

ООО «Рич»	Издание 2024г.
ПЛАН ХАССП Продукция общественного питания, изготавливаемая и реализуемая в столовых при общеобразовательных учреждениях	Изменение 0
ХАССП Q-2024	

Утверждаю:
Генеральный директор ООО «Рич»

О.А. Калашников
«05» августа 2024 г.
(на период 2024-2025гг)



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННАЯ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП, ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ИЗГОТОВЛИВАЕМОЙ ООО «РИЧ» НА ПИЩЕБЛОКАХ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ.**

ООО «РИЧ»	Издание 2024г.
ПЛАН ХАССП Продукция общественного питания, изготавливаемая и реализуемая в столовых при общеобразовательных учреждениях	Изменение 0
ХАССП О-2024	

ВВЕДЕНИЕ

1. В ООО «РИЧ» разработан и утвержден План ХАССП, который содержит полное описание реализации требований и принципов системы ХАССП применительно к деятельности предприятия по производству, реализации произведенной продукции общественного питания в столовых при общеобразовательных учреждениях.

2. Система ХАССП разработана и функционирует в соответствии с требованиями Европейского постановления (ЕС) по гигиене пищевых продуктов № 852/2004 Европейского парламента и совета от 29 апреля 2004 года и ГОСТ Р 51705.1-2001.

3. Действие данной программы распространяется на пищеблоки общеобразовательных организаций.

4. Система ХАССП, разработанная и внедренная на предприятии, предназначена для:

- обеспечения выпуска качественных и безопасных пищевых продуктов согласно области деятельности предприятия;
- предотвращения поступления и включения в производственный процесс недоброкачественного сырья, не соответствующего установленным требованиям (Техническим регламентам, стандартам, техническим условиям, другой нормативной и технической документации);
- стабилизации качественных характеристик поставляемого сырья, выбора технологических процессов, обеспечивающих безопасность вырабатываемой пищевой продукции;
- предотвращения поступления в реализацию некачественной продукции, обеспечение своевременного изъятия несоответствующей продукции.

1. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПЛАНА ХАССП

1.1. Цель настоящей программы – обеспечение качества и безопасности вырабатываемой пищевой продукции общественного питания.

1.2. Задача настоящей Программы- обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса, а также и при хранении и реализации продукции.

ООО «РИЧ»	Издание 2024г.
ПЛАН-ХА-ССП: Продукция общественного питания, изготавливаемая и реализуемая в столовых при общеобразовательных учреждениях	Изменение 0
ХАССП 02-2024	

1.3. Программа предусматривает контроль за выбранными технологическими процессами производства (изготовления) кулинарной продукции; за последовательностью и точностью технологических процессов производства (изготовления) кулинарной продукции; за функционированием технологического оборудования; за условиями хранения пищевой продукции, содержанием производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, за проходом работниками периодических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации; за прослеживаемостью пищевой продукции, а также документирование информации о всех контролируемых этапах технологических операций.

1.4. Программа разработана с учетом проведенного анализа рисков, установленных в результате проведенного анализа контрольных точек и критических контрольных точек в целях обеспечения безопасности, вырабатываемой в пищеблоках общеобразовательных учреждений, где осуществляет деятельность ООО «РИЧ», пищевой продукции (готовых блюд и кулинарных изделий). В процессе создания настоящей Программы проанализированы процессы по всей пищевой цепочке - от начального сырьевого сегмента до момента попадания пищевого продукта (продукции общественного питания) к потребителю.

Настоящая программа содержит перечень мероприятий (процедуры) для осуществления визуального производственного контроля, перечень мероприятий для осуществления производственного контроля с применением объективных методов оценок (лабораторные и инструментальные исследования).

Представленные в настоящей Программе процедуры структурированы по видам опасностей, контрольным точкам и критическим контрольным точкам.

Программа содержит полное описание реализации требований системы безопасности вырабатываемой пищевой продукции при осуществлении деятельности предприятия по производству, реализации произведенной продукции в столовых при общеобразовательных учреждениях.

Реализация настоящей программы заключается в выявлении и взятии под контроль всех критических контрольных точек организации общественного питания, т.е. те этапы приготовления (изготовления), на которых нарушения технологических процессов могут привести к отсутствию безопасности кулинарной продукции, а также обеспечивает не только безопасность продукции и приготовленных кулинарных изделий, но и способствует благополучной деятельности организации общественного питания (пищеблока):

ООО «РИЧ»	Издание 2024г.
ПЛАН ХАССП Продукция общественного питания, изготавливаемая и реализуемая в столовых при общеобразовательных учреждениях	Изменение 0
ХАССП О-2024	

- приготовление кулинарных изделий становится безопасным процессом, при котором персонал придерживается всех санитарно-гигиенических норм и условий;
- деятельность предприятия (организации) не противоречит требованиям действующего законодательства;
- практически исключаются выявление возможных нарушений при ревизионных проверках, а также повышается доверие со стороны контролирующих органов.

1.5. Краткая характеристика объекта осуществления деятельности: деятельность по изготовлению продукции общественного питания осуществляется на базе пищеблоков образовательных организаций.

1.6. Приказом генерального директора ООО «РИЧ» назначается группа специалистов (группа безопасности пищевой продукции (далее - ГБШП), которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание настоящей Программы в местах осуществления деятельности.

Деятельность ГБШП осуществляется на основании разработанного и утвержденного директором Положения о ГБШП.

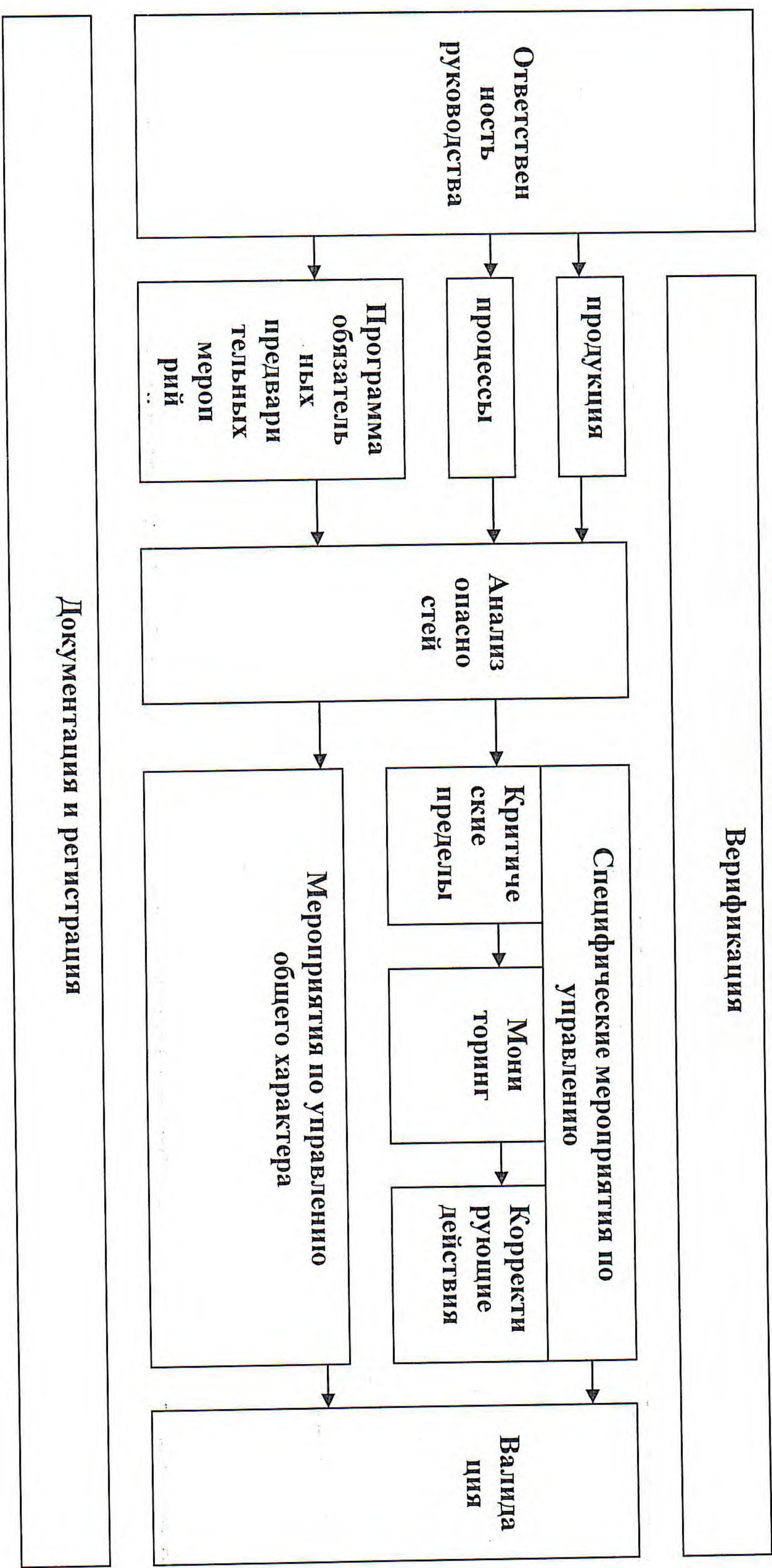
Деятельность специалистов ГБШП осуществляется в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) в соответствующие разделы которых включены положения относительно разработки, внедрения и поддержания настоящей Программы, а также в соответствии с разработанной и утвержденной генеральным директором организации Планом мероприятий по разработке, внедрению и поддержанию настоящей Программы.

Контроль за выполнением Плана мероприятий по разработке, внедрению и поддержанию Программы осуществляет генеральный директор ООО «РИЧ».

1.7. В случае изменения ассортимента и качественных характеристик поступающих пищевых продуктов, технологических процессов, обеспечивающих безопасность вырабатываемой кулинарной продукции, нормативных документов, определяющих требования к качеству и безопасности вырабатываемой пищевой продукции специалистами ГБШП проводится Верификация настоящей Программы с ведением записей о верификации.

1.8. Настоящая Программа является собственностью разработчика, передача посторонним организациям и лицам осуществляется только с разрешения разработчика.

СТРУКТУРА СИСТЕМЫ ХАССП



ООО «Ри!»	Издание 2024г.
ПЛАН ХАССП - Продукция общественного питания, изготавливаемая и реализуемая в столовых при общеобразовательных учреждениях	Изменение 0
ХАССП О-2024	

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

2.1. В настоящей Программе ХАССП на продукцию общественного питания использованы ссылки на следующие нормативные документы:

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержден Решением Комиссии ТС от 09.12.2011 № 880;
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011, утвержден Решением Комиссии ТС от 09.12.2011 № 881;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011, утвержден Решением Комиссии ТС от 16.08.2011 № 769;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПин 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 3;
- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

ООО «РИТЪ»	Издание 2024г.
ПЛАН ХАССП Производственная и реализуемая в столовых при общеобразовательных учреждениях	Изменение 0
ХАССП 0.2024	

- Методические рекомендации МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительской контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;
- ГОСТ ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи производства и потребления пищевой продукции»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи производства и потребления пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1 Производство пищевой продукции»;
- ГОСТ Р ИСО 10012-2008 «Менеджмент организации. Системы менеджмента измерений. Требования к процессам измерений и измерительному оборудованию»;
- Регламент ЕС №852/2004 от 29.04.2004 по гигиене пищевых продуктов.

3. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

3.1. Юридический адрес: г. Красноярск, пер. Медицинский, д. 27, 29, тел 8-963-191-31-32.
Юридический адрес: г. Красноярск, пер. Медицинский, д. 27, 29, тел 8-963-191-31-32.
Вид деятельности по ОКВЭД: 56.29 (деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания).

Реквизиты: ОГРН 1092468004463 ИНН 2464214630 КПП 246401001

Фактический адрес осуществления деятельности:

МАОУ СШ № 93 ИМ. Г. Т. ПОВЕЖИМОВА, 660012, Г. КРАСНОЯРСК, УЛ. ПОВЕЖИМОВА, ДОМ 46А

3.2. В состав помещений пищеблоков входят: загрузочная, кладовая сухих продуктов, горячий цех с зонами для обработки сырой продукции, овощей, зоной тепловой обработки, зоной мучного цеха, зона раздачи, моечная столовой и моечная кухонной посуды, бытовое помещение персонала, санитарный узел.

3.3. Инженерно-техническое обеспечение пищеблока представлено наличием внутренней системы питьевого и горячего водоснабжения от централизованной сети, внутренней системы канализации со сбросом производственных и санитарно-бытовых стоков в централизованную систему канализации; наличием систем вентиляции с механическим побуждением (от оборудования, являющегося источником повышенного выделения тепла и влаги) и с естественным побуждением (для групп помещений с различным функциональным назначением); наличием системы искусственного освещения, централизованного отопления.

3.4. Все помещения пищеблока оснащены в соответствии с их функциональным назначением согласно таб. 6.18. СанПиН 3685-21.

3.5. Штатное расписание пищеблоков укомплектовано следующим образом: заведующим производством, повара, мойщики посуды, кухонные рабочие, официант.

4. ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ (ГОТОВОГО ПРОДУКТА, СЫРЬЯ).

4.1. Производство (изготовление) кулинарной продукции в пищеблоках осуществляется по типу организации общественного питания, работающего на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых к употреблению пищевых продуктов промышленного изготовления, приложение 1 (блок-схема № 1, № 2).

4.2. На пищеблоках осуществляется изготовление общественного питания в соответствии с имеющимся утвержденным генеральным директором ООО «РИЧ» циклическим меню.

4.3. Изготовление готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с технологическими или технико-технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью циклического меню.

4.4. Обеспечение пищеблоков пищевой продукцией (продовольственным сырьем) промышленного изготовления осуществляется поставщиками согласно заключенных договоров, доставка пищевой продукции осуществляется специализированным транспортом.

4.5. Вся поступающая в организацию общественного питания пищевая продукция (продовольственное сырье) является продукцией промышленного изготовления, поставляется в транспортной или в потребительской упаковке.

ООО «РИТ»	Издание 2024г.
ПЛАН ХАССП Продукция общественного питания, изготавливаемая и реализуемая в столовых при общеобразовательных учреждениях	Изменение 0
ХАССП О-2024	

4.6. Готовые блюда и кулинарные изделия реализуются порционно в посуде многоразового использования (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная).

4.7. Ассортимент вырабатываемых (изготавливаемых) готовых блюд и кулинарных изделий в себя включает:

- холодные блюда (салаты, в том числе винегреты, закуски, бутерброды);
- первые блюда (супы горячие);
- блюда, в том числе вторые (из мяса и мясопродуктов, рыбы, мяса птицы, картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, бобовых);

- гарниры из картофеля, овощей, бобовых, круп и макаронных изделий;

- блюда из яиц;

- блюда из творога;

- сладкие блюда;

- горячие и охлаждаемые напитки;

- мучные блюда и кулинарные изделия;

- хлебобулочные изделия;

- фрукты (плоды), ягоды свежие и консервированные;

- соковая и молочная продукция, кондитерские изделия (без крема) промышленного изготовления, бутилированная

питьевая вода без газа.

4.8. Для изготовления кулинарной продукции общественного питания используются пищевые продукты, вырабатываемые предприятиями пищевой промышленности по технической документации - ГОСТы, ТУ с показателями, принятыми по ГОСТ, приложение 2.

5. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ КОНТРОЛЯ ОПАСНОСТЕЙ И КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК *(КТ)

5.1. Настоящая Программа устанавливает требования к обеспечению качества и безопасности кулинарной продукции в процессе ее производства (изготовления), организации производственного контроля с применением принципов ХАССП, которыми являются:

- принцип 1. Проведение анализа рисков.

ООО «РИЪ»	Издание 2024г.
ПЛАН ХАССП Продукция общественного питания, изготавливаемая и реализуемая в столовых при общеобразовательных учреждениях	Изменение 0
ХАССП О-1-2024	

- принцип 2. Определение контрольных точек (КТ) и критических контрольных точек (ККТ).
 - принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
 - принцип 4. Установление системы мониторинга КТ и ККТ.
 - принцип 5. Установление корректирующих действий.
 - принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП (Верификация).
 - принцип 7. Документирование и записи ХАССП.
- 5.2. Настоящая Программа содержит процедуры обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе е производства (изготовления), в том числе:
- выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции процессов производства (изготовления) пищевой продукции (процедура № 1).
 - выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции (процедура № 2).
 - определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля (процедура № 3).
 - проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля (процедура № 4).
 - проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции (процедура № 5).
 - обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции (процедура № 6).
 - соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции (процедура № 7).
 - содержание производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции (процедура № 8).
 - выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции (процедура № 9).

ООО «РИЪ»	Издание 2024г.
ПЛАН ХАССП: Продукция общественного питания, изготавливаемая и реализуемая в столовых при общеобразовательных учреждениях	Изменение 0
ХАССПО:1-2024	

- Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции (процедура № 10).

- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции (процедура № 11).

- прослеживаемость пищевой продукции (процедура № 12).

5.3. Настоящая Программа, являясь документацией внутреннего характера имеет абсолютно внешнее проявление и нацелена, прежде всего, на предотвращение рисков для здоровья потребителей.

5.1. ПРИНЦИП ХАССП № 1. АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ

5.1.1. Анализ опасностей проведен по всей пищевой цепочке - от начального сырьевого сегмента до момента попадания пищевого продукта (продукции общественного питания) к потребителю.

5.1.2. За опасный фактор в Программе принят любой физический, химический и биологический агент, который может стать причиной небезопасности продукта для употребления.

5.1.3. Классификация основных видов опасностей;

Физический фактор (ФФ) - материалы внутренней отделки производственных и складских помещений (штукатурка, краска, фрагменты др. отделочных материалов), грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности, посторонние предметы (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования работников), отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, эпидермис), продукты износа машин и оборудования (металлические и пластиковые части, осколки стекла, электрические лампочки, посторонние предметы личного пользования работников (стеклянная посуда, зеркала и т.д.), загрязнение смазочными материалами и др. (при обильной смазке вращающихся механизмов оборудования) и т.д.

Последствия для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: физическое повреждение слизистых рта, горла, пищевода, желудка, повреждение зубной эмали, зуба (зубов) и т.п.

Химический фактор (ХФ) - вещества, используемые в различных целях при производстве пищевой продукции растительного и животного происхождения, например, используемые для борьбы с вредителями (пестициды, гербициды, регуляторы роста, антибиотики и т.п.), вспомогательные вещества, используемые предприятиями пищевой промышленности при изготовлении пищевой продукции (консерванты, кислоты, пищевые добавки, вещества, способствующие облегчению переработки, ароматизаторы и т.д.), вещества, используемые для санитарной обработки инвентаря, посуды, тары, объектов окружающей среды на пищеблоке (чистящие, моющие, дезинфицирующие средства), вещества, используемые для истребления грызунов, синантропных членистоногих (приманки, отравляющие вещества), токсичные вещества, которые могут попадать в пищевую продукцию из внешней среды в процессе выращивания растений, животных (соли тяжелых металлов, нитраты, нитриты и т.п.), продукты вторичного окисления жира, образующиеся при изготовлении пищевой продукции (альдегиды, кетоны, метилкетоны, свободные жирные кислоты с короткой цепью) и др.

Последствия для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: неинфекционное заболевание, отравление.

Биологический (микробиологический) фактор (БФ) – бактерии (условно патогенные (бактерии группы кишечной палочки (БГКП), КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов) и т.п.), патогенные (иерсинии, сальмонелла и др.) микроорганизмы, паразиты и продукты их жизнедеятельности (яйца гельминтов, цисты простейших и т.п.), вирусы (энтеровирусы и др.), токсины (ботулотоксин).

цисты простейших и т.п.), вирусы (энтеровирусы и др.), токсины (ботулотоксин), хранення, обраzuюuиeя в процессе изготовления предприятиями пищевой промышленности пищевого продукта, хранения, обработки (подготовки к приготовлению), приготовления, хранения, реализации продукции общественного питания.

Последствия для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: инфекционное заболевание, пищевое отравление, паразитарное заболевание.

Биохимический фактор (БХФ) - антигены, содержащиеся в пищевой продукции вызывающие аллергическую реакцию у организма.

Последствия для человека, имеющего повышенную чувствительность к одному (или) нескольким антигенам, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: аллергическая реакция, вплоть до анафилактического шока.

ООО «Ри...»	Издание 2024г.
ПЛАН ХАССП: Продукция общественного питания, изготавливаемая и реализуемая в столовых при общепитательных учреждениях	Изменение 0
ХАССП 0 22024	

5.1.4. Исходя из практического опыта, с учетом всех доступных источников информации в организации общественного питания экспертным путем проведена оценка вероятности реализации опасных факторов, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- степень вероятности 1: практически равно нулю (выявлено не чаще 1 раза в 10 лет);
- степень вероятности 2: незначительная (выявлено не чаще 1 раза в 3 года);
- степень вероятности 3: значительная (выявлено не чаще 1 раза в год);
- степень вероятности 4: высокая (выявлено 1 раз в месяц и более).

5.1.5. Тяжесть последствий от реализации опасного(ых) фактора(ов) в организации общественного питания проведена исходя из четырех возможных вариантов оценки:

1 - легкое: практически не приводит ни к каким последствиям. Наблюдается общее легкое недомогание. Для взрослого человека потеря работоспособности отсутствует.

2 - средней тяжести: тяжесть последствий может диагностироваться как заболевание. Возможна необходимость медикаментозного лечения в течение нескольких дней.

3 – тяжелое: наносится серьезный ущерб здоровью. Потеря работоспособности на длительный период времени. Может привести к инвалидности.

4 - критическое: приводит к смертельному (летальному) исходу или инвалидности I группы.

5.1.6. Анализ рисков возникновения опасных факторов представлен в таблице № 1.

5.1.7. Мерой контроля опасного фактора определен визуальный контроль, идентификация, органолептическая оценка и проведение лабораторных исследований готовой кулинарной продукции в соответствии с Программой производственного контроля, приложение 3.

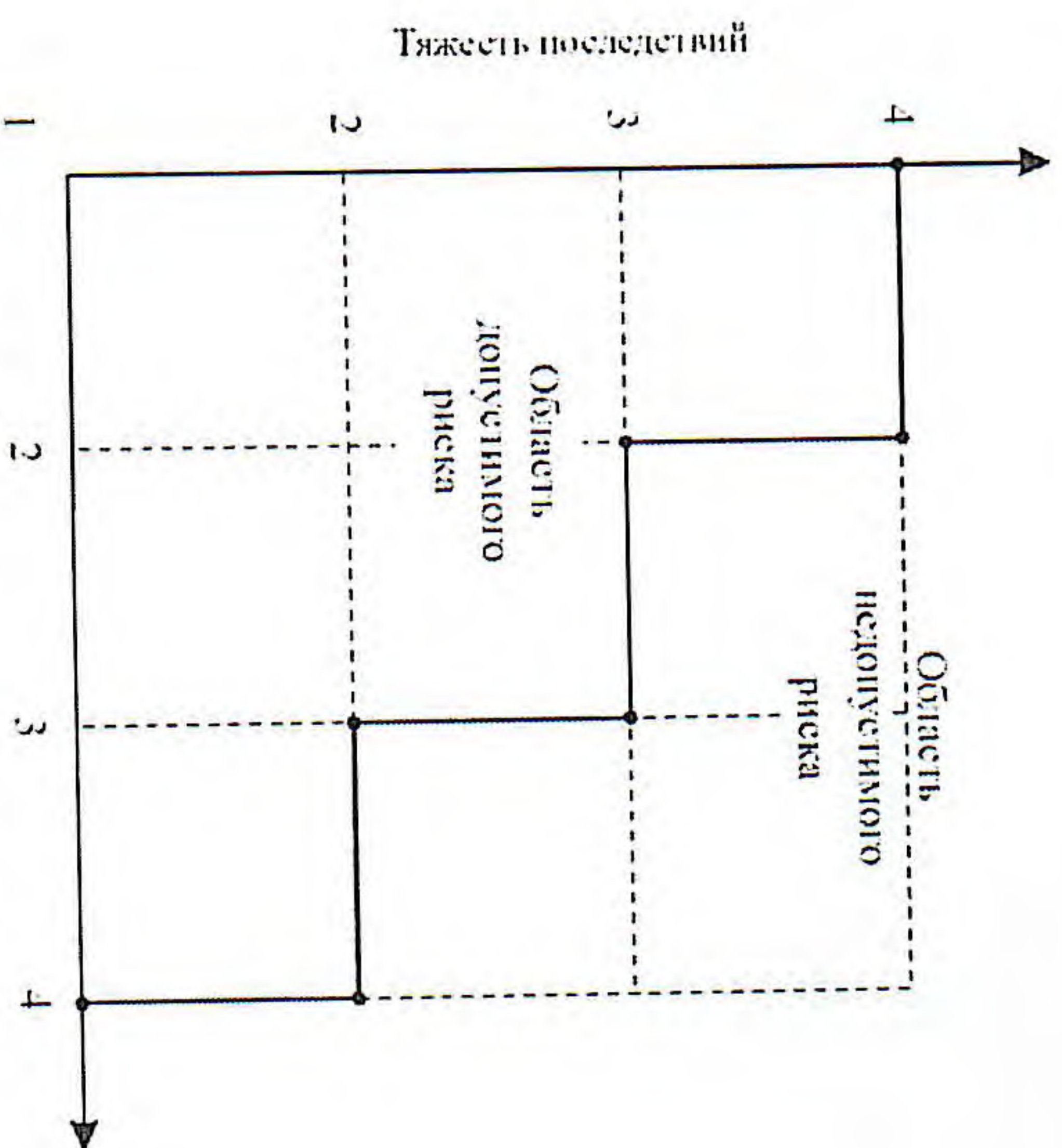


Рисунок 1 – Диаграмма анализа рисков

5.2. ПРИНЦИП ХАССП № 2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК (КТ) И КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК (ККТ).

5.2.1 КТ - этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором необходимо осуществить мероприятия по контролю с целью предупреждения, устранения опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

5.2.2. ККТ (или критическая точка управления) - этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором необходимо осуществить мероприятия по контролю, управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

5.2.3. КТ определены требованиями действующих нормативных документов и являются постоянными для отдельных этапов технологического процесса.

5.2.4. Критические контрольные точки определяются при помощи алгоритма выбора ККТ (схема 1, 2) на всех этапах технологического цикла и всем видам сырья и продукции.

Схема 1

Алгоритм выбора ККТ на операции входного контроля

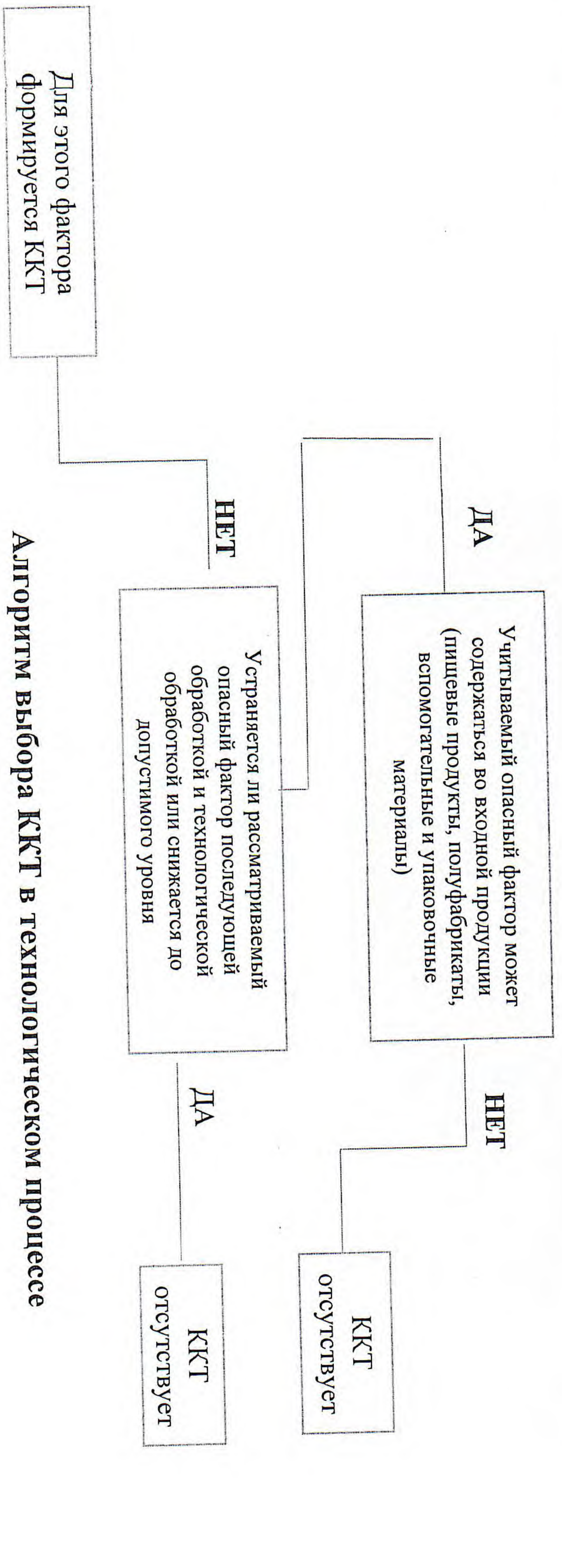
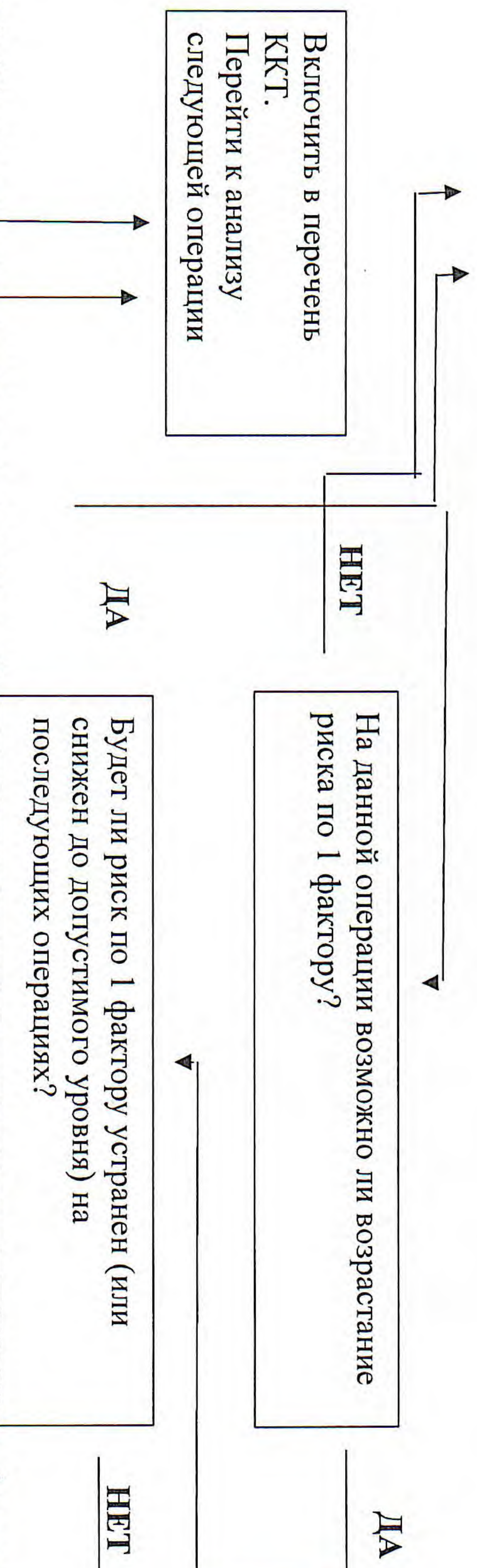


Схема 2



5.2.5. По результатам принятых решений по всем выбранным учитываемым опасным факторам определены КТ и ККТ, таблица 1.

Таблица 1

Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах изготовления продукции

Наименования операции	Опасный фактор	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Каким документом управляется (ППК, план ХАССП)	Процедуры	Документ ведения мониторинга опасности
1 этап. Организационный мероприятия						
Составление ассортиментного перечня продовольственного сырья, формирование рациона питания	ХФ БХФ	0	1	ППК (контрольная точка № 1)	№ 1, № 2, № 6, № 7, № 11	Рацион

Составление цикличного меню	ХФ, БФ, БХВ	0	4	ППК (контрольная точка № 2)	№ 1, № 2, № 6, № 7, № 11	Цикличное меню
Разработка ТК (технологических карт) и или ТК (технико-технологических карт)	ХФ	0	1	ППК (контрольная точка № 3)	№ 1, № 2, № 6, № 7, № 11	ТК или ТК
	БФ	0	3			
2 этап. Предварительный (входной) контроль поступающих пищевых продуктов и полуфабрикатов						
Прием продовольственного сырья	ФФ	1	3	ППК (контрольная точка № 4)	№2, №3, №4, №5, №6, №7, №8, №9, № 10, № 11, №12	«Журнал входного контроля пищевой продукции»
	ХФ	1	3			
	БФ	2	3			
Перемещение продовольственного сырья в пищеблоке	ФФ	1	3	ППК (контрольная точка № 5)	№ 2, № 5, № 6, № 7, № 8, № 9, № 10, № 11	«Журнал входного контроля пищевой продукции»
	ХФ	1	3			
	БФ	0	3			
Хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов	ФФ	2	3	ППК (контрольная точка № 6)	№ 5, № 6, № 7, № 8, № 9, № 11	«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», Листы контроля температурного режима (при хранении сухих продуктов)
	ХФ	2	3			
	БФ	2	3			
3 Этап. Операционный (производственный) контроль по ходу технологического процесса						
Дефростация замороженной пищевой продукции, обработка пищевой	ФФ	2	3	ППК (контрольная точка № 7)	№ 1, № 2, № 5, № 6, № 7, № 8, № 9, №	ТК или ТК, «Журнал здоровья»
	ХФ	2	3			
	БФ	2	3			

ООО «РиЧ»	Издание 2024г.
ПЛАН ХАССП Продукция общественного питания, изготавливаемая и реализуемая в столовых при общеобразовательных учреждениях	Изменение 0
ХАССП 02-2024	

продукции, подготовка к приговлению						10, № 11	Рабочий лист ХАССП
Обработка яиц	ХФ БФ	2 2	3 3	План ХАССП (контрольная точка № 1)	№ 1, № 2, № 5, № 6, № 8, № 9, № 10, № 11	Рабочий лист ХАССП	
Обработка свежих овощей	БФ	2	3	План ХАССП (контрольная точка № 2)	№ 1, № 2, № 5, № 6, № 8, № 9, № 10, № 11	Рабочий лист ХАССП	
Обработка свежих фруктов	БФ	2	3	План ХАССП (контрольная точка № 3)	№ 1, № 2, № 5, № 6, № 8, № 9, № 10, № 11	Рабочий лист ХАССП	
Кулинарная обработка пищевых продуктов (изготовление кулинарной продукции)	ФФ ХБ БФ	1 0 3	3 1 3	План ХАССП (критическая контрольная точка № 4), ППК (контрольная точка № 9)	№ 1, № 2, № 5, № 6, № 8, № 9, № 10, № 11	«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»	
Хранение прошедших кулинарную обработку салатов, закусок, холодных напитков, выпечки	БФ	3	3	ППК (контрольная точка № 10)	№ 1, № 2, № 3, № 4, № 5, № 6, № 7, № 8, № 9, № 10, № 11	«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», Листы контроля температурного режима (при хранении сухих продуктов)	
Хранение прошедших кулинарную обработку	БФ	3	3	План ХАССП (критическая)	№ 1, № 2, № 3, № 4, № 5, № 6,	Рабочий лист ХАССП	

ООО «РИЧ», ПЛАН ХАССП Продукция общественного питания, изготавливаемая и реализуемая в столовых при общеобразовательных учреждениях ХАССП 0.2.2024	Издание 2024г. Изменение 0
--	-------------------------------

горячие блюда (первые, вторые блюда, гарниры, каши, блюда из творога, яиц и т.д.)				контрольная точка № 5)	№ 7, № 8, № 9, № 10, № 11	
Охлаждение третьих блюд	БФ	1	3	План ХАССП (критическая контрольная точка № 6)	№ 1, № 2, № 3, № 4, № 5, № 6, № 7, № 8, № 9, № 10, № 11	Рабочий лист ХАССП
Раздача пищи	ФФ	1	3	ППК (контрольная точка № 11)	№ 1, № 2, № 3, № 4, № 5, № 6, № 7, № 8, № 9, № 10, № 11	«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья»

4 Этап. Санитарное состояние организации общественного питания						
Мытье столовой и кухонной посуды, инвентаря, оборудования	ХФ БФ	1 1	2 3	План ХАССП (критическая контрольная точка № 7)	№ 8, № 9, № 10, № 11	Рабочий лист ХАССП
Обработка (уборка) оборудования, рабочих мест	ХФ БФ	1 1	2 3	ППК (контрольная точка № 12)	№ 8, № 9, № 10, № 11	«Журнал учета проведения генеральных уборок», «Журнал учета работы бактерицидных облучателей», «Журнал санитарного состояния организации общественного питания»

ООО «РІЧ»	Издание 2024г.
ПЛАН ХАССП - Продукция общественного питания, изготавливаемая и реализуемая в столовых при общеобразовательных учреждениях	Изменение 0
ХАССП 02-2024	

Обработка (уборка) производственных и вспомогательных санитарно-бытовых помещений	ФФ	1	2	ППК (контрольная точка № 13)	№ 8, № 9, № 10, № 11	«Журнал учета проведенных уборок», «Журнал учета работ бактерицидных облучателей», «Журнал учета мероприятий по проведению дезинфекции, дезинсекции, дератизации», «Журнал санитарного состояния организации общественного питания»	
	ХФ	1	2				
	БФ	1	3				
Сбор и удаление пищевых отходов	БФ	1	2	ППК (контрольная точка № 14)	№ 8, № 9, № 10, № 11	«Журнал санитарного состояния организации общественного питания», «Журнал вывоза пищевых отходов», акт списания	
5 Этап. Соблюдение личной гигиены персоналом, производственной санитарии							
Профессиональная подготовка и личная гигиена персонала	БФ	1	3	ППК (контрольная точка № 14)	№ 9, № 11	«Журнал учета прохождения медицинского осмотра и профессиональной гигиенической подготовки и	

					аттестации работников пищеблока», личные медицинские книжки на каждого работника установленного образца
--	--	--	--	--	---

5.3. ПРИНЦИП ХАССП № 3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ПРЕДЕЛОВ ДЛЯ КАЖДОЙ ККТ.

5.3.1. Критический предел - это максимум, и/или минимум значения, которым нужно управлять биологическим, химическим или физическим параметром в ККТ, чтобы предотвратить, устранить или уменьшить до допустимого уровня возникновение рисков безопасности пищевых продуктов. Критический предел используется, чтобы различить безопасные и опасные эксплуатационные режимы в ККТ.

У каждой ККТ может быть одна или более мер контроля, чтобы гарантировать, что распознанные опасности предотвращены, устранены или уменьшены до допустимых уровней. Каждая мера контроля имеет один или более связанных критических предела.

5.3.2. Содержание потенциально опасных химических соединений (токсичные элементы - свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, микотоксины, охратоксин А, диоксины, антибиотики, пестициды, нитраты, агрохимикаты, в т.ч. фузиланты, гормональные препараты) и радионуклиды определяют в исходном продовольственном сырье и пищевых продуктах, используемых для изготовления продукции общественного питания, предпочтительно-изготовителями.

5.3.3. Подтверждение качества и безопасности поступающих в пищеблок продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевых продуктов объективными методами (лабораторные исследования) проводится в исключительных случаях (идентификация аналитическим методом, подтверждения несоответствия, в случае сомнительного качества и безопасности и т.п.).

ООО «РЕЛЪ»	Издание 2024г.
ПЛАН ХАССП · Продукция общественного питания, изготавливаемая и реализуемая в столовых при общеобразовательных учреждениях	Изменение 0
ХАССП 01-2024	

5.3.4. Выявление недопустимых отклонений в пищевой продукции по результатам проведенных лабораторных исследований является основанием для отказа от поступившей пищевой продукции с оформлением акта списания.

5.3.5. Мерой контроля опасного фактора при изготовлении пищевой продукции общественного питания определен визуальный контроль, идентификация, органолептическая оценка и проведение лабораторных исследований готовой кулинарной продукции в соответствии с **Программой производственного контроля, приложение 3.**

5.3.6. Критический предел для продукции общественного питания принимается в соответствии с нормативно-технической документацией, в соответствии с которой осуществляется изготовление блюд и кулинарной продукции, а также обязательными требованиями технических регламентов и санитарных правил.

5.4. ПРИНЦИП ХАССП № 4. УСТАНОВЛЕНИЕ СИСТЕМЫ МОНИТОРИНГА КТ и ККТ (внутренний аудит).

5.4.1. Контроль является неотъемлемой частью ХАССП и представляет собой систему наблюдений и измерений, цель которых – удостовериться в том, что состояние ККТ находится в рамках установленных критических пределов. С этой целью в организации общественного питания разработана система мониторинга (внутренний аудит).

5.4.2. Для осуществления мониторинга в КТ и ККТ необходимо:

- наличие информации о поступившей пищевой продукции;
- наличие на рабочих местах технологических и технико-технологических карт (ТК, ТТК);
- применение соответствующего технологического и холодильного оборудования;
- наличие исправного холодильного и технологического оборудования;
- наличие, исправность и использование измерительных приборов;
- проведение измерений;
- осуществление регистрации всех действий в соответствующих журналах.

5.4.3. Порядок проведения мониторинга в КТ и ККТ предусматривает использование:

- непрерывных методов мониторинга (измерение температуры, относительной влажности, времени), позволяющих постоянно отслеживать возникшие отклонения и оперативно реагировать на факт опасности, провести корректировку отклонений от установленного уровня, не допуская выхода за критические пределы;
 - прерывных методов (лабораторные методы исследований), являющихся особенно объективными.
- 5.4.4. Настоящий План ХАССП составлен на основе:
- проведения анализа факторов опасности;
 - определения контрольных точек и критических контрольных точек;
 - определения критических пределов ККТ;
 - проведения мониторинга.
- 5.4.5. Для реализации мониторинга для каждой установленной ККТ составлен рабочий лист ХАССП, приложение 4.
- 5.4.6. Совокупность всех рабочих листов ХАССП – План ХАССП.

5.5. ХАССП № 5. УСТАНОВЛЕНИЕ КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ.

- 5.5.1. Корректирующее действие - действие, принятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- 5.5.2. Для установления порядка действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений применяются корректирующие действия и проверки.
- 5.5.3. Корректирующие действия определены как предупреждающие, так и оперативные.
- 5.5.4. Предупреждающие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов для устранения рисков или их снижения до допустимого уровня, определены заранее и задокументированы для каждой ККТ. Предупреждающие (корректирующие) действия на каждую область представлены в соответствующем Плане ХАССП.
- 5.5.5. В отдельных случаях корректирующие действия могут разрабатываться оперативно ГБШП после установления факта нарушения критического предела.
- К действиям оперативного характера отнесены: наладка процесса для восстановления контроля и управление продукцией, выпущенной за время нарушения критических пределов.

ООО «РИЧ»	Издание 2024г.
ПЛАН ХАССП Продукция общественного питания, изготавливаемая и реализуемая в столовых при общеобразовательных учреждениях	Изменение 0
ХАССП 02-2024	

Наладка процесса для восстановления контроля предусматривает в том числе использование рабочих пределов. Когда процесс нарушился, корректирующие мероприятия должны вернуть его в нормальный режим работы. Это достигается непрерывными системами контроля, предотвращая таким образом отклонение.

5.5.6. В каждом конкретном случае корректирующие действия разрабатываются на основании анализа причин несоответствия, с учетом мнения всех заинтересованных сторон, и проводятся с целью устранения причины, вызвавшей несоответствие, и улучшение процесса в целом.

5.5.7. Учет регистрации несоответствий и корректирующих действий по ХАССП проводится в специальном журнале, приложение 5.

5.5.8. За проведение корректирующих действий назначаются ответственные лица в соответствии с полномочиями под руководством генерального директора ООО «РИЧ», им же проводится и контроль исполнения корректирующих действий.

5.5.9. Относительно продукции, произведенной в период отклонений, действия могут быть следующие. Прежде всего, такую продукцию следует изолировать и провести испытание для проверки доброкачественности. Если результаты показывают, что продукция опасна для потребления, могут быть приняты решения:

- утилизировать несоответствующую продукцию;
- обработать дополнительно несоответствующую продукцию.

По результатам проведенной утилизации составляется акт списания.

5.6. ПРИНЦИП № 6 ХАССП. ВЕРИФИКАЦИЯ. ПРОЦЕДУРА ВНУТРЕННИХ АУДИТОВ (ПРОВЕРКА) СИСТЕМЫ ХАССП. УСТАНОВЛЕНИЕ ПРОЦЕДУР ПРОВЕРКИ СИСТЕМЫ ХАССП.

5.6.1. Процедуры проверки системы ХАССП проводятся с целью определения работоспособности и установления эффективности системы менеджмента качества на практике.

5.6.2. Внутренние проверки ХАССП проводятся непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

5.6.3. Программа проверки состоит из:

ООО «РИЧ»	Издание 2024г.
ПДАН ХАССП Продукция общественного питания, изготавливаемая и реализуемая в столовых при общеобразовательных учреждениях	Изменение 0
ХАССП ОI-2024	

- анализа зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
 - оценки соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - проверки выполнения предпринимаемых действий;
 - анализа результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
 - оценки эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - актуализации документов.
- 5.6.4. Программу проверки разрабатывает ГЫШП, а отчет о проверке утверждает директор ООО «РИЧ».
- 5.6.5. Валидация (проверка работоспособности и эффективности системы менеджмента качества) проводит ГЫШП по всем этапам контроля с целью оценки безопасности производства для потребителя.

5.7. ПРИНЦИП № 7 ХАССП. ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ И ЗАПИСИ ХАССП.

5.7.1. Процедура документирования устанавливает требования к разработке и поддержанию в рабочем состоянии документации, необходимой для управления и постоянного улучшения результативности системы качества и безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

5.7.2. Управление документацией осуществляется с целью обеспечения необходимой и достоверной информацией для выполнения своих функций, для выполнения мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства и свидетельств соответствия произведенной пищевой продукции требованиям ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

5.7.3. В зависимости от происхождения документация может быть внутренняя (документы, разрабатываемые и применяемые в организации) или внешняя (документы, поступившие из внешних источников).

5.7.4. Документация состоит:

- Должностные инструкции;
 - Записи;
 - нормативно-правовая документация.
- 5.7.5. Управление документами осуществляется в соответствии с принятыми в ООО «РИЧ» правилами и порядком.

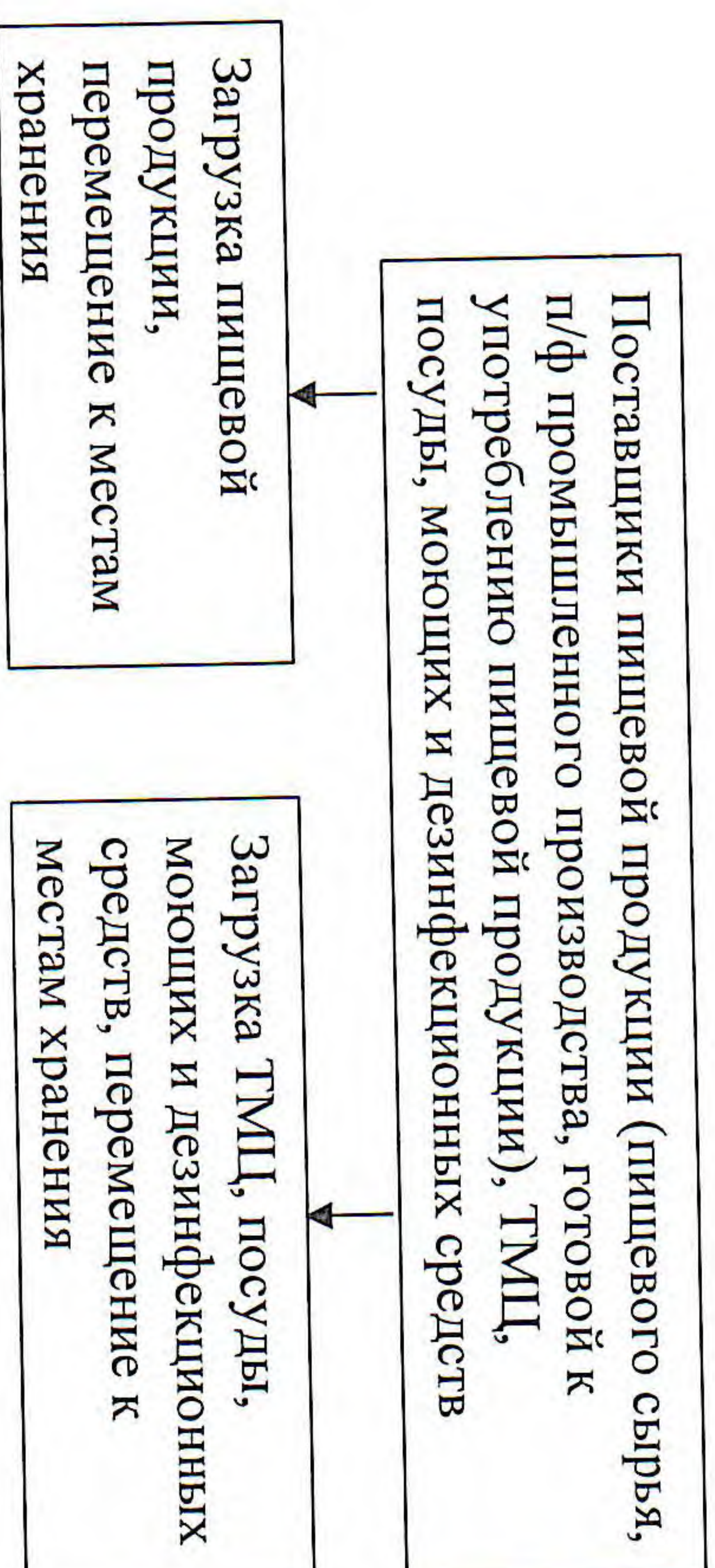
ООО «РЧН»	Издание 2024г.
ПЛАН Х.А.ССП Продукция общественного питания, изготавливаемая и реализуемая в столовых при общеобразовательных учреждениях	Изменение 0
ХАССП Q-2024	

5.7.6. Документы могут быть на любом носителе (бумажном и электронном), исходя из интересов, потребностей работников организации.

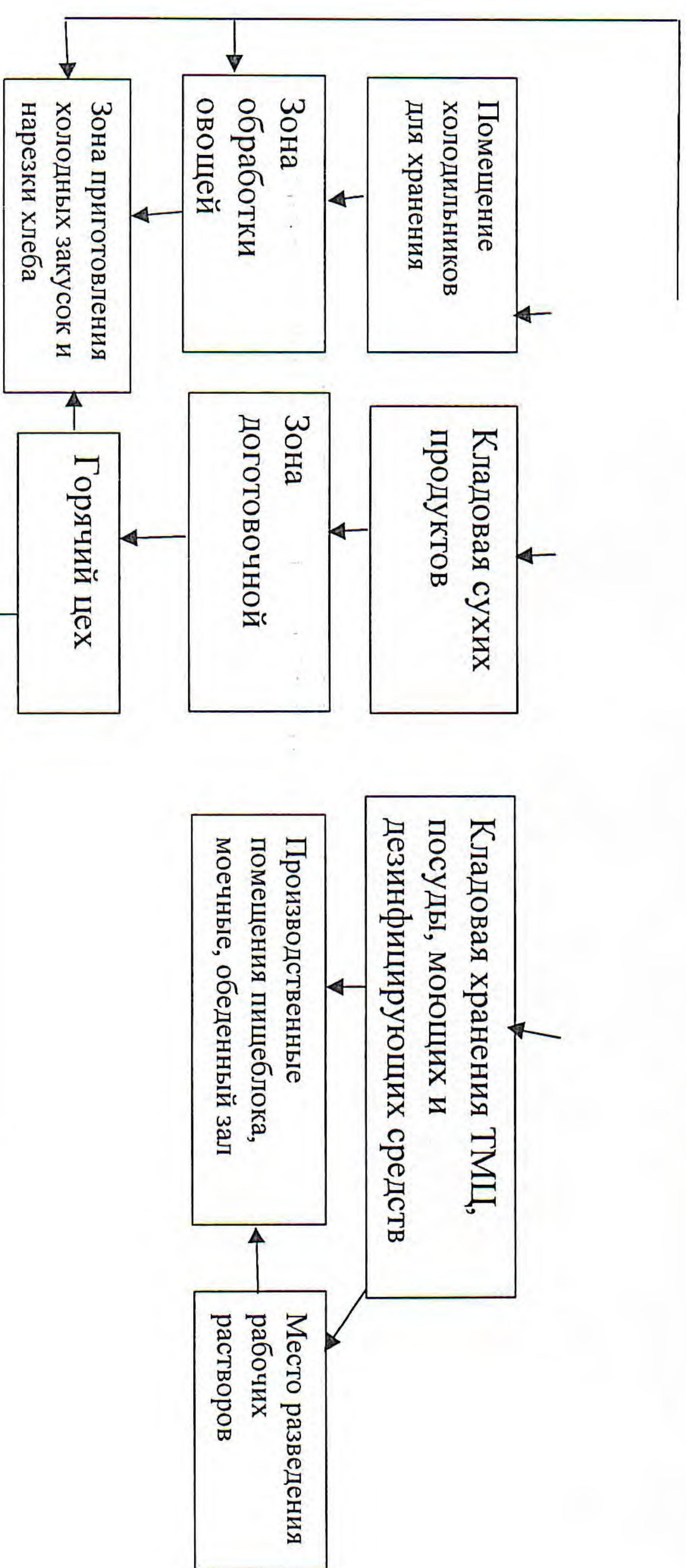
5.7.7. Ведение перечня документации осуществляет руководитель ГЫШ.

5.7.8. Актуализация, внесение изменений проводятся с целью применения актуальных версий документов в местах их применения работниками, действующие нормативные документы периодически проверяются на актуальность и адекватность установленным требованиям.

Блок-схема № 1 Перемещение пищевых продуктов, полуфабрикатов, ТМЦ по пищеблоку



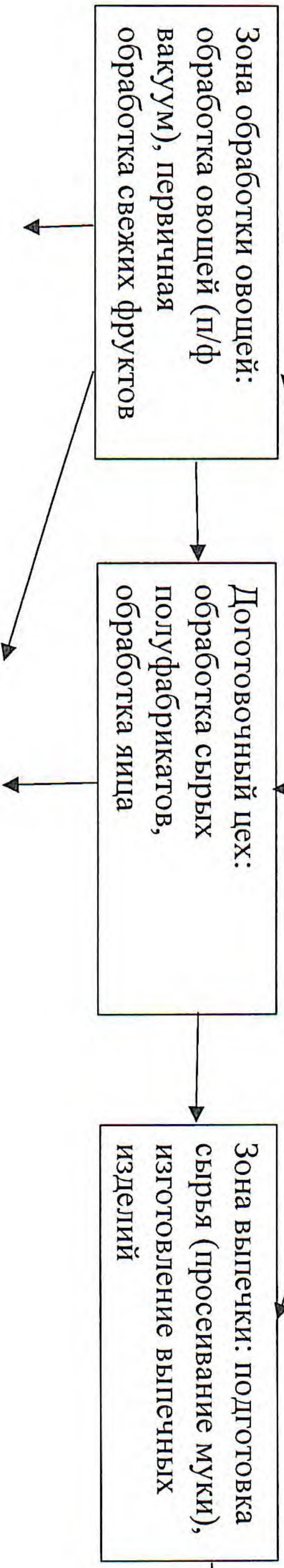
Приложение 1

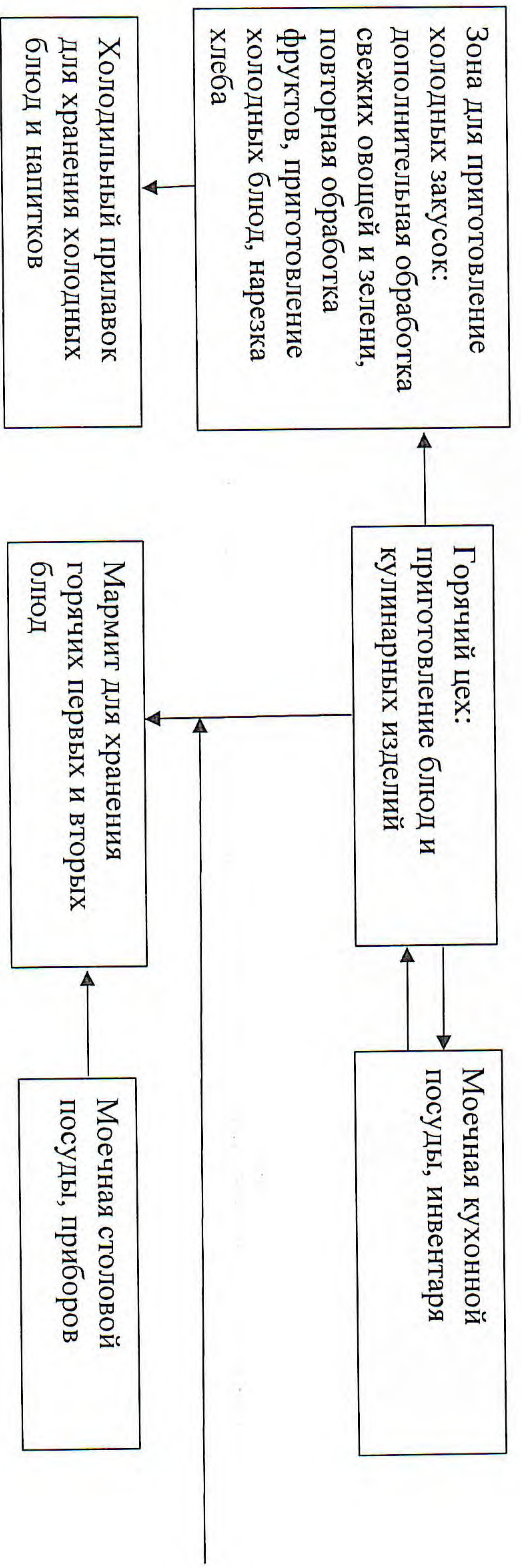


Технологический процесс

БЛОК СХЕМА ЛУ 2

Распаковка, дозирование, перетаривание во внутрицеховую тару с соответствующей маркировкой пищевой продукции, перемещение к местам обработки и подготовки к приговлению





**Перечень пищевых продуктов, используемых
 для изготовления кулинарной продукции**

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Характеристики пищевых продуктов
1.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
2.	апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
3.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
4.	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
5.	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
6.	варенье	ГОСТ 34113-2017

Приложение 2

7.	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88.
8.	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016 ГОСТ 6201-68
9.	горох шпифованный: целый или колотый	с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019 ГОСТ Р 54683-2011
10.	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ 34112-2017
11.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 33499/2015
12.	груши свежие	ГОСТ 31712-2012
13.	джем	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
14.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 31981/2013
15.	йогурт или биоюгурт	ГОСТ Р 54683-2011
16.	кабачки (цуккини) быстрозамороженные	ГОСТ 108-2014
17.	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ Р 51809-2001
18.	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 54683-2011
19.	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
20.	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ 34323-2017
21.	капуста китайская (пекинская) свежая	
22.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
23.	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 ГОСТ 33952-2016.
24.	капуста цветная свежая	ГОСТ 7176-2017
25.	картофель продовольственный свежий	ТУ изготовителя
26.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ГОСТ 31823/2012
27.	киви свежие	ГОСТ 18488-2000
28.	кисель	ГОСТ 908-2004
29.	кислота лимонная	ГОСТ 33823-2016
30.	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
31.	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 2654-2017
32.	икра овощная из кабачков	

ООО «РПД»	Издание 2024г.
ПЛАН Х.АССП Продукция общественного питания, изготавливаемая и реализуемая в столовых при общеобразовательных учреждениях	Изменение 0
ХАССП О-2024	

33.	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
34.	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
35.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
36.	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
37.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
38.	крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
39.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
40.	крупа рис шлифованный)	ГОСТ 6292-93
41.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
42.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
43.	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
44.	лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
45.	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
46.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
47.	мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
48.	киви свежие	ГОСТ 31823/2012
49.	кисель	ГОСТ 18488-2000
50.	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004

51.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
52.	мандарины свежие (не ниже I сорта)	ГОСТ 34307/2017
53.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
54.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
55.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
56.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
57.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
58.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017

59.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
60.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
61.	мясо, замороженное в блоках – говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
62.	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
63.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
64.	нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
65.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
66.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
67.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
68.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
69.	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
70.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
71.	повидло	ГОСТ 32099-2013
72.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
73.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
74.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
75.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
76.	мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307/2017
77.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
78.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013

79.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
80.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
81.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
82.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
83.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
84.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
85.	мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012

86.	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
87.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
88.	нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
89.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
90.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
91.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
92.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
93.	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
94.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
95.	повидло	ГОСТ 32099-2013
96.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
97.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
98.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
99.	редис свежий	ГОСТ 34216-2017
100.	рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
101.	салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
102.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
103.	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
104.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
105.	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013

106.	сыропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
107.	слива свежая	ГОСТ 32286/2013
108.	сметана	ГОСТ 31452-2012
109.	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
110.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
111.	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012

ООО «РПГ»	Издание 2024г.
ПЛАН ХАССП Продукция общественного питания, изготавливаемая и реализуемая в столовых при общепитательных учреждениях	Изменения 0
ХАССП Д-2024	

112.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
113.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
114.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
115.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
116.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
117.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
118.	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
119.	фруктовая смесь быстросамороженная	ГОСТ 33823-2016
120.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
121.	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012.
122.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
123.	хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
124.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
125.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-93
126.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
127.	черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
128.	яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
129.	ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
130.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
131.	крупа манная	ГОСТ 7022-2019