

ГКОУ школа-интернат № 2 г. Ейск		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Долгих А.А.			Лист 1 из 49
	Согласовал	Менеджер по качеству Прошакова О.П.			
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	ПЛАН ХАССП		Код документа	ПХ - 001	

ПЛАН ХАССП

Введен приказом № 130 от « 19 » августа 2021 г.

ГКОУ школа-интернат № 2 г. Ейск	ПЛАН ХАССП	ПХ - 001 Лист 3
------------------------------------	-------------------	----------------------------------

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- 1.1 Настоящий План ХАССП разработан с учетом требований ГОСТ Р 51705.1 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», а также ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» и устанавливает Критические контрольные точки и мероприятия управления точками.
- 1.2 Цель деятельности управления критическими контрольными точками – минимизация или устранения опасных факторов.
- 1.3 Положения настоящего Плана ХАССП обязательны для всех структурных подразделений, в которых определены опасные факторы и критические контрольные точки.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ТЕРМИНЫ И СОКРАЩЕНИЯ

- 2.1. В Плате ХАССП используются термины и определения:

План ХАССП – устанавливает критические контрольные точки и мероприятия управления точками.

Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.

Коррекция – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия

Мониторинг – специально организованное систематическое наблюдение за состоянием объектов, явлений, процессов с целью их оценки, контроля и прогноз.

Несоответствие – невыполнение установленного требования

ППОПМ – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.

- 2.2. В настоящем Плате ХАССП используются следующие сокращения:

НД – нормативная документация;

ККТ –критические контрольные точки;

ГКОУ школа-интернат № 2 г. Ейск	ПЛАН ХАССП	ПХ - 001 Лист 5
------------------------------------	-------------------	----------------------------------

обращению с несоответствующей продукцией до ее использования или потребления.

4.4. **Перечень опасных факторов.** В перечень учитываемых факторов включают в первую очередь и без изменения опасные факторы, приведенные для групп пищевой продукции в следующих нормативных документах:

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/11;

4.4.1. **Описание опасностей.** Во-первых, необходимо определить виды опасностей. Их рекомендовано делить на 4 категории:

- 4.4.1.1. физические;
- 4.4.1.2. химические;
- 4.4.1.3. микробиологические;
- 4.4.1.4. аллергены.

4.4.1.1. **Физические опасности.** Предметы, обычно не присутствующие в пищевых продуктах, которые могут привести к травмам (например, порезам в ротовой полости, удушью и д). Важно различать такие физические загрязняющие вещества, которые могут вызывать физические травмы (например, металл), и те, которые вызывают эстетическую неприязнь (например, волосы).

Виды физических опасностей зависят от специфики производства. **В качестве часто встречающихся физических опасностей можно выделить:**

- металл;
- стекло;
- деревянные щепки;
- ювелирные изделия;
- детали механизмов;
- керамика;
- твердый пластик;
- продукты жизнедеятельности и персонала.

В качестве источников физических опасностей выступают:

- сырье для производства;
- оборудование и помещение;

нарушением температурного режима, а также режима влажности, то создаются оптимальные условия для размножения микроорганизмов. Длительное хранение продукции даже при допустимой температуре все равно приведет к ухудшению ее качества.

Для борьбы с патогенами используют:

- термическую обработку;
- замораживание.

В качестве профилактики для безопасного хранения продуктов необходимы:

- замораживание (рекомендуемая температура) – $(16 \pm 2) ^\circ\text{C}$;
- по возможности исключить нахождение продуктов в «опасных» температурных зонах;
- уменьшение содержания излишней влаги.

4.4.1.4. **Аллергены.** Группа продуктов (сельдерей, яйцо куриное, молоко, соя, сульфиты, пшеница, горчица, семя хлопчатника, мак, семена кунжута, семена подсолнечника, морепродукты, орехи), которые для определенной группы потребителей являются аллергенами и даже в минимальных дозах могут потенциально вызывать тяжелые побочные реакции с угрозой для жизни у людей с повышенной чувствительностью.

В таблице приведены основные виды опасностей и оценка влияния на здоровье.

Таблица 1 - Основных опасностей по выпускаемой продукции на предприятии

Опасность	Пояснения негативного влияния на здоровье человека	Влияние на здоровье (тяжесть последствия)
Физические опасности		
Посторонние примеси: камни, песок, веточки, косточки, стекло, пуговицы	При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения	Может вызвать заболевание (С) Острые предметы могут вызвать серьезное заболевание (В) или летальный исход (А)

26	Хранение сырья в холодильнике при t (4±2)°C	Отсутствуют	A	-	-	-	-	-	складах. Все сырье с маркированными ярлычками. Поверенное измерительное оборудование. Соблюдение документированных инструкций: ППОПМ – 007; ППОПМ – 013
		Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	
		Отсутствуют	X	-	-	-	-	-	
2в	Хранения сырья при t не выше	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus, а также плесени и дрожжи	Б	Нарушение условий хранения	Способность к росту; Выделение токсинов	Средняя (3 балла)	Может вызвать серьезное заболевание (B)	3В-существенная	Нарушение условий и сроков хранения может привести к росту патогенных микроорганизмов. Управление: ежедневный контроль температуры хранения в холодильном оборудовании. Все сырье с маркированными ярлычками. Поверенное измерительное оборудование. Соблюдение ППОПМ – 007; ППОПМ – 013
		Отсутствуют	A	-	-	-	-	-	
		Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	
		Отсутствуют	X	-	-	-	-	-	Нарушение условий и сроков хранения может привести к росту

ПЛАН ХАССП

ПХ - 001

Лист 21

				оборудования и инвентаря		(1 балл)	серьезное заболевание (В)		Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006
Удаление излишков жира	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Внесение	Персонал, производственная среда	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ – 010	
	Все аллергены	А	Внесение	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006	
Мойка яиц	Посторонние включения	Ф	Внесение	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006	
	Микрибиальная порча	Б	Наличие	Сырье	Низкая (2 балл)	Может вызвать заболевание (С)	2С-несущественная	Не было случаев возникновения. Контроль сроков и условий хранения яиц. Управление: ППОПМ - 015	
	Остаточное количество моющего	Х	Внесение	Производственная среда	Средняя (1 балл)	Может вызвать	1С-несущественная	Не было случаев возникновения. В	

Разделение на белок и желток	Отсутствуют	Х	-	Внесение	-	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	-	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ – 010
Зачистка поверхности, измельчение	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	-	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006
	Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	-	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006
	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-	-
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	-	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	-	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной

посторонних примесей; Перебирание	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ – 010
Просеивание муки	Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ – 010

	микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	температурного режима и времени выдержки кулинарного изделия		(3 балл)	вызвать серьезное заболевание (В)	твенная	мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукте. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин. Готовность изделий из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.
	Отсутствует	-	-	-	-	-	
	Все аллергены	-	-	-	-	-	
	Отсутствует	-	-	-	-	-	
	Отсутствуют	-	-	-	-	-	
Внесение необходимых компонентов	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Персонал, производс- твенная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- твенная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	Перекрестное загрязнение, персонал,	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное	1В-несущес- твенная	Возможна перекрестная контаминация от персонала,

Соединение необходимых компонентов	Отсутствуют	Х	-	Персонал, производ- ственная среда	Внесение	-	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- ственная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	-	Персонал, производ- ственная среда	Внесение	-	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- ственная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ – 010
Перебирание/ Удаление семенных гнезд/ Подушивание	Посторонние включения	Ф	Внесение	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	-	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- ственная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006
	Отсутствуют	Х	-	-	Внесение	-	-	-	-	-
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Внесение	Персонал, производ- ственная среда	Внесение	-	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- ственная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	А	Внесение	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	-	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание	1В-несущес- ственная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной

				предметов из производственной среды	Внесение	(1 балл)	заболевание (С)	1В-несущест-венная	попадания посторонних предметов. Далее проводится просеивание сыпучего сырья. Управление: ППОПМ - 002
Оформление	Отсутствуют	А	-	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-	-
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущест-венная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ – 010	
Посторонние включения	Отсутствуют	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущест-венная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006	
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущест-венная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012	
	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	Б	-	-	-	-	-	-	-
Реализация	Отсутствует	А	-	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	-	-

ПЛАН ХАССП

ИХ - 001

Лист 33

2	Вскрытие стеклянной и хрупкой тары	Ф	Посторонние включения от упаковки (стекло)	Инспекция стеклянной тары до и после вскрытия	Да	Да	Да	Да	Да	Да	Да	ККТ № 2	патогенных микроорганизмов Возможно наличие сколов и трещин на банках при поступлении сырья, а также их повреждение при вскрытии. Поэтому необходим тщательный контроль вскрытия упаковки. Управление: ШПОПМ - 002, ШПОПМ - 008, обучение персонала правилам вскрытия потребительской упаковки.
3	Хранение сырья	Б	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Контроль за температурными режимами и сроками хранения согласно нормативной документации на каждый вид сырья	Да	Да	Да	Да	Да	Да	Да	ККТ № 3	Нарушение условий и сроков хранения может привести к росту патогенных микроорганизмов.

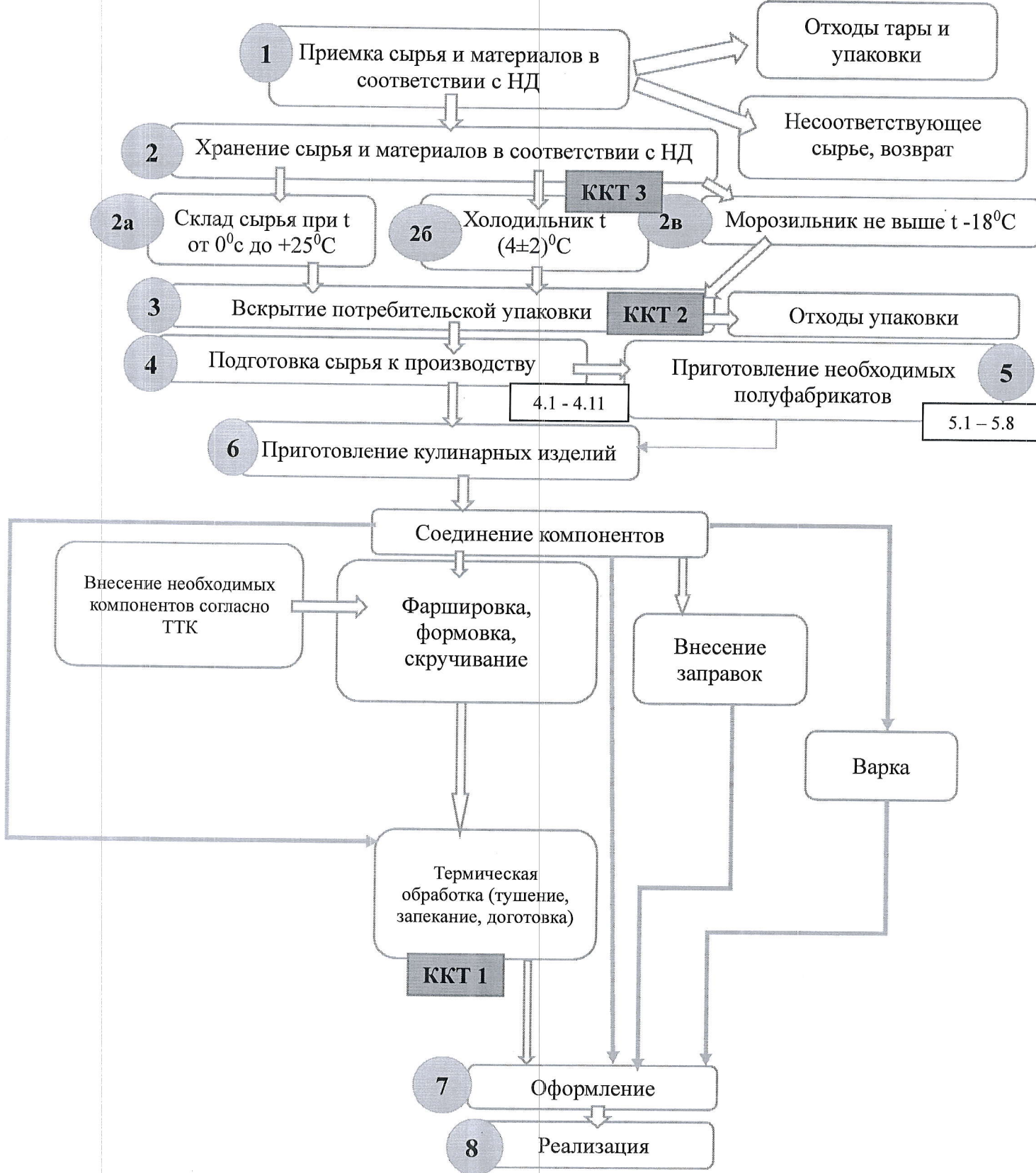
ГКОУ школа-интернат № 2 г. Ейск	ПЛАН ХАССП	ПХ - 001
		Лист 37

8. Ссылки

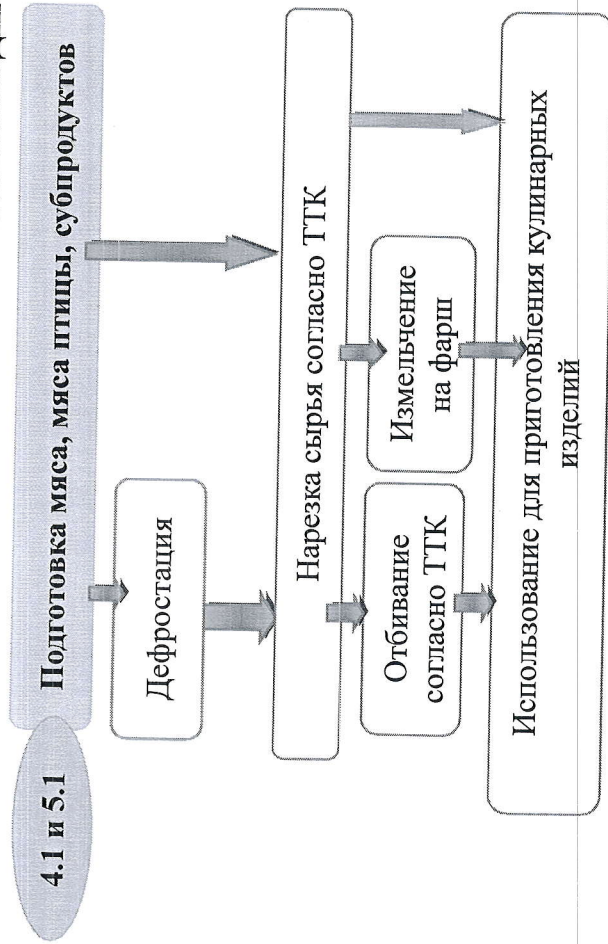
Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
ГОСТ Р 51705.1-2001	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
МР 5.1	Методические подходы к организации процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Приложение 3

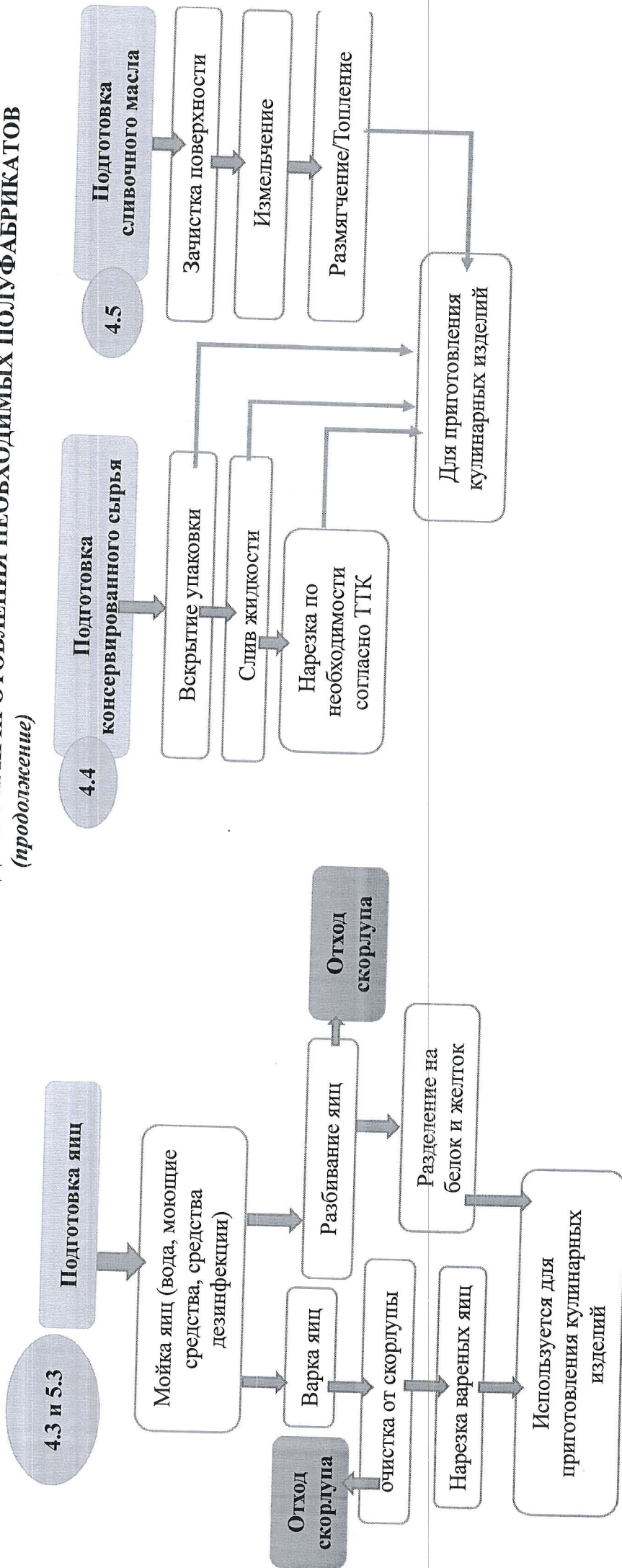
БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКЦИИ (общая)



БЛОК – СХЕМЫ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕОБХОДИМЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ



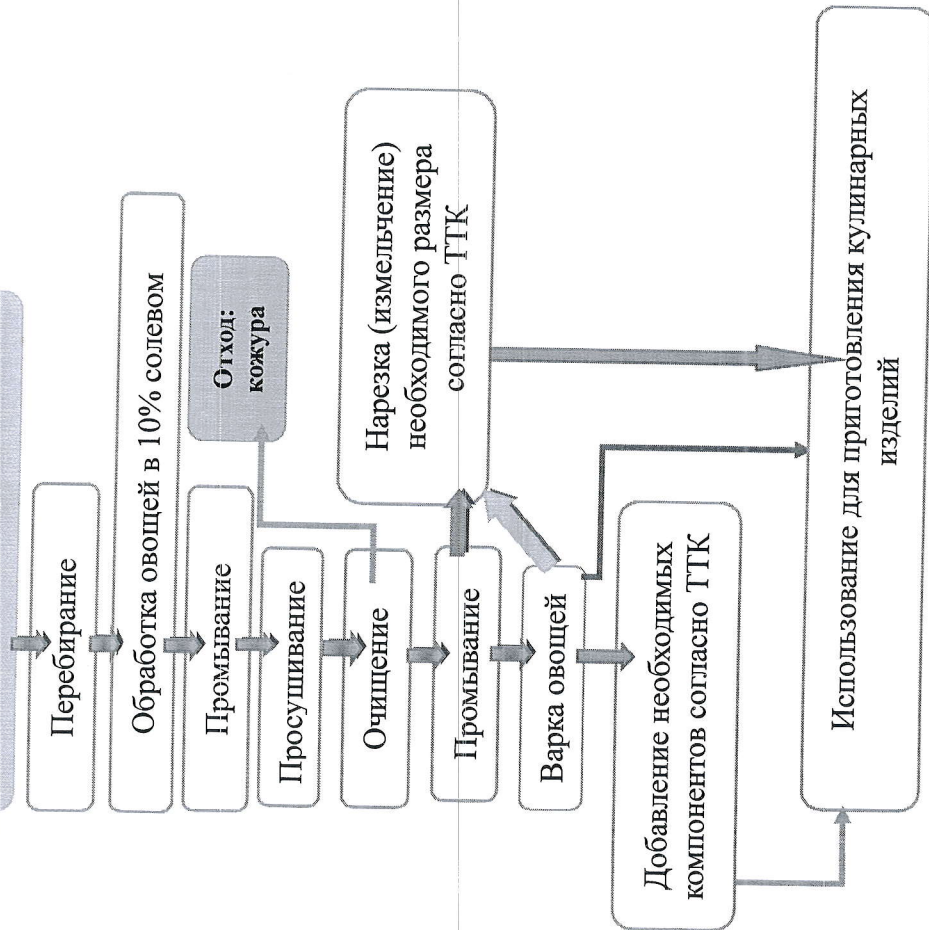
БЛОК – СХЕМЫ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕОБХОДИМЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ (продолжение)



БЛОК – СХЕМЫ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕОБХОДИМЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

4.8 и 5.5

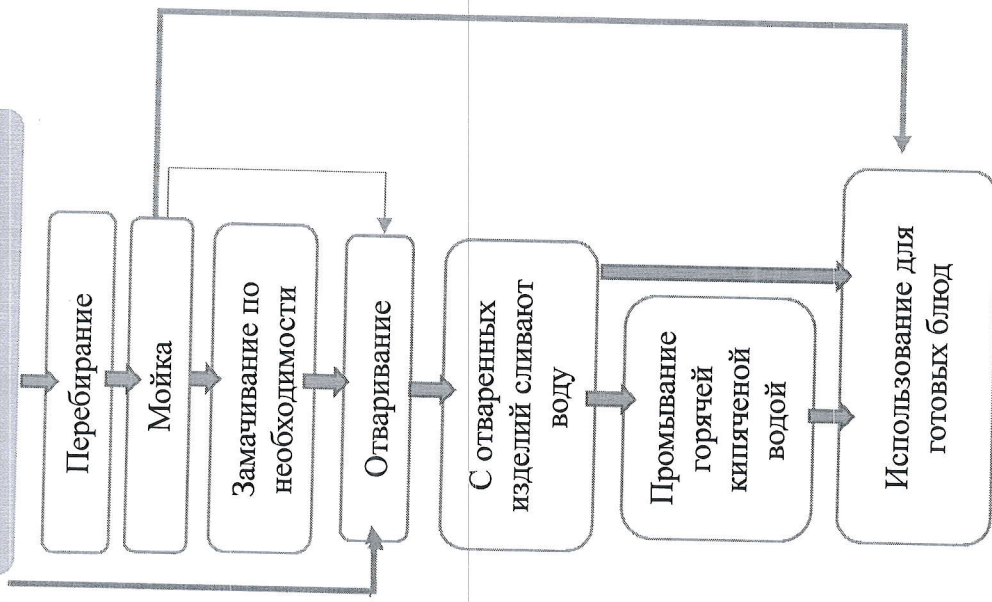
Подготовка овощей,
картофеля и зелени



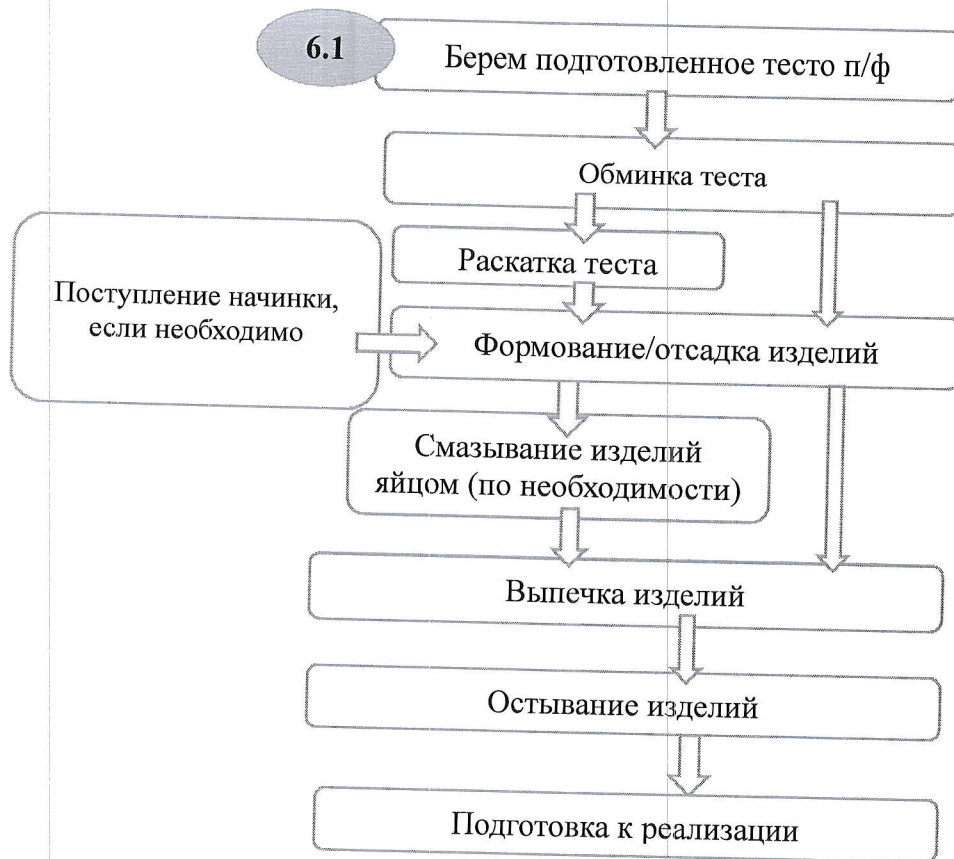
(продолжение)

4.9 и 5.6

Подготовка круп, бобовых,
макаронных изделий



**БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С
НАЧИНКАМИ И БЕЗ**



ГКОУ школа-интернат №
2 г. Ейск

ПЛАН ХАССП

ПХ - 001
Лист 49

18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				
32.				
33.				
34.				
35.				
36.				