

План НАССР для харчоблоку

№ п/п	ККТ/етап	Небезпечний чинник	Критичні межі	Процедури моніторингу				Коригувальні дії	Перевірка	Записи
				Що	Як	Коли	Хто			
1.	ККТ – 1 приймка сировини та продукції	Біологічний: розвиток патогенних мікроорганізмів	Яйця t вище +20°C; брудні послідом; відсутність ТТН та якісного посвідчення	t в кузові вхідний контроль	Контактний термометр; Візуально наявність забруднення , цілісність упаковки (вх.контроль)	При отриманні	комірник	Відмова в отриманні якщо інше не передбачено ТУ Доповісти керівнику	Щоразу при отриманні	Журнал оцінювання постачальників
		Біологічний: розвиток патогенних мікроорганізмів	М'ясо-молоч на продукція охолоджена t вище +6 °C, заморожена t вище -16	t в кузові вхідний контроль	Контактний термометр Візуально наявність забруднення , цілісність упаковки. (вх.контроль)	При отриманні	комірник	Відмова в отриманні якщо інше не передбачено ТУ Доповісти керівнику	Щоразу при отриманні	Журнал оцінювання постачальників
		Біологічний: розвиток патогенних мікроорганізмів	Риба охолоджена t вище +2°C, заморожена t вище -16	t в кузові вхідний контроль	Контактний термометр Візуально наявність забруднення , цілісність упаковки. (вх.контроль)	При отриманні	комірник	Відмова в отриманні якщо інше не передбачено ТУ Доповісти керівнику	Щоразу при отриманні	Журнал оцінювання постачальників

Щоквартально необхідно переглядати план у відповідності до специфікації продукції.

План НАССР для харчоблоку

№ п/п	ККТ/етап	Небезпечний чинник	Критичні межі	Процедури моніторингу				Коригувальні дії	Перевірка	Записи
				Що	Як	Коли	Хто			
2.	ККТ - 2 охолодження	Біологічний: розвиток патогенних мікроорганізмів	Яйця t вище +20°C;	t в кладовій	Контактний термометр	щодня	повар	Доповісти керівнику При виявленні швидко провести доохолодження. Замовляти в к-сті потреби на не тривалий час	Щодня щогодини	Температурний лист кладови.
		Біологічний: розвиток патогенних мікроорганізмів	М'ясо-молоч на продукція охолоджена t вище +6 °C	t в холодильнику	Контактний термометр	щодня	повар	Доповісти керівнику Швидко провести доохолодження. При необхідності ремонт	Щодня щогодини	Температурний лист
		Біологічний: розвиток патогенних мікроорганізмів	Риба охолоджена t вище +2°C	t в холодильнику	Контактний термометр	щодня	повар	Доповісти керівнику Швидко провести доохолодження. При необхідності ремонт.	щодня щогодини	Температурний лист
3.	ККТ - 3 Заморожу-вання	Біологічний: розвиток патогенних мікроорганізмів	М'ясна продукція заморожена t вище -16°C	t в морозильнику	Контактний термометр	щодня	повар	Доповісти керівнику Швидко провести дозаморожування	Щодня щогодини	Температурний лист
		Біологічний: розвиток патогенних мікроорганізмів	Риба замо-рожена t вище -16°C	t в морозильнику	Контактний термометр	щодня	повар	Доповісти керівнику Швидко провести дозаморожування	Щодня щогодини	Температурний лист

Щоквартально необхідно переглядати план у відповідності до специфікації продукції.

План НАССР для харчоблоку

№ п/п	ККТ/етап	Небезпечний чинник	Критичні межі	Процедури моніторингу				Коригувальні дії	Перевірка	Записи
				Що	Як	Коли	Хто			
4.	ККТ - 4 Приготування бутербродів	Біологічний: розвиток патогенних мікроорганізмів фізичний: стороннє тіло	Наявність патогенних організмів; Наявність стороннього тіла Більше 30 хв після виготовленн я	чистота поверхонь, дотримання гігієни, використання технологічного інвентарю за призначенням. Зняття проби Час після приготування	візуаль но таймер	щодня	Повар повар Медична сестра	При вибіркового виявлені стороннього тіла або іншого сумніву огляд всієї партії. При сумнівах зняття з реалізації. Недопуск до реалізації.	Щодня щодня	бракеражний журнал.
5.	ККТ – 5 Приготування фруктів овочів в сирому вигляді	Біологічний: розвиток патогенних мікроорганізмів фізичний: стороннє тіло	Наявність патогенних організмів; Наявність стороннього тіла	чистота поверхонь, дотримання гігієни, використання технологічного інвентарю за призначенням. Дотримання технології. Зняття проби	візуаль но	щодня	Повар повар Медична сестра	При вибіркового виявлені стороннього тіла або іншого сумніву огляд всієї партії. При сумнівах зняття з реалізації. Недопуск до реалізації	Щодня щодня	бракеражний журнал.

6	ККТ – 6 Розморожування продуктів підвищеного ризику	Біологічний: розвиток патогенних мікроорганізмів фізичний: стороннє тіло	Наявність патогенних організмів; Наявність стороннього тіла Розморожування м'ясних: температура не вище 4°C.	чистота поверхонь, дотримання гігієни, використання технологічного інвентарю за призначенням. Дотримання технології. Темп продукту не вище 4°C	Візуально термометрія	щодня	Повар	При вибіркового виявлені стороннього тіла або іншого сумніву огляд всієї партії. При сумнівах зняття з реалізації. Доохолодження. Недопуск до застосування	Щодня щодня	бракеражний журнал.
---	--	---	---	--	------------------------------	-------	-------	---	--------------------	---------------------

План НАССР для харчоблоку

№ п/п	ККТ/етап	Небезпечний чинник	Критичні межі	Процедури моніторингу				Коригувальні дії	Перевірка	Записи
				Що	Як	Коли	Хто			
7	ККТ - 7 Приготування яєць, або страв з яєць	Біологічний: розвиток патогенних мікроорганізмів фізичний: стороннє тіло	Наявність патогенних організмів; Наявність стороннього тіла. t менше 100°C. час менше 8хв	Процедура обробки яєць; чистота поверхонь, дотримання гігієни, дотримання технології (t/час), використання технологічного інвентарю за призначенням. Зняття проби	Візуально Т Ермометрія змиви з технологічного обладнання та бак дослід страв	Щодня При моніторингових візитах Кожну страву	Повар Органи перевірки або договір повар Медична сестра	При вибіркового виявлені стороннього тіла або іншого сумніву огляд всієї партії. При сумнівах зняття з реалізації. Недопуск до реалізації. Перевірка приладів вимірювання та технологічного обладнання Інструктаж.	Щоразу щодня	бракеражний журнал. Протоколи досліджень змивів та готової продукції
8.	ККТ – 8 Приготування м'яса	Біологічний: розвиток патогенних мікроорганізмів	Наявність патогенних організмів;	чистота поверхонь, дотримання гігієни,	Візуально Т ермометрії	Щодня	Повар	При вибіркового виявлені стороннього тіла	Щодня	бракеражний журнал. Протоколи досліджень

		фізичний: стороннє тіло	Наявність стороннього тіла Температура в товщі продукту менше 100°C.	використання технологічного інвентарю за призначенням. Дотримання технології приготування (Т\час) Зняття проби	я змиви з технологі ч обладнан ня та бак досл страв	При моніторингов их візитах Кожну страву	Органи перевірки або договір повар Медична сестра	або іншого сумніву огляд всієї партії. При сумнівах зняття з реалізації. Недопуск до реалізації. Інструктаж.	щодня	змивів та готової продукції
9	ККТ – 9 Приготування риби	Біологічний: розвиток патогенних мікроорганізмів фізичний: стороннє тіло	Наявність патогенних організмів; Наявність стороннього тіла. Температура в товщі продукту менше 100°C.	чистота поверхонь, дотримання гігієни, використання технологічного інвентарю за призначенням. Дотримання технології (Т\час) Зняття проби	Візуальн о т ермометрі я Органи перевірки або договір	Щодня При моніторингов их візитах Кожну страву	Повар Органи перевірки або договір повар Медична сестра	При вибірковому виявлені стороннього тіла або іншого сумніву огляд всієї партії. При сумнівах зняття з реалізації. Доохолодження. Недопуск до застосування. Інструктаж.	Щодня щодня	бракеражний журнал. Протоколи досліджень змивів та готової продукції
10	ККТ-10 Приготування страв з кисломолочно го сиру	Біологічний: розвиток патогенних мікроорганізмів фізичний: стороннє тіло	Наявність патогенних організмів; Наявність стороннього тіла t менше 100°C час менше 10 хвилин	Процедура обробки яєць; чистота поверхонь, дотримання гігієни, дотримання технології (т/час), використання технологічног о інвентарю за призначенням . Зняття проби	Візуальн о Т ермомет р безконта ктний змиви з технолог іч обладнан ня	Щодня Органи перевірки або договір Кожну страву	Повар Органи перевірки або за договором повар Медична сестра	При вибірковому виявлені стороннього тіла або іншого сумніву огляд всієї партії. При сумнівах зняття з реалізації. Недопуск до реалізації. Повірка приладів вимірювання та технологічного обладнання інструктаж	Щодня щодня	бракеражний журнал. Протоколи досліджень змивів та готової продукції

Щоквартально необхідно переглядати план у відповідності до специфікації продукції та технології приготування.

План НАССР для харчоблоку

№ п/п	ККТ/етап	Небезпечний чинник	Критичні межі	Процедури моніторингу				Коригувальні дії	Перевірка	Записи
				Що	Як	Коли	Хто			
11.	ККТ - 11 Подача гарячих страв	Біологічний: розвиток патогенних мікроорганізмів фізичний: стороннє тіло	Наявність патогенних організмів; Наявність стороннього тіла	Процедура обробки яєць; чистота поверхонь, дотримання гігієни, дотримання технології подачі (не	Візуально Т ермометр безконтак тний змиви з	Щодня	Повар служби	При вибіркового виявлені стороннього тіла або іншого сумніву огляд всієї партії.	Щодня	бракеражни й журнал. Протоколи досліджень змивів та готової продукції

			температура та час на марміті не менше 65°C до 2 годин)	менше 65°C до 2-3 год), використання технологічного інвентарю за призначенням. Зняття проби	технологіч обладнання	Органи перевірки або договір Кожну страву	повар Медична сестра	При сумнівах зняття з реалізації. Недопуск до реалізації. Повірка приладів вимірювання та технологічного	щодня	
12	ККТ –12 Подача прохолодних страв	Біологічний: розвиток патогенних мікроорганізмів фізичний: стороннє тіло	Наявність патогенних організмів; Наявність стороннього тіла температура та час на марміті не вище 14°C не більше 2-3 годин)	чистота поверхонь, дотримання гігієни, використання технологічного інвентарю за призначенням. Дотримання технології подачі (Тчас) не менше 14°C не менше 2-3 години Зняття проби	Візуально Термометрія змиви з технологіч обладнання	Щодня Органи перевірки або договір Кожну страву	Повар Органи перевірки повар Медична сестра	При вибіркового виявлені стороннього тіла або іншого сумніву огляд всієї партії. При сумнівах зняття з реалізації. Недопуск до реалізації	Щодня щодня	бракеражний журнал. Протоколи досліджень змивів та готової продукції

Щоквартально необхідно переглядати план у відповідності до специфікації продукції та технології приготування.

План НАССР

№ п/п	ККТ/етап	Небезпечний чинник	Критичні межі	Процедури моніторингу				Коригувальні дії	Перевірка	Записи
				Що	Як	Коли	Хто			

1	Вода питна	Біологічний: розвиток патогенних мікроорганізмів	Наявність патогенних організмів;	Процедура обробки води питної;	Візуально	Щоквартальн о	відповіда льна особа	Аналіз води питної	До початку навчального року та за потреби	журнали. Протокол досліджень
		фізичний: стороннє тіло	Наявність стороннього тіла	Фільтр	візуальн о	До початку навчального року, та при проведенні санітарного дня	відповіда льна особа	Заміна фільтру	До початку навчального року та за потреби	Журнал
		хімічний: токсичні елементи, мікотоксини, пестициди, радіонукліди	перевищен ня нормативн их значень	Процедуру обробки води питної хімречовина ми	Візуально	щоквартально	відповіда льна особа	Аналіз води питної	До початку навчального року та за потреби	журнал. Протокол досліджень
				Вміст хімречовин	візуально	При перевірках служб	інспектор	При виявленні відхилень усунення їх та проведення додаткового дослідження. При потребі зупинення водопостачання закладу	лабдослідже ння	Журнали, протоколи

Щоквартально необхідно переглядати план у відповідності до діючої ситуації.