

УТВЕРЖДАЮ:
 Заведующий филиалом МАОУ Маслянская СОШ
 «Новоандреевская ООШ имени Героя
 Советского Союза Н.С. Загоркина»



Бозылева Л. Н.
 « 01 » сентября 2022 г.

**План ХАССП в продукции в столовой филиала МАОУ Маслянская СОШ
 «Новоандреевская ООШ имени Героя Советского Союза Н.С. Загоркина»**

№ ККТ	Этап	Т и п О Ф	Описание опасности	Система мониторинга				Критические пределы	Действия в случае отклонений и отв. лица	Записи	Проверка ККТ
				Что (параметр контроля)	каким образом	как часто	кто				
1	Хранение сырья и пищевых продуктов.	М	Рост микроорганизмов, в том числе патогенных, наличие возбудителей паразитарных болезней, жидких, жирных, кислых паразитов	1. Сроки хранения и годности сырья и пищевых продуктов на складах 2. Температура хранения морозильных камер	Визуальный осмотр маркировки, учет поставок Термометром	Ежедневно	Кладовщик	В соответствии с инструкциями по срокам хранения 1. Овощной склад (камера) +3°C – +12°C 2. Холодильная камера для молочных, колбасных и других продуктов +2°C – +6°C 3. Морозильные камеры (-18°C) –	При несоблюдении сроков хранения (годности): идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищевблок. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия. При неисправном холодильнике или морозильном оборудовании: переложить продукты в исправный соответствующий холодильник сообщить завхоз. Завхоз вызывает специалиста	1. Журнал входного контроля сырья» 2. Бракерный журнал 3. Журнал наблюдений за температурой в холодильниках. 4. Журнал заявок	1. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам 2. Бракерная комиссия периодически проверяет хранящиеся в холодильниках, на складе сырье и пищевые продукты. В случае обнаружения несоответствий соотв. ставляется Акт о несоответствии

№ ККТ	Этап	Тип ОФ	Описание опасности	Система мониторинга			Критические пределы	Действия в случае отклонений и отв. лица	Записи	Проверка ККТ
				что (параметр контроля)	каким образом	как часто				
2	Подготовка сырья и пищевых продуктов,	М, Ф, Х.	1. Плесени, гниль. Посторонние физические включения (в том числе из внешней среды) и загрязнения, отходы жизнедеятельности вредителей.	1. Наличие гнили и плесени на продуктах, следов вредителей, посторонних включений и загрязнений, целостность стеклянной тары	1. Визуальный осмотр по органолептические, промывка, переборка, концентратия раствора, просеивание, отбраковка несоответствующего сырья.	1. Каждая партия, выданная на производство	(-20°C) 1. Овощная холодильная камера 75-95% 2. Кладовая сыпучих продуктов – не более 75%	сервисной организации. При нарушении влажностного режима: продукты вынести в другое помещение, выяснить причину нарушения режима. Завхоз вызывает специалиста сервисной организации при необходимости	5. Акт о несоответствии	1. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам 2. Повар принимает подготовленное овощное сырье по органолептические, в случае несоответствия сырье отправляется на доп. обработку, либо утилизируется. 3. Бракеражная осуществляет периодическую проверку

№ ККТ	Этап	Тип ОФ	Описание опасности	Система мониторинга				Критические пределы	Действия в случае отклонений и отв. лица	Записи	Проверка ККТ
				что (параметр контроля)	каким образом	как часто	кто				
3.	Приготовление первых блюд, вторых блюд, гарниров, выпечка, напитков, выпечки (термическая обработка по общей	М	Патогенные микроорганизмы в готовой продукции	1. Температура приготовления 2. Время приготовления	Правильная установка температуры, отслеживание времени	Постоянно во время приготовления	Повар	В соответствии с ТК на каждое блюдо на основании меню.	1. Бракеражный журнал. 2. Журнал заявок (электрик, сантехник) 3. Акт о несоответствии	ку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья 1. Записи в Бракеражном журнале. 2. Бракеражная комиссия периодически проверяет соблюдение требований. В случае нарушений готовится протокол. В случае несоответствия заполняется Акт о несоответствии. 3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам.	

№ ККТ	Этап	Тип ОФ	Описание опасности	Система мониторинга			Критические пределы	Действия в случае отклонений и отв. лица	Записи	Проверка ККТ	
				что (параметр контроля)	каким образом	как часто					кто
4	Приготовление холодных блюд (по общей блок-схеме п. 4.3)	М	Наличие патогенных микроорганизмов в готовой продукции.	1) Концентрация раствора 2) Время ополаскивания 2. Срок и температура хранения.	В соответствии с инструкцией по обработке овощей, зелени.	Каждое блюдо	Повар	В соответствии с инструкцией, ТТК	1. При несоблюдении режимов обработки повторить обработку продуктов. 2. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения	1. Бракеражный журнал. 2. Акт о несоответствии	1. Записи в Журнал бракеража готовой продукции. 2. Бракеражная комиссия периодически проверяет выполнение требований к производству холодных блюд. В случае несоответствия заполняется Акт о несоответствии. 3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

Разработал:

Руководитель рабочей группы

Бурдасова С.Н.

« 01 » *сентября* 2022 г.