

# Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18

СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ  
ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)

## ПЛАН НАССР



Скальська М.В.

Групою БХІ

ПОГОДЖЕНО:

«01» вересня 2021р.

РОЗРОБЛЕНО:

«03» вересня 2021р.

Актуалізація	2021р.	2022р.	2023р.	2024р.
Дата	01.08.2021р	03.08.2022р		
Піліс	М.Скв.	М.Скв.		
П.І.Б.	Скальська	Скальська		

УВАГА!

Всі майнові права інтелектуальної власності та документ належать ФОП Скальській М.В.  
Цей документ не може бути використаний, тиражований, а також повністю або частково відтворений  
без письмової згоди ФОП Скальської М.В.

проспект С. Бандери, 14, м. Тернопіль, Тернопільська область

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18		СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)		РЕДАКЦІЯ 1	
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область		<b>ПЛАН НАССР</b>		СТОРИНКА 2 З 5	

Етап технологічного процесу	ККТ	Опис небезпечного чинника	Критичні межі	Моніторинг				Коригувальні дії	Протокол НАССР	Перевірка протоколів НАССР		
				Що?	Де?	Як?	Хто?				Коли?	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Приймання сировини, вхідний контроль	ККТ-1	Розвиток патогенної мікрофлори внаслідок порушення відповідної температури	Заморожене м'ясо та м'ясопродукти (напівфабрикати) не повинні містити слідів розмороження. Температура в товщі продукту: <ul style="list-style-type: none"> <li>м'ясо та м'ясопродукти, риба - <math>-18^{\circ}\text{C}</math>;</li> <li>молоко і молочні продукти - <math>+4\pm 2^{\circ}\text{C}</math>;</li> <li>охолоджені продукти - <math>+2 - +8^{\circ}\text{C}</math>;</li> </ul> Температура транспорту	Температура в товщі продукту	У товщі продукту	Показники контактного термометра	Кухар	При отриманні кожної партії продукції	Якщо температура охолодженої сировини $+5 - +8^{\circ}\text{C}$ , необхідно негайно охолодити продукт. Якщо температура вище $+8^{\circ}\text{C}$ , то сировину не приймають і повертають постачальнику. Якщо у заморожених продуктах є ознаки розморожування, то сировина не приймається, а повертається постачальнику. Якщо упаковка пошкоджена, маркування не відповідає вимогам, термін придатності закінчується або не відповідає - продукція повертається	Журнал вхідного контролю харчових продуктів, сировини, що надходить в заклад Ф ІІІ 12/01	Перевірка керівником ГБХП 1 раз на тиждень	
		Термін придатності, наявність маркування, упаковка ціла, не пошкоджена	Перевірка документів, цілісність улаковки, візуальний огляд, термін придатн.	У зоні приймання сировини	Візуальний огляд /перевірка документів/ маркування	візуальн. контроль	в автомобілі					Журнал контролю

Дальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18		СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)		РЕДАКЦІЯ 1	
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область		ПЛАН НАССР		СТОРІНКА 3 З 5	

Зберігання сировини (при температурі +4±2 °С)	ККТ-2	Розвиток патогенної мікрофлори внаслідок порушення режимів зберігання	Температурний режим охолодження від 0 °С до +4±2 °С, або нижче	Температура холодильного обладнання	У холодильній камері	Показники вбудованих термометрів і контактних термометрів	Кухар	3 рази в день	Якщо температура зберігання порушена, продукцію перевіряють чи вона безпечна для використання та перераховують в іншу холодильну камеру. Утилізують небезпечні харчові продукти. Перевіряють справність холодильного обладнання	Контроль температурного режиму холодильних камер Ф ПП 11/02	Перевірка показів електронних термометрів за допомогою контрольного термометра керівником ГБХП 1 раз на тиждень з записом в Ф ПП 11/02
Зберігання сировини (при температурі не більше мінус 18 °С)	ККТ-2	Розвиток патогенної мікрофлори внаслідок порушення режимів зберігання	Температурний режим заморожування при мінус 18±2 °С	Температура морозильного обладнання	У морозильній камері	Показники вбудованих термометрів і контактних термометрів	Кухар	3 рази в день	Якщо температура зберігання порушена, продукцію перевіряють чи вона безпечна для використання та перераховують в іншу морозильну камеру. Слискують та утилізують небезпечні харчові продукти. Перевіряють справність морозильного обладнання	Контроль температурного режиму холодильних камер Ф ПП 11/02	Перевірка показів електронних термометрів за допомогою контрольного термометра керівником ГБХП 1 раз на тиждень з записом в Ф ПП 11/02
Просіювання сипучої сировини (борошно, цукор)	ККТ-3	Наявність сторонніх включень, в т.ч. металомагнітних домішок	Відсутність сторонніх включень в борошні; металомагнітна домішка, мг в 1кг борошна; розміром окремих частинок у	Цілісність сита та наявність сторонніх включень, металомігнітні домішки	Сито	Візуально	Кухар	Огляд сит кожного разу при просіюванні	Якщо цілісність сита порушена або наявні сторонні включення у т.ч. металомігнітні домішки, тоді сита змінюють, проводять їх очистку, а продукцію повторно просіюють через непошкоджені сита	Чек-лист огляду сит	Перевірка керівником ГБХП 1 раз на тиждень

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18		СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)		РЕДАКЦІЯ 1	
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область		ПЛАН НАССР		СТОРІНКА 435	

Термічна обробка (варіння, смаження, тушкування, запікання)	ККТ-4	Розвиток патогенної мікрофлори (що викликає харчові отруєння) у разі недосягнення відповідної температури або часу теплової обробки	Температура в товщі продукту	В товщі продукту	Показники контактного термометра	Кухар	Після закінчення технологічного процесу теплової обробки	Приготування страви здійснюється відповідно до рецептури і технологічних карт (ТК), візуальний контроль кухарем на роздачі, контроль внутрішньої температури страв.	Журнал списання, утилізації щодо даної продукції (довільна форма)	Перевірка показів електронних термометрів за допомогою контрольного термометра керівником ГБХП 1 раз на тиждень
		найбільшому лінійному вимірюванні, не більше 0,3мм і (або) масою не більше 0,4г, не більше 3мм. Масова частка феродмішок у цукрі білому кристалічному не більше ніж 0,0003% величиною окремих часток, в найбільшому лінійному вимірі не більше ніж 0,5мм	Температура в товщі продукту: - сирі молочні продукти або їжа, яка містить сире молоко – 72 °С; - сирі яйця або їжа, яка містить сирі яйця – 70 °С; - сирий м'ясний фарш або їжа, яка містить сирий м'ясний фарш – 70 °С; - м'ясо, макаронні вироби – 74 °С; - інше, - смажені суцільні м'язи					Продукти, які не досягли під час термічної обробки відповідної внутрішньої температури і їх неможливо піддати повторній термічній обробці відставляють, повідомляють керівника ГБХП, який приймає рішення про подальші дії (списання, утилізацію) щодо даної продукції		

Дзалья Тарнопільської загалноосвітньої школи I-III ступенів № 18 проспект С. Бандери, 14 м. Тарнопіль, Тарнопільська область	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	РЕДАКЦІЯ 1
ПЛАН НАССР		СТОРІНКА 535

або філе – температура поверхні 63 °С або вище	Час приготування до досягнення відповідної температури у товщі продукту	Час приготування	У техно-логічному обладнанні	Годинник та/або таймер обладнання	Кухар	Під час роботи обладнання	Журнал списання, утилізації щодо даної продукції (довільна форма)	Перевірка показів електронних термометрів за допомогою контрольного термометра керівником ГБХП і раз на тиждень
Температура приготування	Температура технологічного обладнання	Показники вбудованих термометрів						