

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат
станции Спокойной**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Государственного казенного
общеобразовательного учреждения
Краснодарского края
специальная (коррекционная)
школа-интернат станции Спокойной

М.И. Мануйлов

01 марта 2021 г



**ПРОЦЕДУРЫ ПО
УПРАВЛЕНИЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ**

ПР-09

Согласовано:

секретарь группы

безопасности

пищевых продуктов:

З.А. Гайнутдинова

«01» марта 2021 г

Дата введения «01» марта 2021 г

Издание № 1

Учт. экз. № 1

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен
в качестве официального издания (копии) без разрешения Государственного казенного
общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат
станции Спокойной
ст-ца Спокойная
2021 г.

ГКОУ КК школа-интернат ст- цы Спокойной	ХАССП Процедуры по управлению технологических процессов	Дата 10.03.2021г	Версия: 1
		Код: ПР- 09	стр. из

Мероприятие по управлению – любое действие или вид деятельности по обеспечению «безопасности пищевой продукции», которое может быть выполнено с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

Группа по безопасности пищевой продукции выбрала мероприятия по управлению, которые проводятся на отдельных операциях, стадиях технологического процесса и направлены на устранение выявленных опасных факторов

Мероприятия по управлению осуществляются в рамках производственной программы обязательных мероприятия ППОПМ (PRPO) или согласно плана ХАССП (НАССР). Критерии разделения представлены в таблице 1.

Таблица 1

ППОПМ (PRPO)	НАССР
Носит общий характер (может использоваться на различных операциях)	Носит специальный характер (обычно применяются на конкретной операции)
Оказывает определенное влияние на обеспечение безопасности продукции, в ряде случаев его неправильное применение или отсутствие может быть компенсировано применением других мер и классифицироваться как малозначительное несоответствие	Оказывает решающее влияние на обеспечение безопасности продукции; поэтому его неправильное применение обладает высоким риском появления опасности и классифицируется как значительное несоответствие.
Чаще всего носит вспомогательный по отношению к другим мероприятиям характер: предупреждает возрастание риска	Часто носит «активный» характер: устраняет, уничтожает опасности
Представляет собой документированную процедуру или одно или несколько требований к состоянию инфраструктуры и (или) технологической системы. Корректирующие действия в случае неудовлетворительного выполнения процедуры или невыполнения требования могут проводиться путем планирования соответствующих организационно-технических мероприятий, т.е. выполняться с некоторой задержкой во времени	Как правило, предусматривает контроль параметров продукции или технологической системы. В случае отрицательного результата этого контроля имеется возможность немедленно (оперативно) провести коррекцию, корректирующие действия.

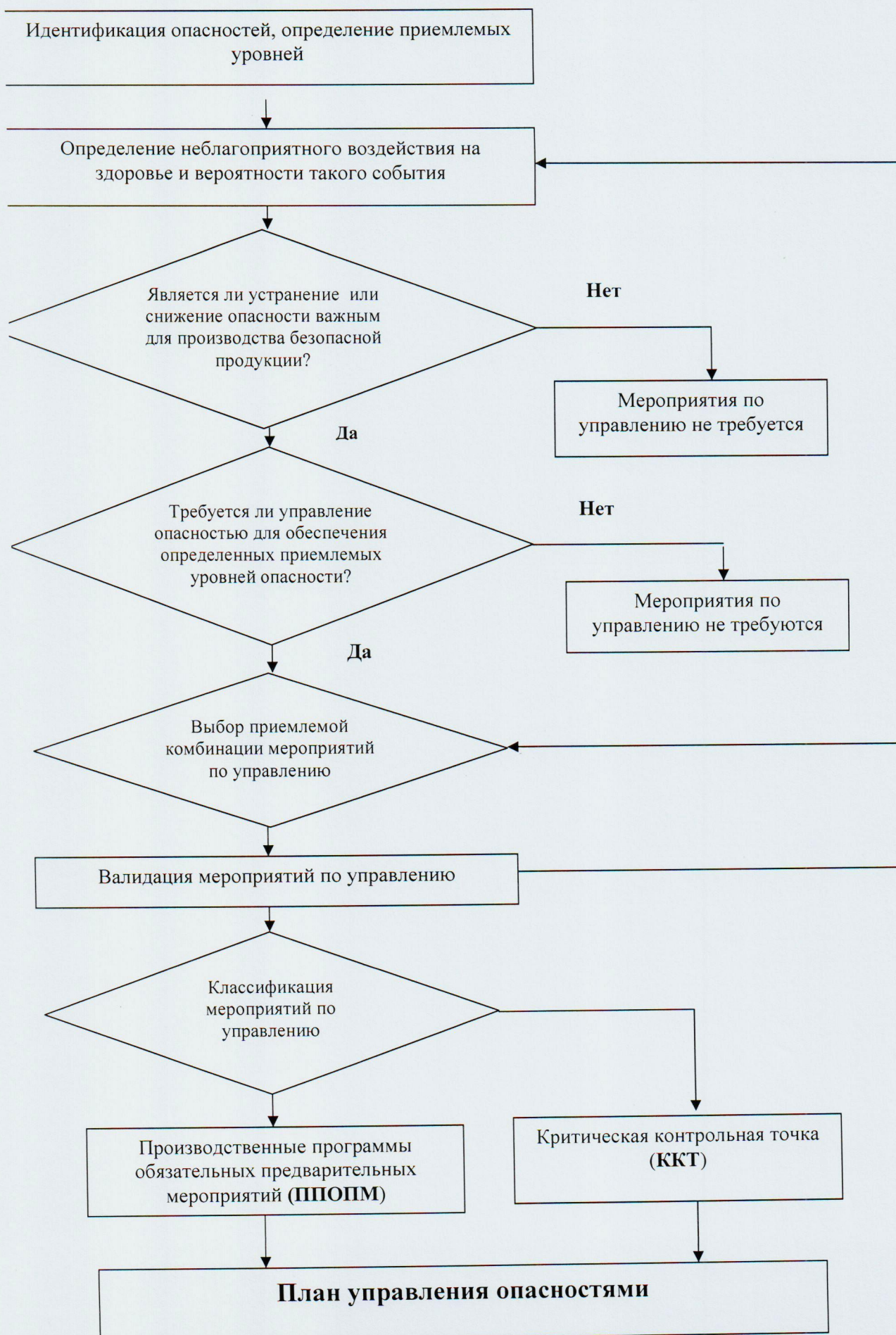
Мероприятия по управлению составляются путем последовательного анализа операций технологического процесса по блок-схемам (приложения 9-17), в три действия:

1. Определяем наличие источников появления опасностей из числа учитываемых на рассматриваемой операции (к которым относится сырье или продукция, персонал, оборудование, окружающая среда) (приложения №№ 1, 2, 3,4,5)
2. Если такой источник существует – оцениваем необходимость применения мероприятия по управлению и выбираем его согласно алгоритма, представленного на рисунке 1. Если нет – переходим к рассмотрению следующей операции.

3. После выбора мероприятия по управлению относим его к плану ХАССП, если оно представляет собой параметрический контроль с заданным пределом или к производственной программе – в противном случае. (приложения №№ 6, 7, 8)

Рисунок 1

Этапы проведения анализа опасностей (Дерево принятия решений)



ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ШОПМ)

№ п/п	Наименование этапа	Опасные факторы	Мероприятия по управлению	Процедуры мониторинга	Регистрационно -учетная Документация	Корректирую- щие действия	Ответственный
1	2	3	4	5	6	7	8

1. Изготовление холодных закусок (бутерброды)

1	Порционирование, сервировка	Микробиологические показатели	Контроль качества мойки столовой посуды	Проверка качественной мойки столовой посуды (смыслы-1 раз в квартал)	Протоколы испытаний	Доработка столовой посуды	Руководитель группы БП, повар
---	-----------------------------	-------------------------------	---	--	---------------------	---------------------------	-------------------------------

2. Изготовление первых блюд

1	Порционирование, отпуск, подача	Микробиологические показатели	Контроль качества мойки столовой посуды и кухонной посуды	Проверка качественной мойки столовой и кухонной посуды (смыывы-1 раз в квартал)	Протоколы	Добработка столовой посуды	Руководитель группы БП, повар
---	---------------------------------	-------------------------------	---	---	-----------	----------------------------	-------------------------------

3. Изготовление вторых блюд

1	Порционирование, отпуск, подача	Микробиологические показатели	Контроль качества мойки столовой и кухонной посуды	Проверка качественной мойки столовой посуды (смывы-1 раз в квартал)	Протоколы	Добработка столовой посуды	Руководитель группы ВПП, повар
---	---------------------------------	-------------------------------	--	---	-----------	----------------------------	--------------------------------

4. Изготовление гарниров

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ППОМ)

[illegible]

1	Порционирование, отпуск, подача	Микробиологические показатели	Контроль качества мойки столовой и кухонной посуды	Проверка качественной обработки столовой и кухонной посуды (смывы-1 раз в квартал)	Протоколы	Добработка столовой посуды	Руководитель группы БПЦ, повар
---	---------------------------------	-------------------------------	--	--	-----------	----------------------------	--------------------------------

5. Изготовление салатов

1	Порционирование	Микробиологические показатели	Контроль качества мойки столовой посуды	Проверка качественной обработки столовой посуды (смывы-1 раз в 10 дней)	Протоколы	Добработка столовой посуды	Руководитель группы БПЦ, повар
---	-----------------	-------------------------------	---	---	-----------	----------------------------	--------------------------------

6. Изготовление мучных кулинарных изделий

1	Хранение готового изделия	Нарушение условий хранения, Механические повреждения.	Контроль условий хранения продукции	Проверка соблюдения температурно-влажностных режимов Ежедневно	Журнал температурного режима	Изоляция и утилизация	Руководитель группы БПЦ, повар
---	---------------------------	---	-------------------------------------	--	------------------------------	-----------------------	--------------------------------

7. Изготовление горячих и холодных напитков

1	Порционирование	Микробиологические показатели	Контроль качества мойки столовой посуды	Проверка качественной обработки столовой и кухонной посуды (смывы-1 раз в квартал)	Протоколы	Добработка столовой посуды	Руководитель группы БПЦ, повар
---	-----------------	-------------------------------	---	--	-----------	----------------------------	--------------------------------

8. Изготовление блюд из творога

Порционирование	Микробиологические показатели	Контроль качества мойки столовой посуды	Проверка качественной обработки столовой и кухонной посуды (смывы-1 раз в квартал)	Протоколы	Добработка столовой посуды	Руководитель группы БПЦ, повар
-----------------	-------------------------------	---	--	-----------	----------------------------	--------------------------------

9. Изготовление блюд из яиц (яйцо отварное)

Порционирование	Микробиологические показатели	Контроль качества мойки столовой посуды	Проверка качественной обработки столовой и кухонной посуды (смыывы-1 раз в квартал)	Протоколы	Добработка столовой посуды	Руководитель группы ВПЦ, повар
-----------------	-------------------------------	---	---	-----------	----------------------------	--------------------------------

10. Изготовление молочных каш

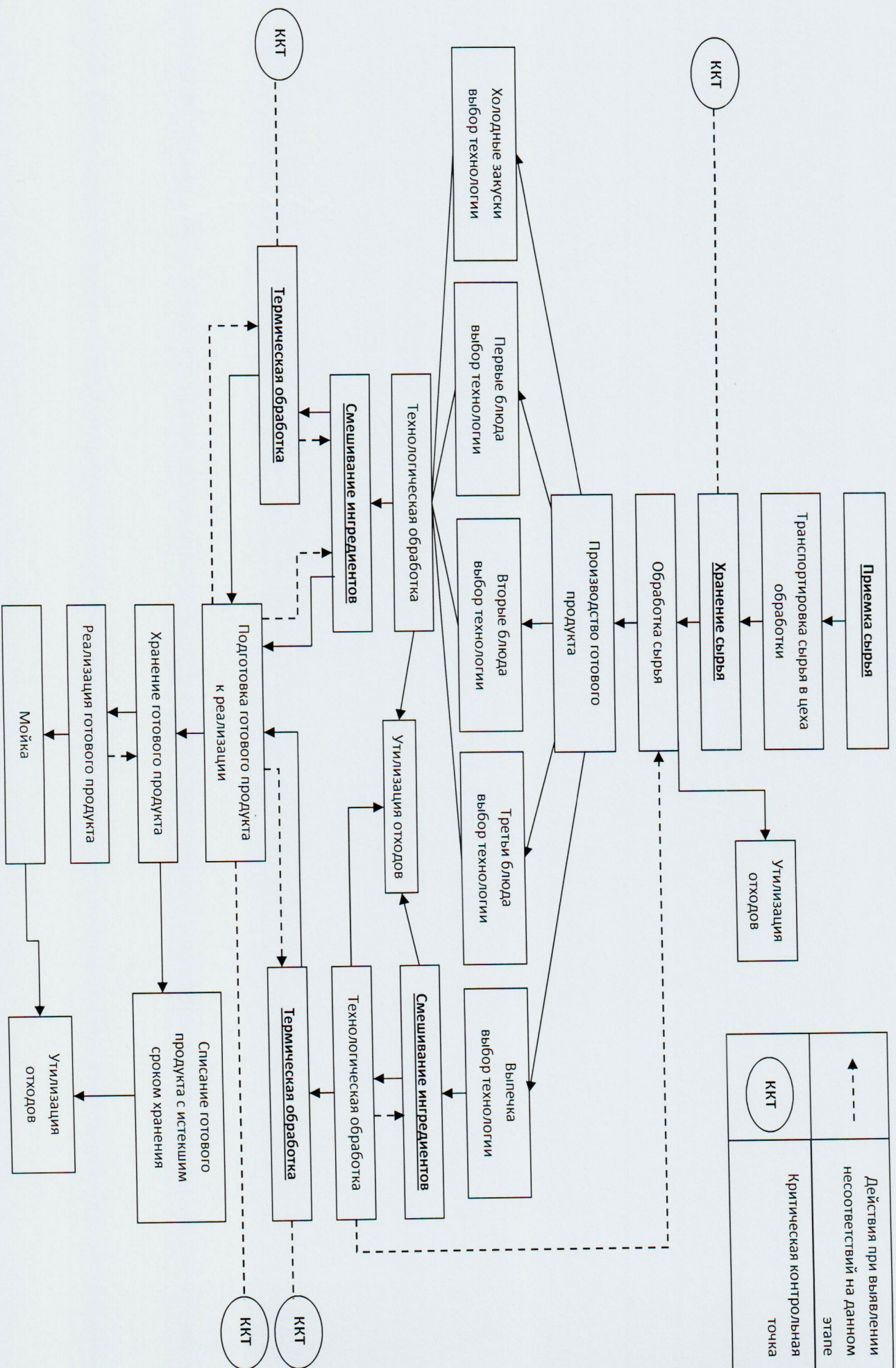
Порционирование	Микробиологические показатели	Контроль качества мойки столовой посуды	Проверка качественной обработки столовой и кухонной посуды (смыывы-1 раз в квартал)	Протоколы	Добработка столовой посуды	Руководитель группы ВПЦ, повар
-----------------	-------------------------------	---	---	-----------	----------------------------	--------------------------------

11. Изготовление соусов

Порционирование	Микробиологические показатели	Контроль качества мойки столовой посуды	Проверка качественной обработки столовой и кухонной посуды (смыывы-1 раз в квартал)	Протоколы	Добработка столовой посуды	Руководитель группы ВПЦ, повар
-----------------	-------------------------------	---	---	-----------	----------------------------	--------------------------------

Приложение 5

Технологическая схема производства



Перечень пищевых опасностей

№ п/п	Наименование опасности	Краткая характеристика, источники возникновения	Предупреждающие действия
1.	Перечень биологических (микробиологических) пищевых опасностей		
1.1	КМАФАнМ (мезофильно-аэробные, факультативно- анаэробные м/о)	Нарушение температурных режимов хранения и производства. Неудовлетворительное санитарное состояние производства, оборудования, персонала (руки, сан. одежда и обувь), воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции (полуфабрикатов).	Соблюдение условий хранения сырья, санитарных и гигиенических требований
1.2	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	Опасное сырье	Входной контроль сырья
1.3	<i>L.monocytogenes</i>	Опасное сырье	
1.4	<i>E.Coli</i>	Опасное сырье	
1.5	БГКП(колиформы)	Нарушение температурных режимов хранения и производства. Неудовлетворительное санитарное состояние производства, оборудования, персонала (руки, сан. одежда и обувь), воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции (полуфабрикатов).	Соблюдение условий хранения сырья, санитарных и гигиенических требований
1.6	<i>S.aureus</i>	Опасное сырье. Неудовлетворительное санитарное состояние производства, оборудования, персонала (руки, сан. одежда и обувь), воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции (полуфабрикатов).	Соблюдение условий хранения сырья, санитарных и гигиенических требований
1.7	<i>Proteus</i>	Неудовлетворительное санитарное состояние производства оборудования, персонала (руки, сан. одежда и обувь), воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции (полуфабрикатов).	Соблюдение санитарных и гигиенических требований
1.8	Энтерококки	Санитарно-гигиенический показатель. Устойчивы к термообработке. При большом обсеменении может вызвать порчу продуктов и пищевых отравлений.	Соблюдение санитарных и гигиенических требований
1.9	Плесени, в т.ч. "меловая" болезнь хлеба	Психрофильные микроорганизмы, вызывают процесс гниения, а следовательно и порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Погибают при тепловой обработке. Споры плесеней способные переносить высокую температуру, вызывают "меловую" болезнь хлеба. Употребление больного хлеба может стать причиной расстройства ЖКТ.	Соблюдение условий хранения

1.10	"Картофельная" болезнь хлеба	Возбудителем являются спорообразующие бактерии ("картофельная палочка"), которые распространены в почве, воздухе, растениях. Протеолитические ферменты этих бактерий разрушают белки до образования продуктов, которые придают зараженному хлебу резкий специфический запах, а мякиш делают липким и тянущимся. Споры бактерий погибают при нагревании свыше 120 С более одного часа. Употребление зараженного хлеба может вызвать пищевые отравления.	Соблюдение условий хранения
1.11	ГМО (генетически модифицированные организмы)	Незаданные эффекты выражения генов могут проявляться в аллергических реакциях, токсичности, непредсказуемых отдаленных последствиях.	Входной контроль пищевых продуктов
2 Перечень химических пищевых опасностей			
2.1	Показатели безопасности воды	Некачественное и опасное состояние воды	Периодический контроль по ППК
2.2	Пищевые добавки: сода питьевая, ароматизаторы, эмульгаторы	Используемые пищевые добавки разрешены к применению органами здравоохранения. С целью гигиенической регламентации, установлены предельно допустимые концентрации, которые не вызывают отклонений в здоровье при ежедневном воздействии на организм в течении сколь угодно длительного времени.	Входной контроль сырья
2.3	Пестициды	Оказывают разносторонне токсическое действие на организм, вызывают поражения центральной нервной системы. Определены предельно допустимые концентрации, которые не наносят вред здоровью человека. (При производстве хлеба контролируются в сырье).	Входной контроль сырья
2.4	Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть.	Известны негативные воздействия на кроветворную, нервную (головная боль, судороги, параличи), пищеварительную (рвота, боли в желудке) системы и почки. Существуют предельно допустимые уровни для каждого элемента.	Входной контроль сырья
2.5	Радионуклиды: цезий-137, стронций-90	Организм человека получает как внутреннее, так и внешнее облучение, которое вызывает аллергические реакции, раздражающее и токсическое действие. Накопление радионуклидов в органах и тканях в большом количестве провоцирует развитие раковых опухолей. Определены предельно допустимые концентрации.	Входной контроль сырья
2.6	Перекисное число	Определяется при подозрении на окислительную порчу жиров. Является канцерогеном и вызывает интоксикацию. Нарушение производственного контроля качества фритюрных жиров	Контроль условий хранения сырья, соблюдение технологии приготовления
2.7	Пестициды	Оказывают разносторонне токсическое действие на организм, вызывают поражения центральной нервной системы. Определены предельно допустимые концентрации, которые не наносят вред здоровью человека. (При производстве хлеба контролируются в сырье).	Входной контроль сырья

2.8	Микотоксины (афлатоксин, В1, дезоксивинивапленон, Т-2 токсин, зеораленон)	Оказывают токсическое действие на организм человека (судороги, галлюцинации, гангрену конечностей, остановку дыхания), энцефалопатию, поражение печени. Являются канцерогенными веществами. Для каждого микотоксина регламентированы предельно допустимые концентрации. При производстве хлеба контролируются в сырье).	Контроль условий хранения сырья
2.9	Элементы моющих средств (остаточное количество кальцинированной соды, раствор хлорной извести)	Минимально малое остаточное количество моющих средств не может причинить вред здоровью человека.	Использование моющих средств, разрешенных для пищевого производства
2.10	Аллергены (яйца, зерновые, кунжут)	При попадании в организм человека могут вызвать различные аллергические реакции, от слабых (покраснение, зуд) до тяжелых (астенический шок, отек Квинке). Возможен летальный исход.	Контроль за аллергеносодержащей продукцией
2.11	Загрязнение смазочными материалами	При обильной смазке оборудования возможно загрязнение сырья и материалов. Наличие ярко выраженного постороннего вкуса и запаха. При попадании в организм человека может вызвать рвоту, легкое отравление.	Соблюдение санитарных требований при ТО оборудования
3	Перечень физических опасностей		
3.1	Органо-лептические показатели воды	Запах, привкус, цветность, мутность	Периодический контроль по ППК
3.2	Строительные материалы (цемент, песок, краска, мел, стружка, опилки из дерева)	Используются для проведения строительных работ, а деревянные предметы для производственного оснащения. Могут присутствовать в сырье и готовой продукции, вызывать порезы рта и горла, а также удушье.	Соблюдение требований по санитарии
3.3	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и экскременты труднодоступны и труднообнаружимы, являются разносчиками инфекционных заболеваний.	Соблюдение требований по защите продукции от вредителей
3.4	Человеческий фактор (пуговицы, украшения, расчески, мелкие вещи личного использования, а также волосы, ногти и т. д.)	Могут являться посторонними включениями, и быть причиной порезов рта и гортани.	Соблюдение требований по санитарии
3.5	Бумага и упаковочные материалы (обрывки упаковки из полимерных, бумажных, картонных материалов (пленки, коробки, пакеты)	Наличие в продукции посторонних включений, постороннего привкуса и запаха. Могут обсеменять продукцию, оказывать травмирующее действие на органы пищеварения.	Соблюдение требований по санитарии
3.6	Продукты износа машин и оборудования (осколки деталей, подвергающихся трению)	Могут являться посторонними включениями в готовой продукции, обсеменять ее и травмировать органы пищеварения.	Соблюдение санитарных требований при ТО оборудования

3.7	Металломагнитные примеси, элементы технологического оснащения (опилки металлического происхождения, мелкие части оборудования, гайки, шурупы, болты, винты, кусочки электропровода)	Могут являться посторонними включениями в готовой продукции, и травмировать органы пищеварения.	Соблюдение санитарных требований при ТО оборудования
3.8	Осколки стекла (осколки электроламп, плафонов оконного стекла, стеклянные термометры, стекло оборудования, измерительной техники.	Могут являться посторонними включениями в готовой продукции, и травмировать зубы, органы пищеварения продукции, обсеменять ее и вызывать порезы полости рта, пищевого тракта, возможно с кровотечением.	Контроль за стеклом и хрупким пластиком
3.9	Загрязняющий фактор от окружающей среды (пыль, семена деревьев и растений)	Могут являться причиной хруста и посторонних привкусов в готовой продукции, в отдельных случаях вызывать аллергическую реакцию.	Соблюдение требований по санитарии

Согласовано:

Руководитель группы

безопасности пищевой продукции _____