

ПЕРЕЧЕНЬ ИЗМЕНЕНИЙ ДОКУМЕНТА ДП-04-2024 (РЕДАКЦИЯ №1)

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
1			

_____ / ФИО сотрудника, внесшего изменение

_____ / Подпись

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
2			

_____ / ФИО сотрудника, внесшего изменение

_____ / Подпись

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
3			

_____ / ФИО сотрудника, внесшего изменение

_____ / Подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цель и область применения	4
2.	Нормативные ссылки	4
3.	Термины, определения и сокращения.....	4
4.	Ответственность и полномочия	4
5.	Мероприятия по управлению аллергенами	5
6.	Мониторинг, анализ и оценка мероприятий по управлению аллергенами	7

1. Цель и область применения

1.1. Настоящая Документированная процедура (далее – Процедура) разработана с учётом требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и СанПиН 2.3/2.4.3590 по контролю над аллергенами (специфический вид химических опасностей) с целью:

– определения требований к информированию родителей воспитанников или их законных представителей о составе выпускаемых готовых блюд и пищевой продукции при организации питания в МАДОУ – детский сад № 165 (далее – Учреждение);

– определения мероприятий, исключающих случайное попадание аллерген-содержащих продуктов и компонентов в готовые блюда, в которых они не заявлены, чтобы исключить аллергические реакции у людей, имеющих особые пищевые ограничения в питании.

1.2. Процедура обязательна к применению всем персоналом, вовлечённым в процессы изготовления и раздачи готовых блюд и пищевой продукции.

1.3. Выполнение сотрудниками положений настоящей процедуры позволяет исключить риски возникновения химической опасности (аллергенного загрязнения) в готовых блюдах и пищевой продукции.

2. Нормативные ссылки

2.1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.2. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».

2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.4. СБП-01-2024 «Сборник общесистемных процедур»

2.5. ДП-01-2024 «Входной контроль пищевого сырья, продуктов и ТМЦ».

2.6. ДП-02-2024 «Хранение пищевого сырья и продукции».

2.7. ДП-03-2024 «Предупреждение перекрёстных загрязнений».

2.8. ДП-05-2024 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия».

3. Термины, определения и сокращения

В настоящей процедуре применяют следующие термины с соответствующими определениями:

Аллергия – это чрезмерная чувствительность (так называемая истинная аллергия), или неправильная реакция организма (называется псевдоаллергия), на вещества, которые в норме безопасны для большинства людей, проявляющаяся в виде симптомов: резь в глазах, отеки, насморк, крапивница, кашель, чихание и другие.

Пищевые аллергены – пищевые продукты, вызывающие у чувствительных к ним людей аллергические реакции.

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

ТК – технологические карты.

НП – несоответствующая продукция.

4. Ответственность и полномочия

Ответственность и полномочия за мероприятия по управлению аллергенами устанавливаются в зависимости от этапа производственного процесса:

Ответственное лицо	Выполняемые действия
Заведующий, кладовщик	Согласование требований к закупаемому пищевому сырью и продуктам
Заведующий	Контроль наличия ограничений по употреблению пищевой продукции (при наличии индивидуальной непереносимости к конкретному продукту у воспитанников)
Повар	<ul style="list-style-type: none"> - производство готовой продукции, включая подготовку пищевого сырья и продуктов в соответствии с ТК - использование производственного инвентаря только в соответствии с его маркировкой (ДП-053) - изоляция и списание НП (ДП-05)
Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - проверка на входном контроле пищевого сырья и продуктов на соответствие установленным требованиям по составу, задержание НП (ДП-01, ДП-05) - возврат НП - составление Технологических карт строго по сборнику - хранение пищевого сырья и продуктов с соблюдением установленного порядка по хранению аллерген-содержащего сырья (ДП-02).
В соответствии с ДП-03	Соблюдение мероприятий по предупреждению перекрёстных загрязнений аллергенами
Координатор группы ХАССП	Доведение положений настоящей Процедуры до ответственных сотрудников и контроль соблюдения ими требований

5. Мероприятия по управлению аллергенами

5.1. Перечень наиболее распространенных продуктов-аллергенов, используемых при производстве готовых блюд в Учреждении, содержание которых в готовой продукции может способствовать возникновению аллергических реакций у потребителей при индивидуальной непереносимости:

- мука как продукт переработки хлебных злаков, содержащая глютен;
- молоко и продукты его переработки, содержащие лактозу;
- рыба и продукты ее переработки;
- витаминизированные напитки;
- цитрусовые фрукты;
- яйца.

5.2. Этапы производственного процесса и мероприятия по управлению аллергенами

5.2.1. Определение требований к закупаемому пищевому сырью и продуктам

Работа с поставщиками пищевого сырья и продуктов осуществляется в соответствии с СБП-01.

При заключении договоров с поставщиками Учреждение подробно указывает наименование закупаемого пищевого сырья, продукта, описывает те нормативные требования к качеству и безопасности продукции, которые должны быть обязательно соблюдены, в том числе требования по соответствию состава продукции её маркировке по ТР ТС 022/2011.

5.2.2. Проверка на входном контроле пищевого сырья и продуктов на соответствие установленным требованиям

При приёмке пищевого сырья и продуктов с целью контроля получаемой продукции заявленным в договоре с поставщиком критериям, **ответственному по ДП-01 сотруднику** необходимо:

1	проводить входной контроль пищевого сырья и продуктов в соответствии с ДП-01
2	при проведении входного контроля с целью обеспечения дальнейшего исключения аллергенного загрязнения необходимо: - проверять товарно-транспортные накладные на наличие пищевого сырья и продуктов, которые не предусмотрены предметом / спецификацией / приложением к договору с поставщиком - проверять целостность упаковки. Тщательно осмотреть транспортную или потребительскую упаковку аллерген-содержащего пищевого сырья или продукта. В случае обнаружения нарушения целостности упаковки необходимо предпринять действия, предусмотренные ДП-05

5.2.3. Хранение пищевого сырья и продуктов с соблюдением установленного порядка

При хранении аллерген-содержащего пищевого сырья и продуктов необходимо обеспечить их раздельное хранение и отсутствие прямого контакта с пищевым сырьем и продуктами, не являющимися распространёнными аллергенами.

Аллерген-содержащие продукты хранятся в соответствии с ДП-02.

5.2.4. Производство готовых блюд, включая подготовку пищевого сырья и продуктов

Основными принципами для исключения загрязнения аллерген-содержащими продуктами другого пищевого сырья и продуктов при производстве готовых блюд на пищеблоке являются:

Принцип	Мероприятия, позволяющие реализовать установленный принцип
1. Соблюдение маркировки	Технологическое оборудование, производственные поверхности, посуда и инвентарь закрепляется за каждым производственным цехом/участком, а также по конкретному виду / типу обрабатываемого пищевого сырья и продуктов. Каждый сотрудник пищеблока обязан: - использовать технологическое оборудование, производственные поверхности, инвентарь и посуду только в соответствии с нанесенной на них маркировкой; - осуществлять периодический визуальный контроль наличия и читаемости маркировок и своевременно обновлять затёртые маркировки
2. Соблюдение технологических карт при приготовлении готовой продукции	Готовые блюда производятся в соответствии с утверждёнными технологическими картами. Повар обязан точно соблюдать рецептуру и используемые ингредиенты, их количество, представленные в ТК к конкретному блюду или же в инструкции изготовителя к витаминизированному напитку промышленного выпуска. Не допускается внесение в блюда ингредиентов, не установленных ТК, без официального внесения уполномоченным сотрудником изменений в ТК. Наличие в готовом блюде незаявленного рецептурой продукта, может спровоцировать

	аллергическую реакцию если попадёт к ребёнку с аллергией на данный продукт. С целью обеспечения соблюдения сотрудниками технологии приготовления блюда и его рецептуры технологические карты выдаются на рабочие места.
3. Соблюдение персоналом правил приема пищи	При приготовлении готовой продукции на пищеблоке для предупреждения случайного попадания пищевых продуктов, принесенных сотрудниками для личного употребления, приём пищи непосредственно в производственных помещениях запрещён.
4. Соблюдение персональных назначений при ограничениях в питании	Индивидуальное питание организовывается только при наличии назначений лечащего врача. Питание организуется по предоставленному меню, разработанному квалифицированным специалистом-диетологом с учётом заболевания ребёнка (по назначению лечащего врача). Курирование питания ребёнка с подтверждёнными лечащим врачом ограничениями осуществляется совместно с медицинскими работниками, закреплёнными за Учреждением.

5.2.5. Контроль перекрёстных загрязнений аллергенами

С целью снижения рисков перекрёстных загрязнений, в том числе аллергенами, в Учреждении установлена процедура ДП-05. Ответственность за контроль соблюдения мероприятий по управлению перекрёстными загрязнениями распределяется в соответствии с используемой процедурой.

5.2.6. Контроль аллерген-содержащих продуктов при раздаче

5.2.6.1. В случае использования в питании воспитанников витаминизированных напитков промышленного выпуска, их готовят непосредственно перед раздачей с пищеблока и в соответствии с прилагаемым к ним инструкциям предприятия-изготовителя.

Инструкции по приготовлению конкретного напитка могут быть оформлены для поваров в виде выписок со ссылками на инструкцию предприятия-изготовителя продукта и подписаны **Заведующим или иным уполномоченным сотрудником**. Выписки управляются по СБП-01.

5.2.6.2. Для информирования родителей воспитанников или законных представителей о составе блюд, в открытом доступе размещается меню текущего дня с названиями блюд и их ингредиентным составом.

5.2.6.3. При наличии индивидуальной непереносимости конкретного вида пищевого продукта (аллергии) Учреждение должно быть уведомлено об этом уполномоченной медицинской организацией. В случае необходимости контроля за ограничением в питании воспитанников (при наличии официальных медицинских назначений), данная деятельность ведётся совместно с медицинскими работниками, закреплёнными за Учреждением.

6. Мониторинг, анализ и оценка мероприятий по управлению аллергенами

6.1. При обнаружении нарушений по процессам, ответственный сотрудник, в соответствии с разделом 4, должен незамедлительно оповестить **Координатора группы ХАССП**, в его отсутствие – вышестоящего руководителя.

6.2. Управление продукцией, подвергнувшейся воздействию аллергенного загрязнения осуществляется в соответствии с ДП-07.

6.3. Ежегодно, в рамках подготовки к внутреннему аудиту в соответствии с ДП-02, **группа ХАССП** предоставляет **Координатору группы ХАССП** сведения о наличии/отсутствии зафиксированных нарушений в области управления аллергенами, выявленных на процессах производства продукции, с целью оценки результативности предпринятых для устранения нарушений корректирующих действий при работе с аллергенами.

