

СИСТЕМА ХАССП
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 107

620057 г. Екатеринбург, ул. Таганская, 85, телефон (343) 334-30-22 (23)

УТВЕРЖДАЮ



Заведующий
МАДОУ детский сад № 107

Т.И. Мантурова
Т.И. Мантурова

13.11.2023 г.

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

«УПРАВЛЕНИЕ АЛЛЕРГЕНАМИ»

ДП-06-2023 (Редакция №1)

ДОКУМЕНТ ВВЕДЁН ВЗАМЕН: ДП-12-2019 «Управление аллергенами»

ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ С 13.11.2023 г.

Приказом №_96-О от 13.11.2023 г.

Отметки об актуализации документа:

« *12* » *ноября* 2024 г. *Манц* / *Мантурова Т.И.*
подпись / ФИО

« _____ » _____ 2025 г. _____ / _____
подпись / ФИО

ПЕРЕЧЕНЬ ИЗМЕНЕНИЙ ДОКУМЕНТА ДП-06-2023 (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	8

1. Цель и область применения

1.1. Настоящая Документированная процедура (далее – Процедура) актуализирована 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 № 107 (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. ДП-01-2023 «Управление документированной информацией системы ХАССП».

2.5. ДП-02-2023 «Проведение внутренних аудитов системы ХАССП».

2.6. ДП-03-2023 «Входной контроль пищевого сырья, продуктов и ТМЦ».

2.7. ДП-04-2023 «Хранение пищевого сырья и продукции».

2.8. ДП-05-2023 «Предупреждение перекрёстных загрязнений».

2.9. ДП-07-2023 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия».

2.10. ДП-10-2023 «Оценка работы поставщиков пищевого сырья, продукции и ТМЦ»

3. Термины, определения и сокращения

В настоящей Procedure 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 Procedure 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
Заместитель заведующего по ВМП	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-05) - изоляция и списание НП (ДП-07)
Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - проверка на входном контроле пищевого сырья и продуктов на соответствие установленным требованиям по составу, задержание НП (ДП-03, ДП-07) - возврат НП - хранение пищевого сырья и продуктов с соблюдением установленного порядка по хранению аллерген-содержащего сырья (ДП-04).
В соответствии с ДП-05	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;
- 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 ДП-10.

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-03 сотруднику** необходимо:

1	проводить входной контроль пищевого сырья и продуктов в соответствии с ДП-03
2	<p>при проведении входного контроля с целью обеспечения дальнейшего исключения аллергенного загрязнения необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять маркировку, на которой должны быть указаны в составе упакованной продукции вещества или продукты (независимо от их количества), которые могут способствовать возникновению аллергических реакций, используемые изготовителем такой продукции в качестве ингредиентов. На маркировке должны быть также сигнальные записи, свидетельствующие о наличии продуктов-аллергенов (например, «Может содержать следы кунжута», «Может содержать следы арахиса и других орехов» и др.) - 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-07

5.2.3. Хранение пищевого сырья и продуктов с соблюдением установленного порядка

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

Аллерген-содержащие продукты хранятся в соответствии с ДП-04.

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	<p>Технологическое оборудование, производственные поверхности, посуда и инвентарь закрепляется за каждым производственным цехом/участком, а также по конкретному виду / типу обрабатываемого пищевого сырья и продуктов.</p> <p>Каждый сотрудник пищеблока обязан:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Готовые блюда производятся в соответствии с утверждёнными технологическими картами.</p> <p>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.</p>

	<p>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.</p> <p>С целью обеспечения соблюдения сотрудниками технологии приготовления блюда и его рецептуры технологические карты выдаются на рабочие места.</p>
3. Соблюдение персоналом правил приема пищи	<p>При приготовлении готовой продукции на пищеблоке для предупреждения случайного попадания пищевых продуктов, принесенных сотрудниками для личного употребления, приём пищи непосредственно в производственных помещениях запрещён.</p>
4. Соблюдение персональных назначений при ограничениях в питании	<p>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.</p>

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 ДП-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.

Лист ознакомления и выдачи копий

ФНО	Должность	Дата ознакомления	№ копии*	Дата выдачи бумажной или электронной копии*	Подпись
Рудькова Е.В.	зав. хозяйством	14.11.2023		14.11.2023	<i>[Signature]</i>
Усова О.А.	мл-к	14.11.2023		14.11.2023	<i>[Signature]</i>
Мамедова	повар	14.11.2023		14.11.2023	<i>[Signature]</i>
Мазенина И.И.	повар	14.11.23		14.11.23	<i>[Signature]</i>
Малтурова Р.И.	завед.	14.11.23		14.11.23	<i>[Signature]</i>

* Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана.