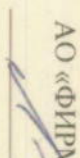


**СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА  
И ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ**

**Формы документированной процедуры (ДП 06)**

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

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 34  
Василеостровского района Санкт-Петербурга (производство)**

«УТВЕРЖДАЮ»  
Руководитель группы безопасности  
АО «ФИРМА ФЛЮРИДАН»  
 Лепинь Н.В.

«31» октября 2022 г.

Таблица 1 БЫДУ детский сад № 34 Василеостровского района

1. ВЫБОР ККТ

№ операц ии	Наименование операции	Учитываемые риски	Блок-схема № 1 Мойка посуды						ККТ/ ПТВ/ ОПТВ	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, E.coli, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Starphylосoccus aureus	да	да	Соответствие инструкции	да	нет	нет				ПТВ
1.4	Складирование и сушка на стеллажах для чистой посуды	КМАФАНМ, БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Starphylосoccus aureus Вредители и отходы их жизнедеятельности	да	да	Мойка и дезинфекция стеллажей, личная гигиена, производственный контроль Мероприятия по дератизации и дезинсекции, конструкция стеллажей	да	нет	нет				ПТВ

		Блок-схема № 2 Приемка сырья на производство									
2.1	Поступление на производство	Человеческий фактор	да	да	Личная гигиена, обучение персонала	да	нет	нет	-	ППУ	
		Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Визуальный контроль целостности посуды	да	нет	нет	-	ППУ	
2.2	Приемка на производство	Плесени	да	да	Санобработка транспорта Осмотр транспортного средства	да	нет	нет	-	ППУ	
		Вредители и отходы их жизнедеятельности	да	да	Санобработка транспорта, конструкция 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	
		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, Контроль маркирования проверка сроков годности	да	нет	нет	-	ППУ		
	Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	нет	-	ППУ		

2.3	Складирование и хранение	Вредители и отходы их жизнедеятельности	да	да	Конструкция складов, Мероприятия по дератизации и дезинсекции, контроль активности вредителей	да	нет	нет	-	ППТУ
			да	да	Договор по дератизации, Уборка складов	да	нет	нет	-	ППТУ
			да	да	Контроль товарного соседства	да	нет	нет	-	ППТУ
			да	да	Соблюдение условий хранения	да	нет	да	да	ККТ 1
			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, Е.солі Патогенные, в т.ч. Salmonella Пресени, Дрожжи	да	да	Контроль соблюдения инструкции по обработке овощей	да	нет	нет	-	ППТУ
			да	да	Соблюдение маркировочного режима	да	нет	да	нет	ОППТУ
			да	да	Обучение персонала Визуальный контроль	да	нет	да	нет	ОППТУ
			да	да	Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	нет	-	ППТУ
			да	да	Обучение персонала Аудиты Личная гигиена	да	нет	нет	-	ППТУ
3.2	Нарезка, смешивание ингредиентов, формирование блюда	КМАФАНМ БГКП, Е.солі	да	да	Входной контроль Мойка и дезинфекция	да	нет	нет	-	ППТУ
			да	да	Гепатит А Mycobacterium (микобактерии) Человеческий фактор	да	нет	нет	-	ППТУ

		Патогенные, в т.ч. Salmonella, Staphylococcus aureus Enterococcus Бактерии рода Proteus Плесени, Дрожжи			оборудования и инвентаря Соблюдение маркировочного режима Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	нет	-		ППУ
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	нет	-		ППУ
3.3	Хранение не заправленных 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 реализации	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	-		ППУ
		Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	нет	-		ППУ
<b>Блок-схема № 4 Приготовление горячих блюд</b>											
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 технологии приготовления Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря Соблюдение маркировочного режима Личная гигиена Контроль соблюдения инструкции по обработке овощей и яиц	нет	да	-	-		ППУ

	Гепатит А Mycobacterium(микобактерии)	да	да	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, ЕКП, Е. 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 ЕКП, Е. 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	да	нет	нет	-	ПШУ		
	Нарушение сроков годности	да	да	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 салатов	3,4	2	Физические
4	Тепловая обработка	5	3	Микробиологические

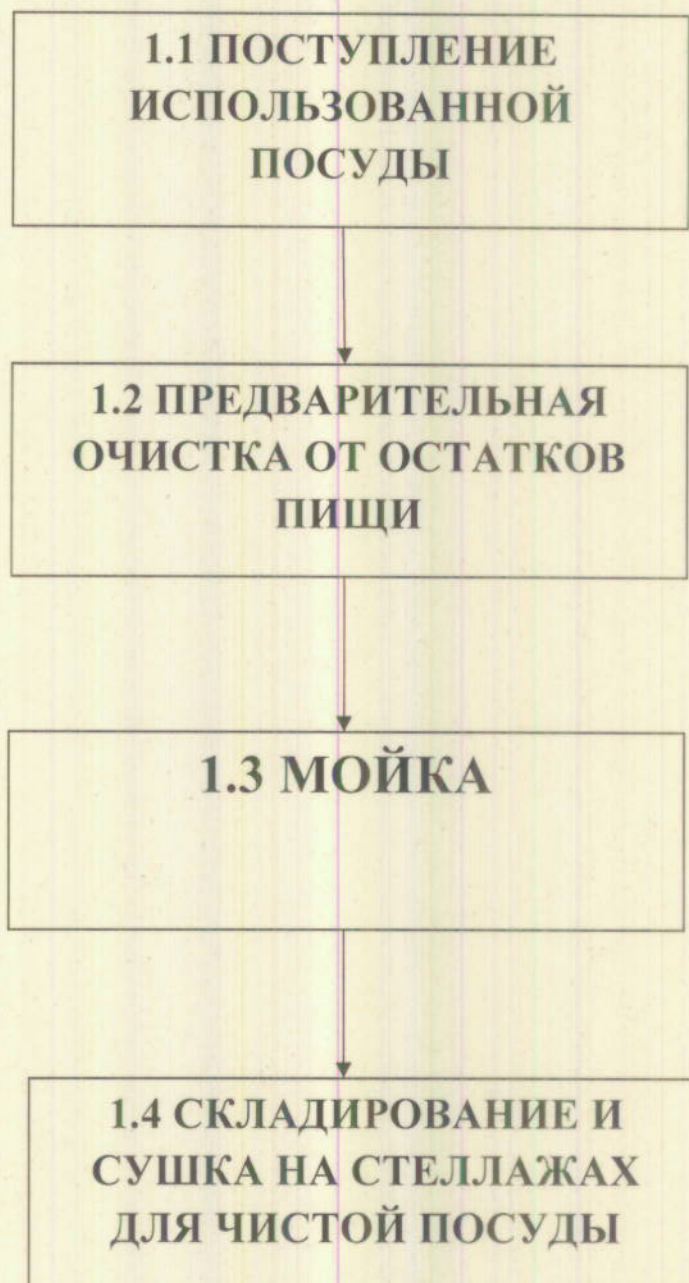
АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»	СМКиПБ БЛОК-СХЕМЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ	Ф. ДП 06-05/2
------------------------	--	---------------

«Утверждаю»  
Руководитель группы безопасности  
  
Лепинь Н.В.  
«31» октября 2022

**Блок-схемы технологических  
процессов  
ГБДОУ детский сад № 34  
Василеостровского района**

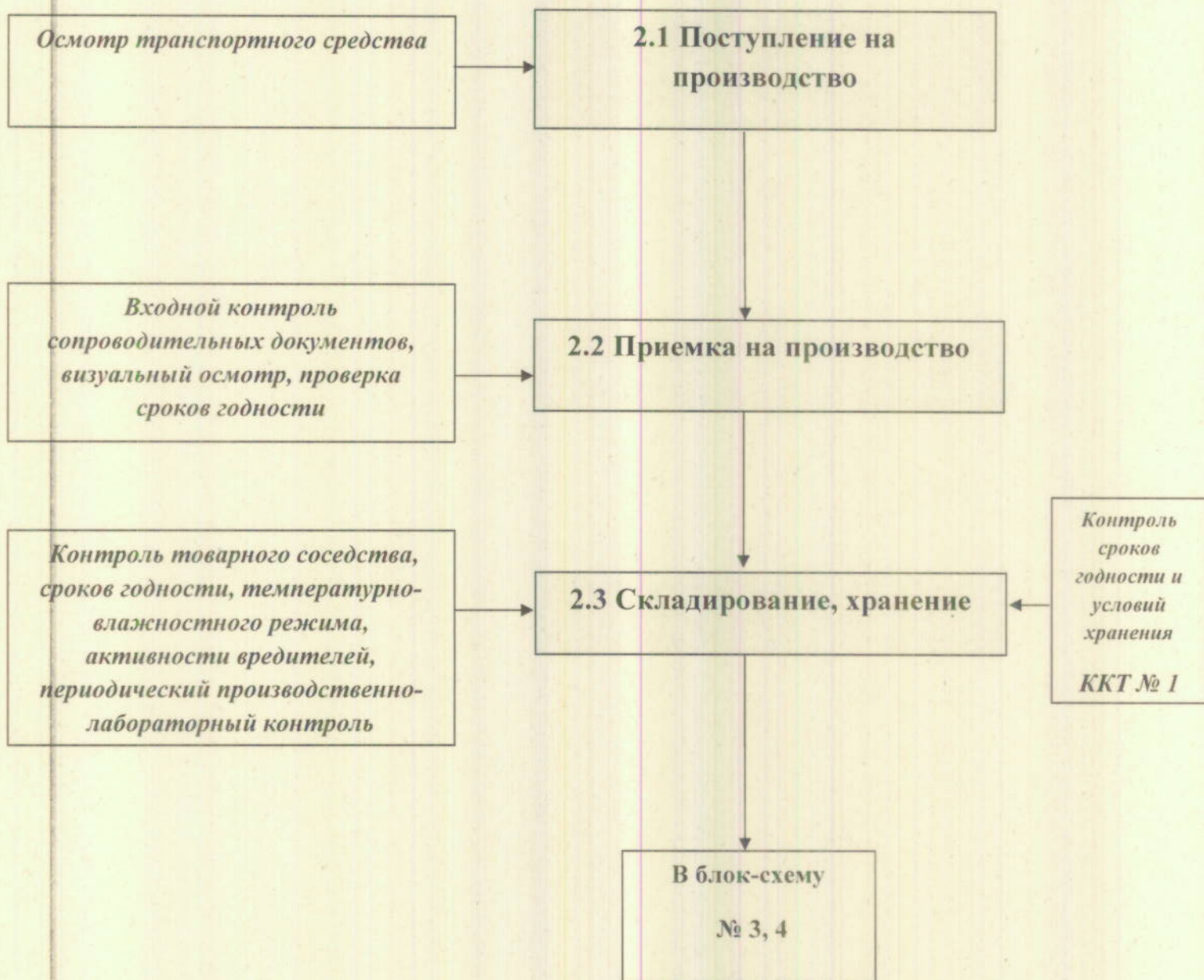


## Блок-схема № 1 Мойка посуды



## Блок-схема № 2

### Приемка сырья на производство



## Блок-схема № 3

### Приготовление холодных закусок и салатов

*Визуальный контроль, учет  
ножей, соблюдение  
маркировочного режима.*

**3.1 Мойка, очистка,  
обработка  
(овощи, фрукты, зелень)**

*Контроль соблюдения  
технологии приготовления,  
маркировочного режима,  
учет ножей*

**3.2 Нарезка, смешивание  
ингредиентов, формирование  
блюда**

*Вареные овощи,  
мясная и рыбная  
группы после  
термообработки  
из БС № 4*

*Контроль температурного  
режима и времени  
(ККТ № 2)*

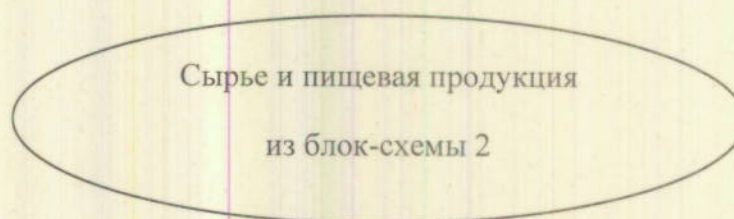
**3.3 Хранение не  
заправленных салатов при  
температуре от +2 до +6 °С**

*Контроль соблюдения личной  
гигиены*

**3.4 Порционирование и  
раздача  
(заправка осуществляется  
непосредственно перед  
раздачей в группы)**

## Блок-схема № 4

### Производство горячих блюд



*Контроль соблюдения  
технологии приготовления,  
маркировочного режима,  
инструкции по обработке  
овощей и яиц*

**4.1 Приготовление полуфабрикатов из  
мяса, птицы, рыбы, круп, макаронных  
изделий, овощей: мойка, очистка,  
нарезка, измельчение, формирование  
изделий**

*Контроль соблюдения технологии  
приготовления - контроль времени  
тепловой обработки и  
температурных режимов*

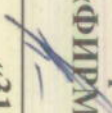
*(ККТ № 3)*

**4.2 Тепловая обработка  
(по ТТК)**

*Контроль соблюдения  
личной гигиены, контроль  
времени реализации  
готовых блюд*

**4.3 Раздача в группы**

АО «ФИРМА ФЛЮРИДАН»	СМКиПБ ПЛАН УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ	Ф.ДП 06-07/2
---------------------	---	--------------

«УТВЕРЖДАЮ»  
Генеральный директор  
АО «ФИРМА ФЛЮРИДАН»  
 Костенюк О.Ю.  
«31» октября 2022 г.

# План управления безопасностью

Производство  
ГБДОВ летский сад № 34 Василеостровского района

## 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				Корректирующие действия			Процедура оценки результативности мероприятий		
		Процедура	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура	Ответственный	Документ, где фиксируется			
Наименование продукта	Контролируемые параметры	Режимы хранения	Соблюдение условий хранения	Процедура контроля 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
Продукты питания и пищевое сырье, требующие для обеспечения безопасности специальных режимов температуры и влажности	Температура хранения, влажность	По маркированному ярлыку	Проверка СИ	При внутреннем аудите	Аудитор	Акт внутреннего аудита	- Запрет на реализацию (уничтожение)	РГБ	Протокол несоответствия		

Время хранения	По маркировочному ярлыку	Соблюдение срока хранения	Контроль срока хранения	Постоянно	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

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	Контролируемые параметры	Пределное значение	Мероприятия по управлению	Контроль температуры по режиму холодильного оборудования	1 раза в день	Шеф-повар	«Журнал учета температуры по режиму холодильного оборудования»	Запрет на реализацию (уничтожение е)	Шеф-повар	«Журнал готовой кулинарной продукции» - акт уничтожения	Во время внутренних аудитов
				Проверка СИ	При внутреннем аудите	Аудитор	Акт внутреннего аудита	- Запрет на реализацию (уничтожение е) - замена СИ	РТБ	Протокол несоответствия	
Не заправленные салаты	Температура хранения	+2 - (+6) °С	Соблюдение условий хранения	Контроль срока хранения	Постоянно	Шеф-повар	- Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции» - маркировочный ярлык	Запрет на реализацию (уничтожение е)	Шеф-повар	- Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции» - акт уничтожения	Во время внутренних аудитов
				Соблюдение срока хранения	Не более 2-х часов	Соблюдение срока хранения	Анализ результатов лабораторных исследований				



АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»

СМК ИПБ  
ПЛАН УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ

Ф.ДП 06-07/2

Периодический лабораторный контроль	Согласно ОПЖК	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 операции: 4.2 Тепловая обработка

Опасные факторы:

Микробиологические: КМАФАнМ, БГКП, E.coli, патогенные, в т.ч. salmonella, staphylococcus aureus, enterococcus, дрожжи, плесени

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	Контрольные параметры	Пределы значения									
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 (уничтожение)	Шеф-повар	- Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции» - запрет на реализацию уничтожения	Во время внутренних аудитов

