


**СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА
И ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ**

Формы документированной процедуры (ДП 06)

**«Порядок разработки и внедрения плана управления безопасностью
пищевых продуктов»**

ГБДОУ детского сада № 14 Василеостровского района (производство)

| | | |
|---------------------|---|--------------|
| АО «ФИРМА ФЛЮРИДАН» | СМКиПБ ПЛАН УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ | Ф.ДП 06-07/2 |
|---------------------|---|--------------|

«УТВЕРЖДАЮ»
Генеральный директор
АО «ФИРМА ФЛЮРИДАН»
 Костенюк О.Ю.
«05» декабря 2022 г.

План управления безопасностью
ГБДОУ детского сада № 14 Василеостровского района

Рабочий лист ККТ № 1

Технологический процесс: № 2 Приемка на склад производства

Название операций: 2.3 Складирование, хранение

Опасный фактор: Физический: нарушение условий хранения, нарушение сроков годности

| Объект контроля | Мероприятия по управлению | Способы мониторинга | | | | Коррекция и корректирующие действия | | Процедура оценки результативности мероприятий | | | |
|--|---------------------------------|--------------------------|-------------------------------|---|---------------------------|-------------------------------------|---|---|-----------|---|-----------------------------|
| | | Процедура | Периодичность | Ответственный | Документ, где фиксируется | Процедура | Ответственный | | | | |
| Наименование продукта | Контролируемые параметры | Режимы хранения | Соответствие условий хранения | Контроль параметров температуры и влажности | 1 раз в день | Кладовщик | «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» | Смотри сноску № 1 | Кладовщик | «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» | Во время внутренних аудитов |
| Продукты питания и пищевое сырье, требующие для обеспечения безопасности специальных режимов температуры и влажности | Температура хранения, влажность | По маркированному ярлыку | Соответствие условий хранения | Контроль параметров температуры и влажности | 1 раз в день | Кладовщик | «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» | Смотри сноску № 1 | Кладовщик | «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» | Во время внутренних аудитов |
| | | | Проверка СИ | При внутреннем аудите | Аудитор | Акт внутреннего аудита | - Запрет на реализацию (уничтожены е) | - замена СИ | РТБ | Протокол несоответствия | |

| Время хранения | По маркировке вочному ярлыку | Соблюдение срока хранения | Контроль срока хранения | Постоянство | Кладовщик | «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» | Запрет на реализацию (уничтожение) | Кладовщик | Акт уничтожения | Во время внутренних аудитов |
|----------------|------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|--------------|-----------|--|------------------------------------|-----------|--|--|
| | | | Периодический лабораторный контроль | Согласно ППК | Член ГБ | Журнал регистрации результатов лабораторных исследований | Повторный лабораторный контроль | Член ГБ | Журнал регистрации результатов лабораторных исследований | Анализ результатов лабораторных исследований |

Сноска № 1 Корректирующие действия:

1. Вызов службы технического обслуживания (корректировка температурного режима/ремонт)
2. Перенос продукции в резервную единицу холодильного оборудования
3. Лабораторное исследование по договору с АИЛ при необходимости
4. Запрет на отгрузку (акт уничтожения)

Рабочий лист ККТ № 2

Технологический процесс: № 3 Приготовление холодных закусок и салатов

Название операции: 3.3 Хранение не замороженных салатов при температуре от +2 до +6 не более 2 часов

Опасные факторы: Физические: нарушение условий хранения, нарушение сроков годности

| Наименование продукта | Объект контроля | Мероприятия по управлению | Способы мониторинга | | | | | Коррекция и корректирующие действия | | Процедура оценки результатов мероприятий | |
|------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------------|---|-----------------------|---------------------------|---|--|---------------------------|---|-----------------------------|
| | | | Процедура | Периодичность | Ответственный | Документ, где фиксируется | Процедура | Ответственный | Документ, где фиксируется | | |
| Не замороженные салаты | Контрольные параметры | Пределы: ченне | Соблюдение условий хранения | Контроль температуры режима холодильного оборудования | 1 раза в день | Шеф-повар | «Журнал учета температуры режима холодильного оборудования» | Запрет на реализацию (уничтожены е) | Шеф-повар | - Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции» - акт уничтожения | Во время внутренних аудитов |
| | | | | Проверка СИ | При внутреннем аудите | Аудитор | Акт внутреннего аудита | - Запрет на реализацию (уничтожены е) - замена СИ | РТБ | Протокол несоответствия | Во время внутренних аудитов |
| Не замороженные салаты | Контрольные параметры | Пределы: ченне | Соблюдение сроков хранения | Контроль срока хранения | Постоянно | Шеф-повар | - Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции» - маркировочный ярлык | Запрет на реализацию (уничтожены е) | Шеф-повар | - Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции» - акт уничтожения | Во время внутренних аудитов |
| | | | | Проверка СИ | При внутреннем аудите | Аудитор | Акт внутреннего аудита | - Запрет на реализацию (уничтожены е) - замена СИ | РТБ | Протокол несоответствия | Во время внутренних аудитов |

| Периодический лабораторный контроль | Согласно ППК | ГБ | Журнал регистрации результатов лабораторных исследований | Повторный лабораторный контроль | Член ГБ | Журнал регистрации результатов лабораторных исследований |
|-------------------------------------|--------------|----|--|---------------------------------|---------|--|
| | | | | | | |

Рабочий лист ККТ № 3

Технологический процесс: № 4 Приготовление горячих блюд
 Название операций: 4.2 Тепловая обработка

Опасные факторы:

Микробиологические: КМАФАнМ, БГКП, Е.сoli, патогенные, в т.ч. salmonella, starhуlococcus aureus, enterococcus, дрожжи, плесени

| Объект контроля | Мероприятия по управлению | Способы мониторинга | Коррекция и корректирующие действия | | | | Процедура оценки результатов мероприятий |
|-----------------------|---------------------------------|---|-------------------------------------|---------------|---|---|--|
| | | | Периодичность | Ответственный | Документ, где фиксируется | Процедура | |
| Наименование продукта | Контрольные значения параметров | Процедура | Периодичность | Ответственный | Документ, где фиксируется | Процедура | Процедура оценки результатов мероприятий |
| Горячее блюдо | Температура внутри изделия | Соблюдение температурного режима теплового оборудования | Постоянно | Шеф-повар | - Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции» (температура внутри) | Запрет на реализацию (уничтожение) | Во время внутренних аудитов |
| | По ТК | - контроль температуры внутри изделия - органолептическая оценка блюда | | Шеф-повар | - Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции» | Шеф-повар Запрет на реализацию (уничтожение) | |

| | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|-------|--|--|--------------|--------------|--|---|-------------------------|---------------------------|--|
| | | | | | | | | | | |
| Время проведения тепловой обработки | По ТК | Соблюдение времени проведения тепловой обработки | Периодический лабораторный контроль | Согласно ППК | ГБ | Журнал регистрации результатов лабораторных исследований | Вызов технической службы при поломке теплового оборудования | Шеф-повар | Журнал аварийных ситуаций | Во время внутренних аудитов |
| | | | - Контроль соблюдения времени проведения тепловой обработки - контроль температуры внутри изделия - органолептическая оценка блюда | | Каждое блюдо | Шеф-повар | - Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции» | Доведение до готовности | Шеф-повар | - Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции» - акт уничтожения |
| | | | Повторный лабораторный контроль | | ГБ | Журнал регистрации результатов лабораторных исследований | Запрет на реализацию (уничтожен) | | | Анализ результатов лабораторных исследований |

«УТВЕРЖДАЮ»

Руководитель группы безопасности

АО «ФИРМА ФЛЮРИДАН»

Лепинь Н.В.

«03» декабря 2022 г.

Таблица 1 ГЕДОУ детского сада № 14 Василеостровского района

1. ВЫБОР ККТ

| № операции | Наименование операции | Учитываемые риски | Блок-схема № 1 Мойка посуды | | | | | | ККТ/ ППУ/ ОППУ | Примечание | |
|------------|---|---|-----------------------------|----------|--|----------|----------|----------|----------------------|------------|----------|
| | | | Вопрос 1 | Вопрос 2 | Предупреждающие меры | Вопрос 3 | Вопрос 4 | Вопрос 5 | | | Вопрос 6 |
| 1.1 | Поступление использованной посуды | Рисков нет | | | | | | | | | |
| 1.2 | Предварительная очистка от остатков пищи | Рисков нет | | | | | | | | | |
| 1.3 | Мойка посуды | КМАФАНМ, БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Starhуlococcus aureus | да | да | Соблюдение инструкции | да | нет | нет | - | ППУ | |
| 1.4 | Сканирование и сушка на стеллажах для чистой посуды | КМАФАНМ, БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Starhуlococcus aureus Вредители и отходы их жизнедеятельности | да | да | Мойка и дезинфекция стеллажей, личная гигиена, производственный контроль | да | нет | нет | - | ППУ | |

| Блок-схема № 2 Приемка сырья на производство | | | | | | | | | | |
|--|-----------------------------|---|----|----|--|----|-----|-----|---|-----|
| 2.1 | Поступление на производство | Человеческий фактор | да | да | Личная гигиена, обучение персонала | да | нет | нет | - | ППУ |
| | | Осколки стекла и хрупких предметов | да | да | Визуальный контроль целостности посуды | да | нет | нет | - | ППУ |
| 2.2 | Приемка на производство | Плесени | да | да | Санобработка транспорта Осмотр транспортного средства | да | нет | нет | - | ППУ |
| | | Вредители и отходы их жизнедеятельности | да | да | Санобработка транспорта, конструкция транспорта | да | нет | нет | - | ППУ |
| | | Нарушение условий хранения и транспортирования | да | да | Выбор поставщика, договор с поставщиком | да | нет | нет | - | ППУ |
| | | Плесени, дрожжи | да | да | Входной контроль Соблюдение условий хранения Органолептический контроль | да | нет | нет | - | ППУ |
| | | Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (нааскомые, клещи) | да | да | Входной контроль Визуальный осмотр | да | нет | нет | - | ППУ |
| | | Гнилые плоды и ягоды | да | да | Входной контроль, Визуальный осмотр | да | нет | нет | - | ППУ |
| | | Нарушение сроков годности | да | да | Входной контроль, Контроль маркирования проверка сроков годности | да | нет | нет | - | ППУ |
| | | Человеческий фактор | да | да | Обучение персонала Личная гигиена | да | нет | нет | - | ППУ |

| | | | | | | | | | | |
|-----|--------------------------|---|----|----|---|----|-----|-----|----|-------|
| 2.3 | Складирование и хранение | Вредители и отходы их жизнедеятельности | да | да | Конструкция складов, Мероприятия по дератизации и дезинсекции, контроль активности вредителей | да | нет | нет | - | ПШУ |
| | | | да | да | Договор по дератизации, Уборка складов | да | нет | нет | - | ПШУ |
| | | | да | да | Контроль товарного соседства | да | нет | нет | - | ПШУ |
| | | | да | да | Соблюдение условий хранения | да | нет | да | да | ККТ 1 |
| | | | да | да | Соблюдение сроков годности | да | нет | да | да | ККТ 2 |
| | | | да | да | Яды, применяемые для дератизации и дезинсекции | да | нет | нет | - | ПШУ |

Блок-схема № 3 Приготовление холодных закусок и салатов

| | | | | | | | | | | |
|-----|--|---|----|----|--|----|-----|-----|-----|------|
| 3.1 | Мойка, очистка, обработка (овощи, фрукты, зелень) | КМАФАНМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи | да | да | Контроль соблюдения инструкции по обработке овощей | да | нет | нет | - | ПШУ |
| | | | да | да | Соблюдение маркировочного режима | да | нет | да | нет | ОПШУ |
| | | | да | да | Обучение персонала | да | нет | нет | нет | ПШУ |
| | | | да | да | Обучение персонала | да | нет | нет | нет | ПШУ |
| | | | да | да | Обучение персонала | да | нет | нет | нет | ПШУ |
| | | | да | да | Обучение персонала | да | нет | нет | нет | ПШУ |
| 3.2 | Нарезка, смешивание ингредиентов, формирование блюда | КМАФАНМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. SalmonellaStaphylococcusaur | да | да | Обучение персонала | да | нет | нет | - | ПШУ |
| | | | да | да | Обучение персонала | да | нет | нет | нет | ПШУ |

| | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|----|----|--|-----|-----|-----|-----|----|-------|--|
| | | | | | инвентаря Соблюдение маркировочного режима Обучение персонала Личная гигиена Аудиты | да | нет | нет | - | | ППУ | |
| | | | | | Обучение персонала Личная гигиена Аудиты | да | нет | нет | да | да | ККТ 3 | |
| | | | | | Соблюдение условий хранения | да | нет | да | да | да | ККТ 4 | |
| 3.3 | Хранение не заправленных салатов при температуре от +2 до +6 °С не более двух часов | Нарушение условий хранения Нарушение сроков годности | да | да | Соблюдение сроков годности | да | нет | да | да | да | ККТ 4 | |
| 3.4 | Порционирование и реализация | КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Человеческий фактор | да | да | Контроль мытья посуды Обучение персонала Соблюдение сроков хранения | да | нет | нет | - | - | ППУ | |
| | | | | | Обучение персонала Личная гигиена Аудиты | да | нет | нет | - | - | ППУ | |
| Блок-схема № 4 Приготовление горячих блюд | | | | | | | | | | | | |
| 4.1 | Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, круп, макаронных изделий, овощей (мойка, зачистка, нарезка, измельчение) | КМАФАнМ, БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Listeria monocytogenes Дрожжи, Плесени | да | да | Премка товара Соблюдение технологии приготовления Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря Соблюдение маркировочного режима Личная гигиена Контроль соблюдения инструкции по обработке овощей и яиц | нет | да | - | - | - | ППУ | |
| | | Гепатит А | да | да | ЛМК | да | нет | нет | нет | - | ППУ | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|-----------------------------------|--|----|--|--|-----|-----|-----|----|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | Мусобактериум(микробактерии) | | | Личная гигиена | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Человеческий фактор | да | да | Обучение персонала Личная гигиена Аудиты | да | нет | нет | - | | IIIУ | | | | | | | | | |
| 4.2 | Тепловая обработка | КМАФАнМ, ЕГКП, Е.соli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Дрожжи, Плесени | да | да | Соблюдение технологии приготовления | да | нет | да | да | ККТ 5 | | | | | | | | | |
| | Человеческий фактор | да | да | Обучение персонала Личная гигиена Аудиты | да | нет | нет | - | | IIIУ | | | | | | | | | |
| 4.3 | Раздача (реализация готовых блюд) | КМАФАнМ БГКП, Е.соli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Человеческий фактор | да | да | Контроль мытья посуды Обучение персонала Личная гигиена | да | нет | нет | - | IIIУ | | | | | | | | | |
| | Нарушение сроков годности | да | да | Обучение персонала Личная гигиена Аудиты | да | нет | нет | - | | IIIУ | | | | | | | | | |
| | Нарушение сроков годности | да | да | Соблюдение сроков годности | да | нет | нет | - | | IIIУ | | | | | | | | | |

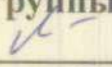
ОБЪЕДИНЕНИЕ ККТ

- Группа безопасности приняла решение объединить критические контрольные точки исходя из следующих условий:
- при выполнении одной и той же операции осуществляется контроль одним исполнителем нескольких опасных факторов;
 - один и тот же опасный фактор контролируется одним исполнителем на нескольких операциях.
- Результат объединения контрольных критических точек представлен в Таблице 2.

Таблица 2

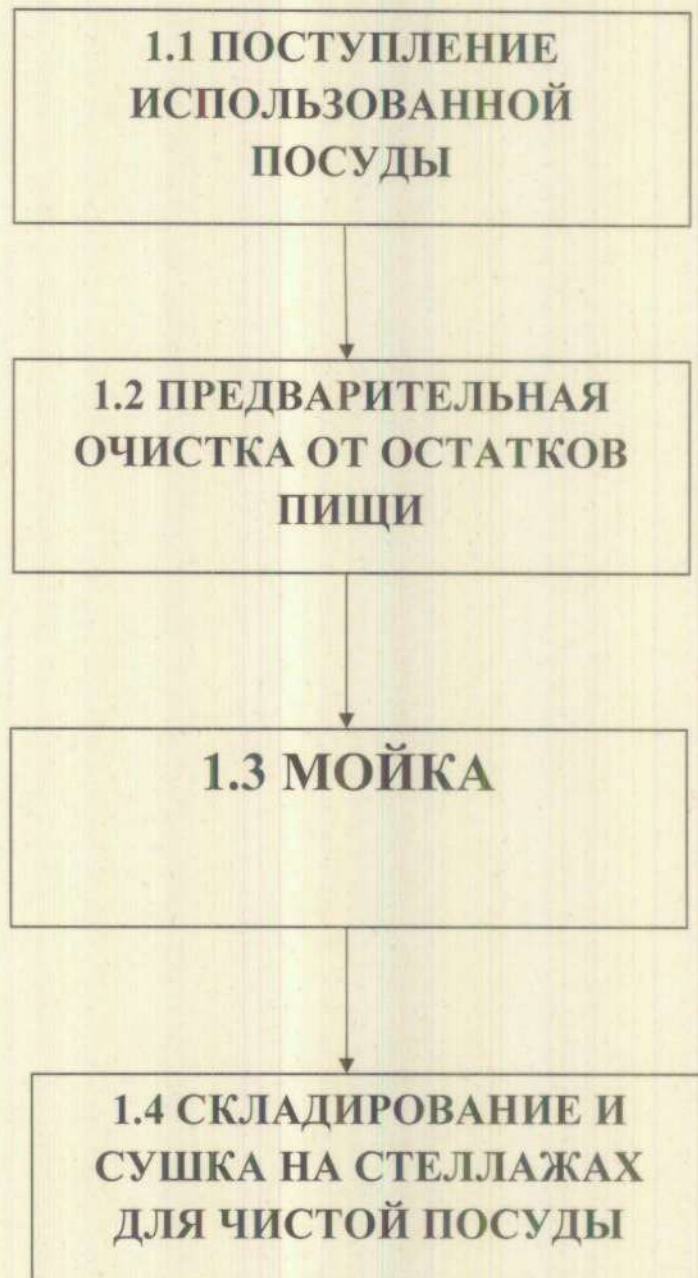
| № п/п | Наименование операции | №№ исходных ККТ | № объединенной ККТ | Учитываемые опасные факторы |
|-------|----------------------------------|-----------------|--------------------|-----------------------------|
| 2 | Хранение сырой продукции | 1,2 | 1 | Физические |
| 3 | Хранение не заправленных салатов | 3,4 | 2 | Физические |
| 4 | Тепловая обработка | 5 | 3 | Микробиологические |

| | | |
|--------------------------------|--|----------------------|
| АО «ФИРМА ФЛОРИДАН» | СМКиПБ БЛОК-СХЕМЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ | Ф. ДП 06-05/2 |
|--------------------------------|--|----------------------|

«Утверждаю»
Руководитель группы безопасности

Лепинь Н.В.
«03» декабря 2022

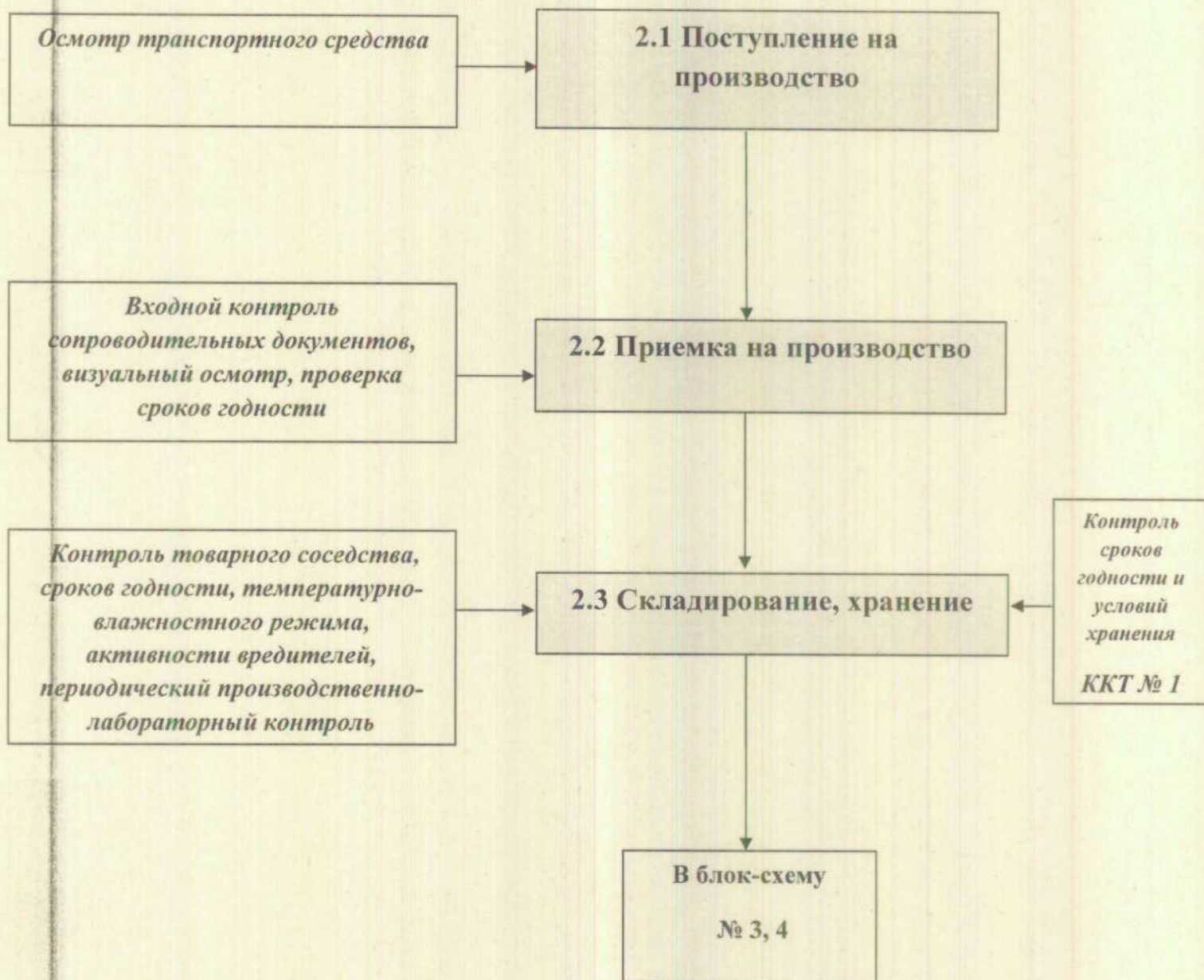
**Блок-схемы технологических
процессов
ГБДОУ детского сада № 14
Василеостровского района**

Блок-схема № 1 Мойка посуды



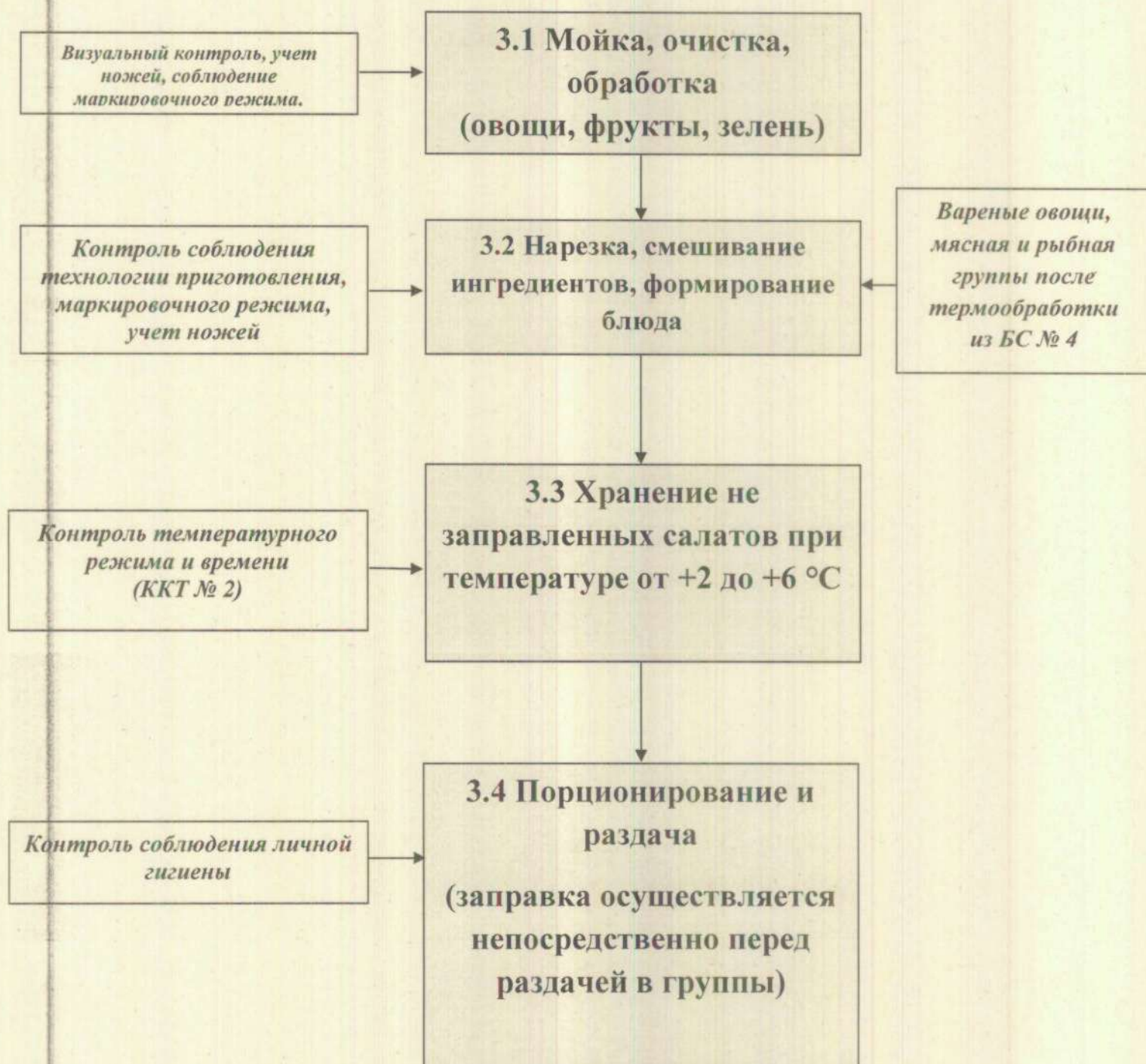
Блок-схема № 2

Приемка сырья на производство



Блок-схема № 3

Приготовление холодных закусок и салатов



Блок-схема № 4

Производство горячих блюд

