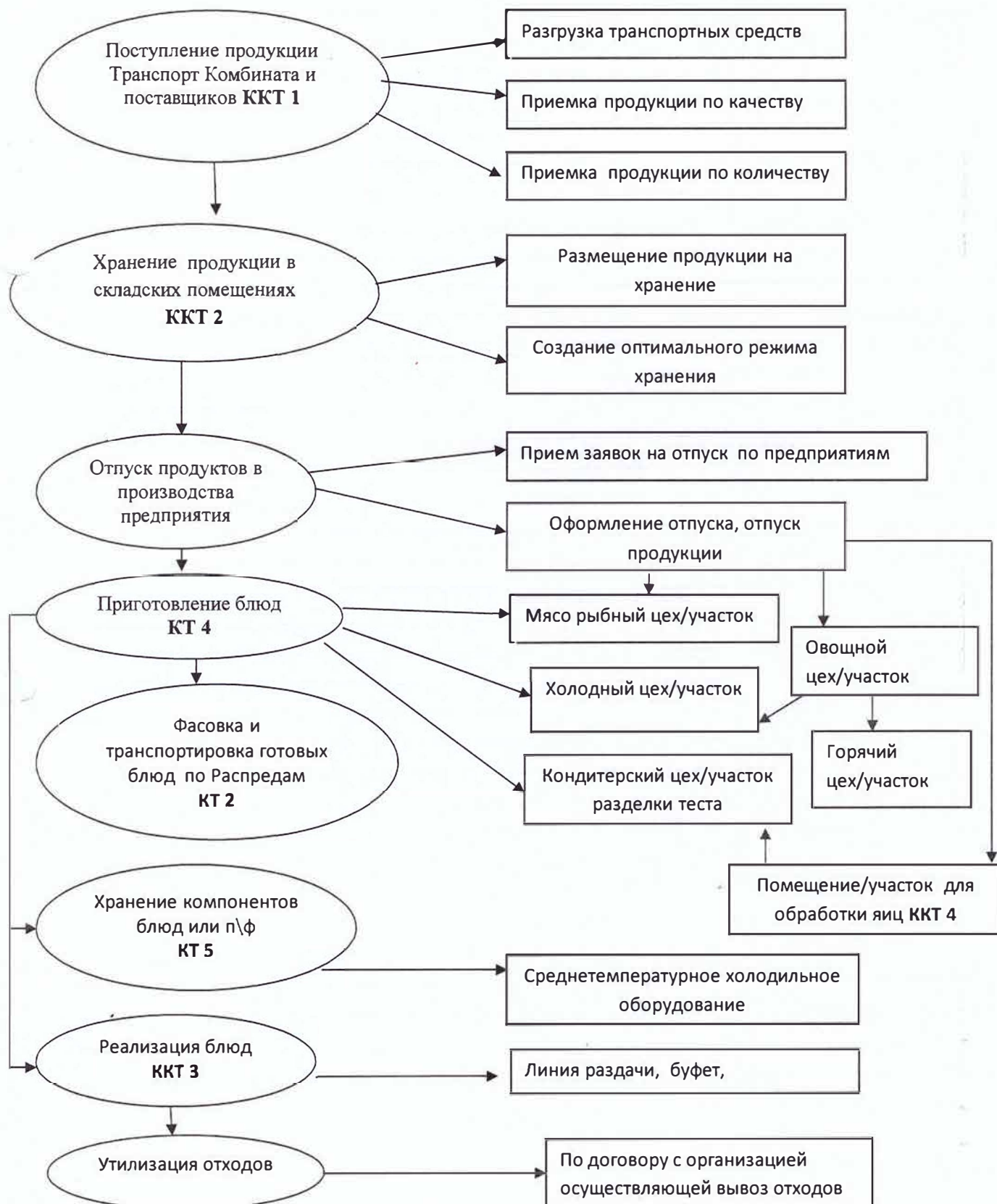


АО «Комбинат социального питания Колпинского района»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Стандарт организации		Дата введения:	01.02.16
		Дата пересмотра:	01.04.23
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница 106

**Блок-схема технологического процесса производства в учреждениях с полным производственным циклом**



АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качества пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница
			137

## Приложение 8

### План ХАССП

Таблица 1. Определение рисков

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
1	Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов	Свежие овощи, фрукты, ягоды,	Биологические	Сальмонеллы, яйца гельминтов и цист кишечных патогенных простейших	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность	Наличие в почве. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности
			Химические	Пестициды, Нитраты, Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины		Применение удобрений, и радиационный фон почвы
			Физические	Внешний вид, цвет, запах, сортность.	Контроль продукции по органолептическим показателям	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Нарушение в процессе сбора и упаковки
		Биологические	Сальмонеллы, <i>L. Monocytogenes</i> , КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>V. parahaemolyticus</i> - для морской рыбы, сульфитредуцирующие клостридии для рыбной продукции, упакованной под вакуумом. Гельминты	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность Канцерогенное действие.	Сальмонеллы - больные животные, рыба и птицы Несоблюдение правил транспортировки и хранения. Сульфитредуцирующие клостридии - несоблюдение на перерабатывающих предприятиях санитарно-гигиенических правил во время изготовления продукции, также происходит попадание данных микроорганизмов из воды и почвы на продукты. Если продукт упакован под вакуумом, то создаются условия для размножения, выработке ими энтеротоксина, что приводит к возникновению гистамина. Гельминты – заражение личинками во время жизненного цикла. <i>Vibrio parahaemolyticus</i> - морская вода Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности	

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница
			138

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			Химические	Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды, Антибиотики, Диоксины Загрязнение смазочными материалами, Нитрозоамины		Корма с повышенным содержанием антибиотиков, токсичных элементов, радионуклидов
			Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки для гастрономической продукции	Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения.
		Молочная продукция	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S. Aureus, L. monocytogenes	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность	Сальмонеллы больные животные. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности
			Химические	Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины, Антибиотики, Диоксины, Меламин		Корма с повышенным содержанием антибиотиков, токсичных элементов, радионуклидов
			Физические	Запах, цвет, целостность упаковки		Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД
		Масложировая	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность	Сальмонеллы - больные животные. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности
			Химические	Кислотность жировой фазы, перекисное число, Токсичные элементы, Микотоксины,		Окисление – несоблюдение температурного режима и открытая упаковка. Корма с повышенным содержанием антибиотиков, токсичных элементов, радионуклидов, наличием

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница
			139

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
				Радионуклиды, Антибиотики Диоксины		диоксинов. Для растительных масел – несоблюдение режима опыления инсектицидами и гербицидами, загрязнение окружающей среды диоксинами.
			Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки	Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД	Несоблюдение правил транспортировки и хранения,
		Плодоовощная (соусы, консервы, соленья)	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфатредуцирующие клостридии, Плесени, Дрожжи Молочнокислые микроорганизмы	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность	Сальмонеллы – наличие в почве. Сульфитредуцирующие клостридии - несоблюдение на перерабатывающих предприятиях санитарно-гигиенических правил во время изготовления продукции, также происходит попадание данных микроорганизмов из воды и почвы на продукты. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности
			Химические	Пестициды, Нитраты, Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины		Применение повышенного количества удобрений, и радиационный фон почвы. <b>Микотоксины</b> – несоблюдение технологических регламентов производства продукции, несвоевременная уборка урожая или неудовлетворительная сушка урожая перед его закладкой на хранение. Хранение и транспортировка продукции с повышенной влажностью
			Физические	Целостность упаковки, запах, цвет, внешний вид, наличие бомбажа		Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД
		Яйцо	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы)	Отслеживание поставщиков. Проверка документов	Сальмонеллы - больные птицы. Несоблюдение условий хранения . Отсутствие

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качества пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница
			140

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
					подтверждающее качество и безопасность	маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности
			Химические	Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды		Корма с повышенным содержанием антибиотиков, токсичных элементов, радионуклидов, наличием диоксинов.
			Физические	Внешний вид, Целостность скорлупы Целостность скорлупы: яйца с трещинами («бой»), с нарушением целостности оболочки («тек»), запах. Свежесть	Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД	Несоблюдение санитарных правил при выработке яйца, а также санитарных правил при транспортировке и хранении
		Зерно и продукты его переработки Крупы Мука	Биологические	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)		Несоблюдение на перерабатывающих предприятиях санитарно-гигиенических правил во время изготовления продукции. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности
			Химические	Микотоксины, Вредные примеси, бенз(а)перен, Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность	<b>Микотоксины</b> - несоблюдение технологических регламентов производства продукции, несвоевременная уборка урожая или неудовлетворительная сушка урожая перед его закладкой на хранение. Хранение и транспортировка продукции с повышенной влажностью. <b>Вредные примеси</b> – несоблюдение технологических режимов при производстве. Токсичные элементы, радионуклиды - применение удобрений, и радиационный фон почвы. <b>Бенз(а)перен</b> – попадание из внешней среды - при сжигании нефтепродуктов, мусора, пищи, а

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница
			141

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			Физические	Цвет, запах, сортность, внешний вид	Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД	также выбросов автотранспорта Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Сортность – нарушение режимов технологического процесса.
		Вкусовые изделия Пряности Приправы Крахмал Сахар Соль Дрожжи Мед	Биологические	Плесени, Дрожжи, сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы)	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность	Несоблюдение санитарно-гигиенических правил персоналом предприятия изготовителя, а также нарушение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности
	Химические		Пестициды, микотоксины, Токсичные элементы, Радионуклиды	Неудовлетворительный контроль сырья предприятием – изготовителем. Несоблюдение технологических регламентов производства продукции, несвоевременная уборка урожая или неудовлетворительная сушка урожая перед его закладкой на хранение		
	Физические		Цвет, запах, внешний вид.	Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения	
2	Хранение продукции	Свежие картофель, овощи, фрукты, ягоды,	Биологические	Соланин для картофеля, плесень. Загрязнение фекалиями и мочой.	Для предупреждения накопления соланина необходимо хранить картофель в темных помещениях при температуре +1-2 °С. Отбор проб в процессе ППК Отбор проб в процессе ППК Соблюдение условий хранения в Предупреждение плесневения продуктов питания, очистка подаваемого воздуха в системе	Соланин в недозревших или в механически поврежденных клубнях. картофеля. Неправильное хранение. Несоблюдение температурно-влажностных и временных режимов от +1 до +13 С (в зависимости от наименования продукта и рекомендуемых условиях хранения по НТД). Прием уже зараженной продукции. Холодильные камеры перегружены. Нарушение циркуляции холодного воздуха и неравномерному распределению температуры в камере

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница 142

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			Физические	Внешний вид, цвет, запах Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	вентиляции.	Неадекватное санитарное состояние помещений, оборудования
		Свежие мясо, рыба морепродукты, птица	Биологические	Сальмонеллы, <i>L. Monocytogenes</i> , КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>V. parahaemolyticus</i> - для морской рыбы, сульфитредуцирующие клостридии для рыбной продукции, упакованной под вакуумом. Гельминты.	Отбор проб по ППК Соблюдение условий хранения очистка подаваемого воздуха в системе вентиляции; Соблюдение санитарного режима. Тщательный санитарно-ветеринарный контроль	<i>Несоблюдение условий хранения сырья (t, ω, время) в соответствии с НТД поставщика.</i> Неудовлетворительный входной контроль продукции. Неадекватное санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря; Холодильные камеры перегружены. Нарушение циркуляции холодного воздуха и неравномерному распределению температуры в камере
			Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки для гастрономической продукции Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	поступающего сырья. Систематические мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений	
		Молочная продукция	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>S. Aureus</i> , <i>L. monocytogenes</i> Загрязнение фекалиями и мочой.	Отбор проб по ППК	<i>Несоблюдение условий хранения сырья (t, ω, время) в соответствии с НТД поставщика.</i> Неудовлетворительный входной контроль продукции. Неадекватное санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря; Холодильные камеры перегружены. Нарушение циркуляции холодного воздуха и неравномерному распределению температуры в камере
			Физические	Запах, цвет, целостность упаковки. Товарное соседство	Предупреждение плесневения продуктов. Тщательный санитарно-ветеринарный контроль поступающего сырья.	
		Масложировая	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи. Загрязнение фекалиями и	Систематические мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений	

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качества пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница 143

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
				мочой.		
			Химические	Кислотность жировой фазы, перекисное число		
			Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки. Товарное соседство		
		Флодоовощная (соусы, консервы, соленья)	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфатредуцирующие клостридии, Плесени, Дрожжи Молочнокислые микроорганизмы. Загрязнение фекалиями и мочой.		
			Физические	Целостность упаковки, запах, цвет, внешний вид, наличие бомбажа. Товарное соседство		
		Яйцо	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы). Загрязнение фекалиями и мочой.		
			Физические	Внешний вид, Целостность скорлупы: яйца с трещинами («бой»), с нарушением целостности оболочки («тек»), запах. Свежесть. Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство		

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница
			144

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
		Зерно и продукты его переработки Крупы Зерно Мука	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи). Загрязнение фекалиями и мочой.	Отбор проб по П ПК Соблюдение условий хранения очистка подаваемого воздуха в системе вентиляции; Соблюдение санитарного режима. Тщательный санитарный контроль поступающего сырья. Систематические мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений	<i>Несоблюдение условий хранения сырья (t, ω, время) в соответствии с НТД поставщика.</i> Неудовлетворительный входной контроль продукции. Ненадлежащее санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря;
	Физические		Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство			
		Вкусовые изделия Пряности, приправы, крахмал, сахар, соль, дрожжи, мед	Биологические	Плесени, Дрожжи, сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы). Загрязнение фекалиями и мочой.	Отбор проб по ППК Соблюдение условий хранения Очистка подаваемого воздуха в системе вентиляции; Соблюдение санитарного режима. Предупреждение плесневения продуктов питания. Тщательный санитарный контроль поступающего сырья. Систематические мероприятия по дератизации помещений	Несоблюдение параметров холодильного хранения сырья (t, ω). В зависимости от информации указанной на упаковке производителя Неудовлетворительный входной контроль продукции.  Ненадлежащее санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря;
	Физические		Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство			
<b>3</b>	<b>Механическая и гидромеханическая обработка сырья</b>					
3.1.	Распаковка и перетарка поступившего сырья и продукции	Стеклоянная тара Жестяная тара PURE-PAK Картонные коробки	Биологические	БГКП, S. aureus	Головные уборы. Соблюдение чистоты производственных помещений	Неудовлетворительные санитарные условия во время процесса распаковки или вторичное инфицирование ее (за счет оборудования, рук и носоглотки работников, санитарной одежды и т.д.)

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница 145

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
		Пищевая пленка Полиэтиленовые пакеты Пластиковая тара	Физические	Остатки упаковки, личные вещи (ювелирные украшения, волосы, пуговицы, ногти) Скотч, инородные включения в упаковке, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.	Соблюдение санитарных правил персоналом	Несоблюдение правил по санитарии и безопасности. Неудовлетворительный визуальный контроль
3.2.	Сортировка, Калибровка	Овощи, фрукты	Биологические	БГКП, S. Aureus	Соблюдение чистоты производственных помещений Соблюдение правил личной гигиены работников, отстранение от работы людей, больных гнойными кожными заболеваниями и воспалениями верхних дыхательных путей (насморк и пр.). Соблюдение правил технологического процесса	Неудовлетворительные санитарные условия во время переработки или вторичное инфицирование ее (за счет оборудования, рук и носоглотки работников, санитарной одежды и т.д.) Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
			Химические	Осмотр на наличие гнили или с признаками порчи продукции	Неудовлетворительный осмотр на наличие гнили и/или порчи продукта-	Осмотр на наличие гнили или с признаками порчи продукции
			Физические	Наличие продуктов с признаками порчи и гниения и неправильной формы, наличие посторонних предметов	Соблюдение правил переработки продукции в соответствии с инструкциями предприятия	Несоблюдение правил переработки продукции в соответствии с инструкцией
3.3.	Мойка	Свежие овощи, фрукты, ягоды, зелень	Биологические	БГКП S. Aureus Гельминты	Использование чистой воды из колодцев прошедших сан-вет контроль или из центрального водопровода, чистого оборудования. Использование чистой тары и оборудования. Соблюдение правил	Качество воды неудовлетворительное. Неудовлетворительные санитарные условия во время мытья или вторичное инфицирование ее (за счет оборудования, рук и носоглотки работников, санитарной одежды и т.д.). Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница
			146

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
					технологической обработки. Соблюдение чистоты производственных помещений	продукции
			Химические	Патулин для яблок и облепихи, гниль	Осмотр на наличие гнилых или с признаками порчи продукции.	Неудовлетворительный осмотр на наличие гнили и/или порчи продукта.
			Физические	Наличие почвы и других загрязнений на продукте	Соблюдение правил переработки продукции по инструкциям предприятия	Неудовлетворительный визуальный контроль
		Свежие мясо, рыба, птица	Биологические	S. Aureus V. parahaemolyticus	Использование чистой тары и оборудования. Соблюдение чистоты производственных помещений	Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.
			Физические	Загрязнение	Использование чистой тары и оборудования	Остатки загрязнений на таре
		Крупа и зернобобовые	Биологические	S. Aureus	Соблюдение правил личной гигиены работников, Использование чистой тары и оборудования. Соблюдение чистоты производственных помещений	Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Несоблюдение санитарных требований
			Физические	Песок, камешки	Тщательное промывание под проточной водой	Не проведен осмотр промытого сырья
		Сухофрукты	Биологические	Сальмонеллы, S. Aureus	Соблюдение правил личной гигиены работников, Использование чистой тары и оборудования. Соблюдение чистоты производственных помещений	Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Несоблюдение санитарных требований
			Физические	Песок, камешки	Тщательное промывание под проточной водой	Не проведен осмотр промытого сырья
		Вода	Биологические	Бактерий группы кишечных палочек. Спорозоофильные	Проверка в рамках ППК.	Не были проведены регулярные исследования воды

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница
			147

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
				кloстридии, гепатит группы А		
			Химические	Общая жесткость, содержание свинца, мышьяка, фтора, меди и т.д		
			Физические	Запах, вкус, привкус, мутность, цветность		
			Биологические	БГКП		
	Мойка	Столовая посуда, приборы, кухонная посуда и инвентарь	Химические	Остатки моющих средств	Мойка посуды под проточной водой, добавление моющих средств, в соответствии с инструкцией. Использование моющих средств, предназначенных для пищевых производств	Использование моющих средств, не предназначенных для пищевых производств. Несоблюдение инструкций по мойке посуды и оборудования
			Физические	Остатки загрязнений	Тщательный контроль в процессе мытья	Не проведен осмотр посуды на наличие загрязнений
3.4.	Обработка	Свежее яйцо	Биологические	КМАФАМ БГКП S. Aureus Сальмонеллы	Обработка яиц в соответствии с инструкцией. Использование чистой тары и оборудования	Неудовлетворительные санитарные условия во время обработки. Качество воды неудовлетворительное. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Условия хранения.
			Химические	Остатки моющих средств	Точное соблюдение инструкции по обработке яйца	Несоблюдение правил переработки продукции в соответствии с инструкцией
			Физические	Целостность	Точное соблюдение инструкции по обработке яйца	Несоблюдение правил переработки продукции в соответствии с инструкцией
3.5.	Отделение несъедобных и малоценных в пищевом отношении частей	Мясо Рыба Птица	Биологические	Сальмонеллы, БГКП (колиформы),	Чистое оборудование, столы, инвентарь. Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений	Неудовлетворительное санитарное состояние оборудования, столов, инвентаря и \ или несоблюдение правил личной гигиены работников. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
			Физические	Остатки костей, кожи,	Тщательный осмотр продукции на	Несоблюдение правил личной гигиены

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов HACCP	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница 148

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
				пера, чешуи, Волосы, ногти, эпителий. Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи	наличие физических загрязнений	работников и правил технологического процесса
3.6.	Очистка	Свежие овощи, фрукты, ягоды, зелень	Биологические	БГКП (колиформы), S. Aureus	Чистое оборудование, столы, инвентарь. Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений	Неудовлетворительное санитарное состояние оборудования, столов, инвентаря и \ или несоблюдение правил личной гигиены работников. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
			Химические	Патулин для яблок, солонин для картофеля, гниль	Отбраковка гнилых овощи, фрукты, ягоды, зелень	Неудовлетворительный осмотр продукции при мытье или при сортировке
			Физические	Волосы, ногти, эпителий. Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, очистки	Соблюдение правил личной гигиены работников. Проверка на наличие кожуры, гнилых	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса
		Вареное яйцо	Биологические	Сальмонеллы БГКП, S. Aureus	Соблюдение температуры и время во время варки яиц. Чистое оборудование, столы, инвентарь. Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
Физические	Волосы, ногти, эпителий. Скорлупа		Соблюдение правил личной гигиены работников и соблюдение технологического процесса	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса		

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качества пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница
			149

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
3.7.	Просеивание	Сыпучие продукты	Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камни, песок,	Соблюдение правил личной гигиены работников. Применение магнита для удаления металлических примесей. Соответствующий размер ячеек сита под данный вид продукции. Проверка мешков и пакетов на повреждение грызунами	Несоблюдение правил личной гигиены работников и инструкциям по обработке продукции. Неудовлетворительный входной контроль и хранение продукции
3.8.	Замачивание и Растворение	Сахар, соль, желатин,	Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камни, песок, комки желатина	Соблюдение правил личной гигиены работников. Применение магнита для удаления металлических примесей. Тщательное просеивание соли и сахара. Проверка мешков и пакетов на повреждение грызунами	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса Неудовлетворительный входной контроль
3.9	Взбивание	Яйцо, крем	Биологические	Сальмонеллы, БГКП, КМАФАнМ S. Aureus	Чистое оборудование, инвентарь. Соблюдение чистоты производственных помещений и правил личной гигиены работников. Контроль воды в соответствии с ППК. Обработка яйца	Неудовлетворительная обработка оборудования и инвентаря. Несоблюдение правил личной гигиены работников. Несоблюдение инструкции по обработке яйца. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, остатки скорлупы яйца	Соблюдение правил личной гигиены работников и соблюдение технологического процесса	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса
3.10.	Замес	Тесто	Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камни, песок, экскременты синантропных животных, остатки скорлупы яйца	Соблюдение правил личной гигиены работников. Тщательное просеивание муки и применение магнита при просеивании.	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса Неудовлетворительный контроль при просеивании муки и разбивания яиц.

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качества пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница 150

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
3.11	Измельчение для приготовления фаршей, напитков из ягод и фруктов	Свежее мясо, рыба, субпродукты, мясо птицы, овощи, ягоды, фрукты	Биологические	Сальмонеллы БГКП S. Aureus КМАФАМ L/monacytogeus	Соблюдение правил личной гигиены работников. Проверка ветеринарных справок на продукцию при приемке продукции. Соблюдение чистоты производственных помещений, оборудования и инвентаря	Несоблюдение правил личной гигиены работников Исклучение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кости. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение технологического процесса	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса Неудовлетворительный визуальный контроль при отделении несъедобных и малоценных в пищевом отношении частей (костей, кожи).
3.12	Нарезка гастрономической продукции, продуктов для салатов и закусок,	Гастрономия, сырые/вареные овощи и фрукты, вареное мясо, рыба, яйцо и т.д.	Биологические	Сальмонеллы БГКП S. Aureus КМАФАМ L/monacytogeus	Соблюдение правил личной гигиены работников. Проверка ветеринарных справок на продукцию при приемке продукции. Соблюдение чистоты производственных помещений, оборудования и инвентаря	Несоблюдение правил личной гигиены работников Исклучение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Маркировка инвентаря
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кости.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение технологического процесса	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса Неудовлетворительный визуальный контроль при отделении несъедобных и малоценных в пищевом отношении частей (костей, кожи, кожуры).
3.13	Формование	Рыбные п\ф Мясные п\ф Овощные п\ф, выпечная продукция	Биологические	Сальмонеллы S. Aureus V. Parahaemolyticus,	Соблюдение правил личной гигиены работников. Проверка ветеринарных справок на продукцию при приемке продукции. Соблюдение чистоты производственных помещений, оборудования и инвентаря.	Несоблюдение правил личной гигиены работников Неудовлетворительный входной контроль. Исклучение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качества пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница 151

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кости, очистки овощей. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение технологического процесса	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса Неудовлетворительный контроль при измельчении продукции или при просеивании сухарной массы и/или муки
<b>4</b>	<b>Тепловая обработка продукции,</b>					
4.1.	Тепловая обработка кулинарных полуфабрикатов,	Мясо, рыба, птица, овощи, яйца	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus	Соблюдение правил личной гигиены работников и технологического процесса Обработка тары, оборудования и инвентаря. Соблюдение чистоты производственных помещений	Несоблюдение правил личной гигиены работников. Неудовлетворительная обработка тары, оборудования и инвентаря. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Соблюдение температурного и временного режимов при тепловой обработке в соответствии с ТТК
			Химические	Канцерогенные вещества при жарке во фритюре и или в жиру	Соблюдение режима жарки, смена масла	Несоблюдение графика проверки масла по органолептическим показателям
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожура овощная.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение технологического процесса	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса Неудовлетворительный контроль при очистке и мойке продукции,
4.2.	Тепловая обработка кулинарной продукции	Первые блюда Вторые блюда: -мясные -рыбные -овощные -крупяные -мучные -из творога Сладкие блюда Выпечка	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, гельминты	Соблюдение правил личной гигиены работников и технологического процесса Обработка тары, оборудования и инвентаря. Соблюдение чистоты производственных помещений.	Несоблюдение правил личной гигиены работников. Неудовлетворительная обработка тары, оборудования и инвентаря. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Несоблюдение температурного и временного режимов при тепловой обработке продукции в соответствии с ТТК. Хранение фритюрного жира в закрытых ёмкостях при температуре 15 – 30 °С
			Химические	Канцерогенные вещества	Соблюдение режима жарки, смена	Несоблюдение графика проверки масла по

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница
			152

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
				при жарке во фритюре и или в жиру	масла	органолептическим показателям
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожура овощная, песок, мелкие камешки, металлические примеси. Остатки упаковки.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение технологического процесса	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса Неудовлетворительный контроль при очистке и/или мойке и/или просеивании продукции.
5	Приготовление холодных блюд и закусок салатов,	Холодные блюда и закуски салаты,	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus,	Соблюдение правил личной гигиены работников. Обработка посуды Соблюдение чистоты производственных помещений. Соблюдение температурного и временного режимов	Несоблюдение правил личной гигиены работников. Неудовлетворительный входной контроль. Несоблюдение температурного и временного режимов. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
			Физические	Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений	Несоблюдение правил личной гигиены работников и помещения
6	<b>Реализация продукции</b>					
6.1.	Хранение и реализация кулинарной готовой продукции	Первые блюда Вторые блюда: -мясные -рыбные -овощные -крупяные -мучные -из творога Сладкие блюда Выпечка	Биологические	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus,	Соблюдение правил личной гигиены работников. Обработка посуды Соблюдение чистоты холодильного оборудования. Соблюдение температурного и временного режимов	Несоблюдение правил личной гигиены работников. Несоблюдение температурного и временного режимов в
			Физические	Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений	Несоблюдение правил личной гигиены работников и помещения

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница
			153

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
7	Вывоз и утилизация твердых и биологических отходов	Упаковка, пищевые отходы, мусор	Биологические	Разложение пищевых отходов и выделение токсинов. Перекрестное заражение с готовой продукцией	Пищевые отходы на пищеблоке собирать в промаркированные емкости с крышками. Своевременная утилизация отходов по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Обработка бачков дезинфицирующим раствором в соответствии с инструкцией.	Несвоевременная утилизация отходов
			Физические	Грязь, пыль		

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница 154

Таблица 2. Анализ рисков

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
1	Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов Входной контроль	Свежие овощи, фрукты, ягоды,	Биологические	Сальмонеллы, яйца гельминтов и цист кишечных патогенных простейших	3	3	9
			Химические	Пестициды, Нитраты, Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины	3	2	6
			Физические	Внешний вид, цвет, запах, сортность.	1	3	3
		Свежие мясо, мясная продукция. Рыба, рыбная продукция морепродукты. Птица	Биологические	Сальмонеллы, <i>L. Monocytogenes</i> , КМАФАНМ, БГКП (колиформы), <i>V. parahaemolyticus</i> - для морской рыбы, сульфитредуцирующие клостридии для рыбной продукции, упакованной под вакуумом. Гельминты	3	3	9
			Химические	Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды, Антибиотики, Диоксины Загрязнение смазочными материалами, Нитрозоамины	3	2	6
			Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки для гастрономической продукции	1	3	3
		Молочная продукция	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАНМ, БГКП (колиформы), <i>S. Aureus</i> , <i>L. monocytogenes</i>	3	3	9
			Химические	Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины, Антибиотики, Диоксины, Меламин	3	1	3
			Физические	Запах, цвет, целостность упаковки	1	1	1
		Масложировая	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАНМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи	3	3	9
			Химические	Кислотность жировой фазы, перекисное число, Токсичные элементы, Микотоксины, Радионуклиды, Антибиотики Диоксины	3	1	3
			Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки	1	1	1
		Флодоовощная (соусы, консервы, соленья)	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАНМ, БГКП (колиформы), Сульфатредуцирующие клостридии, Плесени, Дрожжи, Молочнокислые микроорганизмы	3	3	9
			Химические	Пестициды, Нитраты, Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины	2	3	6
			Физические	Целостность упаковки, запах, цвет, внешний вид, наличие	1	1	1

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качества пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница
			155

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг	
				бомбажа				
		Яйцо	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАНМ, БГКП (колиформы)	3	2	6	
			Химические	Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды	2	2	4	
			Физические	Внешний вид, Целостность скорлупы Целостность скорлупы: яйца с трещинами («бой»), с нарушением целостности оболочки («тек»), запах. свежесть	1	4	4	
		Зерно и продукты его переработки Крупы Мука Макаронные изделия	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАНМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	2	1	2	
			Химические	Микотоксины, Вредные примеси, бенз(а)перен, Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды	2	3	6	
			Физические	Цвет, запах, сортность, внешний вид	1	2	2	
		<b>Кондитерские изделия:</b> мучные, сахаристые <b>Вкусовые изделия - Напитки:</b> кофейные, какао, кисели, чай Пряности Приправы Крахмал Сахар Соль Дрожжи Мед	Биологические	Плесени, Дрожжи, сальмонеллы, КМАФАНМ, БГКП (колиформы)	2	1	2	
			Химические	Пестициды, микотоксины, Токсичные элементы, Радионуклиды	2	2	4	
			Физические	Цвет, запах, внешний вид, примеси	1	3	3	
2	Хранение продукции	Свежие картофель, овощи, фрукты, ягоды,	Биологические	Соланин для картофеля, плесень. Загрязнение фекалиями и мочой.	2	4	8	
			Химические	Патулин для яблок и облепихи	2	4	8	
			Физические	Внешний вид, цвет, запах Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	1	3	3	
			Свежие мясо, рыба морепродукты, птица	Биологические	Сальмонеллы, <i>L. Monocytogenes</i> , КМАФАНМ, БГКП (колиформы), <i>V. parahaemolyticus</i> - для морской рыбы, сульфитредуцирующие клостридии для рыбной продукции, упакованной под вакуумом. Гельминты. Загрязнение фекалиями и мочой.	3	3	9
		Физические		Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки для гастрономической продукции Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	2	1	2	
			Молочная продукция	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАНМ, БГКП (колиформы), <i>S. Aureus</i> , <i>L.monocytogenes</i> Загрязнение фекалиями и мочой.	3	3	9

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница
			156

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
			Физические	Запах, цвет, целостность упаковки. Товарное соседство	2	2	4
		Масложировая	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи. Загрязнение фекалиями и мочой.	3	2	6
			Химические	Кислотность жировой фазы, перекисное число	2	2	4
			Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки. Товарное соседство	1	2	2
		Фруктовоовощная (соусы, консервы, соленья)	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфатредуцирующие клостридии, Плесени, Дрожжи Молочнокислые микроорганизмы. Загрязнение фекалиями и мочой.	3	2	6
			Физические	Целостность упаковки, запах, цвет, внешний вид, наличие бомбажа. Товарное соседство	2	2	4
		Яйцо	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы). Загрязнение фекалиями и мочой.	3	2	6
			Физические	Внешний вид, Целостность скорлупы: яйца с трещинами («бой»), с нарушением целостности оболочки («тек»), запах. Свежесть. Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	2	3	6
		Зерно и продукты его переработки, Крупы Зерно Мука Макароны изделия	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи). Загрязнение фекалиями и мочой.	1	2	2
			Физические	Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	1	1	1
		Кондитерские изделия Мучные Сахаристые	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, S. Aureus, Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Загрязнение фекалиями и мочой.	3	1	3
			Физические	Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	1	1	1
		Кондитерские изделия: мучные, сахаристые Вкусовые изделия	Биологические	Плесени, Дрожжи, сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы). Загрязнение фекалиями	3	1	3
			Физические	Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	1	2	2

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качества пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница 157

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
3	Распаковка и перетарка поступившего сырья и продукции	Стекланная и жестяная тара PURE-PACK Картонные коробки Пищевая пленка Полиэтиленовые пакеты Пластиковая тара	Биологические	БГКП, S. aureus	1	2	2
			Физические	Остатки упаковки, личные вещи (ювелирные украшения, волосы, пуговицы, ногти) Скотч, инородные включения в упаковке, часть упаковки бумажной, картонной, стеклянной. Деревянной шепки пластиковой, полиэтиленовой.	2	3	6
4	Размораживание	Мясо, Птица, Рыба Морепродукты	Биологические	Сальмонеллы, БГКП, КМАФАнМ, L. Monocytogenes,	3	3	9
			Физические	Снижение пищевой ценности	1	3	3
5	Сортировка, Калибровка	Овощи, фрукты	Биологические	БГКП, S.aureus	2	2	4
			Химические	Осмотр на наличие гнили или с признаками порчи продукции	2	2	4
			Физические	Наличие продуктов с признаками порчи и гниения и неправильной формы, наличие посторонних предметов	1	1	1
6	Обработка	Свежее яйца	Биологические	КМАФАМ, БГКП, S.aureus, Сальмонеллы	3	2	6
			Химические	Остатки моющих средств	2	2	4
			Физические	Целостность	1	4	4
7	Мойка	Свежие овощи, фрукты, ягоды, зелень	Биологические	БГКП, E. coli, S.aureus	3	2	6
			Физические	Наличие почвы и других загрязнений на продукте	2	2	4
		Свежие мясо, рыба, птица	Биологические	Сальмонеллы, S.aureus, V. parahaemolyticus	3	2	6
			Физические	Загрязнение, кости	3	2	6
		Крупа и зернобобовые	Биологические	Сальмонеллы, S.aureus	2	2	2
			Физические	Песок, камешки	1	1	1
		Сухофрукты	Биологические	Сальмонеллы, S.aureus	1	1	1
			Физические	Песок, камешки	3	1	3
		Вода	Биологические	Бактерий группы кишечных палочек. Спорезофильные клостридии, гепатит группы А	2	3	6
			Химические	Общая жесткость, содержание свинца, мышьяка, фтора, меди	2	2	4
			Физические	Запах, вкус, привкус, мутность, цветность	1	1	1
		Столовая посуда и приборы Кухонная посуда и инвентарь	Биологические	БГКП,	3	3	9
			Химические	Остатки моющих средств	3	2	6
Физические	Остатки загрязнений		2	2	4		
8	Отделение несъедобных и малоценных в	Мясо Рыба Птица	Биологические	Сальмонеллы, БГКП	3	1	3
			Физические	Остатки костей, кожи, пера, чешуи, Волосы, ногти, эпителий. Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи	2	2	4

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качества пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница 158

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
	пищевом отношении частей						
9	Очистка	Свежие овощи, фрукты, ягоды, зелень	Биологические	БГКП, S.aureus	2	3	6
			Химические	Патулин для яблок, солонин для картофеля, гниль	3	2	6
			Физические	Волосы, ногти, эпителий. Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, очистки	1	3	3
			Вареное яйцо	Биологические	Сальмонеллы, S.aureus	2	3
			Физические	Волосы, ногти, эпителий. Скорлупа	1	1	1
10	Процеживание	Бульон	Биологические	Сальмонеллы, БГКП, S.aureus	3	2	6
			Химические	Моющие и \или дезинфицирующие средства	1	1	1
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, остатки пены, костей от бульона, скорлупы яйца	2	2	4
11	Просеивание	Сыпучие продукты	Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камни, песок, экскременты синантропных животных.	2	2	4
12	Растворение	Сахар, соль	Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камни, песок, экскременты синантропных животных	1	3	3
13	Взбивание	Яйцо	Биологические	Сальмонеллы, БГКП, E. coli, КМАФАМ S.aureus	3	2	6
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, остатки скорлупы яйца	3	2	6
14	Замес	Тесто	Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камни, песок, экскременты синантропных животных, остатки скорлупы яйца	3	2	6
15	Измельчение для приготовления фаршей, напитков из ягод и фруктов	Свежее мясо, рыба, субпродукты, мясо птицы, овощи, ягоды, фрукты	Биологические	Сальмонеллы S.aureus ,	2	3	6
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кости . Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.	3	2	6
16	Формование и панирование	Рыбные п\ф Мясные п\ф Овощные п\ф	Биологические	Сальмонеллы S.aureus , V. Parahaemolyticus, плесень, дрожжи	3	2	6
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кости, очистки овощей. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.	1	1	1
17	Нарезка гастрономической продукции,	Гастрономия, сырые/вареные овощи и фрукты, вареное мясо, рыба, яйцо и т.д.	Биологические	Сальмонеллы , БГКП, S. Aureus, КМАФАМ, L/monocytogeous	3	2	6
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кости.	2	2	2

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качества пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница 159

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
	продуктов для салатов и закусок						
18	Тепловая обработка,	Кулинарных полуфабрикатов (Мясо, рыба, птица, овощи, яйца) Кулинарной продукции (Первые блюда, вторые блюда: сладкие блюда, выпечка)	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus	3	3	9
			Химические	Канцерогенные вещества при жарке во фритюре и или в жиру	2	2	6
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожура овощная.	2	3	6
19	Приготовление холодных блюд и закусок салатов,	Холодные блюда и закуски салаты,	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus,	3	2	6
			Физические	Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.	2	3	6
21	Хранение и реализация кулинарной и продукции	Первые блюда Вторые блюда: -мясные -рыбные -овощные -крупяные -мучные -из творога Сладкие блюда Выпечка	Биологические	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus,	3	3	9
			Физические	Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.	2	2	4
22	Вывоз и утилизация твердых и биологических отходов	Упаковка, пищевые отходы, мусор	Биологические	Разложение пищевых отходов и выделение токсинов. Перекрестное заражение с готовой продукцией	2	3	6
			Физические	Грязь, пыль	2	4	8

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качества пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница 160

**Таблица 3. Выявление ККТ (метод «дерево принятия решений»)**

Этап производства/ продукт	Выявленный риск	I. Существует ли меры предупреждающего контроля? Если ДА. Продолжаем анализ → (II.) Если НЕТ. Нужен ли на данном этапе контроль для безопасности? Если ДА. Изменить этап или продукт. Если НЕТ. Этап не является ККТ.	II. Предназначен ли этап специально для устранения или снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня? Если ДА. Этап является ККТ. Если НЕТ. Продолжаем анализ → (III.).	III. Может ли риск возникновения опасного фактора превысить допустимый уровень(-ни) и могут ли они повыситься до неприемлемых уровней? Если НЕТ. Этап не является ККТ. Если ДА. Продолжаем анализ → (IV.).	IV. Устранит ли следующий шаг выявленный опасный фактор(ы) или снизит их вероятность до приемлемого уровня (уровней)? Если НЕТ. Этап является ККТ. Если ДА. Этап не является ККТ.	ККТ/КТ
Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов	Биологический	ДА → II.  Существует входной контроль	ДА Этап предназначен специально для снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня	-	-	ККТ1
Хранение продукции	Биологический	ДА → II. Существует отслеживание и регулирование температурного, влажностного и временного режимов	ДА Этап предназначен специально для снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня	-	-	ККТ2
Размораживание	Биологический	ДА → II Существует контроль поддержания температуры и сроков разморозки	НЕТ → III Этап является обязательным технологическим процессом	ДА → IV Существует риск пищевого отравления в результате прокисания и порчи продукции	ДА  Этап сортировки и обработки продукции	КТ1
Мойка	Биологический	ДА → II.  Соблюдение инструкции мойки	НЕТ → III Этап является промежуточным тех. процессом	НЕТ Существует программа обязательных предупреждающих действий	-	КТ2

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качества пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница
			161

Этап производства/ продукт	Выявленный риск	I. Существует ли меры предупреждающего контроля? Если ДА. Продолжаем анализ → (II.) Если НЕТ. Нужен ли на данном этапе контроль для безопасности? Если ДА. Изменить этап или продукт. Если НЕТ. Этап не является ККТ.	II. Предназначен ли этап специально для устранения или снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня? Если ДА. Этап является ККТ. Если НЕТ. Продолжаем анализ → (III.).	III. Может ли риск возникновения опасного фактора превысить допустимый уровень(-ни) и могут ли они повыситься до неприемлемых уровней? Если НЕТ. Этап не является ККТ. Если ДА. Продолжаем анализ → (IV.).	IV. Устранит ли следующий шаг выявленный опасный фактор(ы) или снизит их вероятность до приемлемого уровня (уровней)? Если НЕТ. Этап является ККТ. Если ДА. Этап не является ККТ.	ККТ/КТ
Тепловая обработка кулинарной и продукции и полуфабрикатов	Биологический	ДА → II  Существует контроль температуры и времени во время процесса	НЕТ → III. Этап является обязательным технологическим процессом	-	-	КТ3
Хранение и реализация готовой кулинарной, и выпечной продукции	Биологический	ДА → II. Существуют меры санитарного контроля. А также контроль технологических параметров (временные сроки, температура)	НЕТ → III. Этап является обязательным технологическим процессом	ДА → IV Существует риск пищевого отравления в результате заражения патогенной микрофлорой	НЕТ Следующего этапа для устранения или снижения риска пищевых отравлений нет	ККТ3
Вывоз и утилизация твердых и биологических отходов	Биологический	ДА → II. Существуют меры санитарного контроля	НЕТ → III. Этап является обязательным технологическим процессом	НЕТ Существует график вывоза мусора	-	КТ4
Обработка яйца	Биологический	ДА → II. Существуют меры санитарного контроля (ведение чек-листов)	ДА Этап предназначен специально для снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня			ККТ4

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О.	подпись
		Разработан: Ф.И.О.	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница
			162

**Таблица 4. Критические пределы, мониторинг и корректирующие действия**

ККТ	Этап производственного процесса	Операция	Критические пределы	Мониторинг					Корректирующие действия
				Место контроля	Меры контроля	Периодичность	Ответственный	Регистрация данных	
1	<b>Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>	Контроль приемки продукции	В соотв. с ТР ТС 021/2011 Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией.	Склад	Контроль количества и качества продукции по внешнему виду, упаковке и маркировке, товаросопроводительным документам	По мере поступления новой партии продукции и	Зав. производством	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Отбраковка при отсутствии документов и маркировки на упаковке, несоответствующего внешнего вида. Уведомление поставщика
2	<b>Хранение продукции</b> (мясная, молочная, рыбная гастрономия, молочная продукция, молочно-жировая, плодоовощная, яйцо).	Контроль температуры влажности и сроков хранения охлажденной продукции	<b>В соответствии с НТД поставщика</b> Температура от +1 С до +6С Влажность от 75% до 80% Срок хранения в соотв. со сроком указанным на упаковке производителя	Среднетемпературная холодильная камера	Замер температуры в холодильной камере ежедневно с регистрацией в журнале	Ежедневно	Зав. производством	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Контроль на наличие термометров/психрометров. Соблюдение температурных и влажностных режимов холодильных камер и кладовых. Обработка и мойка
2	<b>Хранение продукции</b> (свежие картофель, овощи, фрукты, ягоды)	Контроль температуры влажности и сроков хранения плодоовощной продукции	<b>В соответствии с НТД поставщика</b> Температура от +4С до +15С Влажность от 75% до 80% Срок хранения в	Среднетемпературная холодильная камера Овощная кладовая	Замер температуры в холодильной камере ежедневно с регистрацией	Ежедневно	Зав. производством	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	камер в соответствии с графиком, влажная уборка сухих кладовых.

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница
			163

			соотв. со сроком указанным на упаковке производителя		в журнале				Соблюдение эксплуатации оборудования Ремонт оборудования в случае его неисправности
2	<b>Хранение замороженной продукции</b>	Контроль температуры влажности и сроков хранения	<b>В соответствии с НТД поставщика</b> Температура Не ниже – 18С Влажность от 75% до 85% Срок хранения в соотв. со сроком указанным на упаковке производителя	Низко темпе-я холод-я камера	Замер температуры в холодильной камере ежедневно с регистрацией в журнале	Ежедневно	Зав. производством	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
3	<b>Хранение и реализация готовой кулинарной и продукции</b>	Контроль температуры и сроков реализации	Температура хранения полуфабрикатов от +4С до +8С (овощи вареные, яйца вареные) +75С (мясо и птица отварные) Срок хранения : 6 часов (овощи вареные, яйца вареные), 2 часа (мясо и птица отварные)  Сроки реализации в соответствии с НТД производителя	Линия раздачи уличные павильоны	Сроки и температура реализации в соответствии с НТД производителя	Каждая партия	Зав. производством бракеражная комиссия в соответствии с графиком проверок	Журнал бракеража готовой продукции	Соблюдение временного, температурного и санитарных режимов.

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись ( )
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница
			164

4	<b>Обработка свежего яйца</b>	Контроль обработки яйца	Контроль параметров раствора, промывка проточной водой в соответствии действующей тех.инструкцией	Участок обработки яйца	Замер времени обработки яйца	В соответствии с меню	Зав. производством	Чек-лист замера времени обработки	Контроль на наличие инструкций на рабочем месте. Наличие дез.средств и необходимого инвентаря. Прием моющих и дезинфицирующих средств строго по сопроводительной документации и подтверждающей ее безопасность
---	-------------------------------	-------------------------	---	------------------------	------------------------------	-----------------------	--------------------	-----------------------------------	--

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница
			165

## Приложение 9

### ОПЕРАЦИОННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

#### ОИ 001 «Приемка и хранение сырья и материалов»

##### ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**Приемка продукции** – процесс проверки соответствия продукции требованиям, установленным в нормативных стандартах, технических условиях.

**Хранение продукции** – это комплекс мероприятий по сохранению продукции до реализации.

**Сырье** - это продукция претерпевшая воздействие человека и предназначенная для дальнейшей технологической обработки.

**Материалы** - упаковка, скотч, этикетка, инвентарь.

**ОКК** – отдел контроля качества

##### ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

- Способы укладки материалов, изделий и сырья (в штабелях, на стеллажах или напольно) зависят от их формы, веса, упаковки, физических свойств и количества.
- Штабельное хранение применяют в тех случаях, когда форма материала/сырья допускает штабельную укладку, а количество материала/сырья достаточно для образования штабеля.
- Материалы, изделия, сырьё которые не могут быть уложены в штабеля ввиду небольшого количества или своей формы, следует хранить на стеллажах.
- Тип стеллажа (полочный, клеточный, ячеистый, консольный и др.) должен определяться количеством хранимого материала\сырья\изделия его размерами и техническими условиями хранения.
- Материалы изделия, сырьё спакетированные на плоских и в ящичных поддонах, можно хранить на полочных стеллажах.
- Мелкоштучные изделия неправильной формы и без упаковки можно хранить в полочно-клеточных стеллажах с укладкой в ящичные поддоны и без них.
- Материалы и изделия, имеющие одинаковые размеры единицы или упаковочного места, размещают на плоском поддоне горизонтальными рядами. Необходимо, чтобы стыковые места нижнего ряда по возможности перекрывались местами верхнего ряда.
- При штабельном хранении грузов в ящичных поддонах высота укладки не должна выходить за верхний обреш поддона, должна обеспечивать сохранность тары и изделий от повреждений.
- Высота пакетов, предназначенных для хранения в стеллажах, должна обеспечивать свободную установку в межполочное пространство.
- Участок приемки должен быть полностью освобожден от продукции и транспортной тары предыдущей поставки, мусора и любых посторонних предметов, кроме такелажного оборудования. На рабочем месте должно быть достаточное количество вспомогательного персонала и средств механизации.
- Работники склада должны уметь работать с противопожарным инвентарем и оборудованием, знать правила ухода и применения его при тушении пожара.
- Заведующий складом ежедневно должен проверять:
  - температуру и влажность в помещении склада и фиксировать ее записью в журнале «регистрации параметров микроклимата в производственных, складских помещениях и холодильного оборудования».
  - правильность складирования в стеллажах и штабелях; исправность эл. сети, водопровода, отопления, канализации, вентиляционных установок, наружных водостоков; укрытие материалов, складываемых на открытых площадках и под навесом.
  - отсутствие течи в крыше, состояние остекления на окнах.

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница
			166

• Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) на предприятии общественного питания запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу (кроме дичи);
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления.

### **ПОРЯДОК РАБОТЫ**

• Перед началом приемки работник складской зоны (заведующий складом или лицо, уполномоченное вести приемку (далее приемщик) получает в отделе снабжения копию соответствующей закупочной накладной; проверяет готовность рабочих мест и персонала.

• Доставленную продукцию разрешается выгружать в зону приемки только при наличии обязательных сопроводительных документов.

• Заведующий складом (приемщик):

- получает сопроводительные документы у экспедитора, доставившего груз; проверяет наличие и правильное заполнение товарно-транспортной накладной, которую представляет экспедитор груза, сверяет количество мест, указанных в накладной и фактически доставленное на склад.
- проверяет соответствие маркировки на первичной и вторичной упаковке, указанной в документах.
- производит визуальный осмотр груза и делает отметку в товарно-транспортной накладной, если не обнаружены видимые повреждения транспортной упаковки и груз подлежит приемке. Тара и упаковка пищевых продуктов должны быть прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха и нарушения целостности.
- проверяет транспорт, которым доставлен груз, особенно для груза, имеющего ограничения по температурному режиму хранения, сопоставив при этом время года, длительность перевозки, наличие термостатирующего кузова. Если доставленная продукция требует специальных условий хранения по температурному режиму, то проверяются термоиндикаторы.
- делает регистрационные записи на каждое наименование полученного товара в карточках складского учета.

Загрузку пищевых продуктов в складские помещения, охлаждаемые камеры, производят партиями, в целях более четкого соблюдения сроков их хранения и контроля качества.

### **ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ**

• Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах температуры,

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница
			167

влажности и светового режима для каждого вида продукции указанной на упаковке производителя

- При хранении пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Продукты, имеющие специфический запах (рыба, специи и т.п.), должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи.
- Запрещается складирование пищевых продуктов вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений, а также складирование незатаренной продукции непосредственно на полу.
- Все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях и т.п. должны храниться на стеллажах, поддонах, подтоварниках.
- Запрещается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами, хранение испорченных или подозрительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными, а также хранение в складских помещениях для пищевых продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров. На складе хранения сырья не допускается хранение любых веществ и материалов, в том числе моющих и дезинфицирующих средств
- Майонез хранят в затемненных помещениях при температуре от 3 до 18 °С и относительной влажности воздуха не более 75% в соответствии с установленными сроками хранения для каждого вида продуктов. Запрещается хранение майонеза при воздействии прямого солнечного света и при температуре ниже 0 °С.
- Хранение сыпучих продуктов должно производиться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75%.
- Сыпучие продукты хранят в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см.
- Соль поваренная пищевая хранится изолированно от других продуктов. Гарантийный срок хранения йодированной соли - 6 месяцев с момента выработки. По истечении указанного срока соль реализуется как обычная пищевая.
- Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями. Мясо допускается к приемке только при наличии ветеринарного клейма и документа, свидетельствующего об осмотре и заключении ветнадзора. Категорически запрещается принимать условно годное мясо.
- Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
- Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.
- Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.
- Сметану, творог хранят в таре с крышкой.
- Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.
- Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера. Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.
- Готовые мясопродукты(колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.
- Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж - при температуре не выше минус 6 °С.
- Макароны изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница
			168

- Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.
- Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1 %-ного раствора уксусной кислоты.
- Картофель и корнеплоды хранят в сухом темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше 10 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 °С.
- Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.
- Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

### **ХРАНЕНИЕ МАТЕРИАЛОВ**

- Для хранения материалов должна быть выделена отдельная зона/кладовая для хранения.
- В закрытых неотапливаемых складах с температурой от -15 °С до +30 °С, при относительной влажности не более 70% следует хранить веревку, шпагат, мешки, посуду (оцинкованную, эмалированную, стеклянную, фарфоровую, алюминиевую), мыло хозяйственное и туалетное, стиральный порошок, обтирочный материал, веники, метлы и др.
- В отапливаемых складах, где температура должна быть +5 - +20 °С и влажность 60 - 70%, хранят: оборудование электрическое, бумагу и бумажные изделия, письменные и канцелярские принадлежности, клеенку столовую, шторы, скатерти, защитные средства защитные очки, респираторы, лепестки марлевые).
- Мыло хозяйственное и туалетное, моющие и дезинфицирующие средства, поступающие на склад в таре, складываются на стеллажи.
- Такие материалы, как клеенка столовая, шторы, скатерти, необходимо хранить в ящичных плотных, чистых, сухих поддонах, плотно закрытых бумагой, с установкой в стеллажи, с защитой от попадания прямых солнечных лучей.
- Упаковочные материалы в рулонах или этикетка в кипах должна храниться на плоских поддонах штабелем. Рулоны устанавливать в вертикальном положении.
- Средства индивидуальной защиты должны храниться в сухих отапливаемых с нормальной относительной влажностью помещениях в заводской упаковке в ячейках стеллажей. Посуду хозяйственную: ведра, бачки для воды, тазы, кастрюли, чашки, кружки, стаканы и др. хранят в заводской упаковке на плоских и ящичных поддонах в ячейках стеллажей.

### **ФАКТЫ НЕСООТВЕТСТВИЯ И ПРИНЯТЫЕ МЕРЫ**

- Если записанное в сопроводительных документах наименование сырья присутствует в нем и соответствует наименованию в закупочной накладной, то сырье может быть принято. Если наименование другое, то сырье не подлежит приемке. Если наименование входящего сырья неполное или вызывает сомнение, работник склада должен немедленно известить об этом руководителя предприятия и руководителя отдела снабжения, которые далее принимают решение о приемке или возврате данного сырья.
- При обнаружении каких-либо повреждений или значительных загрязнений любые действия с поступившими сырьем и материалами приостанавливаются и вызываются представители ОКК для оценки влияния повреждения или загрязнений на качество входящих сырья, вспомогательных и упаковочных материалов.
- Приемка такой входящей продукции осуществляется только после выдачи представителями ОКК положительного заключения о возможности использования данной продукции в производстве.

АО «Комбинат социального питания Колпинского района»	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: Ф.И.О	подпись
		Разработан: Ф.И.О	подпись
Стандарт организации		Дата введения:	дата
		Дата пересмотра:	дата
№ документа	СТО КК.1.02.2016	Версия: 02	Страница
			169

- При обнаружении очевидных повреждений упаковки доставленной продукции или иных явных признаков несоответствия приемщик должен незамедлительно поставить в известность об этом своего непосредственного руководителя, руководителей отдела снабжения и ОКК. Проводится детальная оценка состояния доставленного товара. В случае принятия решения об отказе в приемке поставки и возврате некондиционных материалов поставщику составляется «Акт отбраковки продукции» в двух экземплярах. Акт составляется комиссионно и подписывается приемщиком, представителями отдела снабжения и ОКК, а также экспедитором, доставившим груз. Если груз был доставлен в сопровождении экспедитора поставщика, приемка прекращается и груз отправляется поставщику. Соответствующая запись делается в «Журнале регистрации и учета входящих сырья и материалов». Информация о забракованных поставках вносится в компьютерную базу данных.