

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ «Детский сад  
№12 «Лейсен» г. Мамадыш»  
Мамадышского муниципального  
района РТ



Загидуллина М.М.  
2025 год

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №12 «Лейсен» г. Мамадыш»  
Мамадышского муниципального района Республики Татарстан  
(МБДОУ «ДС№12 «Лейсен» г.Мамадыш»)

2025 год

## Оглавление

Общие положения.....	4
1. Организация работ по применению программы.....	6
2. Проведение анализа рисков.....	6
3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).....	10
4. Определение критических пределов для каждой ККТ Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.....	11
5. Разработка системы мониторинга ККТ.....	12
6. Разработка корректирующих действий.....	13
6.1. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению.....	13
7. Внедрение принципов HACCP.....	14
7.1. Лабораторный контроль по организации санитарно-гигиенических и бактериологических исследований.....	16
8. Разработка процедур проверки системы HACCP.....	24
9. Документация программы HACCP.....	25
9.1. Документация программы HACCP должна включать:.....	25
9.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля ...	25
10. Приложения.....	26
Приложение 1.....	26
Приложение 2.....	29
Приложение 3.....	31
Приложение 3.1.....	33
Приложение 3.2.....	34
Приложение 3.3.....	35
Приложение 4.....	36
Приложение 5.....	38
Приложение 6.....	40
Приложение 7.....	42
Приложение 8.....	43
Приложение 8.1.....	46
Приложение 8.2.....	47
Приложение 8.3.....	47
Приложение 8.4.....	48
Приложение 8.5.....	48
Приложение 8.6.....	49
Приложение 8.7.....	50
Приложение 9.....	51
Приложение 9.1.....	52

случайного контакта с аллергенами посредством очистки оборудования, смены оборудования и (или) установки последовательности выпуска продукции. Перекрестный контакт с аллергенами в процессе производства может возникать:

1) из-за наличия следов продукции из предыдущей производственной партии, очистка от которых не может быть выполнена в достаточной степени вследствие технических ограничений;

2) вследствие вероятного контакта при нормальном производственном процессе с продуктами или ингредиентами, произведенными на других линиях или в той же или прилегающей производственной зоне.

Продукция, подлежащая переработке и содержащая аллергены, должна использоваться только:

а) при изготовлении продукции, содержащей такие же аллергены;

б) в технологическом процессе, который продемонстрировал способность удалять или уничтожать аллергенный материал.

Персонал, работающий с пищевой продукцией, должен получать специальную подготовку для ознакомления с аллергенами и соответствующими методами производства.

#### **Физическое загрязнение**

При использовании хрупких материалов должны быть разработаны требования к их периодическому осмотру и должны применяться специальные процедуры на случай разрушения изделий из хрупких материалов.

Следует избегать, насколько это возможно, применения в оборудовании хрупких материалов, таких как стекло и твердая пластмасса.