

**СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА
И ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ**

Формы документированной процедуры (ДП 06)

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

ГБДОУ детский сад № 45 Приморского района Санкт-Петербурга

(Санкт-Петербург, проспект Королева, дом 27, корпус 3) (производство)

АО «ФИРМА ФЛЮРИДАН»

СМКиПБ
ПЛАН УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ

Ф.ДШ 06-07/2

ПЛАН УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ

ГБДОУ детский сад № 45 Приморского района Санкт-Петербурга

(Санкт-Петербург, проспект Королева, дом 27, корпус 3)

«УТВЕРЖДАЮ»

Генеральный директор

АО «ФИРМА ФЛЮРИДАН»

Костенюк О.Ю.

«25» января 2024 г.

Рабочий лист ККТ № 1

Технологический процесс: № 2 Приемка на склад производства
 Название операций: 2.3 Складирование, хранение

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

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

АО «ФИРМА ФЛЮРИДАН»

СМК ИПБ
ПЛАН УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ

Ф.Д.ПШ 06-07/2

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

Сноска № 1 **Корректирующие действия:**

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

Рабочий лист ККТ № 2

Технологический процесс: № 3 Приготовление холодных закусок и салатов

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

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

Наименование продукта	Объект контроля	Мероприятия по управлению	Способы мониторинга					Коррекция и корректирующие действия			Процедура оценки результатов мероприятия
			Процедура	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура	Ответственный	Документ, где фиксируется		
Не заправленные салаты	Температура хранения	Соблюдение условий хранения	Процедура контроля температуры по режиму холодильного оборудования	1 раза в день	Шеф-повар	«Журнал учета температуры по режиму холодильного оборудования»	Запрет на реализацию (уничтожены е)	Шеф-повар	- Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции» - акт уничтожения	Во время внутренних аудитов	
			Проверка СИ	При внутреннем аудите	Аудитор	Акт внутреннего аудита	- Запрет на реализацию (уничтожены е) - замена СИ	ПТБ	Протокол несоответствия	Во время внутренних аудитов	
Не заправленные салаты	Время хранения	Соблюдение срока хранения	Контроль срока хранения	Постоянно	Шеф-повар	- Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции» - маркировочный ярлык	Запрет на реализацию (уничтожены е)	Шеф-повар	- Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции» - акт уничтожения	Во время внутренних аудитов Анализ результатов лабораторных исследований	

АО «ФИРМА ФЛЮРИДАН»

СМК ИПБ
ПЛАН УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ

Ф.ДП 06-07/2

Периодический лабораторный контроль	Согласно СПК	ГБ	Журнал регистрации результатов лабораторных исследований	Повторный лабораторный контроль	Член ГБ	Журнал регистрации результатов лабораторных исследований

Рабочий лист ККТ № 3

Технологический процесс: № 4 Приготовление горячих блюд

Название операций: 4.2 Тепловая обработка

Опасные факторы:

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

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

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

«УТВЕРЖДАЮ»

Руководитель группы безопасности

АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»

Лепинь Н.В.

«22» января 2024 г.

1. ВЫБОР ККТ

Таблица 1 ГБУОУ детский сад № 45 Приморского района Санкт-Петербурга (Санкт-Петербург, проспект Королева, дом 27, корпус 3)

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

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

2.3	Складирование и хранение	Вредители и отходы их жизнедеятельности	да	да	Личная гигиена Конструкция складов, Мероприятия по дератизации и дезинсекции, контроль активности вредителей	да	нет	нет	-	ППУ		
		Яды, применяемые для дератизации и дезинсекции	да	да	Договор по дератизации, Уборка складов	да	нет	нет	-	ППУ		
		Аллергены	да	да	Контроль товарного соседства	да	нет	нет	-	ППУ		
		Нарушение условий хранения	да	да	Соблюдение условий хранения	да	нет	да	да	ККТ 1		
		Нарушение сроков годности	да	да	Соблюдение сроков годности	да	нет	да	да	ККТ 2		
Блок-схема № 3 Приготовление холодных закусок и салатов												
3.1	Мойка, очистка, обработка (овощи, фрукты, зелень)	КМАФАНМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи	да	да	Контроль соблюдения инструкции по обработке овощей Соблюдение маркировочного режима Обучение персонала Визуальный контроль	да	нет	нет	-	ППУ		
		Гнилые плоды и ягоды	да	да	Обучение персонала Визуальный контроль	да	нет	да	нет	ОППУ		
		Гепатит А Mycobacterium (микобактерии)	да	да	ЛМК Личная гигиена	да	нет	нет	-	ППУ		
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Аудиты Личная гигиена	да	нет	нет	-	ППУ		
3.2	Нарезка, смешивание ингредиентов, формирование	КМАФАНМ БГКП, E.coli	да	да	Входной контроль Мойка и	да	нет	нет	-	ППУ		

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

		Гепатит А Mycobacterium(микобактерии)	да	да	яид ЛМК Личная гигиена	да	нет	нет	-	ПШУ	
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	нет	-	ПШУ	
4.2	Тепловая обработка	КМАФАнМ, БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Enterococcus Дрожжи, Плесени	да	да	Соблюдение технологии приготовления	да	нет	да	да	ККТ 5	
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	нет	-	ПШУ	
4.3	Раздача (реализация готовых блюд)	КМАФАнМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Человеческий фактор	да	да	Контроль мытья посуды Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	нет	-	ПШУ	
		Нарушение сроков годности	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты Соблюдение сроков годности	да	нет	нет	-	ПШУ	

ОБЪЕДИНЕНИЕ ККТ

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

Таблица 2

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

АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»	СМК _и ПБ БЛОК-СХЕМЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ	Ф. ДП 06-05/2
------------------------	---	---------------

«Утверждаю»
Руководитель группы безопасности
Лепинь Н.В.
«22» января 2024

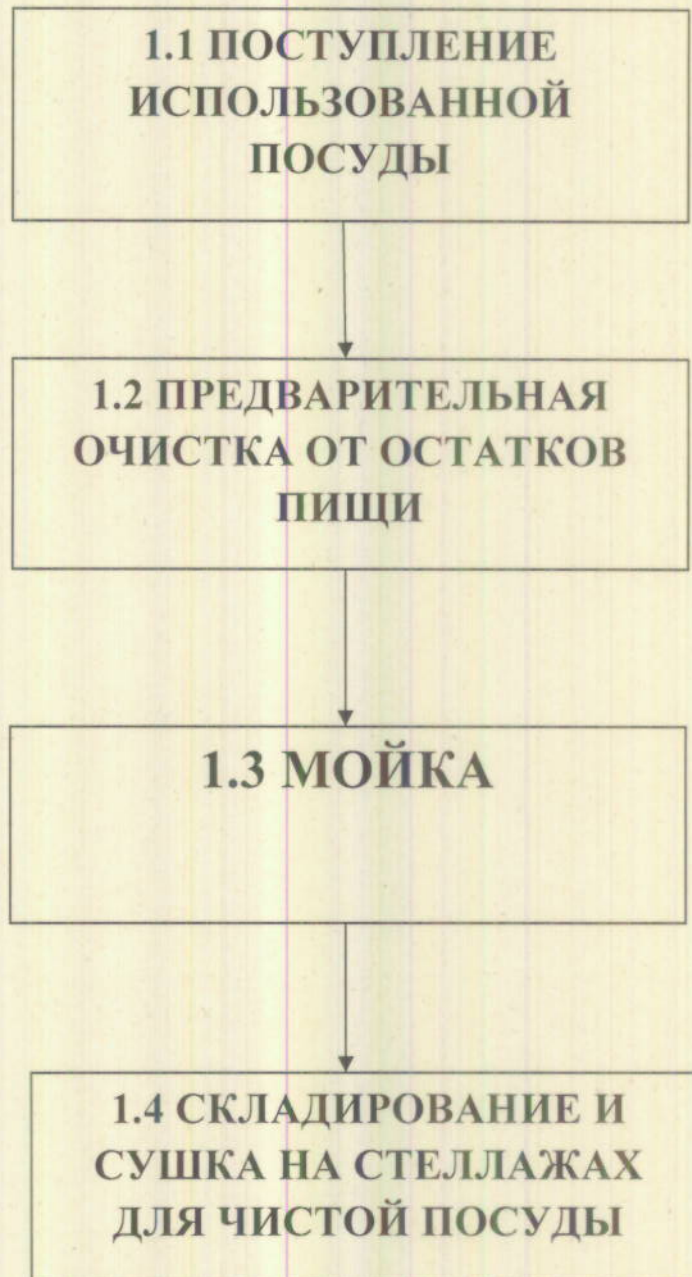
Блок-схемы технологических Процессов

ГБДОУ детский сад № 45 Приморского
района Санкт-Петербурга

(Санкт-Петербург, проспект Королева, дом 27, корпус 3)

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

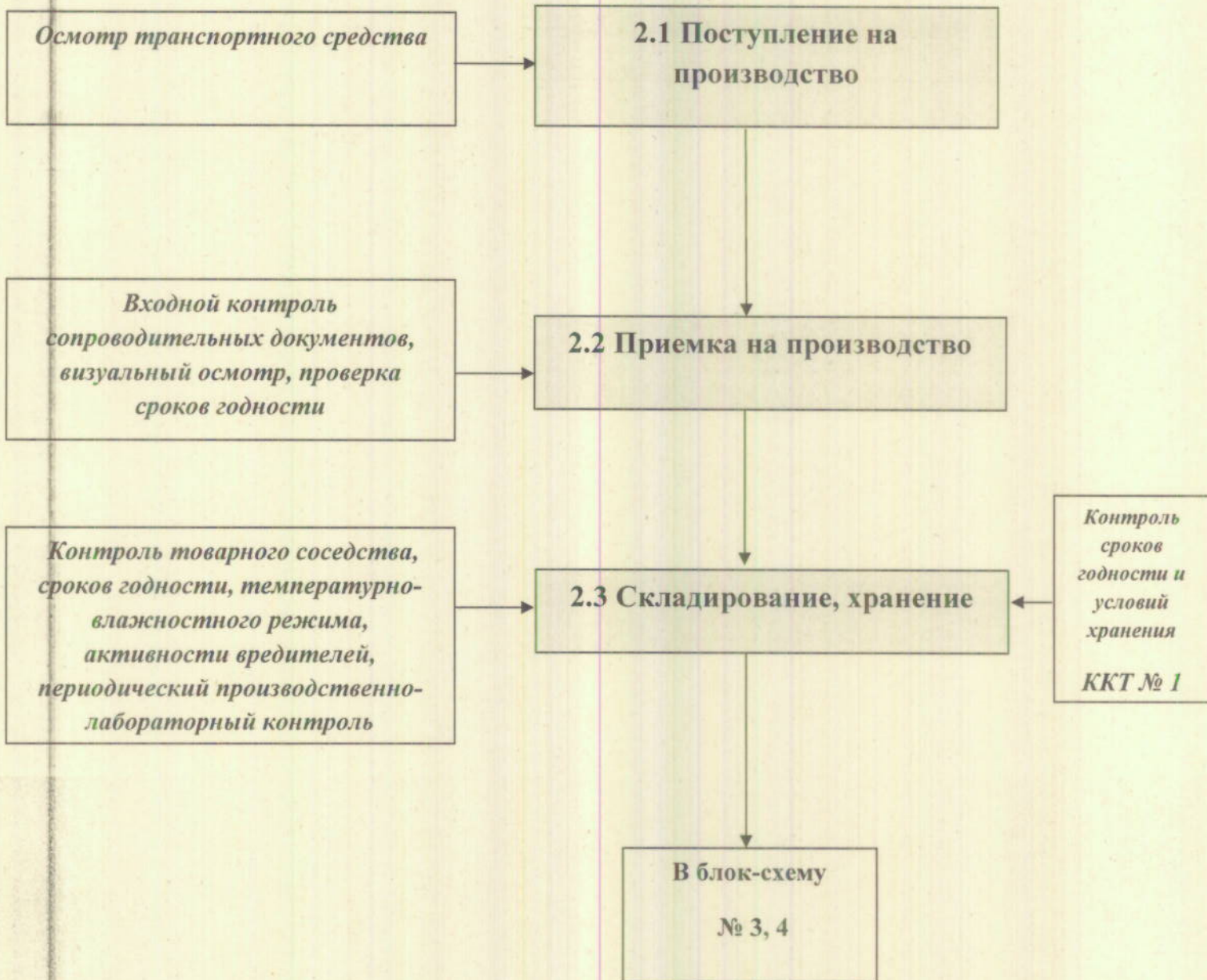
Блок-схема № 1 Мойка посуды



АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»	СМК _{нПБ} БЛОК-СХЕМЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ	Ф. ДП 06-05/2
------------------------	--	---------------

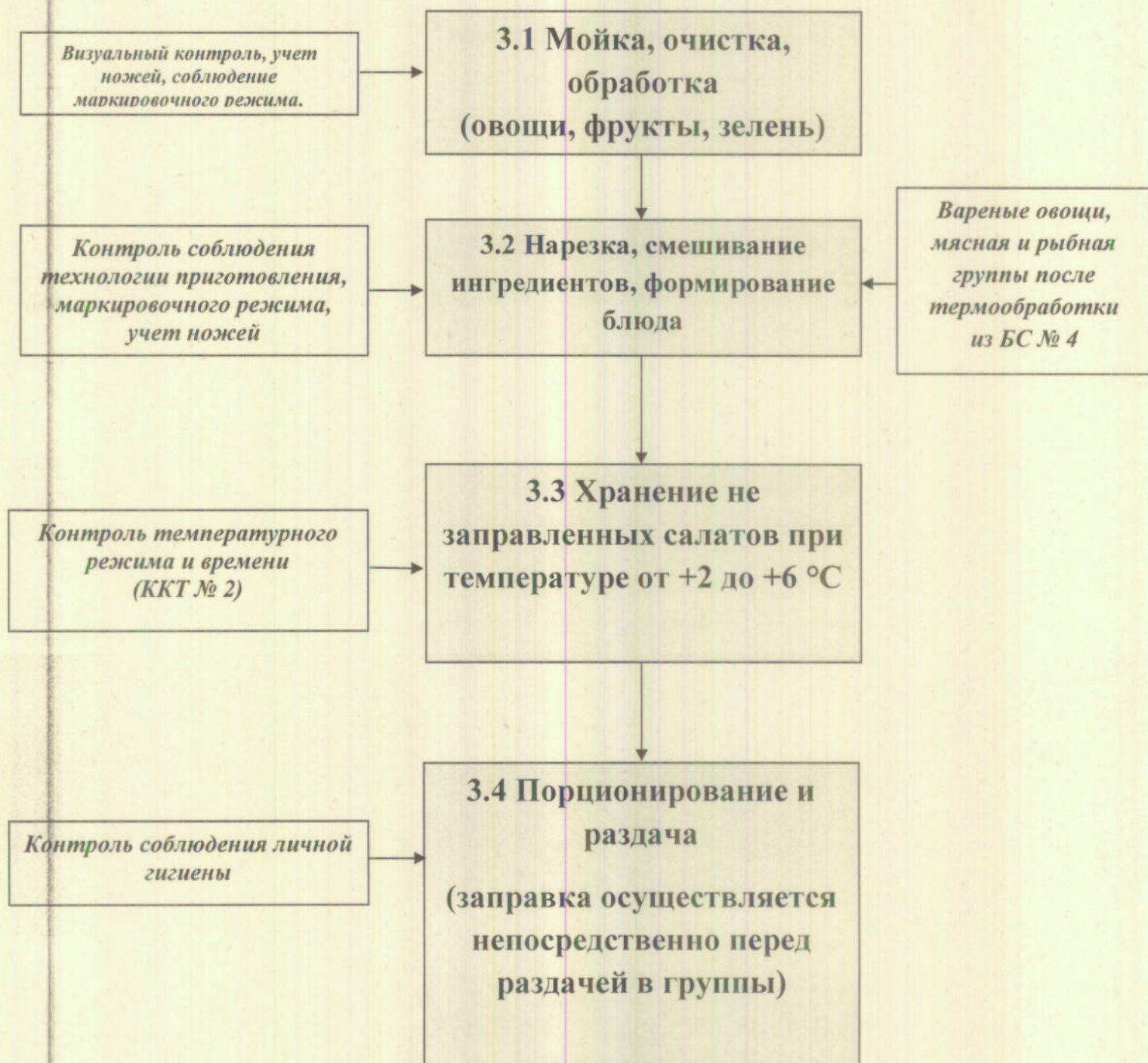
Блок-схема № 2

Приемка сырья на производство



Блок-схема № 3

Приготовление холодных закусок и салатов



Блок-схема № 4

Производство горячих блюд

