

ПЛАН ХАСС

I. Идентифицированные опасности:

1. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья, соответствующих требованиям к качеству и безопасности пищевой продукции.
2. Хранение поступивших пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями санитарных правил и технических регламентов.
3. Первичная обработка пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с инструкцией.
4. Вторичная обработка пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с инструкцией.
5. Приготовление готовых блюд / достаточность термической обработки, хранение готовой продукции, отбор суточных проб/с соблюдением рецептуры и технологии, в соответствии с технологическими картами и требованиями СанПиН 2.3./2.4.3290-20
6. Раздача готовой продукции и предварительное накрытие завтраков и обедов
7. Мытьё столовой и кухонной посуды, столовых приборов, инвентаря, санитарное состояние оборудования и помещений в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3290-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
8. Мероприятия по профилактике новой коронавирусной инфекции в соответствии с СП 3..1/2.4.3598-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции»

II. Мероприятия по предотвращению факторов риска для обеспечения выпуска безопасной продукции

1. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья / входной контроль/ КТ1 соответствующих требованиям качеству и безопасности пищевой продукции:

- ответственными за приёмку товара являются: - в базовых предприятиях / кладовые/ кладовщик и руководитель группы ХАССП по структурному подразделению; за приёмку товара на пищеблоке ОУ- материально ответственные лица /заведующие производствами, буфетчицы/.

- наличие инструкции о приёмке пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- наличие сан. или спец. одежды для разгрузки товара;

- приём пищевой продукции и продовольственного сырья осуществлять только при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие качеству и безопасности товара, заявленным в сопроводительной документации; соблюдение температурных условий при транспортировке; визуальный осмотр товара, определение органолептических показателей; остаточных сроков годности на момент приёмки / поставки товара/.

-Пограничный срок приёмки поступающих продуктов не должен быть более половины от установленного производителем срока хранения.

- приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствующей промаркированной упаковке или таре, целостность упаковки не нарушена;
- контроль температурного режима поставляемого товара – отметка в журнале внутреннего контроля.

Наличие журнала внутреннего контроля, отметки руководителя группы ХАССП /по структурному подразделению/ о проведённом контроле.

2.Хранение поступивших пищевых продуктов и продовольственного сырья ККТ1

- наличие складских помещений для хранения продуктов с соответствующим температурно-влажностным режимом;
- наличие гигрометров психометрических для определения относительной влажности в складских помещениях / неохлаждаемых складских помещениях относительная влажность – 60-75%/, результаты измерений отражать в журнале или чек – листе ;
- наличие исправного холодильного оборудования с соответствующим температурным режимом (+2—+6⁰С), оборудованного промаркированными полками для хранения разных групп продуктов с соблюдением товарного соседства;
- холодильное оборудование оснащается термоиндикаторами и контрольными термометрами для постоянного отслеживания режима хранения продуктов отражать в «журнале учёта температурного режима холодильного оборудования», относительная влажность в охлаждаемых камерах – 80-90%.

При хранении пищевых продуктов и продовольственного сырья обязательное наличие

- промаркированных ёмкостей для перетаривания и хранения товара;
- маркировочных ярлыков на весь, имеющийся в кладовой или на производстве товар, (ярлыки хранить в местах хранения товара);
- графика уборки, разморозки и дезинфекции холодильного оборудования;

При хранении пищевых продуктов и продовольственного сырья строго соблюдать условия хранения : температурно – влажностный режим, товарное соседство, сроки хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья.

3. Первичная обработка пищевых продуктов и продовольственного сырья:

- свежие овощи, фрукты, зелень обрабатываются в овощном цехе или в отведённом месте сырьевого цеха в соответствии с инструкцией/наличие промаркированных производственных ванн, ёмкостей, памятки/;
- в предприятиях без цехового деления первичная обработка овощей не допускается, овощи поступают в очищенном виде в вакуумной упаковке;
- мясо, рыба, птица, субпродукты / дефростация, мойка, зачистка) в мясо – рыбном цехе или в отведённом месте сырьевого цеха/ в соответствии с инструкцией (наличие промаркированных производственных ванн, ёмкостей);
- яйца куриные обрабатываются в специальном цехе или в отведённом месте **ККТ2** сырьевого цеха в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 (наличие инструкции по обработке, выделенной санитарной одежды,необходимых вымеренных ёмкостей одежды, наличие необходимых промаркированных ёмкостей, заполнение чек – листа по учёту обработанных яиц, наличие антисептика для обработки рук/;

- обработка всей пакетированной продукции производится в овощном цехе или в отведённом месте сырьевого цеха / наличие памятки, наличие необходимых промаркированных ёмкостей/;

4. Вторичная обработка пищевых продуктов и продовольственного сырья:

- свежие овощи, зелень, фрукты, обрабатываются в холодном цехе или в отведённом месте горячего цеха / наличие инструкции по обработке свежих овощей и зелени не подвергающихся термической обработке, наличие промаркированных ёмкостей для обработки пакетированной продукции и фруктов/;

5. Приготовление полуфабрикатов и заготовок для блюд на завтрак, обед, свободный выбор и буфет:

- использование промаркированной кухонной посуды, разделочного инвентаря по назначению;
- хранение приготовленных полуфабрикатов и заготовок в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20г./ наличие маркировочных ярлыков с указанием даты и часа изготовления/;

6. Приготовление готовых блюд :

- наличие технологических карт и сборника рецептов;
- использование промаркированной кухонной посуды, разделочного инвентаря по назначению;
- соблюдать поточность сырой и готовой продукции;
- своевременно осуществлять обеззараживание бактерицидной лампой место выделенное для приготовления готовой продукции (холодный цех) - ;
- соблюдать технологию приготовления блюд, используя необходимые способы тепловой обработки / наличие необходимого теплового оборудования/;
- соблюдать температурный режим приготовления и достаточность термической обработки блюд / наличие и применение термометра – щупа для определения температуры внутри изделия/;
- проведение бракеража готовой продукции на все приготовленные блюда с отметкой необходимых сведений, согласно формы заполнения журнала СанПиН 2.3/2.4.3590-20г.
- отбор суточных проб в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20г.
- наличие ёмкостей для стерилизации и хранения банок под суточные пробы;
- проведение «С» витаминизации / наличие инструкции; журнала « Витаминизация 3 блюд» и его заполнения

7. Реализация готовых блюд в обеденный зал и хранение приготовленных блюд:

- наличие линии раздачи оборудованной необходимым тепловым и холодильным оборудованием / графики уборки, разморозки и дезинфекции/;
- соблюдение температурного режима готовых блюд на линии раздачи / применение термометра – щупа для определения температуры реализуемых блюд/;
- наличие необходимого холодильного оборудования в буфете / графики уборки, разморозки и дезинфекции/;

- оформление буфета / ассортимент и количество реализуемой продукции/;
- своевременное заполнение заборного листа с указанием времени на реализацию блюд в буфете и внесения наименований блюд свободного выбора в терминал;
- соблюдение сроков реализации готовой продукции;
- использование столовой, кухонной посуды и раздаточного инвентаря по назначению;
- внешний вид персонала/ без украшений, в перчатках/;
- соблюдение санитарное состояние столовой посуды и приборов, хранение.
- предварительное накрытие на завтраки и обеды / согласно требований/;
- наличие в обеденном зале бумажных салфеток;

8. Мойка столовой, кухонной посуды, инвентаря:

- наличие и хранение моющих и дез. средств в таре производителя с маркировочными ярлыками и декларацией соответствия / в отведённом месте с термометром, наличия журнала учета поступления или накладных/
- наличие достаточного количества промаркированной кухонной посуды, раздаточного инвентаря;
- наличие 2-ух кратного количества столовой посуды и приборов на накрытие на каждую перемену;
- наличие термометров для измерения температуры воды;
- необходимое количество моечных ванн для кухонной посуды / не менее 2-ух, с отметкой количества объёма воды, моющего средства, температуры воды, мерной ёмкостью для моющего средства, наличие инструкции по мытью посуды/;
- необходимое количество промаркированных моечных ванн для мытья посуды ручным способом / не менее 5- ти с отметкой количества объёма воды, моющего средства, температуры воды; наличие инструкции по мытью посуды/;
- наличие посудомоечной машины / инструкция/;
- наличие в моечном отделении моющих средств на текущий день работы в промаркированной ёмкости с копией маркировочного ярлыка и мерными ёмкостями;
- наличие дезинфицирующих необходимых растворов с отметкой в журнале учёта разведения дез. средств / наименование раствора, дата, час, % концентрация раствора на маркировочном ярлыке на ёмкости; инструкция по разведению и применению/;
- мойка посуды производится строго по инструкции;
- хранение чистой кухонной посуды осуществляется в перевёрнутом виде на высоте 50 см от пола;
- хранение чистой столовой посуды осуществляется на ребре, кружек в перевёрнутом виде на высоте 50 см от пола;
- столовые приборы после мойки прокаливаются в жарочном шкафу не менее 10 минут и хранятся в металлических кассетницах;

9. Мойка оборудования и помещений:

- наличие и заполнение графика уборки помещений;
- для уборки помещений используется промаркированный уборочный инвентарь;
- во время производственного процесса по мере надобности производится мытьё производственных столов, оборудования и помещений пищеблока;
- наличие промаркированных емкостей для чистой, использованной ветоши, мытья столов по цехам;
- наличие промаркированных ёмкостей для кипячения ветоши или ёмкости для мытья и дез. обработки ветоши;
- в конце рабочего дня производится мытьё производственных столов, оборудования и помещений пищеблока с применением дез. средств / наличие дезинфицирующих растворов, спец. одежды для уборки помещений/;
- наличие выделенного места для хранения уборочного инвентаря, ёмкости для мойки и дез. обработки уборочного инвентаря;
- наличие выделенного места для обработки уборочного инвентаря и мытья ёмкостей для мусора и отходов / в специально оборудованном цехе или в месте с гибкой подводкой воды, сливным трапом – сырьевом цехе/;

На основании мероприятий по предотвращению факторов риска для обеспечения выпуска безопасной продукции присваивается:

Контрольные точки:

- КТ1 - Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов**
/Входной контроль/
- КТ 2 - Первичная обработка сырья** (овощи, фрукты, зелень, сортировка, мытьё, очистка)
- КТ 3 - Мойка** (Столовая и кухонная посуда и приборы, инвентарь, оборудование, помещения)
- КТ 4 - Реализация и хранение готовой продукции** (холодные и горячие закуски, первые и вторые блюда, гарниры, сладкие блюда, напитки)
- КТ 5 - Отбор и хранение суточных проб**

Контрольно - критические точки:

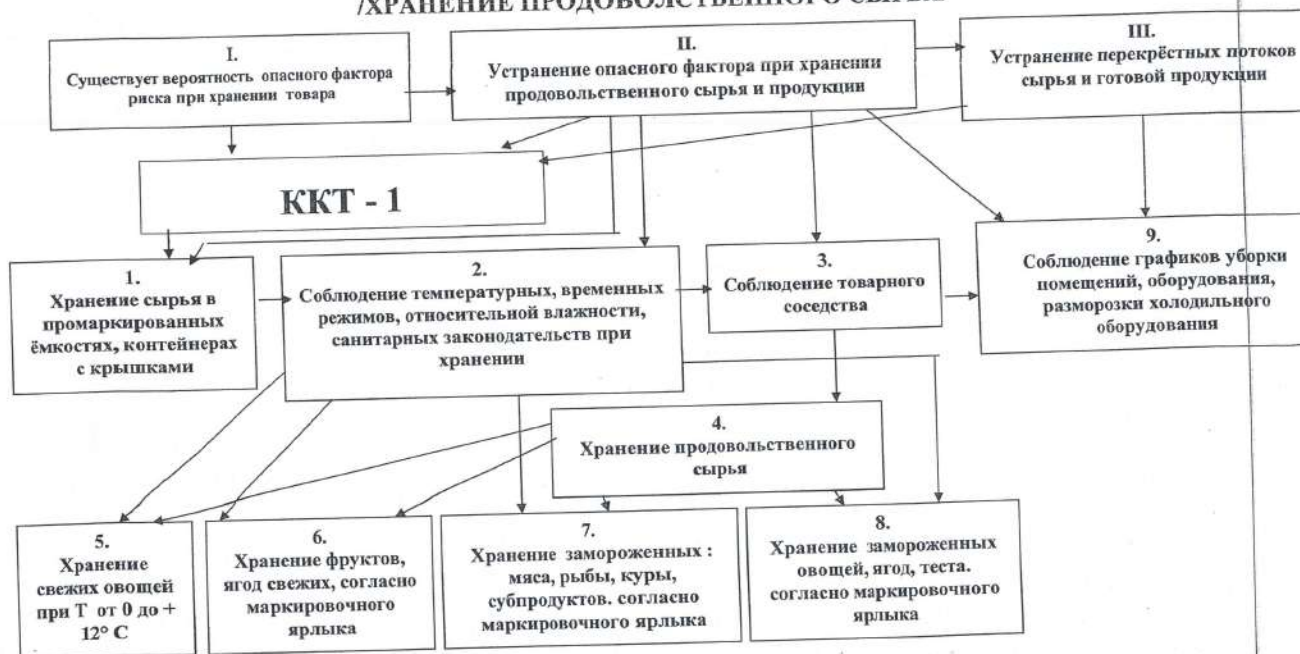
- ККТ1 - Хранение продукции** Свежие овощи, фрукты, ягоды, замороженные; картофель. Мясо, рыба, морепродукты, птица. Мясные консервы, Молочнокислая продукция; гастрономия: молочная, масложировая, плодоовощная продукция(соусы, консервы, соленья). Яйцо. Зерно и продукты его переработки
- ККТ2 - Обработка свежего яйца**
- ККТ3 - Приготовление готовой кулинарной продукции** (достаточность термической обработки)

- наличие накладной и необходимой сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья, наличие маркировочных ярлыков, в том числе с печатью предприятия;
- наличие сан. одежды для разгрузки товара;
- проведение бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья на производство с отметкой необходимых сведений, согласно формы заполнения журнала СанПиН 2.3/2.4.3590-20г.
- наличие и заполнение журнала поступающих товаров на буфет;

ХАССП КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ (ККТ)

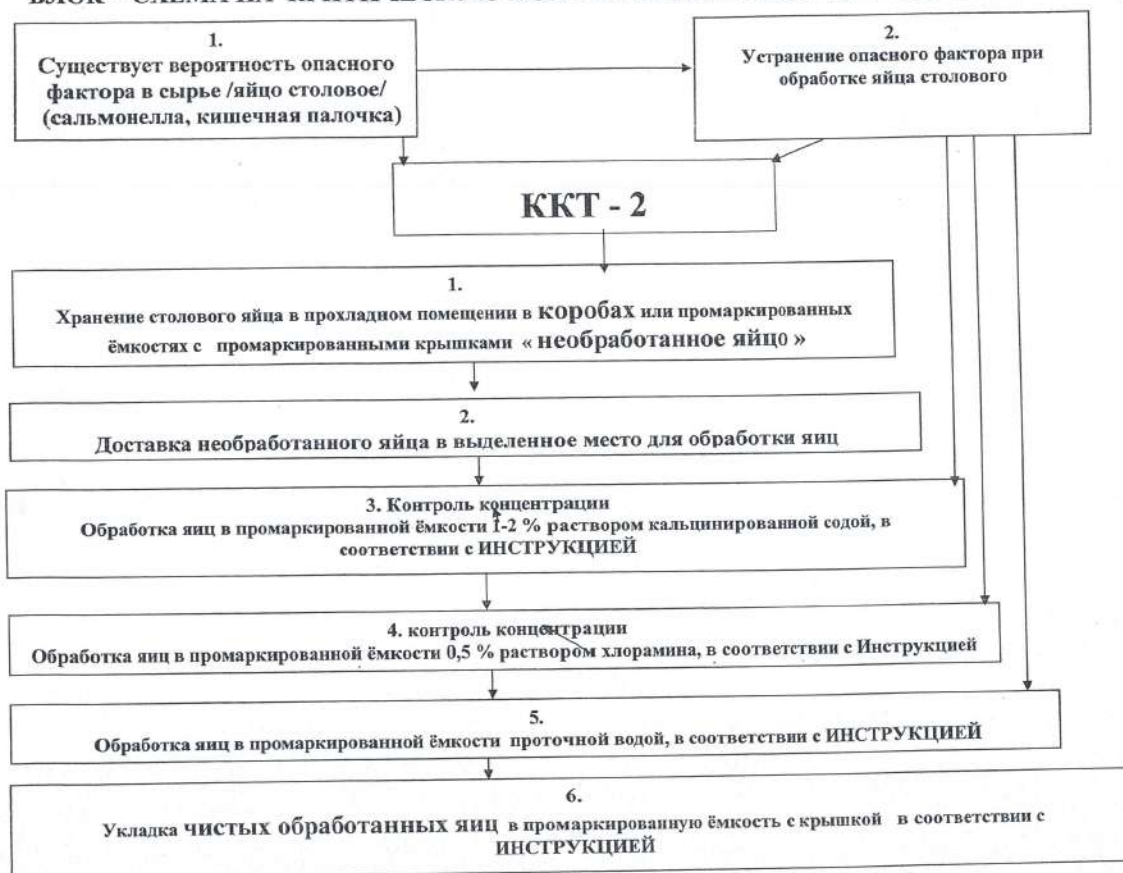
№ ККТ	Этап производственного процесса	Точка контроля	Показатели для контроля	Критические пределы	НД	Периодичность контроля	Исполнитель проверяющий
ККТ 1	Хранение продукции Свежие : картофель, овощи, фрукты, ягоды. Замороженные: -фрукты, ягоды. - тесто, -мясо, рыба, птица, - морепродукты. Мясные консервы. Молочнокислая продукция. Гастрономия: - мясная, рыбная, - молочная, масложировая, Плодоовощная продукция: (соусы, консервы, соленья) Яйцо. Зерно и продукты его переработки.	Склад хранения сырья (холодильные камеры, кладовые); Производства пищеблока в	Наличие психрометров в помещениях для хранения товара. ведение графиков: - температурных режимов; - относительной влажности; -разморозки и уборки холодильного оборудования. - ежедневной и генеральной уборки помещений, предназначенных для хранения продуктов. Соблюдение: -сроков хранения; - требований товарного соседства, - температурно-влажностных режимов в помещениях, предназначенных для хранения товара; - должного санитарного состояния помещений; -наличие: маркировочных ярлыков на весь имеющийся товар; - соответствующей промаркированной тары для хранения продуктов; - овоскопа – для определения качества яйца; - органолептическая оценка продуктов на этапе хранения. Внешний вид сотрудников кладовой, пищеблока – наличие санитарной одежды, уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств – условия хранения. Отметки о проведенном контроле	Температура хранения: -свежих овощей от 0 до +10°С – /капуста, лук репчатый, морковь, свёкла/; - картофеля –от+ 4 до +12°С.; -замороженных: - мяса, рыбы, птицы – 72 часа, с учётом разморозки; фрукты, ягоды, тесто – см. маркировочные ярлыки.	ТР ТС . 021/2011 СанПиН 2.4.5.2409-08 СанПиН 2.3.2.1324-03 НД на продукцию СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01 Сертификаты, декларации, ветеринарные справки	В процессе хранения По графику, утвержденному Ген. директором Комбината	Кладовщик Руководитель группы ХАССП по структурному подразделению Заведующий производством Специалист Комбината

**БЛОК – СЕМА НА КРИТИЧЕСКУЮ КОНТРОЛЬНУЮ ТОЧКУ № 1
/ХРАНЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ/**



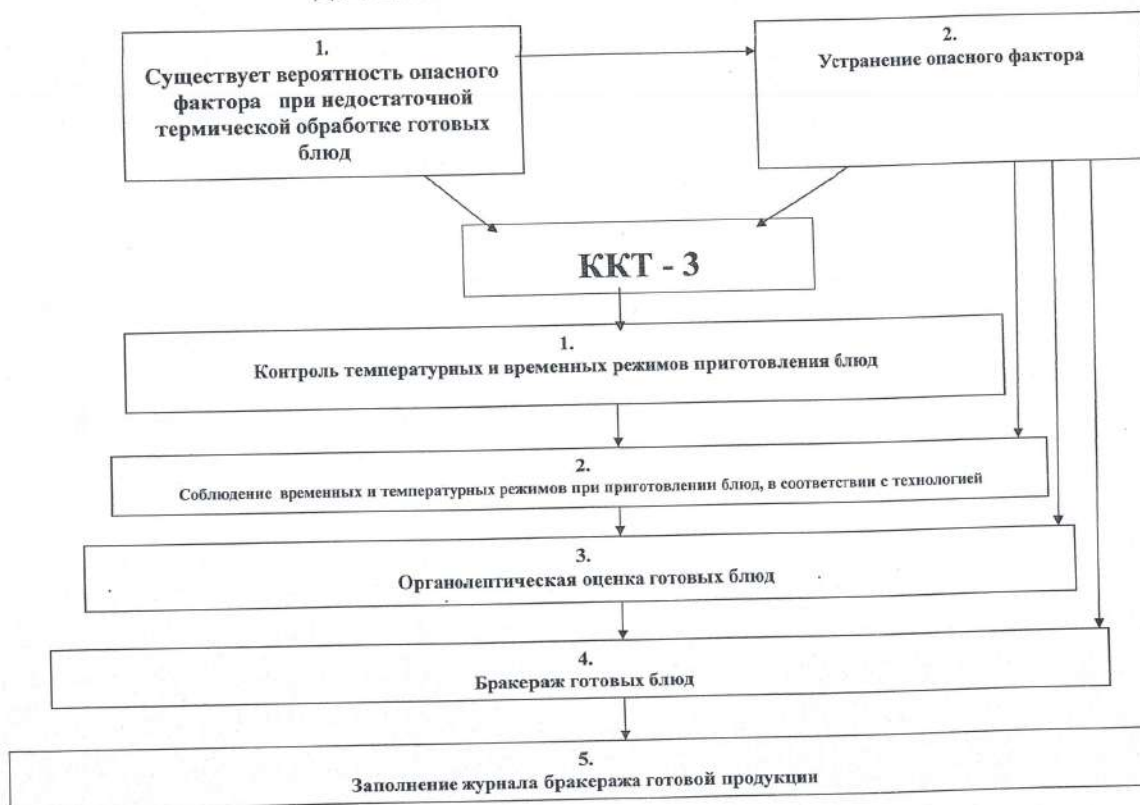
№ ККТ	Этап производственного процесса	Точка контроля	Показатели для контроля	Критические пределы	НД	Периодичность контроля	Исполнитель проверяющий
ККТ 2	Обработка свежего яйца	Участок обработки яиц	Наличие: - Инструкции по обработке яиц; -моющих и дезинфицирующих средств для обработки яиц; -промаркированных ёмкостей для обработки яиц; -мерных промаркированных ёмкостей для дозирования моющих и дезинфицирующих средств; -специально выделенной, промаркированной санитарной одежды для обработки яиц; - условий для обработки яиц, в соответствии с Инструкцией: - дезинфицирующих средств для обработки рук / после обработки яиц/ - чек-листа, оформленного в соответствии с требованиями Отметки /о проведённом контроле/ контролирующих лиц в журнале внутреннего контроля.	Концентрация растворов для обработки яиц: Раствор кальцинированной соды 1-2% 1% - 10г кальцинированной соды на 1 литр воды; 2% - 20г кальцинированной соды на 1 литр воды; Раствор хлорамина 0,5% 5г хлорамина на 1 литр воды	СанПиН 2.4.5.2409-08 Инструкция по обработке яиц	Ежедневно, в соответствии с меню По графику, утвержденному Ген. директором Комбината	Заведующий производством Руководитель группы ХАССП по структурному подразделению Специалист Комбината

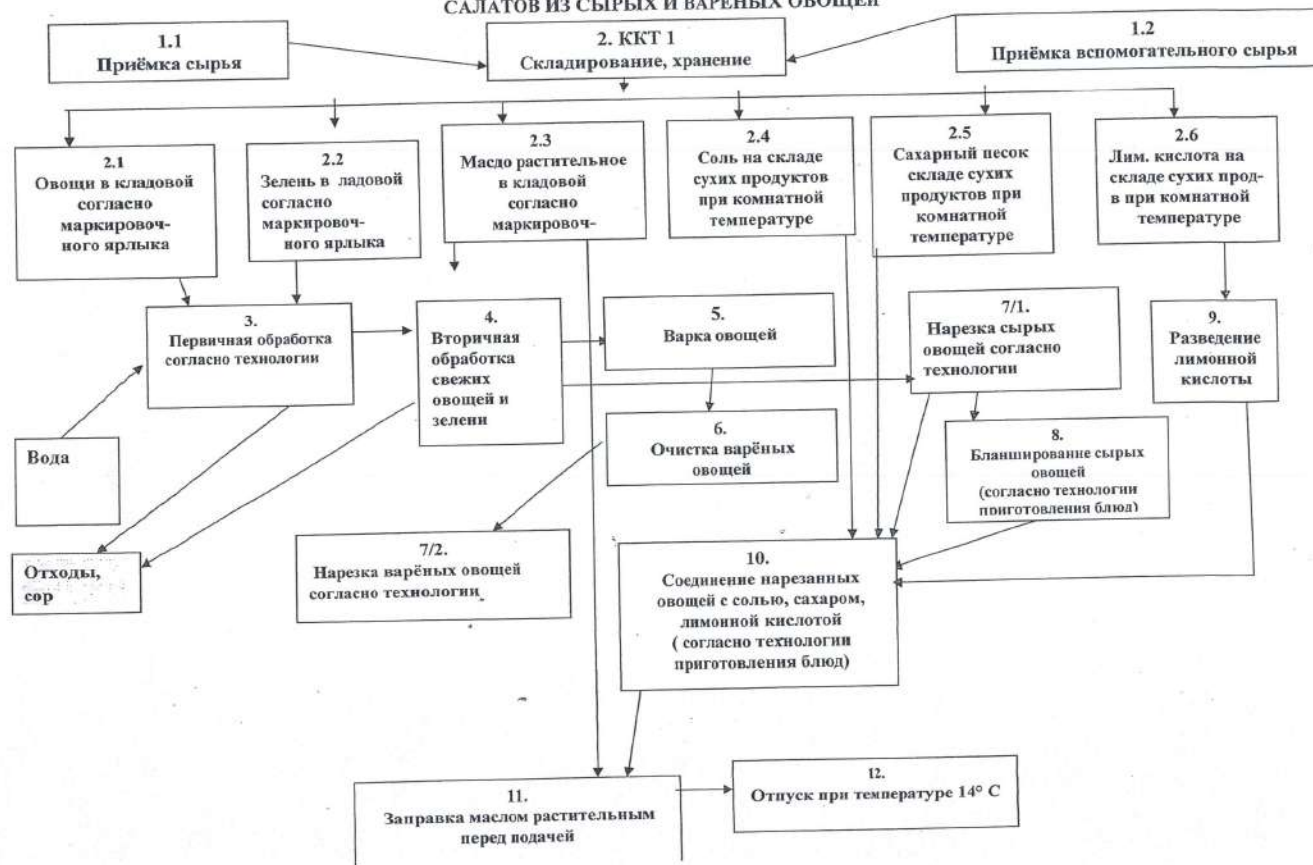
БЛОК – СХЕМА НА КРИТИЧЕСКУЮ КОНТРОЛЬНУЮ ТОЧКУ № 2 /ОБРАБОТКА ЯИЦ/



№ ККТ	Этап производственного процесса	Точка контроля	Показатели для контроля	Критические пределы	НД	Частота контроля	Исполнитель проверки
ККТ 3	Достаточность термической обработки блюд /изделий/	Участок горячего цеха, зона выпечных изделий	- соответствие температурного режима в тепловом оборудовании требованиям технологии приготовления блюд; - соблюдение временных режимов при приготовлении блюд; - соответствие готовых блюд требованиям технологии - органолептическая оценка блюд; - соблюдение санитарных законодательств при приготовлении блюд;	Температура внутри готовых рубленых изделий не ниже 85°C Оптимальная температура подачи 65°C Температура теплового оборудования при приготовлении (омлетов, запеканок, рыбы, мяса, куры) от 180-до 280°C и времени тепловой обработки - в соответствии с требованиями технологии приготовления блюд.	Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков 2008г СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежедневно, в соответствии с меню. По графику, утвержденному Ген. директором Комбината	Заведующий производством Руководитель группы ХАССП по структурному подразделению Специалист Комбината.

**БЛОК – СЕМА НА КРИТИЧЕСКУЮ КОНТРОЛЬНУЮ ТОЧКУ № 3
/ДОСТАТОЧНОСТЬ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ/**

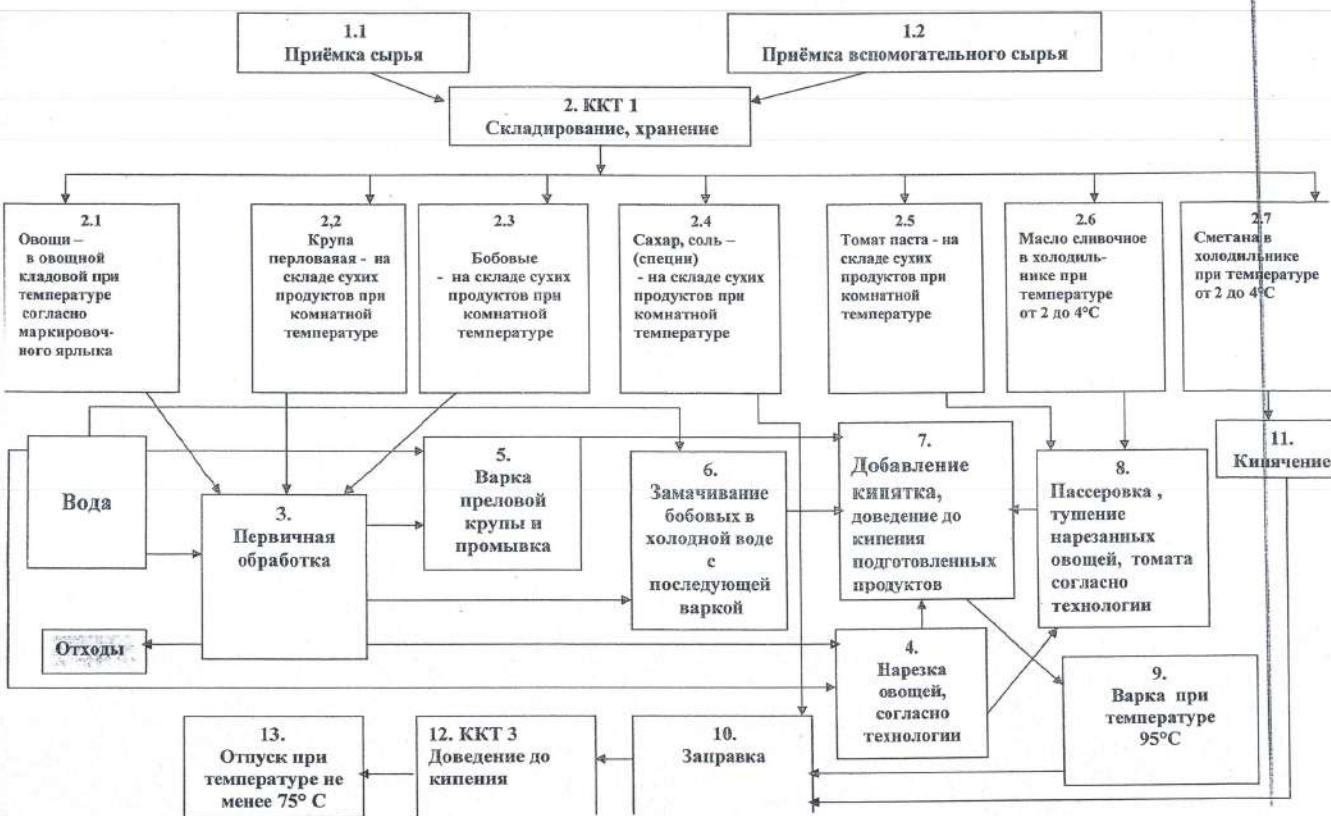


БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
САЛАТОВ ИЗ СЫРЫХ И ВАРЁНЫХ ОВОЩЕЙ

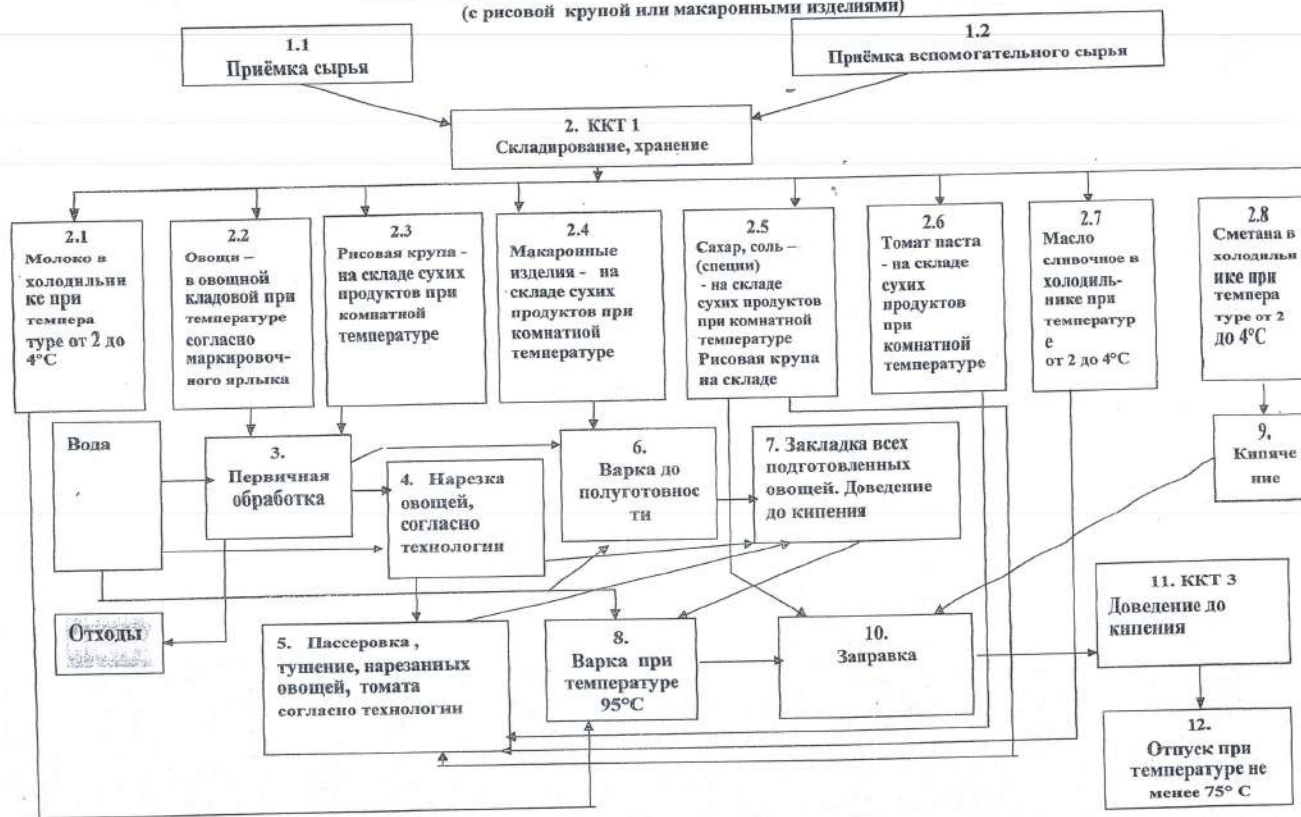
ОАО КСП «ВОЛНА»

г. САНКТ - ПЕТЕРБУРГ

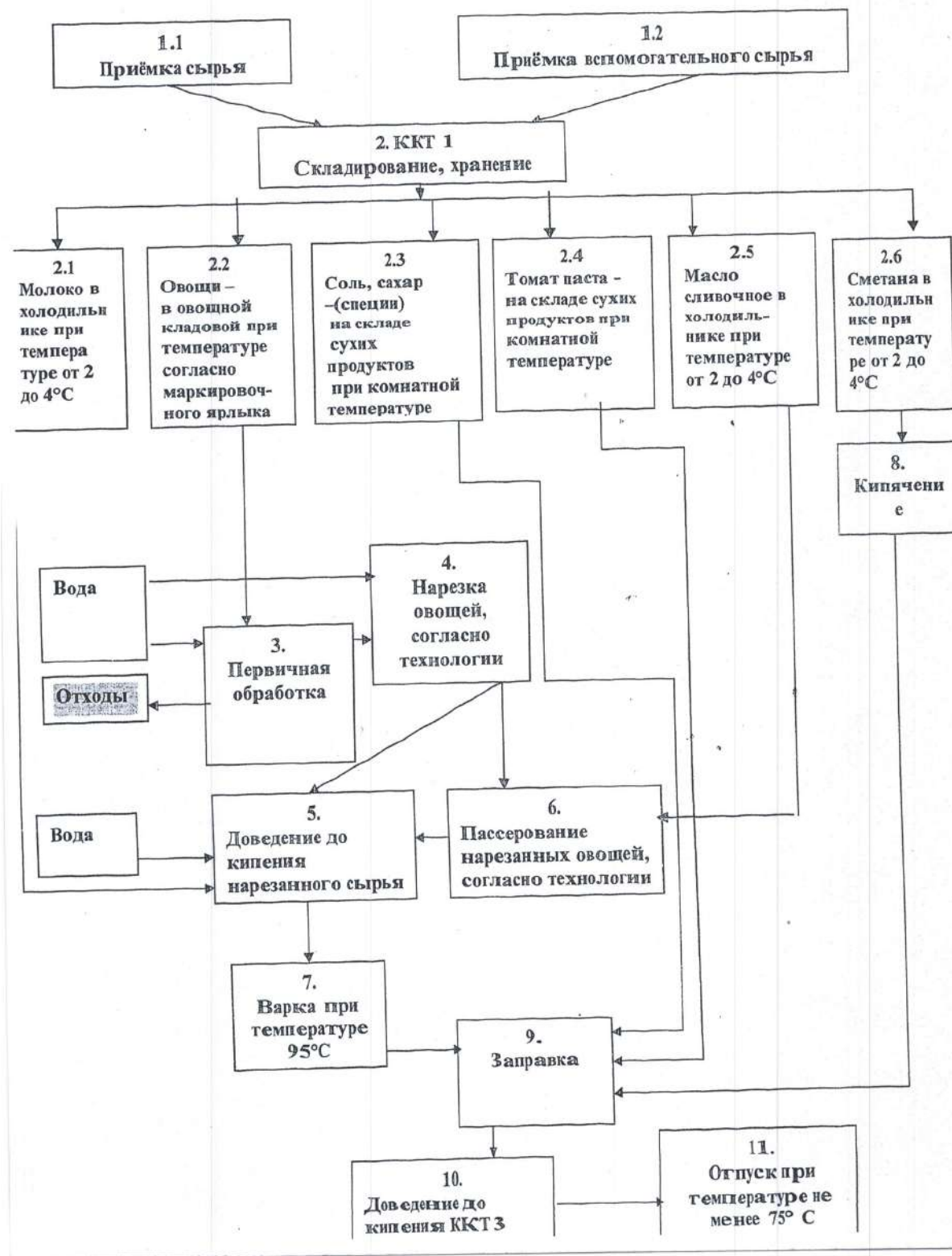
БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЕАЛИЗУЕМЫХ 1-ЫХ БЛЮД
(с перловой крупой или бобовыми)



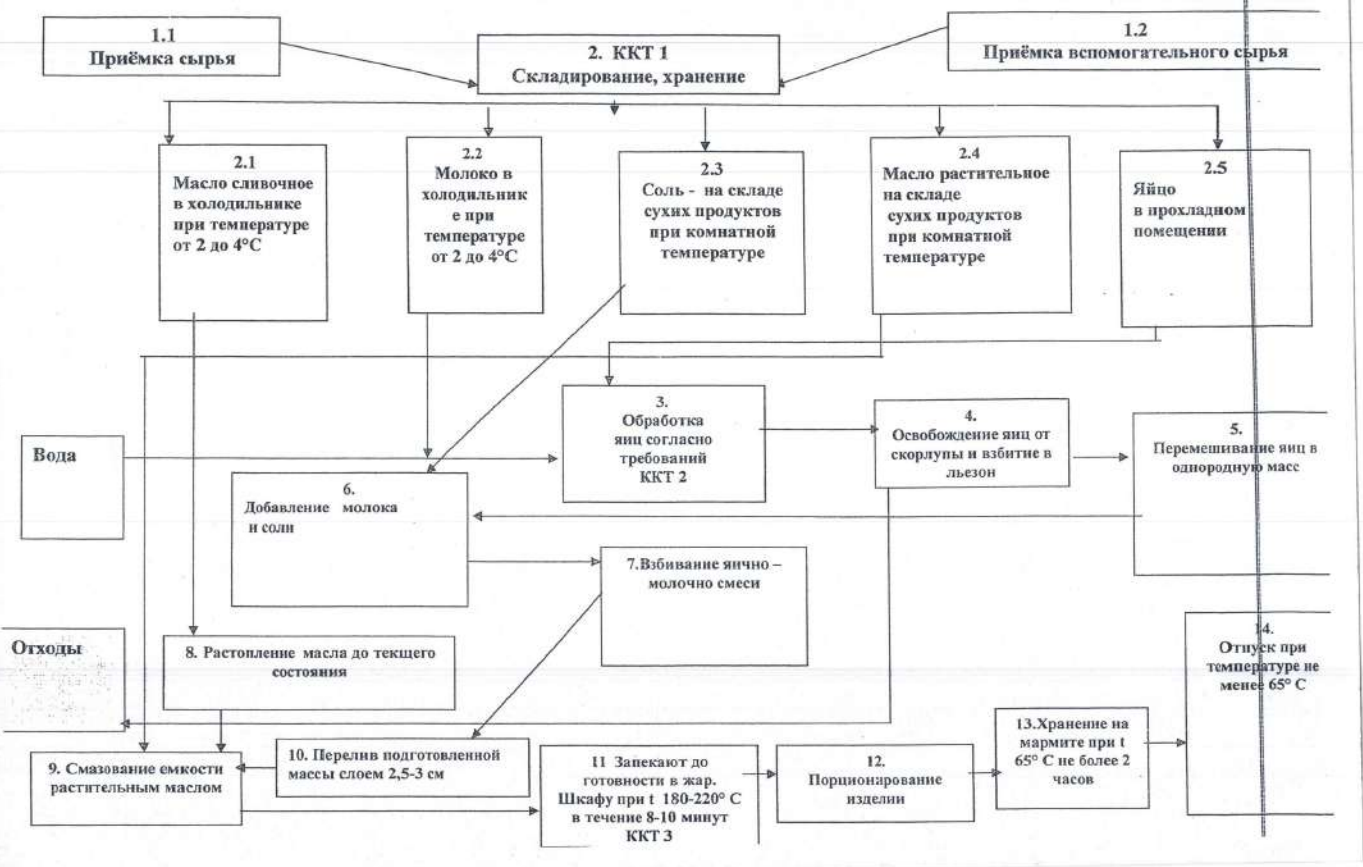
БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЕАЛИЗУЕМЫХ 1-ЫХ БЛЮД
(с рисовой крупой или макаронными изделиями)



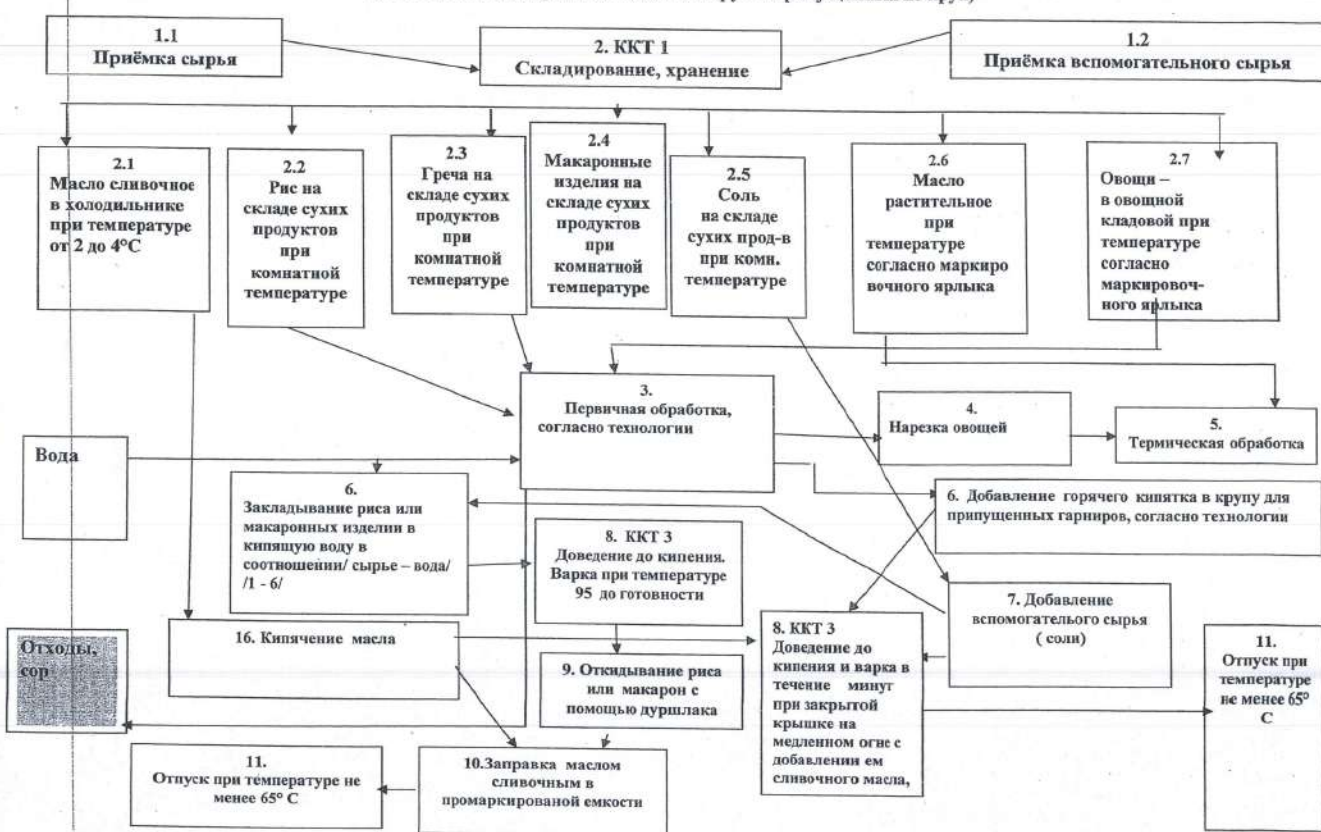
БЛОК - СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1-ЫХ БЛЮД
(без бобовых, круп и макаронных изделий)



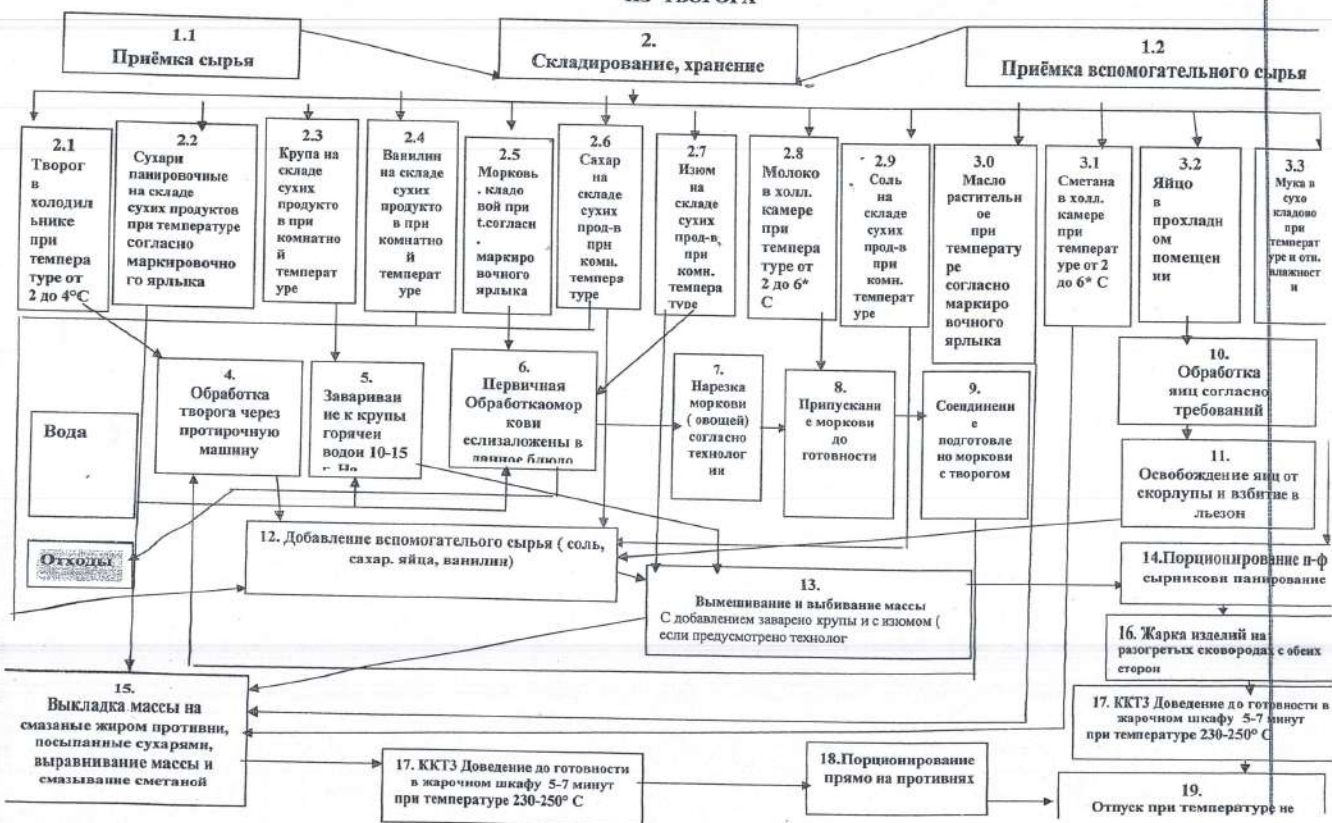
БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 2-ых БЛЮД ИЗ ЯИЦ

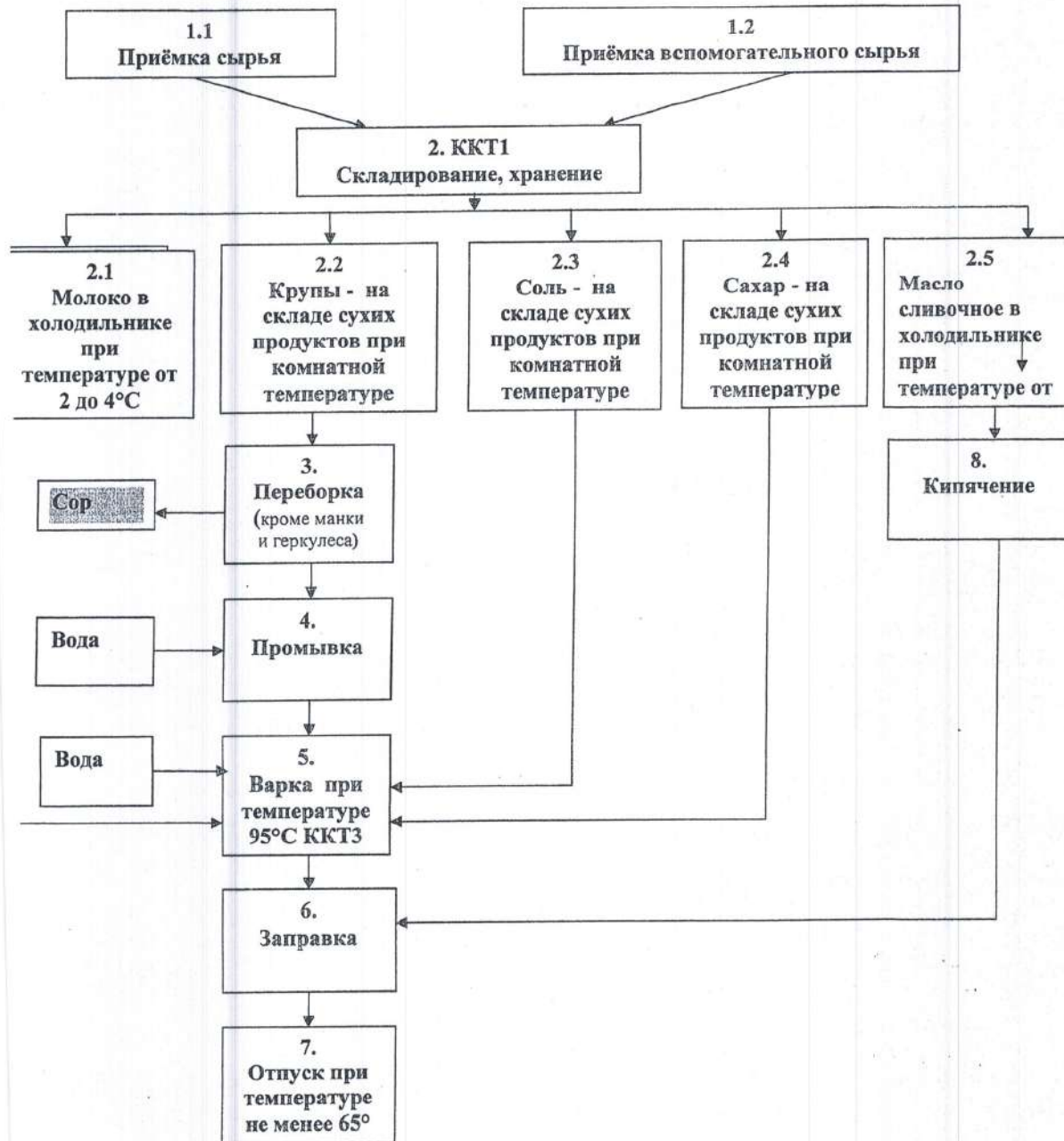


г. САНКТ - ПЕТЕРБУРГ

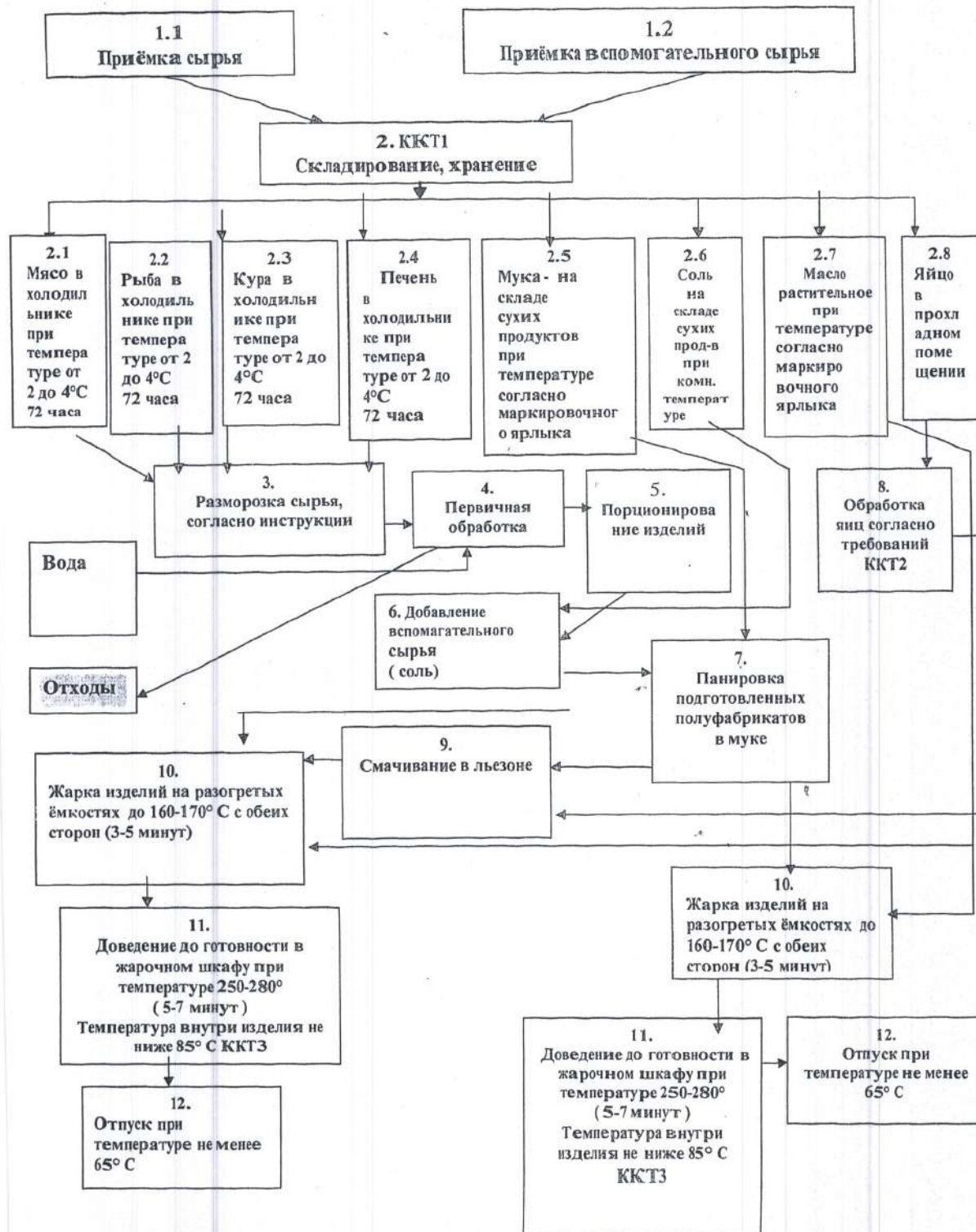


БЛОК - СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 2-ых БЛЮД ИЗ ТВОРОГА

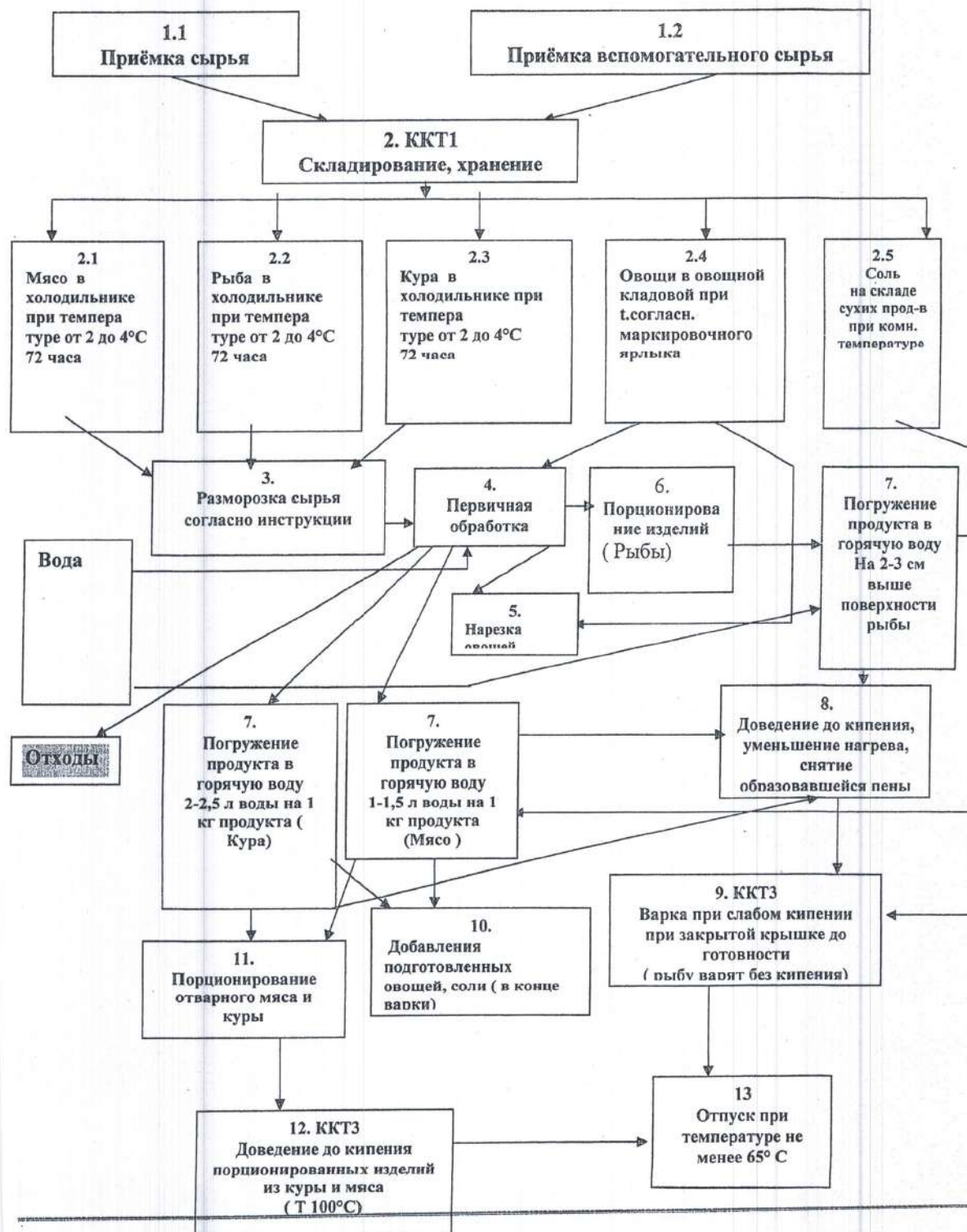


БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАШ
(вязких и жидких)

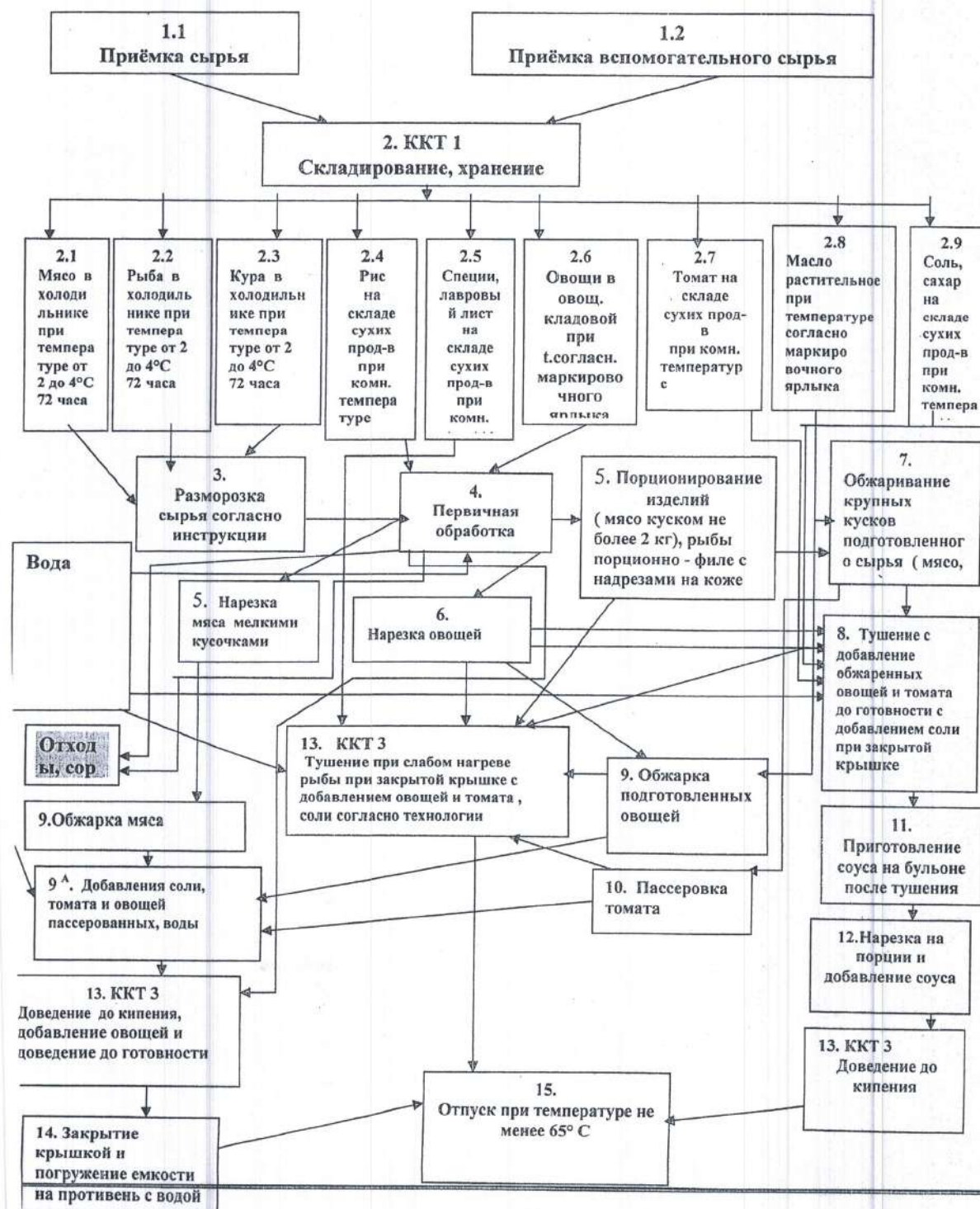
**БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 2-ых БЛЮД
ИЗ НАТУРАЛЬНОГО МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ, ПАНИРОВАННЫЕ ЖАРЕННЫЕ**



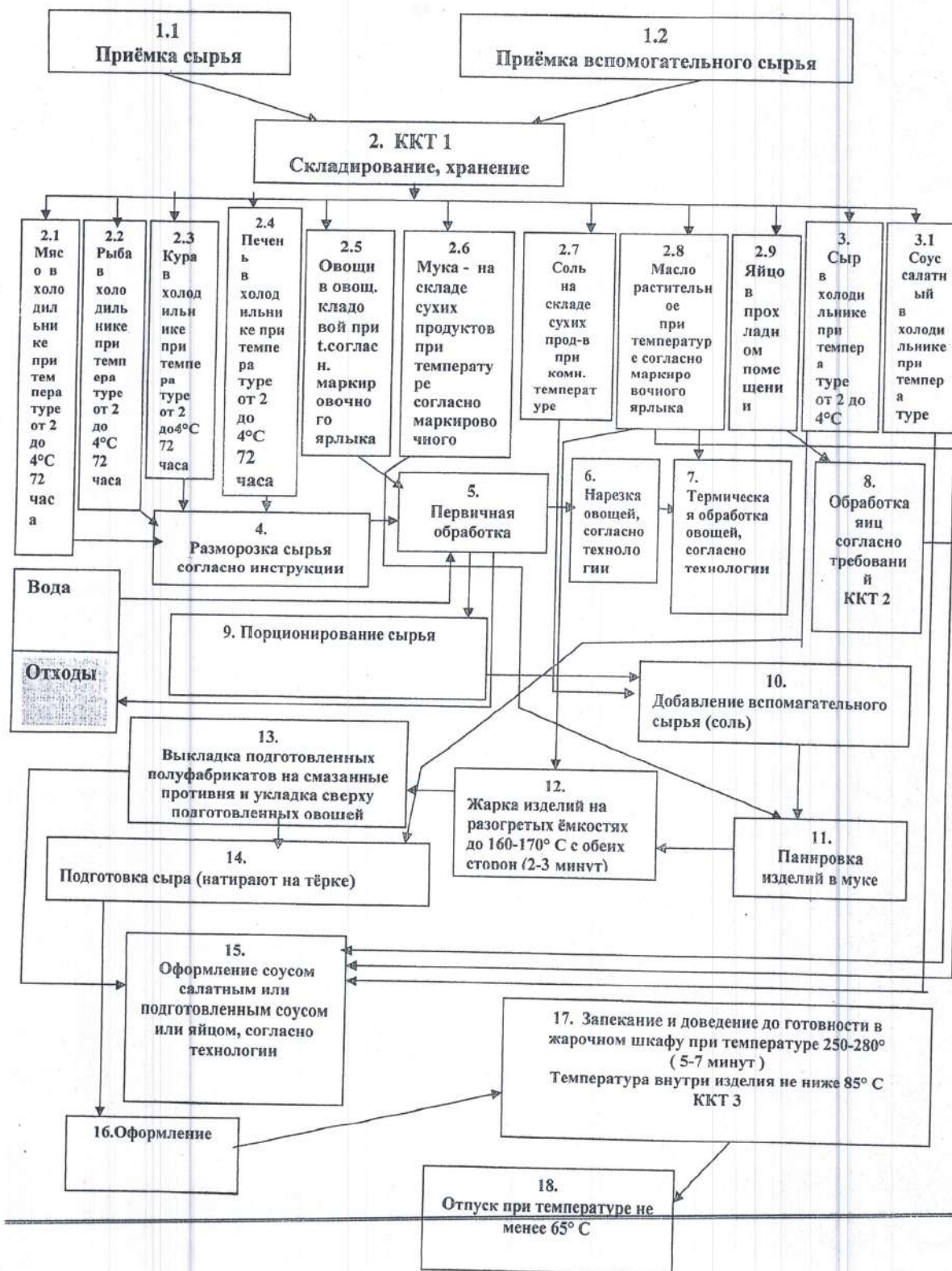
**БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 2-ых БЛЮД
ИЗ НАТУРАЛЬНОГО МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ ОТВАРНЫЕ**



БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 2-ых БЛЮД ИЗ НАТУРАЛЬНОГО МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ ТУШЁНЫЕ С ОВОЩАМИ ИЛИ КРУПОЙ

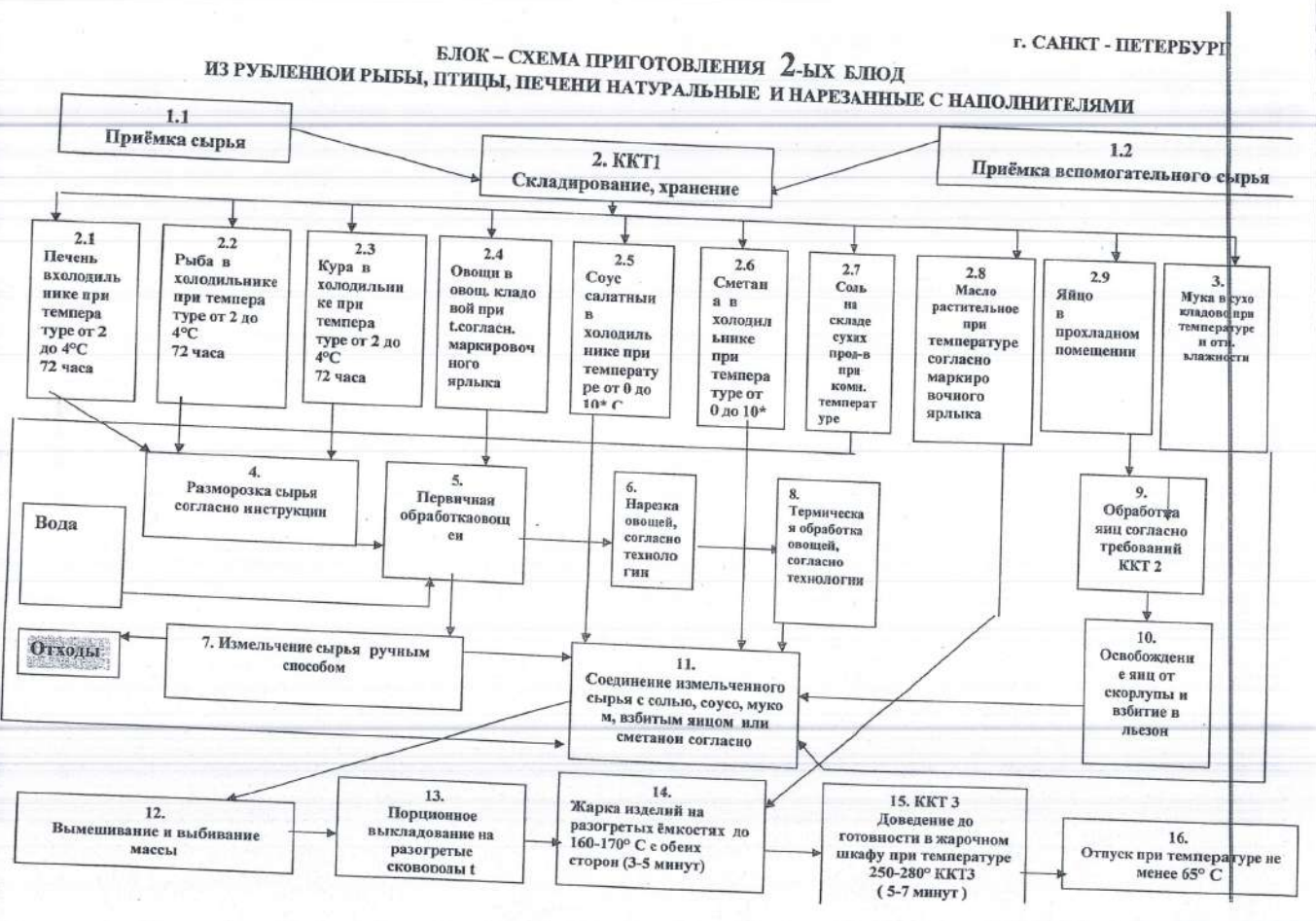


**БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 2-ых БЛЮД
ИЗ ЗАПЕЧЁНОГО МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ НАТУРАЛЬНЫЕ**

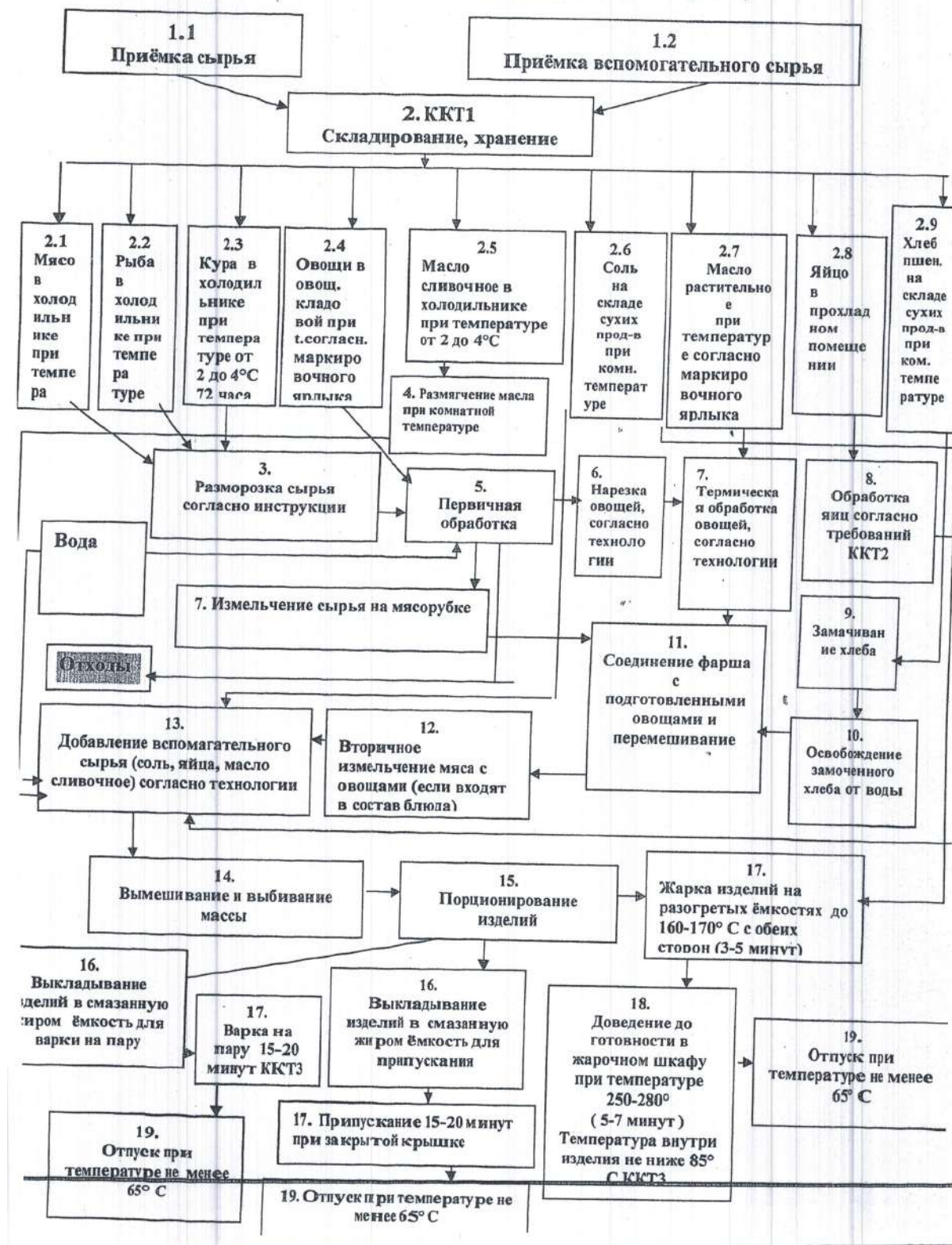


г. САНКТ - ПЕТЕРБУРГ

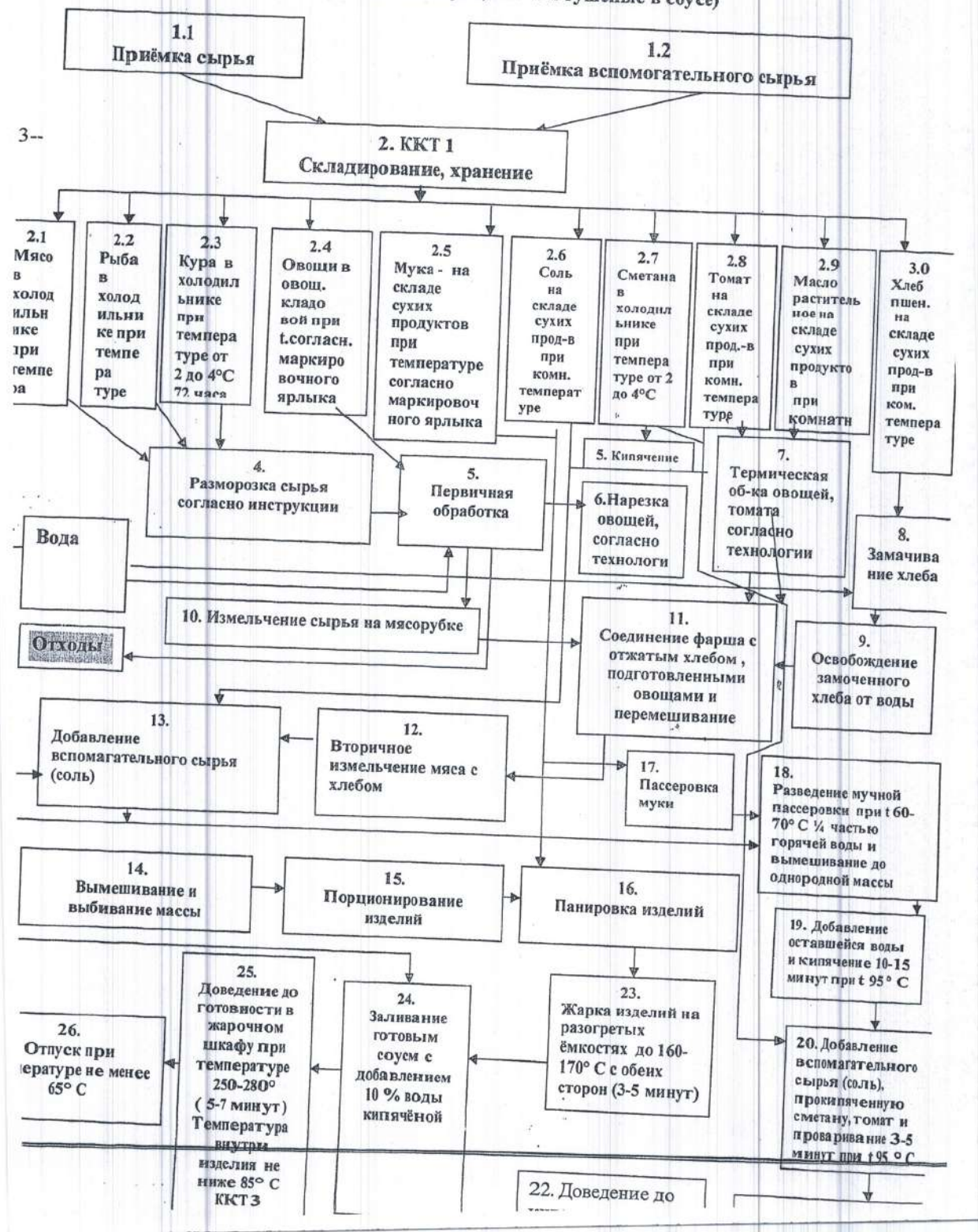
БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 2-ых БЛЮД
ИЗ РУБЛЕННОЙ РЫБЫ, ПТИЦЫ, ПЕЧЕНИ НАТУРАЛЬНЫЕ И НАРЕЗАННЫЕ С НАПОЛНИТЕЛЯМИ



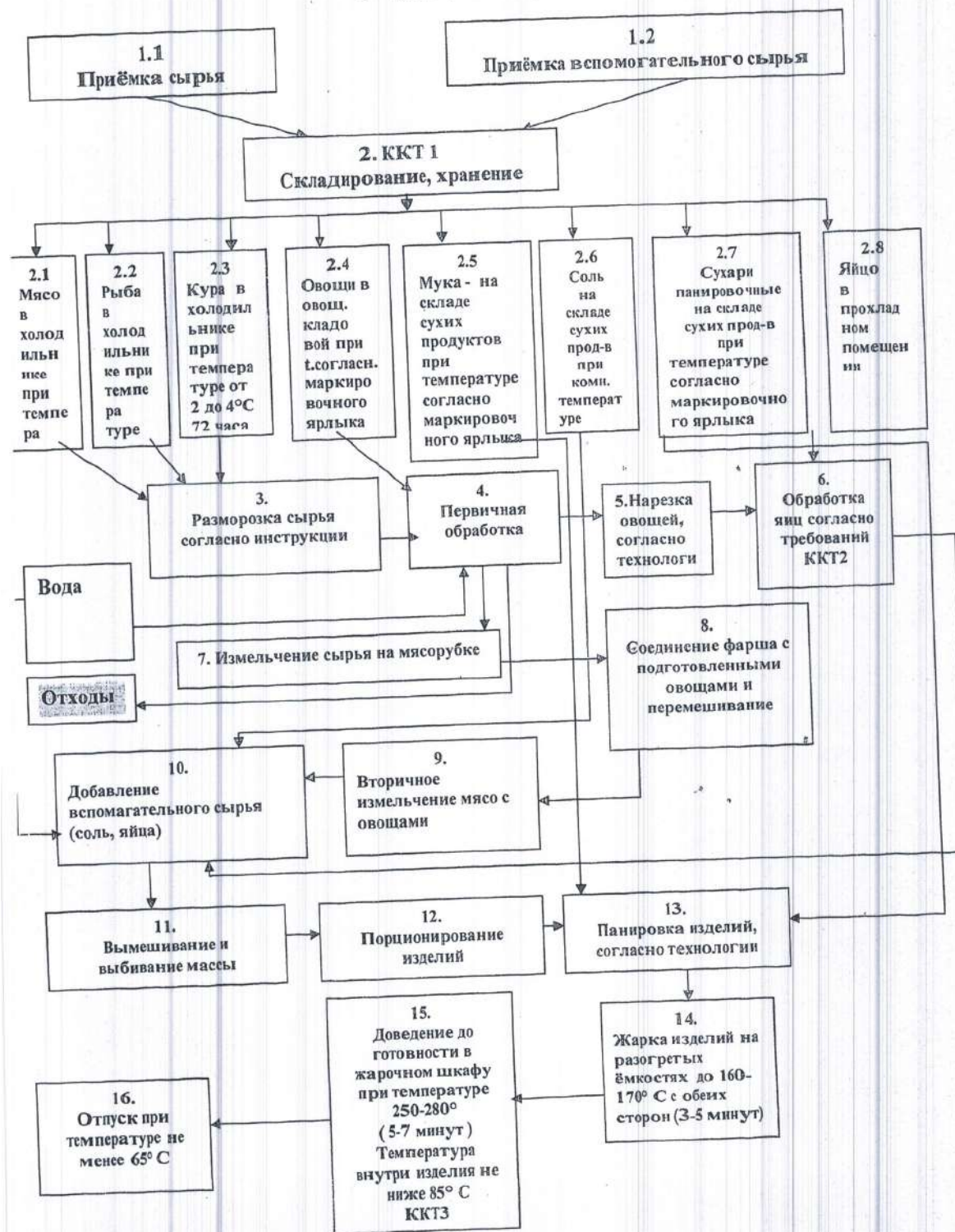
**БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 2-ЫХ БЛЮД
ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ НАТУРАЛЬНЫЕ И С НАПОЛНИТЕЛЯМИ
(не панированные паровые, припущенные и жареные)**



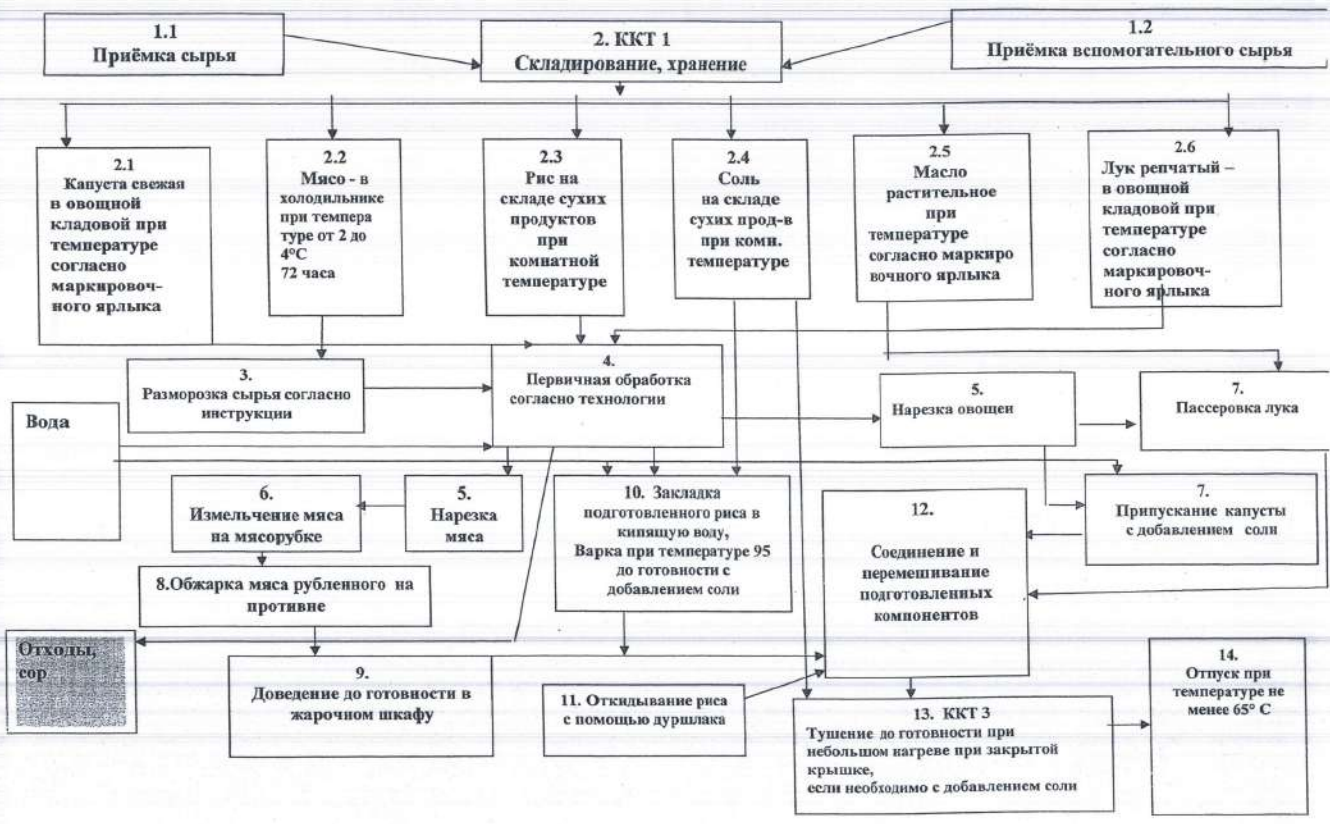
**БЛОК - СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 2-ых БЛЮД
ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ
(панированные в муке, в т. ч. и тушеные в соусе)**



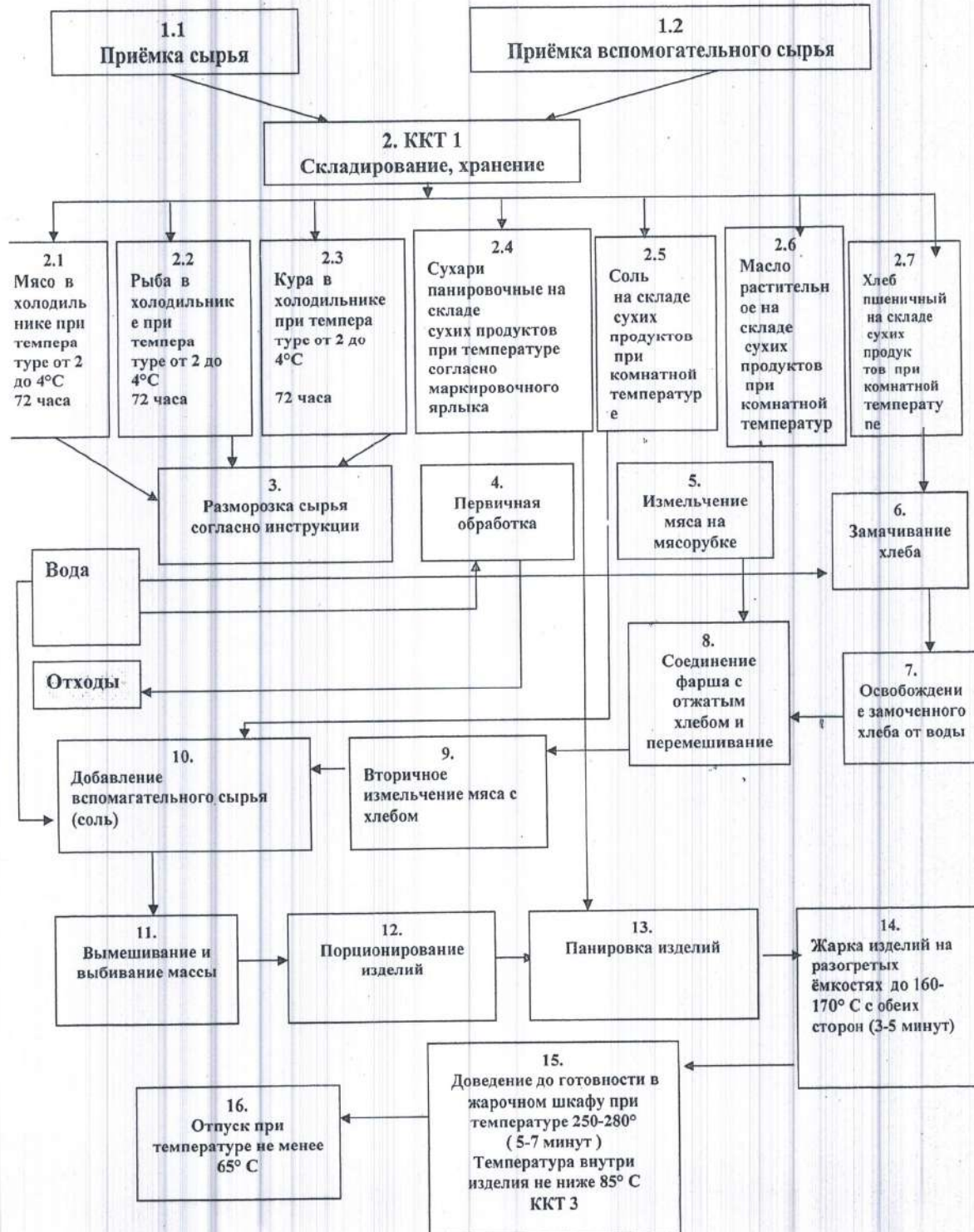
**БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 2-ых БЛЮД
ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ НАТУРАЛЬНЫЕ
(панированные)**



БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ГОЛУБЦОВ ЛЕНИВЫХ

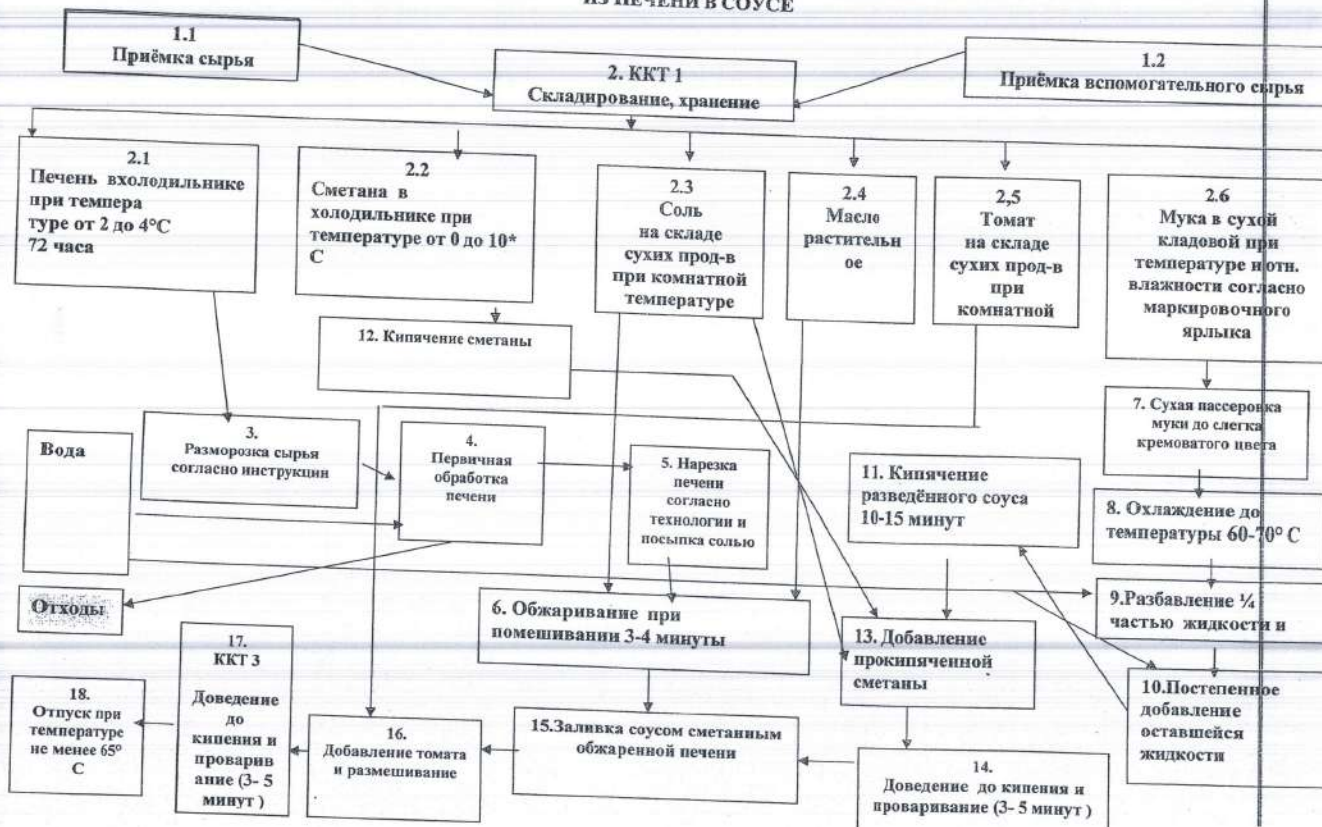


**БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 2-ЫХ БЛЮД
ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ
(панированные в сухарях)**

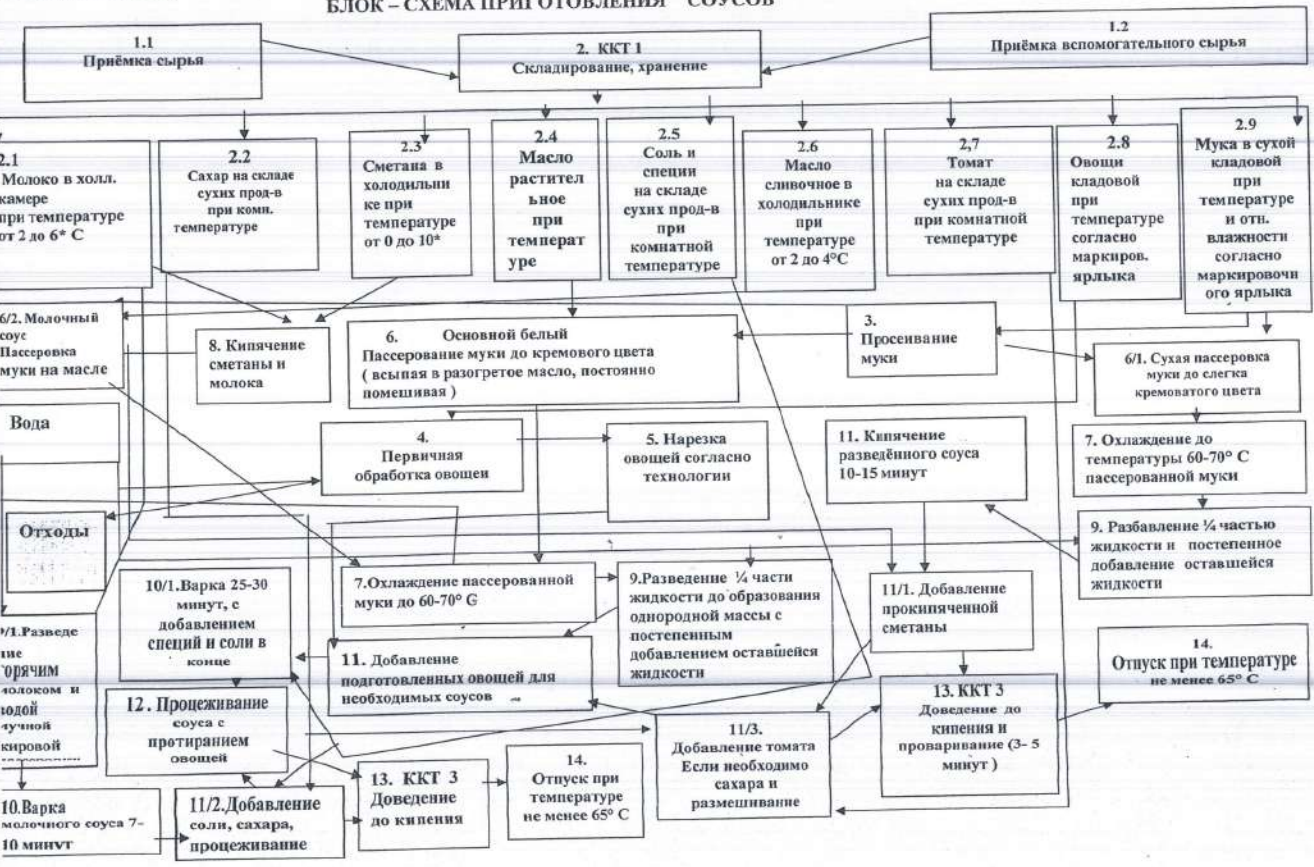


БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 2-ых БЛЮД
ИЗ ПЕЧЕНИ В СОУСЕ

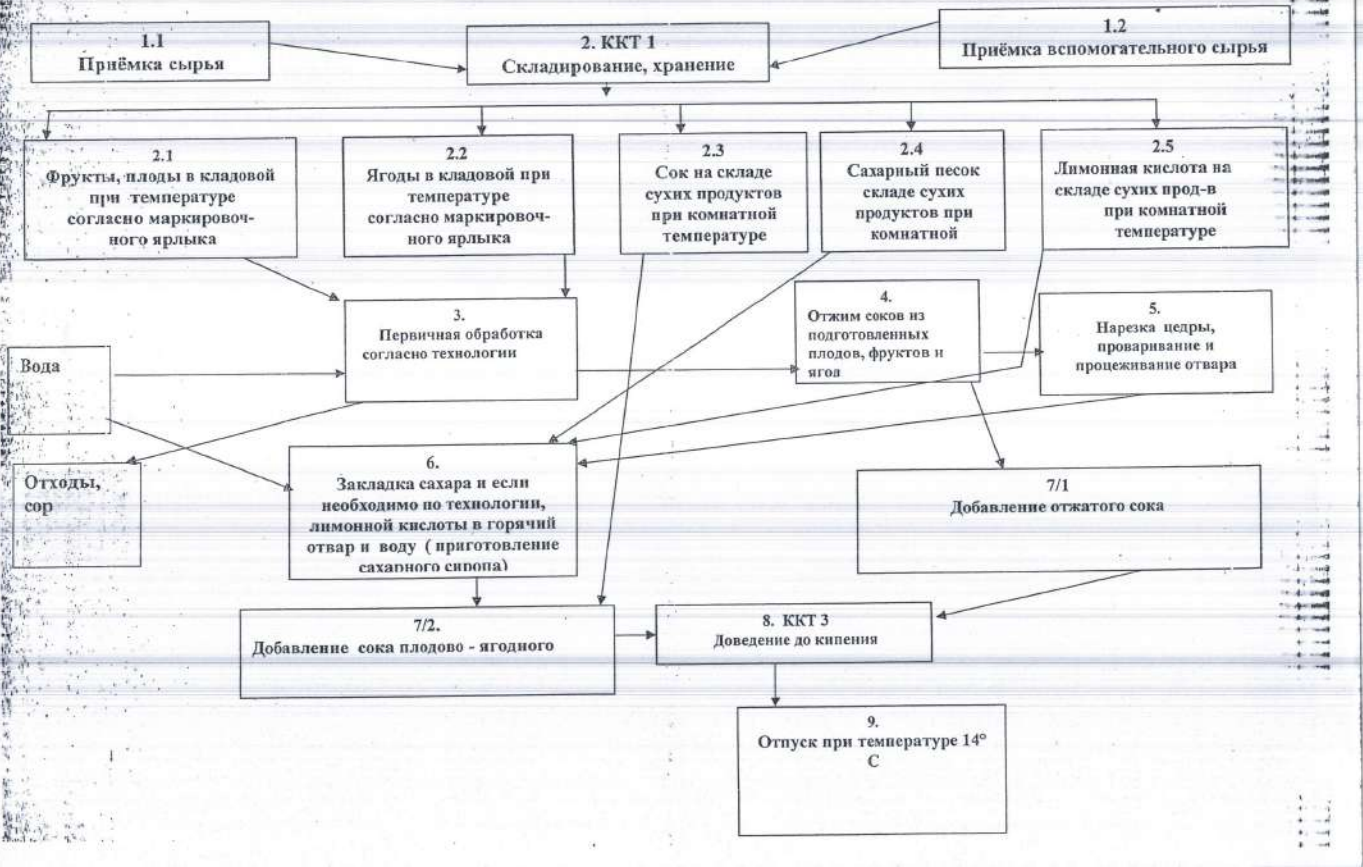
г. САНКТ - ПЕТЕРБУРГ

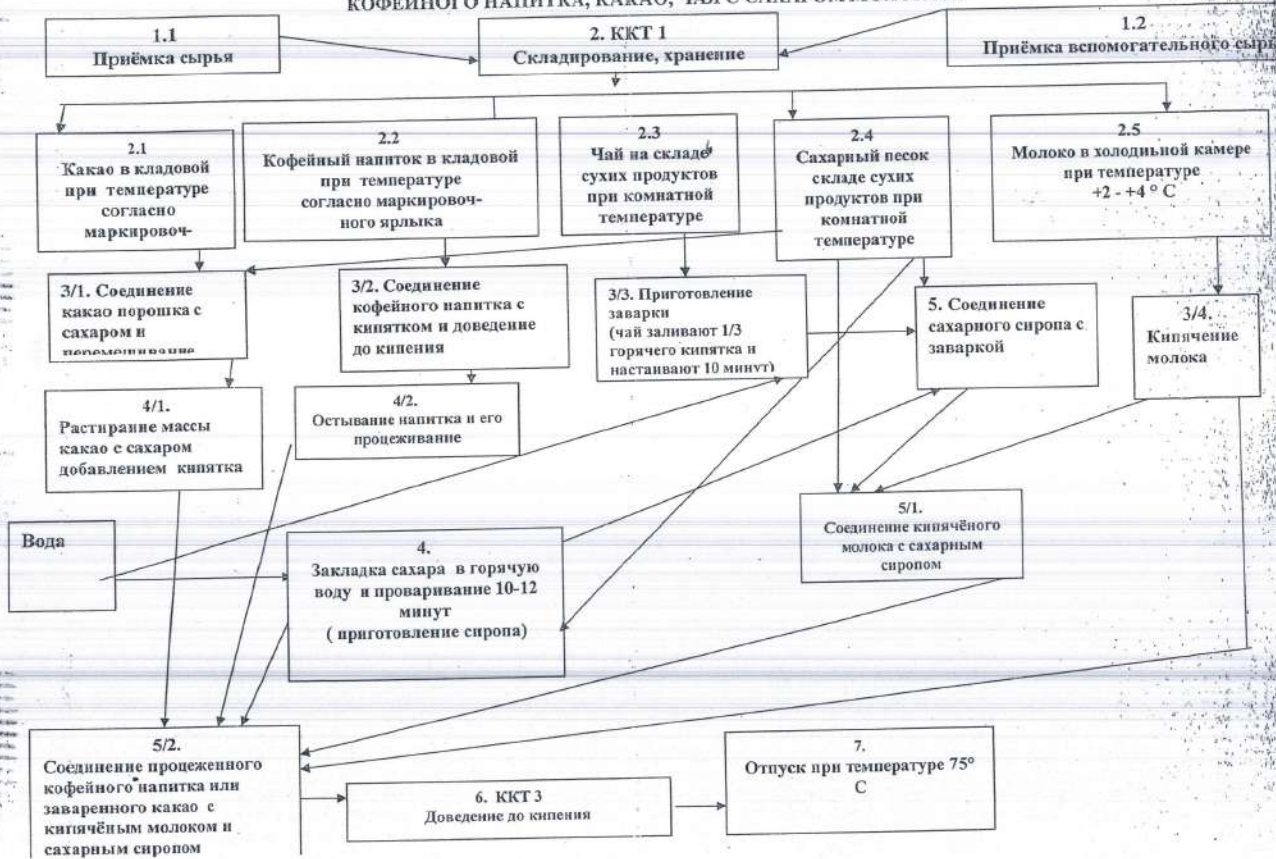


БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСОВ

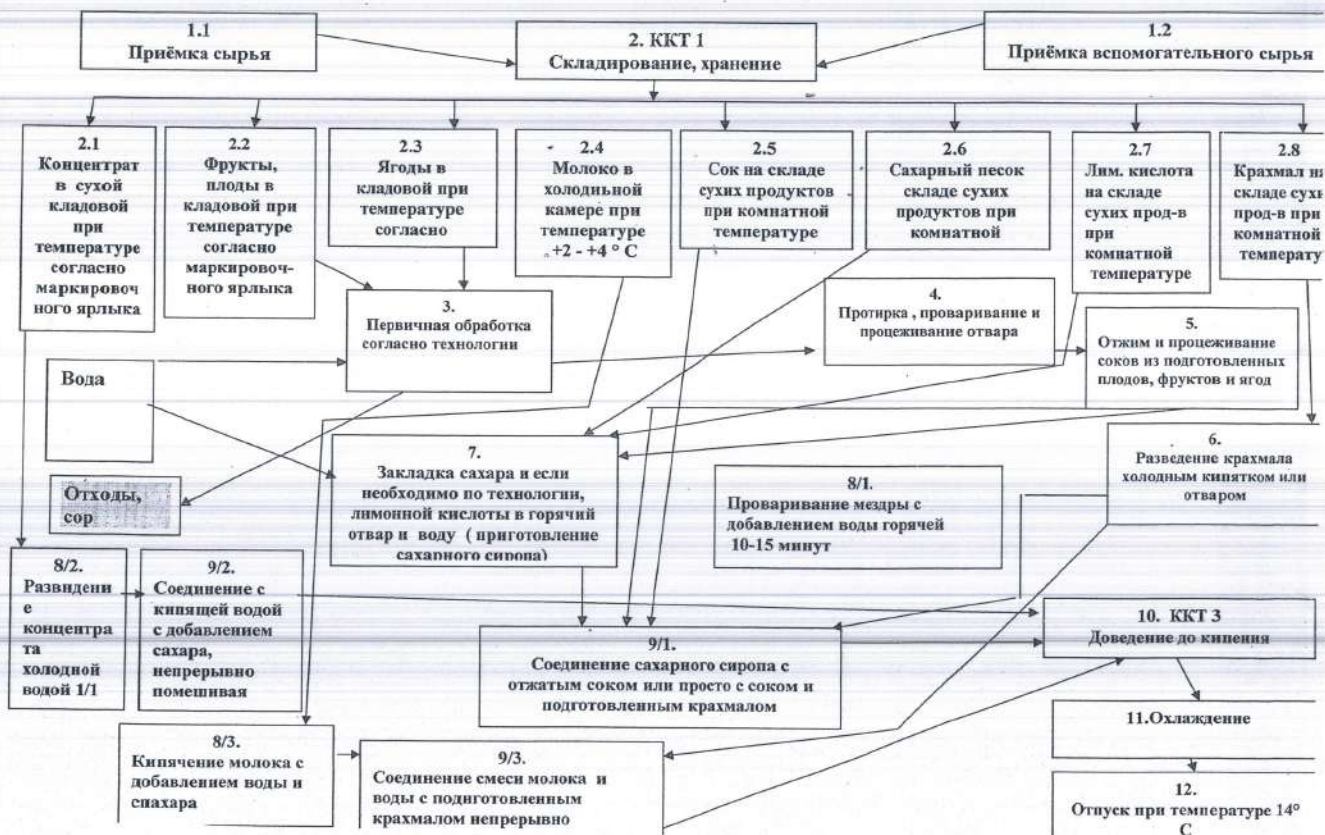


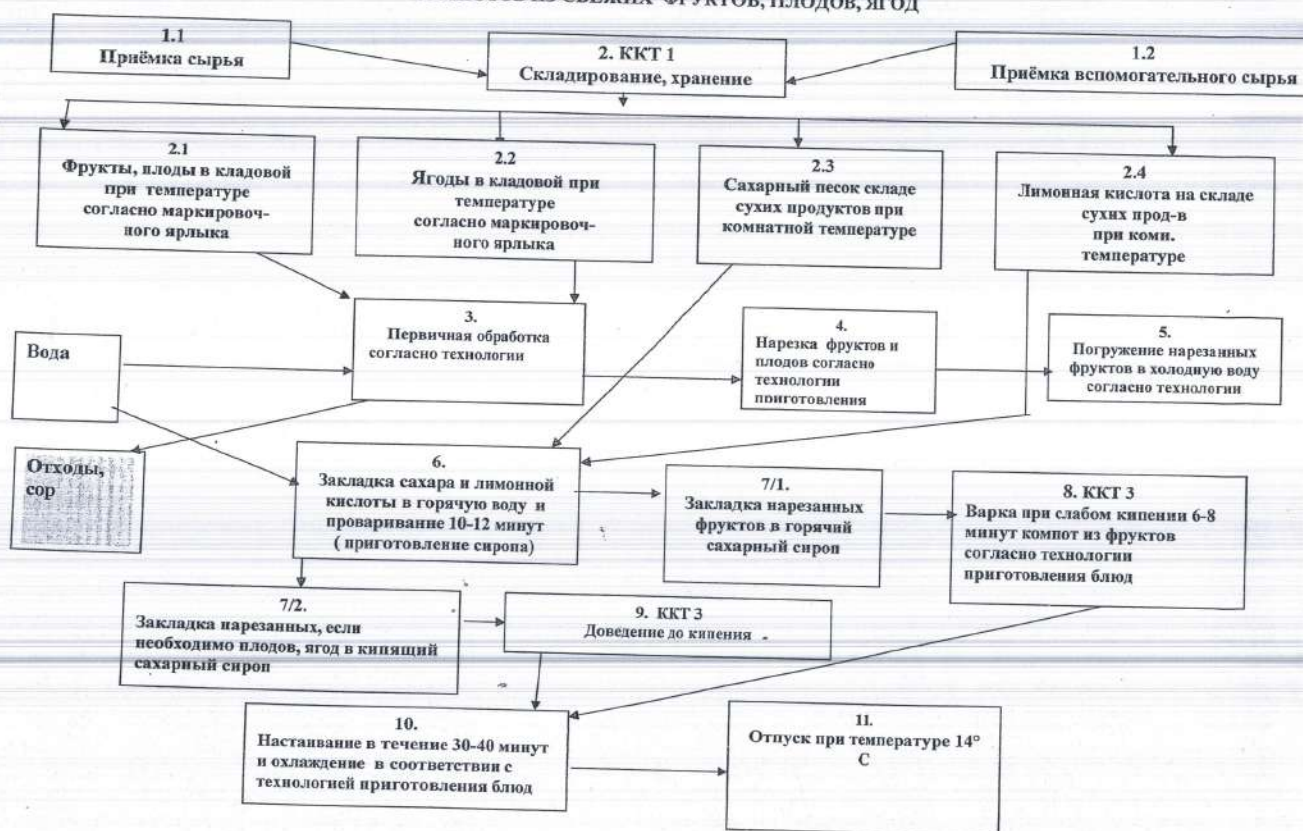
БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
НАПИТКОВ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ, ПЛОДОВ, ЯГОД И СОКА



БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
КОФЕЙНОГО НАПИТКА, КАКАО, ЧАЯ С САХАРОМ МОЛОКОМ

**БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
КИСЕЛЕЙ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ, ПЛОДОВ, ЯГОД, СОКА, МОЛОКА, КОНЦЕНТРАТА**



БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
КОМПОТОВ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ, ПЛОДОВ, ЯГОД

ХАССП КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ (ККТ)

№ ККТ	Этап производственного процесса	Точка контроля(отбора)	Показатели	НД	Периодичность контроля	Исполнитель проверяющий
ККТ1	Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов Входной контроль	Кладовые, производства пищеблоков.	- условия транспортировки продуктов ; - наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность товара; - визуальный осмотр сырья; - наличие маркировочных ярлыков - состояние упаковочного материала и тары	Ветеринарные справки; Отметки в накладных о наличии сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность товара.	При приемке продукции По графику утвержденному Ген. директором	Руководитель Группы ХАССП Заведующий производством Специалисты Комбината
ККТ2	Хранение продукции Свежие овощи, фрукты, ягоды/замороженные/; картофель. Мясо, рыба, морепродукты, птица. Мясные консервы, Молочнокислая продукция; гастрономия: молочная, масложировая, плодоовощная продукция(соусы, консервы, соленья). Яйцо. Зерно и продукты его переработки	Помещения пищеблока для хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции (холодильные камеры, кладовые);	Наличие психрометров в помещениях для хранения продуктов; ведение графиков: - температурных режимов; - относительной влажности; -разморозки холодильного оборудования; - уборки помещений пищеблока. Соблюдение: -сроков хранения; -товарного соседства, температурного режима, - должного санитарного состояния в помещениях пищеблока; -наличие маркировочных ярлыков; - тары для хранения продуктов /маркировка, санитарное состояние/	СанПиН 2.4.5.2409-08 СанПиН 2.3.2.1324-03 НД на продукцию СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01	В процессе хранения По графику утвержденному Ген. директором	Руководитель Группы ХАССП. Заведующий производством Специалисты Комбината

ККТ 3	Размораживание Мясо, Птица, Рыба Морепродукты	Пищеблок, мясо- рыбный участок	- температурный режим - сроки размораживания - способ размораживания; - в соответствии с инструкцией	СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01; СанПиН (СП) 2.4.5.2409-08 Инструкция	Каждая партия в соответствии с меню	Заведующий производства
ККТ4	Обработка свежего яйца	Участок обработки яйца	Наличие: - средств / моющих и дезинфицирующих/ для обработки, промаркированных ёмкостей, санитарной одежды; дез. средств для обработки рук, в соответствии с Инструкцией; условий для обработки. Концентрация растворов	СанПиН (СП) 2.4.5.2409-08; Инструкция по обработке яиц	Каждая партия в соответствии с меню	Заведующий производство
ККТ5	Приготовление готовой кулинарной продукции (тепловая обработка)	Цех/участок приготовления продукции	достаточность термической обработки блюд, соблюдение температурных и временных режимов при приготовлении; - соблюдение: - требований рецептуры и технологии , санитарных законодательств при приготовлении блюд; Физико-химические показатели - полнота вложения сырья - содержание молока в блюдах - содержание витамина «С» в напитках Микробиологические показатели в готовых блюдах, кондитерских изделиях	Технологические карты СанПиН /СП/2.4.5.2409-08 ТР ТС 021/2011 ГОСТ Р 54607.1-07 ГОСТ 30390 МУ №1-40/3805 МУ 2657	Каждая партия обработанной продукции По графику утвержденному Ген.директором ИЛ СОЦПИТ по графику Управления социального питания.	Руководители Группы ХАССП. Заведующий производством Специалисты Комбината. Специалисты Управления социального питания. ИЛ СОЦПИТ