

Рабочий лист ХАССП

Этап процесса (технологическая операция):

01 – Температура в морозильных камерах -18 С

02. Температура в холодильных камерах +4, +2 С

03. – Сроки хранения (годности)

04. – Товарное соседство

Тип опасности: Ф, Х, М, А

Описание опасного фактора: опасность роста патогенных микроорганизмов и превышение из-за накопления норм безопасности. Перекрестное загрязнение может привести попаданию в пищевую продукцию не характерных веществ, что также может привести к нарушению норм безопасности.

Контролируемые параметры: Температура в холодильных, морозильных шкафах и камерах, определение мест хранения, соблюдение товарного соседства в соответствии с И- 03-09-2015 «Инструкция по транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Рабочие пределы: Для холодильных камер +4, +2С, для морозильных камер не выше - 18С.

Сроки хранения резервируются в соответствии с И- 03-09-2015

Критические пределы: Для холодильных камер выше + 6С, для морозильных камер не выше -18С, для охлажденных продуктов соседство продуктов готовых к употреблению с продуктами подразумевающими термическую обработку. Целостность упаковки.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы:

основными документами регламентирующим данную деятельность МБДОУ детский сад № 8 «Мишутка» программа производственного контроля» и. И-03-09-2015

«Инструкция по транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов»

1. Кладовщик на начало смены проходит с контролем мест хранения сырья и продукции, визуальным образом определяя наличие отклонений в условиях хранения.

2. Отдельно регистрируется температура холодильных и морозильных камер.

3. Скоропортящиеся продукты должны обязательно контролироваться на сроки годности с учетом резерва на кулинарную обработку или другими из И-03-09-2015.

4. на основании полученной информации кладовщик принимает решение о необходимости принятия дополнительных мер или дополнительном информировании технолога или вышестоящее руководство.

Периодичность мониторинга: в начале каждой смены

Записи по мониторингу: Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Ответственный: кладовщик

Действия в случае нарушений критических пределов: изоляция/ маркировка опасной продукции, оповещения шеф-повара, дозаказ необходимой продукции.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Кладовщик: оперативный контроль.

2. Плановые внутренние проверки.