

Рабочий лист ХАССП

ККТ № 1

Отчет

Этап процесса (технологическая операция): Хранение сырья и пищевых продуктов.

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Рост микроорганизмов, в том числе патогенных, наличие возбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1	Контроль и регистрация температуры холодильных и морозильных камер.	✓
2	Контроль температуры и влажности в складских помещениях.	✓
3	Соблюдение сроков хранения и годности сырья и пищевых продуктов на складах	✓

Контроль осуществляется с помощью визуального осмотра этикеток, маркировочных ярлыков с учетом даты изготовления. Температура контролируется с помощью термометра. Влажность контролируется с помощью психрометра, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по срокам хранения.

Критические пределы: **Сроки годности:** В соответствии с инструкциями по срокам хранения

Продукты	По факту	Соответствие
Молоко	до 31.12.2025	+
Кофе	до 31.12.2025	+
Огурцы консервированные	до 13.01.2025	+
Молоко сгущенное	до 23.03.2026	+
Рис	до 31.05.2025	+

Температура:

	Соответствие норме
Температура холодильников $+2^{\circ}\text{C} - +6^{\circ}\text{C}$.	+
Температура морозильных камер $-18^{\circ}\text{C} - -20^{\circ}\text{C}$	+
Температура холодильной камеры для овощей $+3^{\circ}\text{C} - +12^{\circ}\text{C}$	+
Температура склада, цехов для сыпучего сырья $+18^{\circ}\text{C} - +25^{\circ}\text{C}$	+
Влажность склада для сыпучего сырья не более 75% не более 85%	81%

Записи по мониторингу:

Объект контроль	Наличие (+/-)
1) Журнал контроля микроклимата склада (влажности)	+
2) Журнал контроля холодильного оборудования	+
3) Бракеражный журнал скоропортящихся продуктов.	
4) Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия	-

Ответственный: Кладовщик

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При несоблюдении сроков хранения (годности): идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.
2. При неисправном холодильном или морозильном оборудовании: переложить продукты в исправный соответствующий холодильник сообщить зав. хозяйством. Зав. хозяйством вызывает специалиста сервисной организации.
3. При нарушении влажностного режима: продукты вынести в другое подходящее по режиму помещение, выяснить причину нарушения режима, сообщить зав. хозяйством, зав. хозяйством вызывает специалиста сервисной организации по необходимости.

Вывод:

При проверке хранения сырья и пищевых продуктов нарушений не выявлено. Сроки годности соответствуют маркировке, температурный режим соблюдается.
Холодильное и морозильное оборудование в исправном, рабочем состоянии.

Руководитель рабочей группы Низовцева Д.А. Низовцева
Члены бракеражной комиссии: Хомяченко Е.А. Хомяченко
Коптелова Л.В. Коптелова

«27» ноября 2024г.

Рабочий лист ХАССП

ККТ № 2 / 1

Отчет

Этап процесса (технологическая операция): **Подготовка овощей, зелени**

Тип опасности: М/Х/Ф

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья, плесени, гниль. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр сырья на наличие плесени, гнили, соланина.
2. Мойка продуктов, проведение других операций в соответствии с видом продукта.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье, инструкция по обработке овощей

Критические пределы:

Не допускается наличие плесени, гнили, следов вредителей, посторонних включений.

не обнаружено; следов гнили, плесени, соланина - нет.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

Наличие отметки в журнале «Журнал входного контроля сырья» отмечается поступление

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить кладовщику.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Повар принимает подготовленное овощное сырье по органолептическим свойствам, в случае несоответствия сырье отправляется на доп. обработку, либо утилизируется.

2. Кладовщик осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.

3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам. замечаний на момент проверки нет.

Руководитель рабочей группы Низов Д.А. Низовцева

Члены бракеражной комиссии: Хомяченко Е.А. Хомяченко

Коптелова Л.В. Коптелова

« 27 » ноября 2024 г.

Рабочий лист ХАССП

ККТ № 2 / 2

Отчет

Этап процесса (технологическая операция): Подготовка сырья и пищевых продуктов

Тип опасности: М/Х/Ф

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей, сколов от стеклянной тары.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр по органолептике, просеивание, промывка, чистка, переборка, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Контроль целостности стеклянной тары.
3. При использовании консервов в жестяной таре – осмотр на наличие дефектов, вздутий.
4. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье.

Критические пределы:

Не допускаются посторонние включения, плесень, гниль, сколы и трещины на стеклянной таре, вздутые и деформированные консервы.

тара промаркирована, не имеет сколов и трещин.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

Наличие отметки в журнале «Журнал входного контроля сырья» _____

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить кладовщику

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки:

Замечаний нет.

Руководитель рабочей группы Низов Д.А. Низовцева

Члены бракеражной комиссии: Хомяченко Е.А. Хомяченко

Коптелова Л.В. Коптелова

« 27 » ноября 2024г.

Рабочий лист ХАССП

ККТ № 2\3

Отчет

Этап процесса (технологическая операция): Подготовка мяса, птицы, рыбы

Тип опасности: М/Ф

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья, наличие личинок паразитов и посторонних физических включений и загрязнений (в том числе из внешней среды)

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Соблюдение условий дефростации, визуальный осмотр сырья по органолептическим показателям, на наличие личинок паразитов, отходов вредителей
 2. Промывка, чистка, переборка продуктов от загрязнений
 3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкция «Санитарные требования к первичной обработке мяса, мясных продуктов, птицы, рыбы», инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье.

Критические пределы:

Дефростация – в соответствии с инструкцией +

Срок хранения не заправленного мясного фарша в холодильной камере, в соответствии с инструкцией, ТТК. не обнаружено; в меню фарши не используется со 27.11.2024г.

Заправленный фарш - (добавлены лук, хлеб и т.п.) хранению не подлежит. _____

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

Отметка в журнале «Журнал входного контроля сырья»

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок сообщить кладовщику. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки:

Мясо говядины, курицы поступили на пищеблок в соответствии с инструкцией. Оборудование и инвентарь для обработки мяса чистые.

Руководитель рабочей группы _____ Д.А. Низовцева

Члены бракеражной комиссии: _____ Е.А. Хомяченко

_____ Л.В. Коптелова

« 27 » ноября 2024 г.

Рабочий лист ХАССП

ККТ № 2\4

Отчет

Этап процесса (технологическая операция): Обработка яйца

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр целостности скорлупы, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Использование промаркированного оборудования, инвентаря.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

Инструкция «Обработка яйца».

Критические пределы:

Не допускаются разбитые яйца, яйца с поврежденной скорлупой.
Мойка и обработка в соответствии с инструкцией.

Периодичность мониторинга: каждое яйцо.

Записи по мониторингу:

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить кладовщику. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки:

Мойка и обработка в соответствии с инструкцией да

Наличие инструкции по обработке яиц имеется

Проверка яиц на складе находится в отдельном холодильнике, температура соответствует норме.

Руководитель рабочей группы Низовцева Д.А. Низовцева

Члены бракеражной комиссии: Хомяченко Е.А. Хомяченко
Коптелова Л.В. Коптелова

« 27 » ноября 2024 г.

Рабочий лист ХАССП

ККТ № 3

Отчет

Этап процесса (технологическая операция): Приготовление первых блюд, вторых блюд (гарниров), напитков, салатов, выпечки (блюда прошедшие термическую обработку)

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Патогенные микроорганизмы в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Температура и время приготовления продуктов (контроль температуры блюда)
2. Наличие ТТК
3. Чистота оборудования, маркировка инвентаря, предупреждение перекрестного загрязнения.
4. Контролируется температура блюда с помощью термощупа, соблюдения установления соответствующего температурного режима и времени приготовления, наличием маркировки на инвентаре, использование оборудования в соответствии с инструкциями.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.

Критические пределы:

В соответствии с ТТК на каждое блюдо.

Периодичность мониторинга: Постоянно, во время приготовления.

Записи по мониторингу:

	Соответствие
Бракеражный журнал.	<i>в наличии, ведется регулярно</i>
Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствий.	—
Журнал заявок (Электрик, сантехник, плотник)	—

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. Отсутствие ТТК – запросить у директора.
2. В случае поломки оборудования – сообщить зав. хозяйством Зав. хозяйством вызывает специалиста сервисной организации. Доготовка блюд после исправления неисправности или на другом оборудовании.

Процедуры проверки, ответственные:

	Соответствие
1. Температура и время приготовления продуктов (контроль температуры блюда)	<i>+</i>
2. Наличие ТТК	<i>+</i>
3. Чистота оборудования, маркировка инвентаря, предупреждение перекрестного загрязнения.	<i>+</i>
4. Контролируется температура блюда с помощью	<i>+</i>

Рабочий лист ХАССП

ККТ № 4

Отчет

Этап процесса (технологическая операция): Приготовление холодных блюд

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Наличие патогенных микроорганизмов в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Сроки и температура хранения полуфабрикатов и готовых блюд в соотв. с ТТК
2. Обработка овощей и зелени для холодных закусок в соответствии с инструкцией, ТТК
3. Концентрация растворов, время ополаскивания, сроки хранения заготовок, в соотв. с инструкцией

СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.

Критические пределы: в соответствии инструкции по обработке овощей, концентрация раствора, время ополаскивание, ТТК

Срок и температура хранения: в соответствии с инструкцией, ТТК

Периодичность мониторинга: Каждое блюдо.

Записи по мониторингу:

Бракеражный журнал. *ведется*

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствий.

Ответственный: Повар.

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При несоблюдении режимов обработки повторить обработку продуктов.
2. Своевременное изъятие и утилизация продукции хранящегося при несоблюдении температурного режима.

Процедуры проверки:

Приготовление холодных блюд осуществляется согласно технологической карте. В меню на 27.11.2024г - холодная закуска - помидор консервированный: срок годности соответствует, уксусная кислота отсутствует, органолептические показатели в норме, без повреждений.

Руководитель рабочей группы *Низовцева* Д.А. Низовцева

Члены бракеражной комиссии: *Хомяченко* Е.А. Хомяченко

Коптелова Л.В. Коптелова

« *27* » *ноября* 2024г.