

# Рабочие листы ХАССП

## Рабочий лист ХАССП ККТ № 1

Этап процесса: Хранения сырья и пищевых продуктов

Описание опасного фактора: Рост микроорганизмов, в том числе патогенных, наличие возбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов.

Описание мер(средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Контроль и регистрация температуры холодильных и морозильных камер.
2. Контроль температуры и влажности в складских помещениях.
3. Соблюдение сроков хранения и годности сырья и пищевых продуктов

Контроль осуществляется с помощью визуального осмотра этикеток, маркировочных ярлыков с учетом даты изготовления. Температура контролируется с помощью термометра, влажность – с помощью гигрометра, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по срокам хранения.

Критические пределы:

- 1) Сроки годности: В соответствии с инструкциями по срокам хранения.
- 2) Температура:
  - холодильников +2С - +6 С
  - морозильных камер -18С - -20 С
  - склада для сыпучего сырья +18С – +25С
  - Влажность склада для сыпучего сырья не более 75%

Записи по мониторингу:

1. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
3. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
4. Акты о списании

Периодичность мониторинга: ежедневно

Ответственный: завхоз.

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При не соблюдении сроков хранения (годности) идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить выдачу на пищеблок.
2. При неисправном холодильном (морозильном) оборудовании: Переложить продукты в исправный холодильник (морозильник). Поставить в известность администрацию ДОУ о поломке.
3. При нарушении влажности: выяснить причину нарушения режима, в случае необходимости провести сквозное проветривание помещения.

Процедура проверки: Начальник структурного подразделения периодически проверяет складское помещение по чек – листу № 1 (Приложение). В случае обнаружения о несоответствии составляется акт о несоответствии и об устранении нарушений

**Чек-лист № 1: контроль условий и сроков хранения продуктов**

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)	
2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях и заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
4	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники и заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
6	Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в отдельных холодильниках	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
7	Документация на пищевую продукцию, сроки годности	Пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При каждом завозе сырья и пищевой продукции	
8	Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции, Запрет на хранение в помещении хозяйственных товаров.	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки  Ежедневно	

**Рабочий лист ХАССП  
ККТ № 2**

*Этап приготовления (технологическая операция):* Подготовка овощей, зелени

*Тип опасности:* М, Ф, Х.

*Описание опасного фактора:* Микробиологическое загрязнение сырья, плесень, гниль. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Визуальный осмотр сырья на наличие плесени, гнили.
  2. Мойка продуктов, проведение других операций в соответствии с видом продукта.
  3. Поддержание чистоты, оборудования, инвентаря, помещения.
- СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, по обработке сырья, сертификаты на сырье.

*Критические пределы:* Не допускается наличие плесени, гнили, следов вредителей, посторонних включений.

*Периодичность мониторинга:* ежедневно, все продукты.

*Записи по мониторингу:* Лист (акт) о несоответствии в случае выявления несоответствия.

*Ответственный:* завхоз, повар.

*Действия в случае отклонения от критических пределов:* Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность приготовления блюда, сообщить завхозу, заведующей. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедура проверки:*

1. Повар принимает подготовленное овощное сырье по органолептическим свойствам, в случае несоответствия, сырье отправляется на дополнительную переработку, либо утилизируется.
2. Завхоз осуществляет периодическую проверку сырья, его осмотр.

## Рабочий лист ХАССП

### ККТ № 2/1

*Этап приготовления (технологическая операция):* Подготовка сырья и пищевых продуктов

*Тип опасности:* М, Ф, Х.

*Описание опасного фактора:* Микробиологическое загрязнение сырья. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей, сколов от стеклянной посуды.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Визуальный осмотр по органолептике, просеивание, промывка, чистка, переборка, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Контроль целостности стеклянной тары.
3. При использовании консервов в жестяной таре – осмотр на наличие дефектов, вздутий.
4. Поддерживать чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, сертификаты на сырье.

*Критические пределы:*

Не допускаются посторонние включения, плесень, гниль, сколы и трещины на стеклянной таре, вздутые и деформированные консервы.

*Периодичность мониторинга:* ежедневно, все продукты.

*Записи по мониторингу:* Лист (акт) о несоответствии в случае выявления несоответствия.

*Ответственный:* повар.

*Действия в случае отклонения от критических пределов:* Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность приготовления блюда, сообщить завхозу, заведующей. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедура проверки:*

1. Завхоз осуществляет периодическую проверку выполнения требований к выдаче сырья, его осмотр.
2. Повар принимает подготовленное пищевое сырье по органолептическим свойствам.
3. В случае несоответствия вносится запись в лист (акт) несоответствия.

## Рабочий лист ХАССП

### ККТ № 2/2

*Этап приготовления (технологическая операция):* Подготовка мяса, рыбы и птицы.

*Тип опасности:* М, Ф.

*Описание опасного фактора:* Микробиологическое загрязнение сырья. Наличие личинок, паразитов и посторонних физических включений и загрязнений (в том числе из внешней среды).

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Соблюдение условий дефростации, визуальный осмотр сырья по

органолептическим показателям, на наличие личинок паразитов.

2. Промывка, чистка, переборка продуктов от загрязнения.

3. Поддерживать чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, сертификаты на сырье.

*Критические пределы:*

Дефростация - в соответствии с пунктами 7.2.1., 7.2.2. , 7.2.5, 7.2.8. МР 2.3.6.0233-21 Срок хранения не заправленного фарша в холодильной камере, в соответствии с п.7.2.3, заправленный фарш (добавлены лук, хлеб и т.п.)- хранению не подлежит.

*Периодичность мониторинга:* ежедневно, все продукты.

*Записи по мониторингу:*

Лист (акт) о несоответствии в случае выявления несоответствия.

Отметка в журнале бракеража скоропортящегося пищевого сырья.

*Ответственный:* повар.

*Действия в случае отклонения от критических пределов:* Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность приготовления блюда, сообщить завхозу, заведующей. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедура проверки:*

1. Завхоз (медсестра) осуществляет периодическую проверку выполнения требований к выдаче сырья, его осмотр, делает соответствующие записи в журнале или заносит запись в лист (акт) несоответствия сырья.
2. Повар принимает подготовленное пищевое сырье по органолептическим свойствам.

## Рабочий лист ХАССП

### ККТ № 2/3

*Этап приготовления (технологическая операция):* обработка яиц.

*Тип опасности:* М.

*Описание опасного фактора:* Микробиологическое загрязнение сырья.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Визуальный осмотр целостности скорлупы, отбраковка несоответствующего товара.
2. Использование промаркированного инвентаря, оборудования.
3. Поддерживать чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

Правила обработки яйца, сертификат на сырье.

*Критические пределы:*

Не допускаются разбитые яйца, с поврежденной скорлупой. Мойка и обработка в соответствии с правилами.

*Периодичность мониторинга:* При выдаче яйца, осмотр каждого.

*Записи по мониторингу:*

Лист (акт) о несоответствии в случае выявления несоответствия.

Отметка в журнале бракеража скоропортящегося пищевого сырья.

*Ответственный:* повар.

*Действия в случае отклонения от критических пределов:* Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность приготовления блюда, сообщить завхозу, заведующей. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедура проверки:*

1. Завхоз (медсестра) осуществляет периодическую проверку выполнения требований к выдаче сырья, его осмотр, делает соответствующие записи в журнале или заносит запись в лист (акт) несоответствия сырья.

## Рабочий лист ХАССП

### ККТ № 3

Этап процесса: Приготовление первых блюд, вторых блюд (гарниров), напитков, выпечки (блюда прошедшие термическую обработку)

Описание опасного фактора: Патогенные микроорганизмы в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Температура и время приготовления продуктов (контроль температуры блюда).
2. Наличие технологической карты.
3. Чистота оборудования, маркировка инвентаря, использование в соответствии с маркировкой, соблюдение поточности.

Контроль осуществляется визуально, учитывается время приготовления блюда, технология приготовления в соответствии с технологической картой. Наличие маркированного инвентаря и его использование в соответствии с маркировкой. Контроль выполнения СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкций по эксплуатации оборудования, технологических карт.

Критические пределы: В соответствии с ТК на каждое блюдо

Периодичность мониторинга: Постоянно, во время приготовления

Ответственный: повар, бракеражная комиссия

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. Отсутствие технологической карты – запрос у ответственного по питанию, разработка на основании сборника.
2. В случае поломки оборудования - сообщить завхозу, вызов специалиста.
3. Отсутствие маркировки на инвентаре, отсутствие (поломка) инвентаря – запрос у завхоза, маркировка его.

Записи по мониторингу:

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Процедура проверки:

1. Запись в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. отв. Начальник структурного подразделения
2. Периодический контроль соблюдения режима приготовления (чек –лист 3), ответственные: медсестра, ответственный по питанию.
3. Заполнение карты контроля санитарного состояния пищеблока, ответственный: завхоз

### **Чек-лист № 3: контроль процесса приготовления блюд**

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	Пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	Пункт 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни проведения витаминизации	
4	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	

5	Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	Пункт 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни ремонта	
6	При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование	Пункт 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
7	Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	
8	В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд	Пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производств енного контроля	

### Чек-лист отбор суточной пробы

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	
2	При отборе суточной пробы выполняются требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)			
3	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			
7	Готовые блюда реализуются в установленный срок ( по графику выдачи пищи)– не более 3 часов с момента размещения на раздаче.	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, подпункт 8.7.4 пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

## Рабочий лист ХАССП ККТ № 4

Этап процесса: Приготовление холодных блюд.

Тип опасности: М.

Описание опасного фактора: Патогенные микроорганизмы в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Сроки и температура хранения полуфабрикатов и готовых блюд, в соответствии с технологической картой.
2. Обработка овощей, зелени, фруктов для холодных закусок в соответствии с технологической картой.
4. Наличие технологической карты.
5. Концентрация растворов, время ополаскивания, сроки хранения заготовок, в соответствии с МР.
6. Чистота оборудования, маркировка инвентаря, использование в соответствии с маркировкой.

Контроль осуществляется визуально, учитывается время приготовления блюда, технология приготовления в соответствии с технологической картой. Наличие маркированного инвентаря и его использование в соответствии с маркировкой. Контроль выполнения СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкций по эксплуатации оборудования, технологических карт.

Критические пределы: В соответствии с ТК на каждое блюдо

Срок и температура хранения: в соответствии с инструкцией ТТК.

Периодичность мониторинга: Постоянно, каждое блюдо

Ответственный: повар, бракеражная комиссия

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. Отсутствие технологической карты – запрос у ответственного по питанию, разработка на основании сборника.
2. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения или хранящегося при несоблюдении температурного режима.
3. Отсутствие маркировки на инвентаре, отсутствие (поломка) инвентаря – запрос у завхоза, маркировка его.

Записи по мониторингу:

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Процедура проверки:

1. Запись в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. отв. Начальник структурного подразделения
2. Периодический контроль соблюдения режима приготовления.