

ПРОГРАММА (ПЛАН) ХАССП (НАССР) обеспечения безопасности пищевой продукции в МБОУ «СОШ № 10 г. Шали»

1. Назначение рабочей группы ХАССП

Председатель рабочей группы: зам. директора по УВР Ахмадова К.С.
Члены группы: повар Усманова И.А., школьная медсестра Эдилсултанова З.М.

2. Перечень Критических Контрольных Точек (ККТ)

На основании анализа рисков технологических процессов приготовления блюд для школьников установлены следующие ККТ:

№ ККТ / Этап процесса	Контролируемый параметр	Предельные значения	Мониторинг и исправительные действия
ККТ-1. Приемка сырья и продуктов питания	Срок годности, маркировка, сопроводительные документы, температура	Наличие дефектов упаковки, просрочка — не допускается. t охладж. мяса ≤ 4°C.	Визуально. При отклонении — возврат поставщику. Запись в Журнал входного контроля.
ККТ-2. Хранение скоропортящейся продукции	Температура и влажность в холодильных и морозильных камерах	Холодильники: 0...+6°C. Морозильники: -18°C. Относит. влажность согласно виду продукта.	Дважды в день. Показания термометров в Журнал учета температурного режима.
ККТ-3. Тепловая кулинарная обработка блюд	Температура в толще продукта, время обработки	Температура внутри готового изделия (котлеты, запеканки и др.) не менее +85°C.	Щуповой термометр. При недостижении — продление термообработки. Органолептический бракераж.

3. Перечень обязательной документации ХАССП на пищеблоке

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (входного контроля).
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
- Гигиенический журнал (сотрудников пищеблока).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 008ED5800933B3BDEDF1B33CB528250588
Владелец: Таймусханов Ибрагим Хамзатович
Действителен: с 20.08.2026 до 13.11.2027