

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор  
 НОУ СОШ «Развитие»  
 \_\_\_\_\_ И.Ю. Смирнова  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

## ПРОЦЕДУРА

# *Управление системой ХАССП*

### 1. Цель

Определить схему контроля потенциальных опасностей продукции с целью обеспечения безопасности конечных продуктов на момент их потребления человеком.

### 2. Область применения

Процедура распространяется на процедуру планирования, разработки, внедрения, измерения, анализа, улучшения системы ХАССП предприятия.

### 3. Ссылки на нормативные документы

- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

### 4. Термины и определения

**Система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП)** – система, предназначенная для обеспечения стабильного выпуска качественной продукции, безопасной для здоровья человека. СМБПП включает в себя программу предварительных условий (ППУ) и систему ХАССП.

**ХАССП (НАССР)** – Hazard Analysis and Critical Control Points (Анализ опасности и критические контрольные точки) — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции, до того, как они возникнут.

**Система ХАССП** — совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации принципов ХАССП.

**Безопасная продукция** – продукция, которая является безопасной для здоровья потребителей, т.е., не содержит болезнетворных микроорганизмов, посторонних включений и вредных химических веществ.

**Программа предварительных условий (ППУ)** – действия, которые применяются для минимизации потенциальных опасностей, используются для поддержания надлежащих условий по всей технологической цепочке и непосредственно связаны с производством, перемещением, поставкой и потреблением безопасной готовой продукции. Программа предварительные условия отражена в процедурах предприятия.

**Операционная программа предварительных условий (ОППУ)** – этап, на котором не может быть применен параметрический контроль, и поэтому для того, чтобы предупредить, уничтожить опасность для безопасности потребителя или снизить ее до приемлемого уровня, должны внедряться и выполняться процедуры управления данной опасностью.

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

**Опасность** – фактор или состояние, которое потенциально может вызвать/спровоцировать вред здоровью потребителя.

**Опасный фактор** – вид опасности с конкретными признаками.

**Риск** – сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

**Анализ рисков** – процесс сбора и оценки информации об опасных факторах и условиях, ведущих к их реализации, для выявления критичных опасных факторов, которые влияют на безопасность продукции. Такие опасные факторы включены в план ХАССП. При анализе опасных факторов оцениваются вероятность появления и серьезность отрицательных воздействий (тяжесть последствий) каждого опасного фактора.

**Не учитываемый (допустимый) риск** – риск, не приводящий к каким-либо последствиям для здоровья потребителя.

**Учитываемый (недопустимый) риск** – риск, который может привести к негативным последствиям для здоровья потребителя.

**Критическая контрольная точка (ККТ)** – этап, на котором может быть применен параметрический контроль для того, чтобы предупредить, уничтожить опасность для безопасности потребителя или снизить ее до приемлемого уровня.

**Предельное значение (критический предел)** – величина / критерий, отделяющий допустимое значение от недопустимого.

**Дерево принятия решений** – установленная последовательность вопросов для определения ККТ.

**План ХАССП** – документ для конкретного продукта (или группы продуктов), составленный в соответствии с принципами ХАССП и обеспечивающий надлежащий контроль над выявленными недопустимыми рисками.

**Мониторинг в системе ХАССП** – проведение в запланированной последовательности наблюдений и измерений параметров для проверки того, что ККТ находится под контролем.

**Группа ХАССП** – группа сотрудников предприятия, занимающаяся разработкой, внедрением и обеспечением работоспособности системы ХАССП.

**Верификация** – подтверждение (путем предоставления объективных свидетельств) того, что установленные требования выполнены.

## 5. Процедура

### 5.1. Основные задачи системы ХАССП:

- планировать, внедрять, использовать, поддерживать и обновлять документы, необходимые предприятию для обеспечения производства продуктов, которые будут безопасны для потребителя;
- демонстрировать соответствие применимым нормативным и законодательным требованиям к безопасности продуктов;
- оценивать требования потребителя и демонстрировать соответствие тем взаимно согласованным с потребителем требованиям, которые относятся к безопасности продуктов, чтобы повысить удовлетворенность потребителя;
- эффективно обмениваться информацией о безопасности продуктов с поставщиками, потребителями и заинтересованными сторонами, участвующими в цепи производства и потребления продуктов;
- обеспечивать соответствие предприятия заявленной политике обеспечения выпуска качественной и безопасной продукции;
- демонстрировать данное соответствие заинтересованным сторонам;
- проводить самооценку и/или внешнюю оценку соответствия данной процедуре.

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

## 5.2. Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ)

Программы обязательных предварительных мероприятий приведены в разделе «ПОПМ». Их выполнение является обязательным требованием и основой для построения и функционирования системы ХАССП.

## 5.3. Планирование системы ХАССП

Система ХАССП разрабатывается и внедряется в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2019.

## 5.4. Описание сырья

Все виды используемого на предприятии сырья приведены в таблице «Описание сырья». Показатели безопасности прописываются в спецификациях сырья. Форма спецификации на сырье представлена в Приложении [П-02-2025-Ф-01](#).

Таблица «Описание сырья»

Номер спецификации	Наименование спецификации	Перечень сырья
1	Другие продукты	Соль поваренная пищевая (йодированная) ГОСТ Р 51574-2000, дрожжи хлебопекарные прессованные ГОСТ Р 54731-2011, дрожжи хлебопекарные сушеные ГОСТ Р 54845-2011, крахмал картофельный ГОСТ Р 53876-2010, крахмал кукурузный ГОСТ 32159-2013, по техническим условиям изготовителя
2	Фруктовоовощная продукция	Картофель ГОСТ Р 51808-2013, капуста белокочанная ГОСТ Р 51809-2001, свекла ГОСТ 32285-2013, лук репчатый ГОСТ Р 51783-2001, морковь ГОСТ 32284-2013, огурцы ГОСТ Р 56751-2015, перец сладкий ГОСТ Р 55885-2013, томаты ГОСТ Р 55906-2013, чеснок ГОСТ Р 55909-2013, апельсин ГОСТ 34307-2017, лимон ГОСТ 34307-2017, яблоко ГОСТ 34314-2017, укроп ГОСТ 32856-2014, петрушка ГОСТ Р 55904-2013, лук зеленый ГОСТ Р 55652-2013, перец черный молотый ГОСТ 29050-91, лавровый лист ГОСТ 17594-81, перец черный горошек ГОСТ 29050-91. Консервированные/ маринованные, соленые, квашеные и т.д. овощи ГОСТ Р 53972-2010 - капуста квашеная ГОСТ Р 53972-2010, томатная паста ГОСТ Р 54678-2011, горошек консервированный ГОСТ Р 54050-2010, соки фруктовые(овощные) ГОСТ 32103-2013, кукуруза консервированная ГОСТ 15877-70, икра кабачковая ГОСТ 2654-2017, по техническим условиям изготовителя. Сухофрукты: курага, чернослив ГОСТ 32896-2014, изюм ГОСТ 6882-88, шиповник ГОСТ 1994-93, смесь компотная по техническим условиям изготовителя
3	Мясо и мясная продукция; мясо птицы и продукты из него	Говядина с/м (части, филе, субпродукты) ГОСТ Р 55445-2013, Свинина с/м (части, филе, субпродукты) ГОСТ 32796-2014, мясо птицы (части, филе, субпродукты) охлажденные и с/м ГОСТ 31962-2013, цыпленок-бройлер потрошенный ГОСТ 31962-2013, по техническим условиям изготовителя
4	Масличное сырье и жировые продукты	Масло растительное ГОСТ 1129-2013, маргарины ГОСТ 32188-2013, по техническим условиям изготовителя

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

5	Молоко и молочная продукция, в т.ч. масло сливочное	Молоко питьевое ГОСТ 31450-2013; напиток молочный ГОСТ Р 53914-2010; продукты кисломолочные (с компонентами, без компонентов, обогащенные пробиотическими микроорганизмами): кефир ГОСТ 31454-2012, ряженка ГОСТ 31455-2012, снежок ГОСТ 34048-2017, жирностью от 2,5% до 3,5%; сметана ГОСТ 31452-2012; творог ГОСТ 31453-2013; молоко цельное сгущенное с сахаром ГОСТ Р 53436-2009; сыры, сырные продукты: (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие) ГОСТ Р 52686-2006, плавленые сыры ГОСТ 31690-2013; масло сливочное ГОСТ 32261-2013
6	Зерно, мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия	Мука пшеничная в/с ГОСТ Р 52189-2003, хлеб из пшеничной муки ГОСТ 27842-88, (хлеб их пшенично-ржаной муки, хлеб из ржано-пшеничной муки, хлеб из ржаной) ГОСТ 2077-84, крупа рисовая ГОСТ 6292-93, крупа манная ГОСТ 7022-97, крупа гречневая ГОСТ Р 55290-2012, крупа кукурузная ГОСТ 6002-69, крупа пшено ГОСТ 572-2016, крупа Геркулес ГОСТ 21149-93, крупа ячневая ГОСТ 5784-60, горох колотый ГОСТ 6201-68, макаронные изделия ГОСТ 31743-2012, изделия хлебобулочные ГОСТ 31805-2012, сухари панировочные ГОСТ 28402-89, по техническим документам изготовителя
7	Сахар	Сахар (сахарная пудра) ГОСТ 33222-2015, ванилин ГОСТ 16599-71, какао-порошок ГОСТ 108-2014, кисель ГОСТ 1848-2000, печенье ГОСТ 24901-2014, вафли ГОСТ 14031-2014, пряники ГОСТ 15810-2014, техническим документации изготовителя
8	Яйцо	Яйца куриные ГОСТ 31654-2012
9	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	Кета с/м (горбуша с/м, терпуг с/м, минтай с/м) ГОСТ 32366-2013, по технической документации изготовителя
10	Вода питьевая	Вода питьевая СанПиН 2.1.4.1074-01
11	Повидло	Повидло ГОСТ 32099-2013, джемы ГОСТ 31712-2012, плодово-ягодные начинки ТУ 9163-008-51939411-03, конфитюры по техническим документам изготовителя
12	Чай/кофе	Чай в ассортименте, чай с добавками в ассортименте, кофе в ассортименте по техническим условиям изготовителя

Актуализация таблицы проводится не реже 1 раза в год. Руководитель группы организации питания инициирует проведение актуализации таблицы.

При необходимости, замена утвержденного перечня сырья, производится на основе рекомендаций Приложения 3 к МР 2.4.0179-20.

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменителя	Масса, г
Мясо говядины	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

		Мясо птицы	97
		Рыба (филе)	120
		Творог 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (промышленного производства)	95
		Оленина (промышленного производства)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое 3,2% м. д. ж.	100	Творог 9%	20
		Мясо (говядина I кат.)	15
		Мясо (говядина II кат.)	15
		Рыба (филе)	20
		Сыр	10
		Яйцо куриное	20
Творог 9%	100	Мясо говядина	90
		Рыба (филе)	100
Яйцо куриное (1 шт.)	40	Творог 9%	30
		Мясо (говядина)	30
		Рыба (филе)	35

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

		Молоко цельное	200
		Сыр	20
Рыба (филе)	100	Мясо (говядина)	85
		Творог 9%	100
Картофель	100	Капуста белокочанная	370
		Капуста цветная	80
		Морковь	240
		Свекла	190
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменителя	Масса, г
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	200
		Соки фруктово-ягодные	200
		Сухофрукты:	
		Яблоки	15
		Чернослив	15

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

	Курага	15
	Изюм	20

### 5.5. Описание продукции

Вся информация о выпускаемой продукции (состав, НД показатели, нормативная документация, информация об упаковке и т.д.) содержится в спецификациях на готовую продукцию. Показатели безопасности готовой продукции прописываются в спецификации на готовую продукцию. Форма спецификации на готовую продукция представлена в Приложении [П-02-2025-Ф-02](#).

Ассортимент выпускаемой продукции:

№ п/п	Наименование блюда	ТТК
<b>Салаты, закуски</b>		
1	Салат из горошка зеленого консервированного	10
2	Овощи (помидор, огурец) соленый (свежий)	-
3	Салат из свеклы	33
4	Икра кабачковая консервированная	-
6	Салат из квашеной капусты	-
7	Фрукты свежие (апельсин, банан, яблоко)	368
8	Салат из свежей капусты	20
9	Салат из кукурузы (консервированной)	12
<b>Гарниры</b>		
10	Макароны с сыром	206
11	Капуста тушеная	336
12	Каша рассыпчатая гречневая	313
13	Пюре картофельное	321
14	Макароны отварные с маслом	205
15	Каша рисовая рассыпчатая	313
16	Картофель запеченный в сметанном соусе	151
17	Картофель отварной	318
<b>Блюда из мяса, мяса птицы</b>		
18	Котлеты, биточки, шницели рубленые	282
19	Гуляш из отварного мяса	277
20	Картофель тушеный с птицей	302
21	Сосиски отварные	275
22	Бефстроганов из отварного мяса со сметаной	278
23	Тефтели мясные со сметанным соусом	286/356
24	Фрикадельки мясные в соусе	288
25	Суфле куриное	310
26	Плов из мяса	304
27	Макаронник с мясом	292
<b>Блюда из рыбы</b>		
28	Котлеты рыбные любительские	256

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

29	Рыба тушеная с овощами	247
Напитки		
30	Компот из сушеных фруктов	376
31	Чай с сахаром и лимоном	393
33	Кофейный напиток с молоком	692
34	Какао с молоком	397
35	Кефир (снежок)	401
36	Соки овощные или фруктовые	399
Хлебо-булочные, кондитерские изделия		
37	Бутерброд с маслом	1
38	Хлеб ржаной	-
39	Хлеб пшеничный	-
40	Батон	-
41	Сыр (порциями)	7
42	Булочка ванильная	467
43	Бутерброд с сыром	3
44	Печенье	-
45	Пряник/Кекс	-
46	Вафли	-
47	Бутерброд с маслом, джемом	2
Супы		
48	Суп картофельный с макаронными изделиями на К/Б	82
49	Щи из свежей капусты с картофелем на К/Б	67
50	Рассольник ленинградский на м/б	74
51	Суп картофельный с бобовыми на к/б	81
52	Борщ с мясом, капустой и картофелем	62
Каши молочные		
53	Каша молочная манная	416
54	Каша молочная с крупой (пшенная)	417
55	Суп молочный с крупой (ячневой)	94
56	Каша молочная гречневая	413
57	Каша молочная с крупой	414
58	Каша молочная (рисовая)	415
Блюда из творога и яиц		
59	Запеканка творожная со сметаной	237
60	Омлет натуральный	215
61	Пудинг из творога с рисом	236
62	Сырники со сметаной	231
Блины, оладьи, десерты		
63	Блины со сгущенным молоком	447
64	Оладьи со сгущенным молоком	449
65	Яблоко, фаршированное изюмом	388

Актуализация таблицы Ассортимент выпускаемой продукции проводится не реже 1 раза в год. Зам.директора по УМР инициирует проведение актуализации таблицы.

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

Меню составляется с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на две недели для каждой возрастной группы, утверждается Директором. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Пример меню:

**МЕНЮ**

Утверждаю:  
Директор НОУ СОШ «Развитие»  
*Селиверстова И.Ю.*  
(подпись) (ФИО директора)

День 1	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
<b>Завтрак для детей от 7 до 11 лет</b>						
Салат из горошка зелёного консервированного	60	1,8	2,0	2,4	32,4	№10
Макароны с сыром	180/20	10,2	8,5	31,2	239,3	№206
Какао с молоком или сливками	200	2,9	3,3	20,6	129,7	№397
Бутерброд с маслом	40/8	2,1	8,5	38,2	145,8	№1
<b>Итого:</b>		<b>17,0</b>	<b>21,4</b>	<b>92,4</b>	<b>547,2</b>	-
<b>Обед для детей от 7 до 11 лет</b>						
Помидор соленый (свежий)	60	0,9	0	1,8	10,8	-
Щи из свежей капусты с картофелем на К/Б	200	2,3	17,2	16,2	194,4	№67
Суфле куриное	120	32,4	18,2	25,5	300,6	№310
Картофельное пюре	150	3,4	8,0	28,3	135,5	№321
Компот из сушеных фруктов	200	0,44	0,2	26,2	103,0	№376
Хлеб ржаной	50	3,3	0,4	27,2	102,0	-
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46	-
<b>Итого:</b>		<b>44,2</b>	<b>44,1</b>	<b>116,9</b>	<b>892,3</b>	-
<b>Полдник для детей от 7 до 11 лет</b>						
Фрукты (Апельсин)	200	1,7	0,2	5,0	31,4	№ 368
<b>Итого:</b>		<b>1,7</b>	<b>0,2</b>	<b>5,0</b>	<b>31,4</b>	-
<b>Ужин для детей от 7 до 11 лет</b>						
Каша молочная с крупой	200	8,6	8,0	44,3	353,9	№414
Чай с сахаром, лимоном	180/12/7	0,1	0	19,0	39,4	№393
Батон	30	3,1	0,2	25,3	94,7	-
Оладьи со сгущённым молоком	70/25	4,3	6,1	39,1	231,1	№449
<b>Итого:</b>		<b>16,1</b>	<b>14,3</b>	<b>127,7</b>	<b>719,1</b>	
<b>Итого за 1 день:</b>	-	<b>79,0</b>	<b>80,0</b>	<b>342,0</b>	<b>2190,0</b>	

Шеф-повар: *И.И.* Медсестра: *А.А.*

Расчет массы блюд основан на данных Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20.

Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 – 200	200 – 250
Напитки (чай, какао, сок, компот молоко, кефир и др.)	200	200
Закуски (салат, овощи в нарезке и т. п.)	60 – 100	60 – 150
Суп	200 – 250	250 – 300
Мясо, котлета	80 – 120	100 – 120
Гарнир	150 – 200	180 – 230
Фрукты (поштучно)	100 – 120	100 – 120

### 5.6. Информация о производстве

Схема движения потоков сырья, готовой кулинарных изделий и полуфабрикатов, отходов, производственного персонала, тары представлена на плане помещений предприятия (Приложение П-02-2025-Ф-04).

Подготовка персонала к работе осуществляется следующим образом: персонал заходит с улицы через отдельный вход и проходит в гардероб для персонала, где снимает верхнюю одежду, переодевает обувь, принимает душ, переодевается и проходит на производство.

Потоки движения сырья, готовой продукции производственного персонала, отходов при их пересечении разграничиваются по времени следующим образом:

1. Персонал проходит на производственные участки;
2. Приемка сырья осуществляется в зоне приемки и распределяется по зонам хранения.
2. В пищеблоке производится приемка сырья в 06.00ч.;
3. В конце смены производится удаление отходов с производственных участков и из моечной в уличный контейнер;
5. Производится уборка рабочих мест и помещений;
6. Персонал покидает рабочее место.

Номер блок-схемы	Наименование блок-схемы
БС1	Приемка, хранение и перемещение сырья на производство
БС2.1	Подготовка овощей, фруктов, цитрусовых
БС2.2	Подготовка мяса, мясных продуктов
БС2.3	Подготовка сельскохозяйственной птицы
БС2.4	Подготовка рыбы
БС2.5	Подготовка яиц
БС2.7	Подготовка сухих и сыпучих продуктов
БС2.8	Подготовка воды питьевой
БС2.9	Подготовка хлеба и хлебобулочных изделий

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

БС2.10	Подготовка молочной и молочно-жировой продукции
БС3	Салаты, холодные закуски
БС4	Блюда из мяса, мясных продуктов и птицы
БС5	Макаронные изделия
БС6	Блюда из рыбы, морепродуктов
БС7	Супы
БС8	Блины
БС9	Молочные каши
БС10	Выпечка
БС11	Напитки
БС12	Гарниры

При изменении движения потоков зам.директора по УМР проводит актуализацию схем. При отсутствии изменений схемы актуализируются не реже 1 раза в год.

## 5.7. Выявление, оценка и предупреждение опасностей при производстве пищевой продукции

### 5.7.1. Принцип 1. Анализ опасных факторов

Первым принципом ХАССП является проведение анализа опасных факторов (микробиологический, химический, физический).



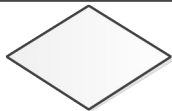
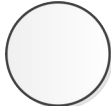
#### 5.7.1.1. Построение блок-схемы технологического процесса

По каждому технологическому процессу составлена блок-схема. Форма и образец блок-схемы представлены в Приложении [П-02-2025-Ф-05](#). Существуют блок-схемы на приемку и подготовку сырья к производству, на приготовление готовых продуктов (ГП). Перечень блок-схем представлен в таблице «Информация о блок-схемах».

Таблица «Информация о блок-схемах»

Условные обозначения блок-схем представлены в таблице «Условные обозначения блок-схем».

Таблица «Условные обозначения блок-схем»

Фигура	Обозначение
	Сырье, упаковка или полуфабрикат
	Этап процесса
	Решение
	Переход на другую блок-схему/ этап процесса

#### 5.7.1.2. Анализ опасных факторов

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

Анализ опасных факторов (микробиологических, химических, в т.ч.аллергены, физических) проводится:

- по сырью для каждого вида / группы используемого сырья;
- по процессу на каждом этапе, определенном в блок-схеме.

Для каждого опасного фактора группой ХАССП определены предупреждающие действия, которые устраняют риски или снижают их до приемлемого уровня (документ: Перечень опасных факторов, меры по устранению / снижению до приемлемого уровня [П-02-2025-Ф-06](#)).

Уровень риска каждого потенциально опасного фактора определяется как произведение вероятности реализации и последствий реализации опасного фактора с использованием диаграммы «Определение уровня риска при анализе опасного фактора». Документы: Анализ опасных факторов сырья [П-02-2025-Ф-07](#), Анализ опасных факторов процесса [П-02-2025-Ф-08](#).

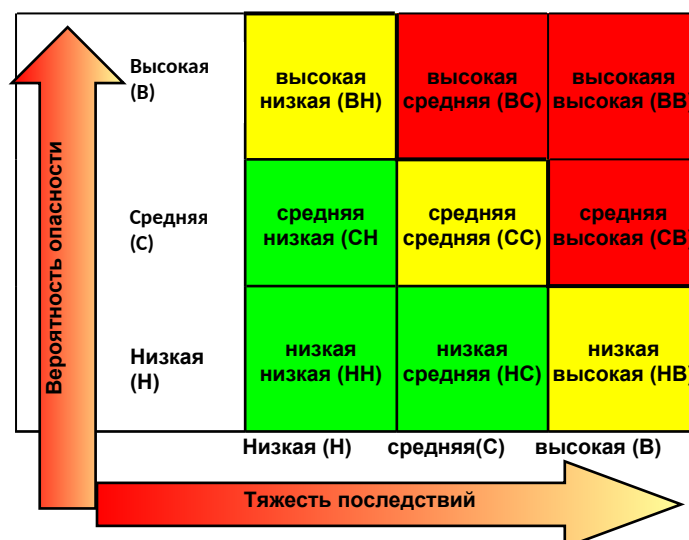
Проводится анализ блюд на аллергены. Управление аллергенами осуществляется согласно инструкции по управлению аллергенами [П-02-2025-И-01](#).

#### Условные обозначения:

Вероятность опасности		Серьезность отрицательных воздействий (тяжесть последствий)	
Обозначение	Описание	Обозначение	Описание
<b>Низкая (Н)</b>	Вероятность незначительная (маловероятно)	<b>Низкая (Н)</b>	Нет опасности для здоровья или слабые последствия
<b>Средняя (С)</b>	Вероятность возможна	<b>Средняя (С)</b>	Средней тяжести (незначительный ущерб здоровью человека)
<b>Высокая (В)</b>	Вероятность велика	<b>Высокая (В)</b>	Тяжелые последствия (серьезный ущерб здоровью человека)

#### Диаграмма «Определение уровня риска при анализе опасного фактора»

##### А) для анализа опасных факторов сырья



■ **незначительная опасность** (низкая-низкая, средняя-низкая, низкая-средняя) – на диаграмме выделена зеленым цветом, существующая комбинация мер контроля предотвращает, исключает или снижает опасности до приемлемого уровня.

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

■ **значительная опасность** (высокая-низкая, средняя-средняя, низкая-высокая) – на диаграмме выделена желтым цветом, существующая комбинация мер контроля подлежит дальнейшему распределению по двум категориям: управляются ли они ОППУ или ККТ.

■ **критическая опасность** (средняя-высокая, высокая-высокая, высокая-средняя) – на диаграмме выделена красным цветом, существующая комбинация мер контроля подлежит дальнейшему распределению по двум категориям: управляются ли они ОППУ или ККТ.

#### Б) для анализа опасных факторов процесса



■ **незначительная опасность** (низкая-низкая, средняя-низкая, низкая-средняя) – на диаграмме выделена зеленым цветом, существующая комбинация мер контроля предотвращает, исключает или снижает опасности до приемлемого уровня.

■ **критическая опасность** (средняя-высокая, высокая-высокая, высокая-средняя) – на диаграмме выделена красным цветом, существующая комбинация мер контроля подлежит дальнейшему распределению по двум категориям: управляются ли они ОППУ или ККТ.

#### 5.7.2. Принцип 2. Выявление критических контрольных точек (ККТ)

В случае критического и значительного уровня риска опасный фактор является учитываемым и подлежит анализу для определения ККТ или ОППУ.

Необходимым условием ККТ является наличие на рассматриваемом этапе параметрического контроля признаков риска (идентификации опасного фактора и (или) предупреждающих (управляющих) воздействий, устраняющих риск или снижающих его до допустимого уровня).

В случае отсутствия возможности установить параметрический контроль управление опасным фактором осуществляется операционной программой предварительных условий (ОППУ).

Алгоритм определения ККТ / ОППУ методом «Дерева принятия решений» (Приложение П-02-2025-Ф-10) путем ответов на вопросы даёт возможность определить ККТ / ОППУ. Если последовательность ответов приводит к ККТ или ОППУ, то их необходимо включить в План ХАССП.

Выполнение ПОПМ, не относящихся к контрольным точкам, оценивается группой ХАССП и периодически проверяется при проведении внутренних проверок.

Список ККТ и ОППУ представлен в таблице «Перечень ККТ и ОППУ».

Таблица «Перечень ККТ и ОППУ»

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

Номер блок-схемы	Номер этапа	Наименование этапа	Обозначение ККТ / ОППУ
БС2.5	2	Мойка	ККТ 1
	3	Дезинфекция	
БС2.11	1	Термообработка	ККТ 2
БС3	4	Термообработка	ККТ 2
БС4	4	Термообработка	ККТ 2
БС5	2	Термообработка	ККТ 2
БС6	4	Термообработка	ККТ 2
БС7	1	Термообработка	ККТ 2
БС8	2	Термообработка	ККТ 2
БС9	2	Термообработка	ККТ 2
БС10	7	Термообработка	ККТ 2
БС11	1	Термообработка	ККТ 2
БС12	1	Термообработка	ККТ 2
БС2.1	7	Хранение	ККТ 3
БС2.2	6	Хранение	ККТ 3
БС2.3	5	Хранение	ККТ 3
БС2.4	5	Хранение	ККТ 3
БС2.5	8	Хранение	ККТ 3
БС11	2	Охлаждение	ККТ 3
БС12	4	Охлаждение	ККТ 3

### 5.7.3. Принцип 3. Установление критических пределов ККТ

Для каждой выявленной критической контрольной точки должны быть заданы и подтверждены доказательствами критические пределы: каждый установленный критический предел должен быть обоснован.

### 5.7.4. Принцип 4. Организация системы мониторинга для каждой ККТ / ОППУ

Мониторинг – это осуществляемое по определенному плану измерение или наблюдение ККТ / ОППУ с точки зрения критических пределов / процедур управления опасным фактором.

Мониторинг – это деятельность по проверке контролируемых в ККТ показателей, например, температуры, микробиологических показателей, pH, и т.д. или выполнения процедур управления для ОППУ.

Записи результатов мониторинга осуществляются:

- в ККТ 1 – в Журнале обработки яйца по форме в соответствии с [П-01-2025-И-01](#) «Инструкция о порядке обработки яйца»;
- в ККТ 2 - в Журнале контроля параметров термообработки (Приложение П-02-2025-Ф-11);
- в ККТ 3 – в Журнале контроля сроков хранения / годности полуфабрикатов (Приложение П-02-2025-Ф-12).

### 5.7.5. Принцип 5. Организация коррекции и корректирующих действий для каждой ККТ / ОППУ

Для каждой ККТ / ОППУ в системе ХАССП должны быть разработаны конкретные действия по коррекции и корректирующие действия на случай возможных отклонений.

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

Эти действия должны обеспечить восстановление контроля над ККТ, оценку и дальнейшие действия с продукцией, попавшей под воздействие несоответствия, выявление причин возникшего несоответствия, передачу информации о возникшем несоответствии.

Выполнение данного требования может быть реализовано, например, в виде инструкций с четким предписанием действий, которые должны быть выполнены в той или иной ситуации и указанием ответственного лица за выполнение данных действий.

Записи предпринятых действий по коррекции, корректирующих действий осуществляются:

- в ККТ 1 – в Журнале обработки яйца по форме в соответствии с [П-01-2025-И-01](#) «Инструкция о порядке обработки яйца»;
- в ККТ 2 - в Журнале контроля параметров термообработки (Приложение П-02-2025-Ф-11);
- в ККТ 3 – в Журнале контроля сроков хранения / годности полуфабрикатов (Приложение П-02-2025-Ф-12).

#### **5.7.6. Принцип 6. Установление процедуры проверки (верификация)**

После разработки действий, связанных с мониторингом ККТ / ОППУ, следует разработать процедуры проверки (верификации). Частота таких проверок должна быть установлена группой ХАССП исходя из опыта, знаний и особенностей производства, но обязательно быть достаточной для подтверждения выполнения требований, установленных системой ХАССП.

Такие процедуры могут включать:

- анализ выполнения плана ХАССП, анализ записей, установленных планом ХАССП;
- анализ случаев отклонений и утилизации небезопасной продукции;
- подтверждение того, что ККТ находятся под контролем.

#### **5.7.7. Принцип 7. Создание системы документации и ведения учета**

Все процедуры ХАССП должны регистрироваться документально. При этом они должны быть согласованы с ответственными лицами и доведены до сведения ответственного персонала. Записи об этом должны сохраняться.

Документация ХАССП включает:

- спецификации на сырье [П-02-2025-Ф-01](#), готовую продукцию [П-02-2025-Ф-02](#);
- перечень опасных факторов, меры по устранению / снижению до приемлемого уровня ([П-02-2025-Ф-06](#));
- блок-схемы технологических процессов [П-02-2025-Ф-05](#);
- схему производственного цеха с указанием движения сырья, упаковки, готовой продукции, отходов;
- анализ опасных факторов сырья ([П-02-2025-Ф-07](#)),
- анализ опасных факторов процесса ([П-02-2025-Ф-08](#));
- план ХАССП ([П-02-2025-Ф-09](#));
- план и итоги проверок плана ХАССП;
- журнал контроля сроков годности Приложение П-02-2025-Ф-11;
- журнал контроля параметров термообработки Приложение П-02-2025-Ф-12.

### **6. Управление изменениями в системе ХАССП**

#### **6.1 Изменения, которые могут привести к актуализации документации ХАССП:**

- Использование нового вида сырья, упаковки – изменение спецификации, проведение анализа сырья и блок-схемы подготовки сырья;

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

- Производство нового наименования / вида продукции – изменение/разработка спецификации и/или блок-схемы и проведение анализа процесса и плана ХАССП;

- Модификация процесса (новое оборудование, новый этап производства) – изменение блок-схемы, проведение анализа процесса и плана ХАССП;

- Новая технология, новая производственная линия – новый план ХАССП.

6.2 В случае указанных изменений зам.директора по УВР инициирует проведение анализа для определения необходимости актуализации документов ХАССП по данной процедуре. Анализ проводится группой ХАССП с заполнением чек-листа анализа изменений на производстве по форме Приложения П-02-2025-Ф-13, указывается, в какую документацию ХАССП требуется внесение изменений или изменения документов ХАССП не требуются.

6.3 Описание внесенных изменений, номер новой редакции документов ХАССП и дата утверждения фиксируются группой ХАССП на титульном листе документов ХАССП.

## **7. Отчетные документы**

Отчетные документы (записи) указаны в п.5.8.7 и в плане ХАССП.

## **8. Управление записями**

Записи по данной процедуре хранятся 3 года.

За изъятие и уничтожение записей отвечает координатор группы ХАССП.



Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

ПРИЛОЖЕНИЕ [П-02-2025-Ф-01](#)

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор  
 НОУ СОШ «Развитие»  
 \_\_\_\_\_ И.Ю. Смирнова  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ НА СЫРЬЕ

№\_\_ от \_\_\_\_.2025

<b>Наименование продукции</b>	
<b>Происхождение продукта (растительного / животного происхождения)</b>	
<b>Группа сырья</b>	
<b>Нормативная документация</b>	
<b>Целевое назначение</b>	
<b>Аллергены и соответствующая продукция</b>	
<b>Органолептические показатели</b>	
Контролируемые показатели	Значение
<b>Физико-химические показатели</b>	
Контролируемые показатели	Значение
<b>Микробиологические показатели безопасности по ТР ТС 021/2011</b>	
Контролируемые показатели	Допустимые уровни
<b>Гигиенические показатели безопасности по ТР ТС 021/2011</b>	
Контролируемые показатели	Допустимые уровни
<b>Упаковка</b>	
<b>Маркировка по ТР/ТС 022/2011</b>	
<b>Условия транспортировки и хранения</b>	
<b>Срок годности</b>	
<b>Документы, подтверждающие качество и безопасность</b>	

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

**ПРИЛОЖЕНИЕ П-02-2025-Ф-02**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

НОУ СОШ «Развитие»

И.Ю. Смирнова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

**Спецификация на готовый продукт**

№\_\_ от \_\_.\_\_.2021

**Наименование продукции****Технический документ****Состав****Органолептические показатели по технической документации**

Контролируемые показатели

Значение

**Физико-химические показатели по технической документации**

Контролируемые показатели

Значение

**Микробиологические показатели безопасности по ТР/ТС 021/2011**

Контролируемые показатели

Допустимые уровни

**Гигиенические показатели безопасности по ТР ТС 021/2011**

Контролируемые показатели

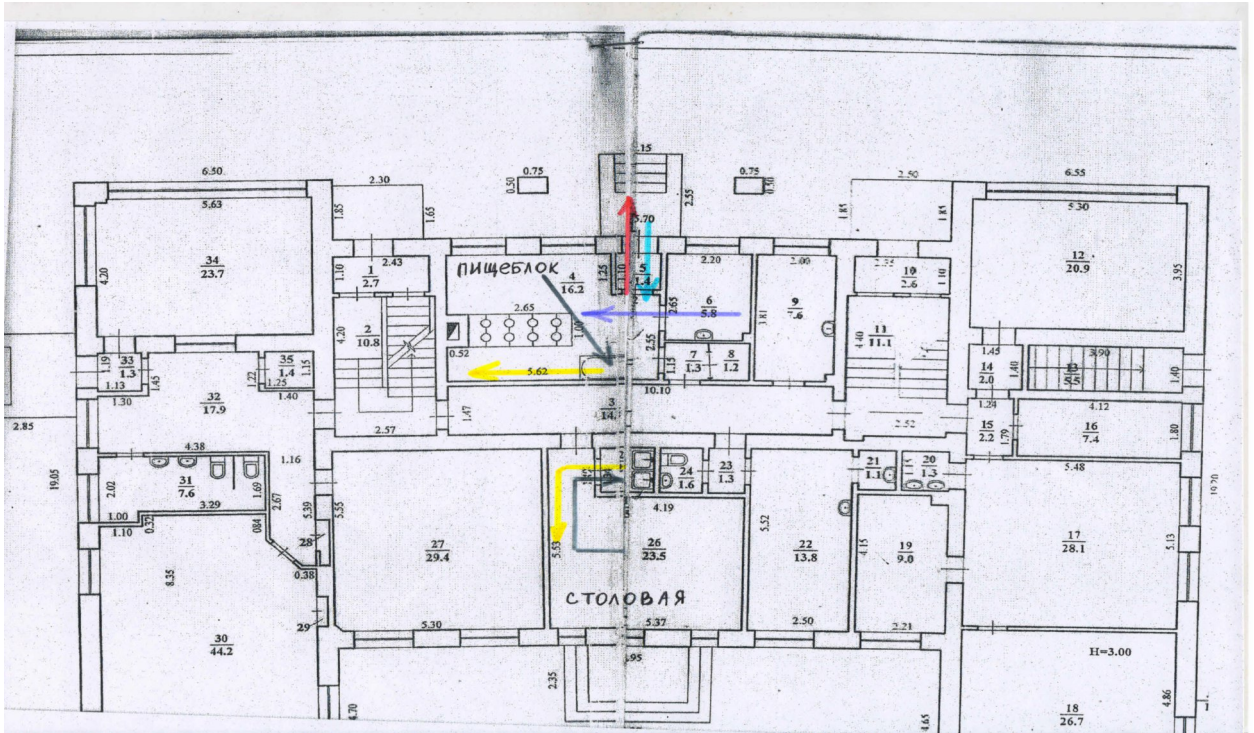
Допустимые уровни


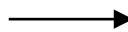




**Упаковка****Маркировка по ТР ТС 022/2011****Условия хранения и****транспортировки****Срок годности****Документы, подтверждающие****качество и безопасность****Предусмотренное применение****Непредусмотренное применение****Особые указания****Гарантия изготовителя**

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

### ПРИЛОЖЕНИЕ П-02-2025-Ф-04

**Схема потоков движения сырья, готовых кулинарных изделий, полуфабрикатов, упаковочных материалов, отходов, производственного персонала, тары**

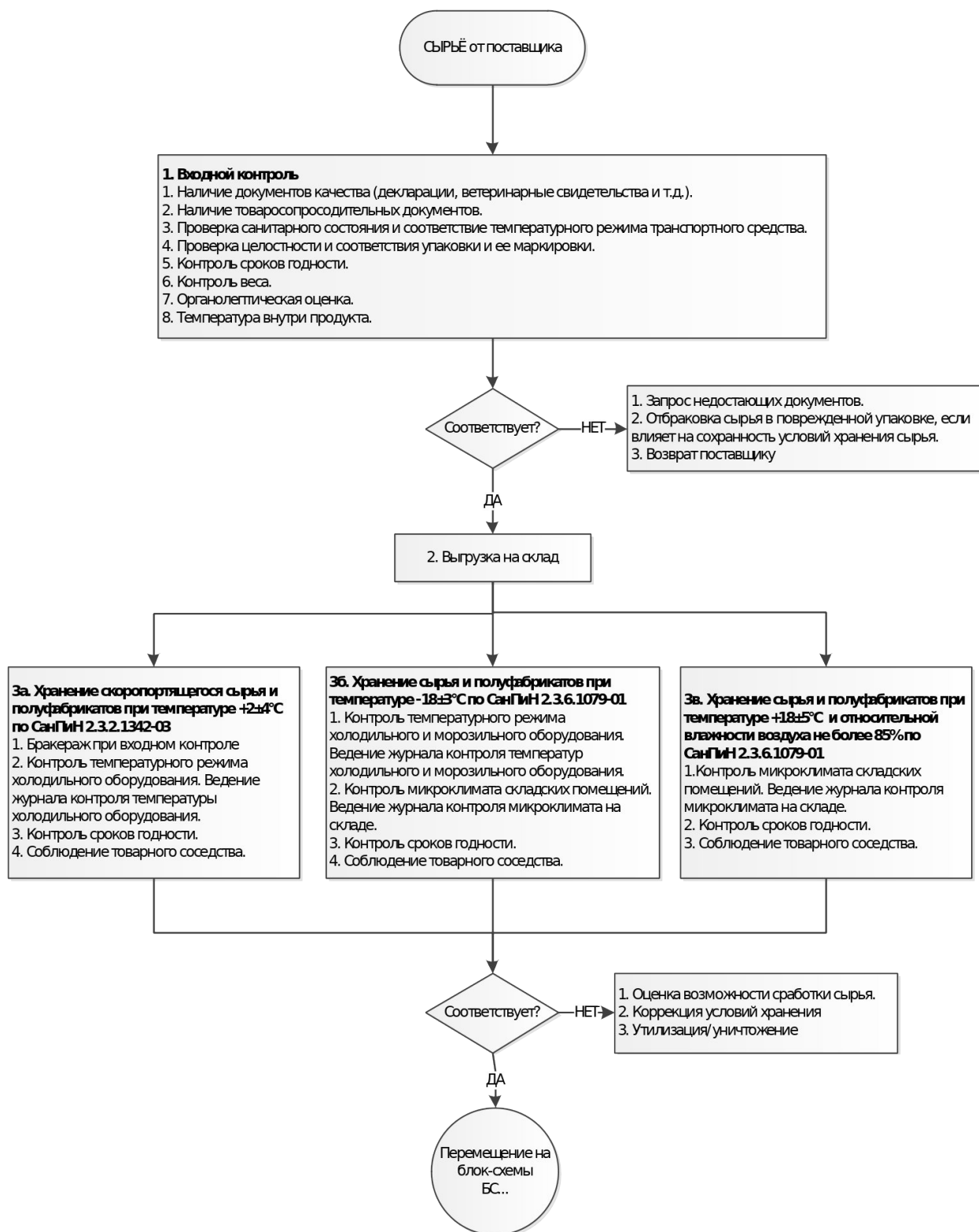


-  Движение готовой продукции
-  Движение отходов
-  Движение чистой посуды
-  Движение сырья
-  Движение производственного персонала
-  Движения грязной столовой посуды

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

## ПРИЛОЖЕНИЕ П-02-2025-Ф-05

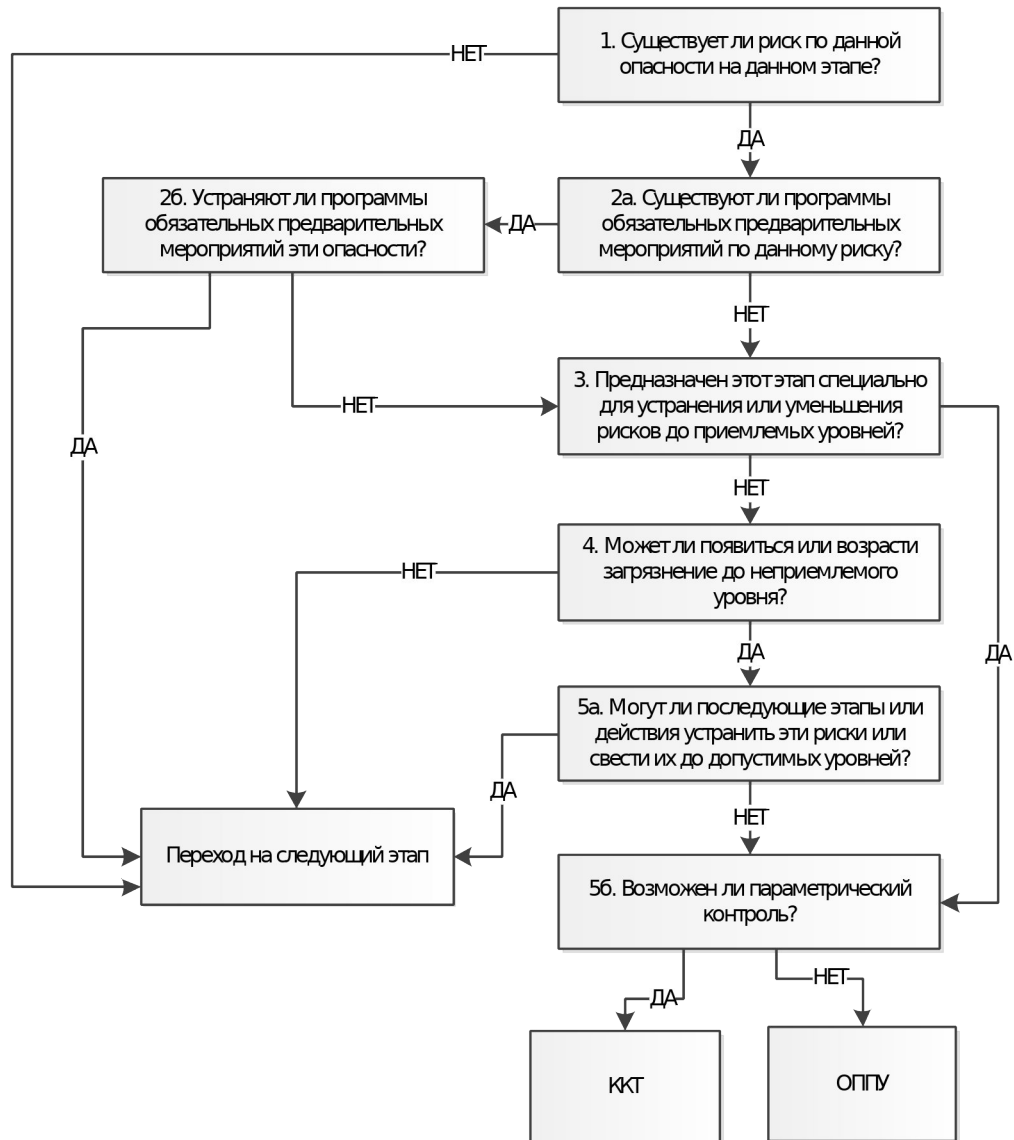
Блок-схема БС 1 Приемка, хранение и перемещение сырья на производство



Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

## ПРИЛОЖЕНИЕ П-02-2025-Ф-10

## Дерево принятия решений



Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

**ПРИЛОЖЕНИЕ П-02-2025-Ф-11****Журнал контроля параметров термообработки**

№ п/п	Дата, время производства	Наименование продукта / блюда	Результаты контроля параметров			ФИО ответственного	Подпись
			Температура, °С	Время приготовления, мин	Соответствие/несоответствие		

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

## ПРИЛОЖЕНИЕ П-02-2025-Ф-12

## Журнал контроля сроков годности полуфабрикатов/изделий

№ пп	Дата, время производ ства	Наименова ние продукта	Дата, время контроля	Результаты контроля сроков годности		ФИО ответствен ного	Подпись
				Отметка о соответств ии (соот. / не соот.)	Действия в случае несоответствия (№, дата акта о несоответствии / акта списания)		

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2025

### ПРИЛОЖЕНИЕ П-02-2025-Ф-13

#### Чек-лист анализа изменений на производстве

Дата проведения анализа \_\_\_\_\_

№ пп	Изменения на производстве	Отметка об изменении		Описание изменения	Требуется изменение документов ХАССП		Название документа ХАССП при потребности изменений
		Да	Нет		Да	Нет	
1	Новое сырье						
2	Новая продукция						
3	Новое технологическое оборудования						
4	Новый этап производства						
5	Новая технология						
6	Новая производственная линия						

Координатор группы ХАССП:

\_\_\_\_\_

(должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(ФИО)