

**СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА  
И ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ**

**Формы документированной процедуры (ДП 06)**

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


**ГБДОУ детский сад № 45 Приморского района Санкт-Петербурга**

**(Санкт-Петербург, проспект Королева, дом 24, корпус 2) (производство)**

«УТВЕРЖДАЮ»

Руководитель группы безопасности

АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»

 Лепинь Н.В.

«22» января 2024 г.

Таблица 1 ГРДУУ детский сад № 45 Приморского района Санкт-Петербурга (Санкт-Петербург, проспект Королева, дом 24, корпус 2)

## 1. ВЫБОР ККТ

## Блок-схема № 1 Мойка посуды

№ операции	Наименование операции	Учитываемые риски	Вопросы						ККТ/ ППТУ/ ОПТУ	Примечание	
			1	2	3	4	5	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, Starhуlococcus aureus	да	да	да	нет	нет	нет	-	ППТУ	
1.4	Скидывание и сушка на стеллажах для чистой посуды	КМАФАнМ, БГКП, E.coli, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Starhуlococcus aureus Вредители и отходы их жизнедеятельности	да	да	да	нет	нет	нет	-	ППТУ	

		Человеческий фактор	да	да	стеллажей	да	нет	нет	-	ППУ	
		Осколки стекла и хрупких предметов	да	да	Визуальный контроль целостности посуды	да	нет	нет	-	ППУ	
		<b>Блок-схема № 2 Приемка сырья на производство</b>									
2.1	Поступление на производство	Плесени	да	да	Санобработка транспорта	да	нет	нет	-	ППУ	
			да	да	Осмотр транспортного средства	да	нет	нет	-	ППУ	
			да	да	Санобработка транспорта, конструкция транспорта	да	нет	нет	-	ППУ	
			да	да	Выбор поставщика, договор с поставщиком	да	нет	нет	-	ППУ	
			да	да	Входной контроль условий хранения	да	нет	нет	-	ППУ	
2.2	Приемка на производство	Плесени, дрожжи	да	да	Соблюдение условий хранения	да	нет	нет	-	ППУ	
			да	да	Органолептический контроль	да	нет	нет	-	ППУ	
			да	да	Входной контроль	да	нет	нет	-	ППУ	
			да	да	Визуальный осмотр	да	нет	нет	-	ППУ	
			да	да	Входной контроль, Визуальный осмотр	да	нет	нет	-	ППУ	
		Нарушение сроков годности	да	да	Входной контроль, Контроль маркирования	да	нет	нет	-	ППУ	
		Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала	да	нет	нет	-	ППУ	

2.3	Складирование и хранение	Вредители и отходы их жизнедеятельности	да	да	Личная гигиена складов, Мероприятия по дератизации и дезинсекции, контроль активности вредителей	да	нет	нет	-	ППУ
			да	да	Договор по дератизации, Уборка складов	да	нет	нет	-	ППУ
			да	да	Контроль товарного соседства	да	нет	нет	-	ППУ
			да	да	Соблюдение условий хранения	да	нет	да	да	ККТ 1
			да	да	Соблюдение сроков годности	да	нет	да	да	ККТ 2
			да	да	Контроль соблюдения инструкции по обработке овощей	да	нет	нет	-	ППУ

## Блок-схема № 3 Приготовление холодных закусок и салатов

3.1	Мойка, очистка, обработка (овощи, фрукты, зелень)	КМАФАНМ БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella Плесени, Дрожжи	да	да	Контроль соблюдения инструкции по обработке овощей	да	нет	нет	-	ППУ
			да	да	Обучение персонала Визуальный контроль	да	нет	да	нет	ОППУ
			да	да	Обучение персонала Визуальный контроль	да	нет	да	нет	ППУ
			да	да	Личная гигиена	да	нет	нет	-	ППУ
			да	да	Обучение персонала Аудиты Личная гигиена	да	нет	нет	-	ППУ
3.2	Нарезка, смешивание ингредиентов, формирование	КМАФАНМ БГКП, E.coli	да	да	Входной контроль Мойка и	да	нет	нет	-	ППУ

Блюда	Патогенные, в т.ч. Salmonella, Staphylococcus aureus, Enterococcus, Бактерии рода Proteus, Плесени, Дрожжи	Человеческий фактор	да	да	дезинфекция оборудования и инвентаря Соблюдение маркировочного режима Обучение персонала Личная гигиена	да	нет	нет	нет	-	-	ИПУ		
3.3	Хранение не замороженных салатов при температуре от +2 до +6 °С не более двух часов	Нарушение условий хранения Нарушение сроков годности	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	нет	да	да	да	ККТ 3	ККТ 4	
3.4	Порционирование и реализация	КМАФАнМ, БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella, Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Человеческий фактор	да	да	Обучение персонала Личная гигиена Аудиты	да	нет	нет	нет	-	-	ИПУ		

## Блок-схема № 4 Приготовление горячих блюд

4.1	Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, круп, макаронных изделий, овощей (мойка, зачистка, нарезка, измельчение)	КМАФАнМ, БГКП, E.coli Патогенные, в т.ч. Salmonella, Staphylococcus aureus, Enterococcus, Бактерии рода Proteus, Listeria monocytogenes, Дрожжи, Плесени	да	да	Приемка товара Соблюдение технологий приготовления Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря Соблюдение маркировочного режима Личная гигиена Контроль соблюдения инструкции по обработке овощей и	нет	да	-	-	-	-	ИПУ		
-----	---	---	----	----	---	-----	----	---	---	---	---	-----	--	--

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

СМКиПБ  
ПЛАН УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ

Ф.ДП 06-07/2

«УТВЕРЖДАЮ»

Генеральный директор  
АО «ФИРМА ФЛЮРИДАН»

Костенюк О.Ю.

«25» января 2024 г.

## План управления безопасностью

ГБДОУ детский сад № 45 Приморского района Санкт-

Петербурга

(Санкт-Петербург, проспект Королева, дом 24, корпус 2)



## Рабочий лист ККТ № 1

Технологический процесс: № 2 Приемка на склад производства

Название операций: 2.3 Складирование, хранение

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

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

Время хранения	По маркировке вочному ярлыку	Соблюдение срока хранения	Контроль срока хранения	Постоянно	Кладовщик	«Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»	Запрет на реализацию (Уничтожены е)	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 емкость 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 операций: 3.3 Хранение не управляемых салатов при температуре от +2 до + 6 не более 2 часов

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

Наименование продукта	Объект контроля	Мероприятия по управлению	Способы мониторинга					Коррекция и корректирующие действия			Процедура оценки результатов мероприятий
			Процедура	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура	Ответственный	Документ, где фиксируется		
Не управляемые салаты	Температура хранения	Соблюдение условий хранения	Контроль температуры холоильного оборудования	1 раза в день	Шеф-повар	«Журнал учета температуры холоильного оборудования»	Запрет на реализацию (уничтожены е)	Шеф-повар	«Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции»	Во время внутренних аудитов	
			Проверка СИ	При внутреннем аудите	Аудитор	Акт внутреннего аудита	- Запрет на реализацию (уничтожены е) - замена СИ	РТБ	Протокол несоответствия	Во время внутренних аудитов	
Время хранения	Не более 2-х часов	Соблюдение срока хранения	Контроль срока хранения	Постоянно	Шеф-повар	- Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции» - маркировочный ярлык	Запрет на реализацию (уничтожены е)	Шеф-повар	«Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции» - акт уничтожения	Анализ результатов лабораторных исследований	

АО «ФИРМА ФЛЮРИДАН»

СМК ИПБ  
ПЛАН УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ

Ф.ДП 06-07/2

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

## Рабочий лист ККТ № 3

Технологический процесс: № 4 Приготовление горячих блюд

Название операций: 4.2 Тепловая обработка

Опасные факторы:

Микробиологические: КМАФАнМ, БГКП, Е.сoli, патогенные, в т.ч. salmonella, 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	Контролируемые параметры	Процедура	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура оценки результатов мероприятия
Горячее блюдо	Температура внутри изделия	- 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	Во время внутренних аудитов

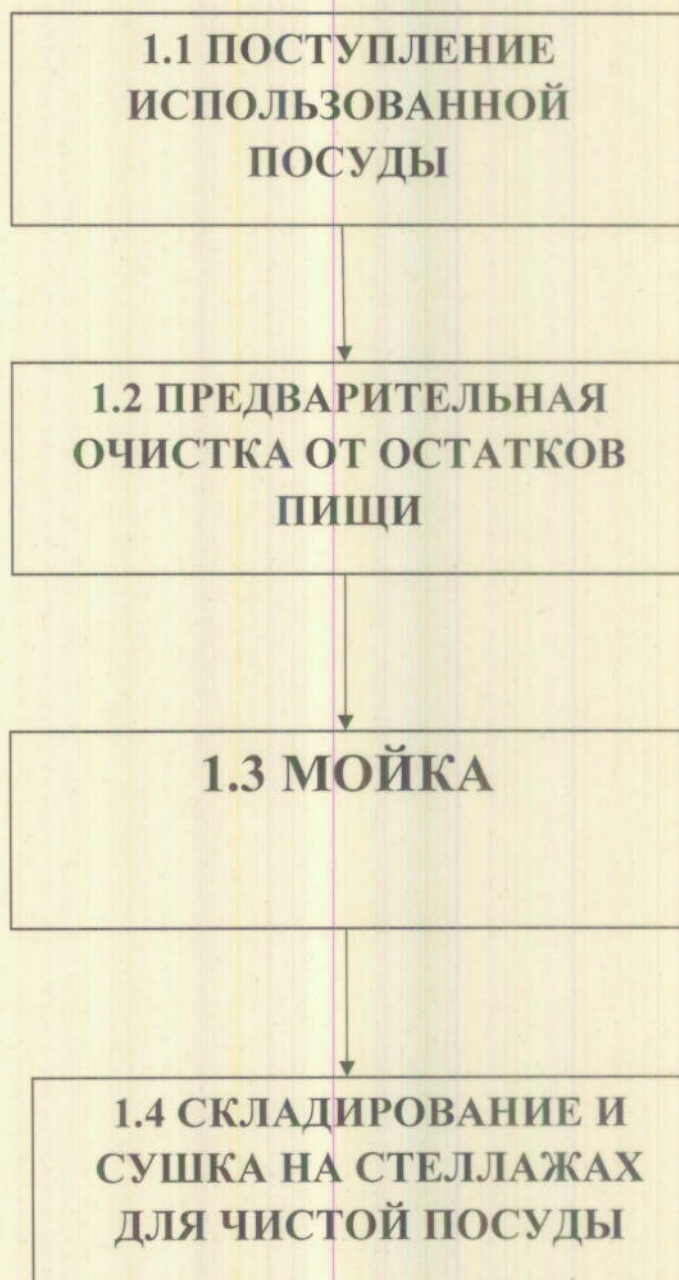
Время проведения тепловой обработки	По ТК	Соблюдение времени проведения тепловой обработки	Периодический лабораторный контроль	Согласно ППК	ГБ	Журнал регистрации результатов лабораторных исследований	Вызов технической службы при поломке теплового оборудования	Шеф-повар	Журнал аварийных ситуаций	Во время внутренних аудитов			
							Доведение до готовности	Шеф-повар	- Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции»				
						Повторный лабораторный контроль			Журнал регистрации результатов лабораторных исследований	Анализ результатов лабораторных исследований			

АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»	СМК <sub>и</sub> ПБ БЛОК-СХЕМЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ	Ф. ДП 06-05/2
------------------------	---	---------------

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

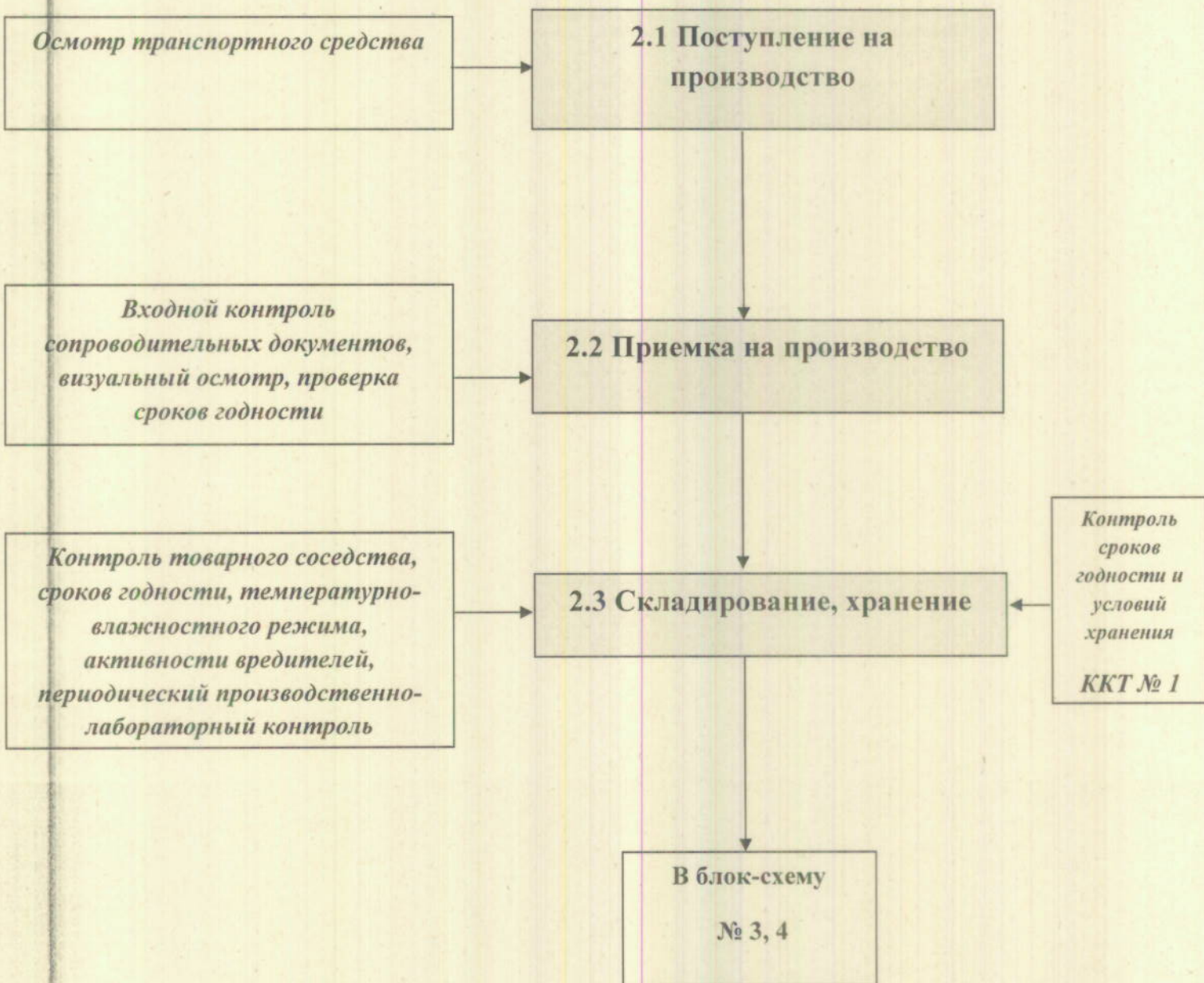
**Блок-схемы технологических  
процессов  
ГБДОУ детский сад № 45 Приморского  
района Санкт-Петербурга  
(Санкт-Петербург, проспект Королева, дом 24, корпус 2)**

## 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**

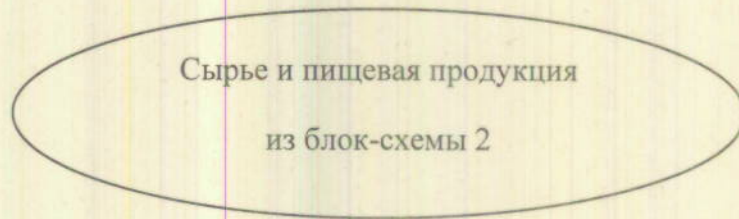
*Контроль соблюдения личной  
гигиены*

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

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

## 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**