо-левание (В)	1В-суше-ственная	стаившая	цирующие кло-стридии не вызывают поражения слизистой желудочно-кишечного тракта, кишечни-ка. Управление. Инструкция по личной гигиене персонала, мед. осмотра, гигиеническое обучение и аттестация. Инструкция по эксплуатации вент-систем. Инструкция по эксплуатации канализаци-онных сетей. Инструкция по мойке, дезинфекции производственного оборудования, инвентаря, внутренней тары. Инструкция по мойке и гиги-енической обработке рук персонала. Инструкция по подготовке сырья к производству
Приготовле-ние холодных блюд (мойка, нарезка ово-щей, фруктов, смешивание)	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. S.aureus	БФ	Персонал, про-изводительное оборудование, разделочный инвентарь	Внесе-ние спо-собность к росту	S.aureus, не допускаются 1г (салаты из сы-рых овощей)	Очень низкая (1балл)	Может вы-зывать серье-зное забо-левание (В)	1В-суше-ственная	стаившая	Вероятность очень низкая S. aureus вырабатыва-ет стафилококковый энтеротоксин, который вызы-вает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта. Управление. Инструкция по личной гигиене персонала, мед.осмотра, гигиени-ческое обучение и аттестация. Инструкция по экс-плуатации вент. систем. Инструкция по эксплуа-тации водопроводных и канализационных сетей. Инструкция по мойке, дезинфекции производ-ственного оборудования, инвентаря, внутрицехо-вой тары. Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала. Инструкция по подго-товке сырья к производству
	БГКП	БФ	Персонал, про-изводительная среда, инвентарь	Внесе-ние	Отсутствие в 0,1 г продукта (салаты из сы-рых овощей)	Очень низкая (1балл)	Может вы-зывать серье-зное забо-левание (В)	1В-суше-ственная	стаившая	БГКП выделяются при кишечных инфекциях чело-века. Управление. Инструкция по личной гигиене персо-нала, мед. осмотра, гигиеническое обучение и аттестация. Инструкция по эксплуатации водопро-водных и канализационных сетей. Инструкция по мойке, дезинфекции производственных и вспомо-гательных помещений. Инструкция по мойке и ги-гиенической обработке рук персонала



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 169 комбинированного вида»

Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP

2021 год
Изменения: 0

леса	БФ	Персонал, производственное оборудование, разделочный инвентарь	Выделение токсичных веществ	КОЕ в 1 г не более 50 (салаты из сырых овощей)	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серйозное заболевание (В)	1В- существенная	Вероятность очень низкая. Наличие документов, подтверждающих безопасность сырья. Плесени секретируют свыше 400 различных микотоксинов, все которые токсичны для человека. Управление. Инструкция по мойке, дезинфекции производственного оборудования, инвентаря, внутренней тары. Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала. Инструкция по подготовке сырья к производству.
дрожжи	БФ	Персонал, производственное оборудование, разделочный инвентарь	Выделение токсичных веществ	КОЕ/г не более 500 (салаты из сырых овощей)	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать заболевание (С)	1С- несущественная	Вероятность очень низкая. Являются микроорганизмами порчи, при размножении в пищевом продукте вызывают ухудшение его органолептических свойств. Способствует поступлению и накоплению в организме человека токсичных веществ, что вызывает дисбактериоз, нарушение обмена веществ. Управление. Инструкция по мойке, дезинфекции производственного оборудования, инвентаря, внутренней тары. Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала. Инструкция по подготовке сырья к производству. Соблюдение сроков годности.
Аллергены	БХФ	Персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие неподконтрольных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать заболевание (В)	1В- существенная	Возможна перекрестная контаминация от персонала производственной среды, инвентаря. Управление. Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергического заболевания, а также заранее маркировка с указанием аллергена.
Посторонние включения: стекло, пластик, дерево, веточки.	ФФ	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать заболевание (С)	1С- несущественная	Не было случаев за последние 2 года. При попадании мелких неострых предметов появляются неприятные ощущения, крупные предметы (более 5 мм) с острыми краями возможно повреждение зубов, пищевода, желудка, вплоть до кровотечения. Управление. Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию. Инструкция по личной гигиене персонала.
10. Приготовленные гарниры, каш	БФ	Персонал, производственное оборудование, разделочный инвентарь	Внесение споров, способность к росту	5...аугеис, не допускается 1г (салаты из сырых овощей)	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать заболевание (В)	1В- существенная	Вероятность очень низкая. S.aureus вырабатывает стафилококковый энтеротоксин. Сульфитредуцирующие кластридии не вызывают поражение слизистой желудочно-кишечного тракта, кишечника. Управление. Инструкция по личной гигиене персонала, мед. осмотра, гигиеническое обучение и аттестация. Инструкция по мойке, дезинфекции производственного оборудования, инвентаря.



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 169 комбинированного вида»

2021 год
Изменение 0

Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP

		БГКП	БФ	Персонал, производственная среда, инвентарь	Выделение токсинов	КОЕ/г, не допускается в готовых блоках	Отсутствие в 1,0 г продукта	Очень низкая (1балл)	Может вызвать заболевание (В)	1В- существующая	внутрицеховой тары. Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала. Инструкция по подготовке сырья к производству
11	Раздача готовых блюд в групповой буфетной	Патогенные микроорганизмы, сальмонеллы, S.aureus, БГКП	БФ	Персонал, производственная среда, инвентарь	Выделение токсинов	КОЕ/г, не допускается в готовых блоках	Отсутствие в 1,0 г продукта	Очень низкая (1балл)	Может вызвать заболевание (В)	1В- существующая	БГКП выделяются при кишечных инфекциях человека. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, мед. осмотра, гигиеническое обучение и аттестация. Инструкция по мойке, дезинфекции производственных и вспомогательных помещений. Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала
12	Мойка посуды и инвентаря, транспортной тары, посуды	Остаточное количество моющих и дезинфицирующих средств	ХФ	Производственная среда	Внесение	Отсутствие	Отсутствие	Очень низкая (1балл)	Может вызвать заболевание (С)	1С- несуществующая	Нарушение температуры, время реализации готовых блюд, санитарного состояния посуды, раздаточного инвентаря. БГКП выделяются при кишечных инфекциях человека. Управление: Инструкция по мойке, дезинфекции оборудования посуды. Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала. Инструкция по подготовке сырья к производству. Соблюдение сроков реализации готовых блюд Не было случаев за последние 2 года. В зависимости от химического состава дез.средства может вызвать заболевание. Управление: Инструкция по мойке и дезинфекции посуды, инвентаря. Инструкция по обработке транспортной тары.



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 189 комбинированного вида»

Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP

2021 год
Изменения: 0

Таблица № 3

Порядок действий при осуществлении контроля ККТ при выявлении несоответствий

№	Этап, процесс	Описание опасности	Пределы	Действия	Критические пределы	Методы контроля	Мониторинг	Коррекция нарушения, отвл. лицо	Корректирующие действия
1	Вскрытие потребительской тары	Посторонние включения	-	-	Наличие трещин, сколов	Инспекция стеклянной тары после вскрытия	Визуальный контроль каждой единицы	Идентифицировать сырье как несоответствующее. Зам. директора по закупкам	Провести мониторинг поставщика. Провести обучение продавцов правилам получения сырья и вскрытия
2	Хранение сырья	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>S. aureus</i> .	Температура холодильных камер в соответствии НТД	Органолептическая оценка - повар, зам. директора по закупкам	Нарушение органолептических показателей, признаки порчи продукта	Измерение температуры в холодильной камере, контроль срока годности в соответствии НТД	Визуальный контроль каждой единицы, журнал контроля температуры (график)	Идентифицировать сырье как несоответствующее. Зам. директора по закупкам	Профилактический ремонт холодильного оборудования, повышение уровня средств измерения
3	Приготовление горячих блюд мисных, мясных, мясной кур	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>S. aureus</i> .	Нарушение термической обработки сырья, разделение мясного ингредиента, личная гигиена персонала	Органолептическая оценка	Нарушение органолептических показателей	Измерение температуры готового блюда	Визуальный, органолептический контроль, температура, обработка оборудования, разделение ингредиентов, личная гигиена персонала	Идентифицировать готовое блюдо как несоответствующее. Зам. директора по закупкам	Профилактический ремонт технологического оборудования, проверка средств измерения



4	Приготовление холодных блюд (овощи, фрукты, смешивание)	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы. <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>S. aureus</i> .	Обработка овощей, фруктов, температура и сроки хранения для салатов, не более 2 час.	Органолептическая оценка	Нарушение органолептических показателей, срока годности	Измерение температуры в холод, оборудования, контроль срока годности в соответствии НТД	Визуальный, органолептический контроль, температура готовых блюд, температура холодильника, обработка разделочного инвентаря, личная гигиена персонала	Идентифицировать готовое блюдо как несоответствующее. Зам. директора по закупкам, повар	Профилактический ремонт холодильного, технологического оборудования, проверка средств измерения
5	Раздача готовых блюд в групповых буфетных	Патогенные микроорганизмы: сальмонеллы, <i>S. aureus</i> , БГКП	Температура, время доставки и реализации (первых блюд - 75 ⁰ С, вторых - 65 ⁰ С, третьих - до 14 ⁰ С), реализация в течение 2-х часов	Органолептическая оценка	Нарушение органолептических показателей, температуры готовых блюд, времени раздачи. Качество обработки транспортной тары	Температуры, время реализации готовых блюд, контроль. Санитарного состояния транспортной тары	Визуальный, органолептический контроль каждой партии, контроль температуры в время готовых блюд, личная гигиена персонала, санитарное состояние транспортной тары	Идентифицировать готовые блюда как несоответствующие. Бракерская комиссия	Контроль мойки и дезинфекции посуды, раздаточного оборудования, личная гигиена персонала



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 169 комбинированного вида»

Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP

2023 год
Изменения: 0

Приложение 5

ЖУРНАЛ «ПЛАН КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ»



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 169 комбинированного вида»

Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП

2021 год
Изменения: 0

План корректирующих действий

Дата, место обнаружения несоответствия	Описание несоответствия	Корректирующее действие	Ответственный за выполнение	Дата выполнения	Ответственный за контроль	Дата



Приложение 2

Характеристика продукции

блюд, продовольственного сырья и пищевых продуктов для организации питания в дошкольной образовательной организации

Основные показатели и характеристики продукции.

Требования к сырию

Мясо говядина	ГОСТ 33818-2016 «Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия»;
Мясо птицы (тушки кур)	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части)»;
Масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»;
Масло из коровьего молока	ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное»;
Крупа гречневая.	ГОСТ Р 55290-2012. «Крупа гречневая. Общие технические условия»;
Крупа пшеница	ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»;
Крупа ячменная.	ГОСТ 5784-60 «Крупа ячневая Технические условия»;
Крупа рисовая.	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»;
Соль поваренная пищевая	ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»
Лук репчатый свежий	ГОСТ Р 51783-2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети»;
Морковь свежая	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети»;
Картофель свежий	ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия»;
Капуста свежая	ГОСТ 1724-85. «Капуста белокочанная свежая, заготавливаемая и поставляемая»;
Свекла свежая	ГОСТ 1722-85 «Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая»;
Рыба мороженая	ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия
Мука	-ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»;
Сахар	- ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»;
Дрожжи прессованные	- ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи прессованные хлебопекарные. Технические условия»;
Дрожжи хлебопекарные	- ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сухие. Технические условия» ;
Яйца куриные	- ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»;

	Муниципальное бюджетное предприятие общественного питания «Детский сад № 169 комбинированного вида»	
	Программа производственного контроля, опирающаяся на принципы HACCP	
		2021 год Изменения: 0

Первые блюда: супы, мясные, куриные, рыбные

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Характерно для данного вида продукта, без посторонних запахов и привкусов.
Консистенция	Характерно для вареных овощей и круп, мяса.
Цвет	Соответствует цвету вареного мяса, овощей, круп.
Температура подачи	Не ниже 75 град. С
Срок раздачи готовых блюд	не должен превышать 2 часов от момента приготовления.

По физико-химическим показателям первые блюда должны соответствовать параметрам по содержанию белка (г), жиров (г), углеводов (г), калорийности (ккал), согласно технологических карт на каждого вида готового блюда.

Микробиологические показатели		Масса продукта (г), в которой не допускается
Наименование продукта	Наименование показателя	
Первые блюда Супы горячие: борщи, супы с макаронными изделиями и картофелем, рыбные	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5x10 ⁷
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
	S-агглю, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
	Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции	Допустимые уровни, мг/кг не более
Наименование продукта Сырье Мясо, мясные продукты	Показатели	
	Токсичные элементы	
	свинец	0,5
	мышьяк	0,1
	кадмий	0,05
	ртуть	0,03
	Пестициды	
	ГХП* (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1
	ДУТ и его метаболиты	0,1
	Радионуклиды: Цезий-137 Бк/кг	200
Овощи, картофель,	свинец	0,5
	мышьяк	0,2
	кадмий	0,03



Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

Протокол производственного контроля, основанный на принципах ХАССП

2021 год

Издание: 0

ртуть		0,02
Нитраты		250
Картофель и продукты из него		
Капуста белокочанная ранняя (до 1 сентября) и продукты из нее	Допустимые уровни, мг/кг, не более	900
Капуста белокочанная поздняя и продукты из нее	Допустимые уровни, мг/кг, не более	500
Морковь ранняя (до 1 сентября) и продукты из нее	Допустимые уровни, мг/кг, не более	400
Морковь поздняя и продукты из нее	Допустимые уровни, мг/кг, не более	250
Свекла столовая и продукты из нее	Допустимые уровни, мг/кг, не более	1400
Лук репчатый и продукты из него	Допустимые уровни, мг/кг, не более	80
Пестициды		
картофель	ГХЩГ (альфа, бета, гамма-измеры)	0.1
Овощи, картофель	ДДТ и его метаболиты	0.1
Физические факторы		
смазочные материалы, посторонние включения		Не допускается
эскременты грызунов, птиц, наличие насекомых		Не допускается
осколки стекла (износ, неправильная эксплуатация градусников)		Не допускается - политика «Никакого стекла» и «Никакого дерева»
отходы жизнедеятельности персонала, личные вещи (серьги, украшения, пуговицы, мелкие предметы личного пользования)		Не допускается
веточки, песок, пластик, дерево, металл от разделочного инвентаря, оборудования		Не допускается

Вторые блюда из мяса говядины, из мяса птицы, рыбы:

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Характерно для данного вида продукта, без посторонних запахов и привкусов.
Консистенция	Характерно для отварного мяса, мяса кур, отварных овощей, рыбы.
Цвет	Соответствует цвету отварного мяса, мяса кур отварных паровых, запеченных, отварных овощей, рыбы
Температура подачи	Не ниже 65 град. С
Срок раздачи готовых блюд	Не должен превышать 2 часов от момента приготовления.

По физико-химическим показателям вторые блюда из мяса говядины, из мяса птицы, рыбы должны соответствовать параметрам по содержанию белка (г), жиров (г), углеводов (г), калорийности (ккал), согласно технологических карт на каждого вида готового блюда.

Микробиологические показатели



Министерство сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности
«Детский сад № 169 комбинированного вида»

Программа профилактики охотничьих заболеваний, основанная на принципах ХАССП

2021 год
Изменения: 0

Наименование продукта	Наименование показателя	Масса продукта (г), в которой не допускается
Готовые кулинарные изделия, блюда. Блюда из мяса и мясных продуктов, мясо отварное, жареное, тушеное, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные. Продукты из мяса птицы вареные, вареные и запеченные	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25
	Listeria monocytogenes	25
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта	1,0
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^7
	Salmonella, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
Блюда из рыбы отварной, припущенной, тушеной, запеченной	Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^7
	Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
	Salmonella, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
	Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции	
Наименование продукта	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более
Сырье	Токсичные элементы	
Мясо, мясные и мясосодержащие продукты, мясо птицы	свинец	0,5
	мышьяк	0,1
	кадмий	0,05
	ртуть	0,03
	Радионуклиды: Цезий-137 Бк/кг	200
	свинец	1,0
	мышьяк	1,0
Все виды рыбной продукции	кадмий	0,2
	ртуть	0,3
	гистамин	100,0
	нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,003
	диоксины	0,000004
	Радионуклиды: Цезий-137 Бк/кг	130
	Стронций-90 Бк/кг	100
Овощи, картофель.	свинец	0,5
	мышьяк	0,2

	Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь «Белгосплан № 169 межотраслевого плана» Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	2021 год Итого: 0
---	---	------------------------------

	кадмий		0,03
	ртуть		0,02
	Пестициды		
Мясо, мясные и мясосодержащие продукты	ГХЦП (альфа, бета, гамма-изомеры)		0.1
	ДДТ и его метаболиты		0.1
Все виды рыбной продукции	ГХЦП (альфа, бета, гамма-изомеры)		0.03
	ДДТ и его метаболиты		0.3
картофель	ГХЦП (альфа, бета, гамма-измеры		0.1
Овощи, картофель,	ДДТ и его метаболиты		0.1
	Нитраты		
Картофель и продукты из него	Допустимые уровни, мг/кг, не более :		250
Морковь ранняя (до 1 сентября) и продукты из нее	Допустимые уровни, мг/кг, не более		400
Морковь поздняя и продукты из нее	Допустимые уровни, мг/кг, не более		250
Свекла столовая и продукты из нее	Допустимые уровни, мг/кг, не более		1400
Лук репчатый и продукты из него	Допустимые уровни, мг/кг, не более		80
	Физические факторы		
смазочные материалы, посторонние включения		Не допускается	
эскременты грызунов, птиц, наличие насекомых		Не допускается	
осколки стекла (износ, неправильная эксплуатация градусликов)		Не допускается - «Никакого стекла - дарем»	
отходы жизнедеятельности персонала, личные вещи (серьги, украшения, пуговицы, мелкие предметы)		Не допускается	
веточки, песок, пластик, дерево, металл от разделочного инвентаря, оборудования		Не допускается	

Блюда из яиц, творога, молочных продуктов:

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Характерно для данного вида продукта, сладко-кислые, кисло-молочные, без посторонних запахов и привкусов.
Консистенция	Характерно для парового творога мягкой, мажущаяся консистенции без наличия сыворожки, однородной массы кисляченного молока, без комков, без трещин.
Цвет	Цвет желтый, светло-желтый, равномерный.
Температура подачи	Не ниже 65 град. С
Срок раздачи готовых блюд	Не должен превышать 2 часов от момента приготовления.

По физико-химическим показателям блюда из яиц, творога должны соответствовать параметрам по содержанию

	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 169 комбинированного вида»		2023 год Матрица: 0
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP		

белка (г), жиров (г), углеводов (г), калорийности (ккал), согласно технологических карт на каждого вида готового блюда

Готовые блюда	Наименование показателя	Масса продукта (г), в которой не допускается
Яйца птицы	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	100
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ³
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта	1,0
Блюда из яиц: яйца вареные	Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1
	S. aureus, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ³
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта	1,0
Творог	S. aureus, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
	Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1
	Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции	
	Допустимые уровни, мг/кг не более	
Наименование продукта	Показатели	
Сырье Яйца	Токсичные элементы	
	свинец	0,3
	мышьяк	0,1
	кадмий	0,01
	ртуть	0,02
	Пестициды	
Творог	ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1
	ДДТ и его метаболиты	0,1
	диоксины	0,000003
	Токсичные элементы	
	свинец	0,3
	мышьяк	0,2

	Муниципальное бюджетное сельскохозяйственное учреждение «Потребкоопсодхоз»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2021 год Изменения: 0

	кадмий	0.1
	ртуть	0.02
	Пестициды	
	ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры)	1,25 (в пересчете на жир)
	ДДТ и его метаболиты	1,0 (в пересчете на жир)

Каши

По физико-химическим показателям блюда каши крупчатые, макаронные, овощные должны соответствовать параметрам по содержанию белка (г), жиров (г), углеводов (г), калорийности (ккал), согласно технологических карт на каждого вида готового блюда

Микробиологические показатели		
Наименование продукта	Наименование показателя	Масса продукта (г), в которой не допускается
Овощи тушеные Рис, макаронные изделия отварные, картофельное пюре.	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^7
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^8
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта	1.0
	Salmonella, не допускаются в массе продукта, (г)	1.0
	Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта, (г)	0.1

Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции

Наименование продукта	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более
Сырье Крупы,	Токсичные элементы	
	свинца	0.5
	мышьяка	0.2
	кадмий	0.1
	ртуть	0.03
	Микотоксины	
	афлатоксин В1	0.005
	дезоксиниваленол	1.0
	зеараленон	0.2
	оксифеноксин А	0.005



Муниципальное бюджетное предприятие «Образование и культура»
«Детский сад № 169 комбинированного вида»

Протокол производственного контроля, основанный на принципах ХАССП

2021 год
Изменения: 0

Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)		не допускается
Радионуклиды: Цезий-137 Бк/кг		60
Стронций-90 Бк/кг		30
Физические факторы		
смазочные материалы, посторонние включения	Не допускается	
эскременты грызунов, птиц, наличие насекомых	Не допускается	
осколки стекла (износ, неправильная эксплуатация градусников)	Не допускается - политика «Никакого стекла» и «Никакого де-рева», контроль стеклобоя	
отходы жизнедеятельности персонала, личные вещи (серьги, украшения, пуговицы, мелкие предметы личного пользования)	Не допускается	
веточки, песок, пластик, дерево, металл от разделочного инвентаря, оборудования	Не допускается	

Салаты из свежих овощей, салаты из отварных овощей, напитки.

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Характерно для данного вида продукта, без посторонних запахов и привкусов.
Консистенция	Характерно для свежих и отварных овощей, без посторонних включений.
Цвет	Характерно для каждого вида овощей.
Температура подачи	от 7 °C до 14 °C.
Срок раздачи готовых блюд	Не должен превышать 2 часов от момента приготовления.

По физико-химическим показателям холодным блюдам: салаты из свежих овощей, салаты из отварных овощей, напитки должны соответствовать параметрам по содержанию углеводов (г), калорийности (ккал), согласно технологических карт на каждого вида готового блюда.

Холодные блюда	Микробиологические показатели	Масса продукта (г), в которой не допускается
	Наименование показателя	
Салаты из вареных овощей и блюда из вареных, тушеных овощей	Дрожжи, КОЕ/г, не более	500
	Плесени, КОЕ/г, не более	50
Салаты из сырых овощей и фруктов: без заправки.	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴
	E.coli, не допускаются в массе продукта, (г)	1.0
	S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)	1.0
	Плесени, КОЕ/г, не более	50

	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 160 комбинированного вида»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2021 год Изменения: 0

Салаты из консервированных овощей.	Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта, (г)	0.1
	Дрожжи, КОЕ/г; не более	200
	Плесени, КОЕ/г; не более	50
Напитки из ягод, компоты из сухо- фруктов, кисели	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г; не более	5x10 ²
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
	Salmonella, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции		
Наименование продукта	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более
Сырье	Токсичные элементы	
Овощи, картофель, бахчевые,	свинец	0,5
	мышьяк	0,2
	кадмий	0,03
	ртуть	0,02
	свинец	0,4
Фрукты, ягоды и продукты из них.	мышьяк	0,2
	кадмий	0,03
	ртуть	0,02
	Нитраты	
Картофель и продукты из него	допустимые уровни, мг/кг, не более	250
Капуста белокочанная ранняя (до 1 сентября) и продукты из нее	допустимые уровни, мг/кг, не более	900
Капуста белокочанная поздняя и продукты из нее	допустимые уровни, мг/кг, не более	500
Морковь ранняя (до 1 сентября) и продукты из нее	допустимые уровни, мг/кг, не более	400
Морковь поздняя и продукты из нее	допустимые уровни, мг/кг, не более	250
Томаты и продукты из них	допустимые уровни, мг/кг, не более	150
Томаты защищенный грунт и продукты из них	допустимые уровни, мг/кг, не более	300
Огурцы и продукты из них	допустимые уровни, мг/кг, не более	150
Огурцы защищенный грунт и продукты из них	допустимые уровни, мг/кг, не более	400
Свекла столовая и продукты из нее	допустимые уровни, мг/кг, не более	1400
Лук репчатый и продукты из него	допустимые уровни, мг/кг, не более	80
Лук перо и продукты из него	допустимые уровни, мг/кг, не более	600



Муниципальное бюджетное учреждение «Общественное учреждение

«Лесной сад № 169» коммунального типа

(при наличии государственного контроля, осуществляемого органами ХАСС РБ)

2021 год

Итого: 0

Лук перо зачищенный грунт и продукты из него	допустимые уровни, мг/кг, не более	800
Листовые овощи (салаты, шпинат, пастернак, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.)	допустимые уровни, мг/кг, не более	2000
картофель	Пестициды	
Овощи, бахчевые, грибы, орехи и продукты из них	ГХЦГ (альфа, бета, гамма-измеры)	0.1
Фрукты, ягоды		0.5
Овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы и продукты из них	ДДТ и его метаболиты	0.05
Яблоки, томаты	Микотоксин:	0.1
	патулин	0.05
	Радионуклиды:	
	Цезий-137 Бк/кг	80
	Стронций-90 Бк/кг	40

Физические факторы

Смазочные материалы, посторонние включения	Не допускается
Экскременты грызунов, птиц, наличие насекомых	Не допускается
осколки стекла (износ, неправильная эксплуатация градусников)	Не допускается - политика «Никакого стекла» и «Никакого дерева»
отходы жизнедеятельности персонала, личные вещи (серьги, украшения, пуговицы, мелкие предметы личного пользования)	Не допускается
веточки, песок, пластик, дерево, металл от разделочного инвентаря, оборудования	Не допускается



Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Детский сад № 169 комбинированного вида»

Программа производственного контроля, составленная на основании ХАССП

2021 год
Изменения: 0

Приложение № 4

Рабочий лист ХАССП (ККТ 1)

Объект контроля			Мониторинг				Корректирующие действия			Верификация ККТ 2		
Операция	Контролируемый параметр (ККТ 1)	Предельное значение	Проверка/упр. применяемые СИ	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура	Ответственный	Документ, где фиксируется	Периодичность анализа результатов	ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Получение сырья, продуктов питания	Проверка целостности упаковки, соответствия ответственности сопроводительных документов, кодов, визуальный осмотр транспорта поставщика.	Охлажденное продовольствие +8°С, мясо -8°С. Замороженное продовольствие не должно иметь признаков оттаивания. Молоко и молочные продукты +4°С.	Измерение температуры и относительной влажности	При каждой поставке	кладовщик	Журнал входного контроля пищевой продукции	1.Остановить прием продукта 2.Информировать руководителя и водителем и сделать записи в журнале. 3.Выявить причины отклонения	кладовщик	Связаться с поставщиком	Внутренний аудит и верификационные проверки	Руководитель группы ХАССП	Папка (с отчетами) внутренних и верификационных проверок группы безопасности пищевых продуктов



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 169 комбинированного вида»

Программа профилактического контроля, основанная на принципах ХАССП

2021 год
Итого: 0

Рабочий лист ХАССП (ККТ 2)

Объект контроля			Мониторинг				Корректирующие действия			Верификация ККТ 2		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Обработка сырья к производству водству ККТ 2	Температура помещения подготовки сырья и хранения сырья, относительная влажность воздуха	Производственного помещения от 20 град. С, ± 2 град. С, холодильного оборудования от 0 до +6°С	Измерение температуры и относительной влажности	1 раз в смену	кладовщик	Журнал учета температуры и относительной влажности воздуха помещения, холодильного оборудования	1.Основать технологический процесс 2.Информировать руководство и изготовителя продукции в журнале, сделать записи в журнале, 3.Выявлять причины отклонения и устранять	Зам. директора по закупкам	Акт списания или дальнейшего использования с изменением технологии обработки и приготовления или другой документ предприятия	Внутренний аудит и верификационные проверки Каждый месяц. Папка с отчетами по внутреннему аудиту	Руководитель группы ХАССП	Папка (с отчетами) внутренних и верификационных проверок группы безопасности пищевых продуктов



Рабочий лист HACCP (ККТ 3)

Объект контроля		Мониторинг				Корректирующие действия		Верификация ККТ 3				
Операция	Контролируемый параметр (ККТ 3)	Предельное значение	Процедура, если показатели СИ	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура	Ответственный	Документ, где фиксируется	Периодичность анализа результатов	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	Изготовление блюд, ККТ3	Время и температура при кулинарной обработке.	Согласно технологическим картам, технологическим инструкциям, указанным в выданных работки, температуры и срока хранения продукта)	Каждая партия	повар	Журнал контроля температуры, времени приготовления, топления.	8. Остановить технологический процесс 2. Информировать руководителя производства 3. Вывести запись в журнале. 3. Вывести причины отклонения и устранить.	повар	Акт списания или другой документ предприятия	Внутренний аудит и верификационные проверки Каждый месяц. Папка с отчетами по внутреннему аудиту	Руководитель группы HACCP	Папка (с отчетами) внутренних и верификационных проверок группы безопасности пищевых продуктов

	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 169 комбинированного вида»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	2021 год Издание: 0

Рабочий лист ХАССП (ККТ 4)

Объект контроля			Мониторинг			Корректирующие действия		Верификация ККТ 4				
Операция	Контролируемый параметр (ККТ 4)	Предельное значение	Процедура, используемые СИ	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура	Ответственный	Документ, где фиксируется	Периодичность анализа результатов	Руководитель группы ХАССП	Папка (с отчетами) внутренних и верификационных проверок группы безопасности пищевых продуктов
				Документ, где фиксируется	Документ, где фиксируется			Документ, где фиксируется				
1	Изготовление блюд, ККТ 4	Сроки хранения и температура хранения до реализации	Согласно технологическим картам, технологическим инструкциям	Контроль готовности, складывание с указанием даты выработки, температуры и срока хранения	Каждая партия	повар	Журнал бракера готовой продукции	1. Остановить технологический процесс 2. Информировать руководителя производства и сделать запись в журнале. 3. Выявить причину отклонения и устранить	Акт списания или другой документ принятия	Внутренний аудит и верификационные проверки Каждый месяц. Папка с отчетами по внутреннему аудиту	Руководитель группы ХАССП	Папка (с отчетами) внутренних и верификационных проверок группы безопасности пищевых продуктов



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 160 комбинированного вида»

Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП

2021 год

Назначение: 0

Рабочий лист ХАССП (ККТ 6)

Операции	Объект контроля		Мониторинг				Корректирующие действия			Верификация ККТ 6		
	Контролируемый параметр (ККТ 6)	Предельное значение	Процедура, не- подъемные СИ	Периодичность	Ответственный	Документ, где фикс- ируется	Процедура	Ответственный	Документ, где фикс- ируется	Периодичность анализа результатов	Ответственный	Документ, где фикс- ируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Раздача готовых блюд, ККТ 6	Сроки хранения и темпе- ратура хранения до реали- зации. Срок ре- ализации и усло- вия хра- нения готового блюда, темпера- тура по- дачи.	Горячие напитки долж- ны иметь тем- пературу не ниже 75°C, мучные кон- дитерские из- делия 4 град. С ±2 град. С	Измере- ние тем- пературы хранения.	1 раз в сме- ну	Повар, млад- ший воспи- татель	Журнал учета темпе- ратуры	1. Остановить реализацию 2. Информир- овать руко- водителя и сделать за- писи в жур- нале. 3. Выявить причины от- клонения и устранить	повар	Акт спи- сания или другой документ предпри- ятия	Внутрен- ний аудит и верифи- кацион- ные про- верки Каждый месяц. Папка с отчетами по внут- реннему аудиту	Руково- дитель группы ХАССП	Папка (с отчет- тами) внут- ренних и ас- рификации- ных проверок группы без- опасности пищевых про- дуктов



Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Детский сад № 169 общегородского типа»

Внедрение программ в области контроля, обеспечения безопасности

2021 104
 11/11/2021 0

Рабочий лист (чек-лист) ХАССП

Наименование технологической операции:

Data:

[illegible]

	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 169 комбинированного вида»
	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП
	2021 год Изменения: 0

Приложение 7

«ЖУРНАЛ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ СКОРО И ОСОБОСКОРОПОРТЯЩЕЙСЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»

Ответственный: _____ должность _____ ФИО _____

Результаты бракеража скоро и скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час поступления доводственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по ленте	Подпись ответственного лица	Примечание «*»
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание:

«*» Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 169 комбинированного вида»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	2021 год Изменение: 0

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Ответственный: _____	должность: _____	ФИО: _____
Результаты бракеража готовой кулинарной продукции		

Дата и час изготовле- ния блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты организо- воческой оценки каче- ства готовых блюд	Разрешение к реали- зации блюда, кули- нарного изделия	Подпись членов бра- керской комиссии	Результаты взыскава- ния порционных блюд	Примеча- ние<*>

Примечание:
 <*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.



Гигиенический журнал (сотрудники)

Ответственный: _____
должность:

ФИО

Результаты оценки состояния здоровья персонала

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее имя инициалы)	Должность	Подпись сотруд- ника об отсутствии признаков инфек- ционных заболе- ваний у сотрудни- ка и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работ- ником (ответствен- ным лицом) (документ/отсутствие)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Примечание:

<*> Условные обозначения:

Зд. - здоров;

Отстранен - отстранен от работы;

отп. - отпуск;

В - выходной;

б/л - больничный лист.



Ответственный:

ДОЛЖНОСТЬ

OH

Регистрируемые температурные параметры

[illegible]



Ответственный:	ДОЛЖНОСТЬ	ФНО
----------------	-----------	-----

[illegible]



Муниципальное бюджетное дошкольное учреждение «Детский сад № 169 комбинированного вида»

Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП.

2021 год
Изменения: 0

ЖУРНАЛ УЧЕТА ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ДЕЗИНФЕКЦИИ, ДЕЗИНСЕКЦИИ И ДЕРАТИЗАЦИИ

Ответственный:

ДОЛЖНОСТЬ

ΦΜΦ

Результаты проведенных мероприятий

[illegible]



Муниципальное бюджетное учреждение «Детский сад № 163 комбинированного вида»

2021 год
Страница: 0

Программа профессионального курса, основанная на принципах ХАССП

ЖУРНАЛ УЧЕТА МЕРОПРИЯТИЙ ПО КОНТРОЛЮ

Ответственный:

ПОЛЖИТЕЛЪ

CHD

Результаты мероприятий по контролю

[illegible]



Муниципальное бюджетное дошкольное учреждение «Детский сад № 169 комбинированного вида»

Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП

2021 год
Полное наименование:

ЖУРНАЛ УЧЕТА РАБОТЫ БАКТЕРИЦИДНЫХ ОБЛУЧАТЕЛЕЙ

Ответственный:

ДОТЯЖНОСТЬ.

ФМО

Сведения о работе багстериндидных облучателей

Наименование помещения:

[illegible]



ЖУРНАЛ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

Ответственный:

ФИО

должность

Дата:

Наименование помещения	Санитарное состояние помещений	Санитарное состояние санитарно-технических приборов	Наличие средств личной гигиены	Состояние спецодежды персонала	Санитарное состояние технологического оборудования, холодильного оборудования, отсутствие протечек, безопасность (закрытое исполнение частей оборудования, сита и фильтры (правильность установки, целостность, сохранность маркировки)	Санитарное состояние раздаточного оборудования, инвентаря, посуды, тары (сохранность маркировки)	Санитарное состояние и соблюдение условий хранения пищевых продуктов в складских помещениях (чистота, целостность упаковки, наличие крышек на коробках и емкостях)	Уборочный инвентарь (наличие, наличие маркировки, использование согласно маркировке)	Наличие моющих и дезинфицирующих средств (наличие запаса, условия хранения, использование, правильность разведения рабочих растворов)	Состояние мест проведения работ (отсутствие разборок инструментов, механических деталей, краски и т.д.)

Условные обозначения: н/с – не соблюдается (не выполняется) и требует принятия срочных мер по устранению;
соб. – соблюдается, подлежит дальнейшему контролю.



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 100 комбинированного вида»

Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP

2021 год
Именное: 0

ЖУРНАЛ УЧЕТА ПРОХОЖДЕНИЯ МЕДИЦИНСКОГО ОСМОТРА И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И АТТЕСТАЦИИ ПЕРСОНАЛОМ

Ответственный:

должность

Ф.И.О.

Результаты прохождения медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки персонала

Ф.И.О.	обследования						исследования										сроки прохождения						
	терапевт	зритель-опт	ЛОР (ото-рино-ларинг.)	стоматолог	психиатр	нарколог	акушер-гинеколог	Л-графия	Кровь на RW	б. тиф и киш. тиф	гельминт-озы	стафило-кокк	Кровь	моча	ЭКГ	Б/Х скрининг	Маммо-графия	Носитель-ство ВИЧ	Дата про-хождения М/О	Дата след. осм. М/О	Дата проф. гиги. Подго-товки	Дата след. проф. Гиг. Подготовки	

Примечание: (+) - пройдено обследование (исследование)
(-) - не пройдено обследование (исследование).



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 169 комбинированного вида»

Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП

2021 год
Изменения: 0

ЖУРНАЛ РЕГИСТРАЦИИ ИССЛЕДОВАННЫХ ОБРАЗЦОВ

Ответственный:

должность

ФИО

Дата исследования	Объект исследований	Вид исследований	Количество исследуемых образцов	Кол-во несоответствий	Корректирующие действия по ХАССП	Подпись ответственного лица



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 153 комбинированного вида»

Программа производственного контроля, основанная на принципе ХАССП

2021 год
Количество 0

ЖУРНАЛ УЧЕТА АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ

ОТВЕТСТВЕННЫЙ:

ПОЖИВНОСТЬ

ΦΙΟ

[illegible]



Ответственное лицо:	Должность	ФИО

[illegible]



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 169 комбинированного вида»

Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP

2021 год
Изменение: 0

УТВЕРЖДАЮ

Должность

ФИО

202 г.

АКТ
списания готовых блюд

Наименование блюда	Дата и время приготовления блюда	Дата и время списания блю- да	Причина списания блюда	Объем списанного пищевого продукта (кг, л, шт.)	Подпись ответ- ственного лица	Примечание

Члены комиссии:

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Должность	ФИО	Подпись	Дата
Должность	ФИО	Подпись	Дата

УТВЕРЖДАЮ



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 169 комбинированного вида»

2021 год
Изменено: 0

Программа производственного контроля, осуществляемая на принципах ХАССП.

должность

ФИО

подпись

202 г.

АКТ

списания продовольственного сырья и пищевых продуктов

Наименование пищевого про- дукта	Дата и время посту- пления пищевого продукта на пищеблок	Дата и время списания пище- вого продукта	Причина списания пи- щевого про- дукта	Объем списан- ного пищевого продукта (кг, л, шт.)	Подпись от- ветственного лица	Примечание

Члены комиссии:

должность	ФИО	подпись	дата
должность	ФИО	подпись	дата
должность	ФИО	подпись	дата

11