



**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Цель и область применения .....	3
2. Нормативные ссылки.....	3
3. Термины, определения и сокращения.....	3
4. Ответственность и полномочия.....	4
5. Мероприятия по управлению аллергенами.....	4
6. Мониторинг, анализ и оценка результативности 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 п.4.2. раздела IV СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по контролю над аллергенами и продуктами, обладающими аллергенными свойствами (специфический вид химических опасностей) и с целью:

– определения требований к информированию родителей и законных представителей воспитанников о составе выпускаемых готовых блюд при организации питания в МБДОУ детский сад № 352 (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 воспитанников, имеющих особые пищевые ограничения в питании.

1.2. Процедура обязательна к применению всем персоналом, вовлечённым в процессы производства и реализации пищевой продукции в Учреждении.

## 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 ПЛ-01-2021 «План ХАССП».

2.5 ДП-01-2021 «Управление документированной информацией системы ХАССП».

2.6 ДП-02-2021 «Проведение внутренних аудитов».

2.7 ДП-03-2021 «Выбор поставщиков и входной контроль пищевого сырья и продукции».

2.8 ДП-04-2021 «Хранение пищевого сырья и продукции».

2.9 ДП-05-2021 «Предупреждение перекрёстных загрязнений».

2.10 ДП-07-2021 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия».

2.11 ДП-09-2021 «Личная гигиена персонала».

## 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 за процесс управления аллергенами, аллерген-содержащими продуктами и полномочия устанавливаются в зависимости от этапа производственного процесса:

Ответственное лицо	Выполняемые действия
Заведующий Учреждением	Контроль наличия у воспитанников ограничений по употреблению пищевой продукции (при наличии индивидуальной непереносимости к конкретному продукту).
Заведующий хозяйством	- определение требований к закупаемому пищевому сырью и продуктам - проверка на входном контроле пищевого сырья и продуктов на соответствие установленным требованиям по составу, задержание НП; - возврат НП; - хранение пищевого сырья и продуктов в складских помещениях с соблюдением установленного порядка по хранению аллерген-содержащего сырья.
Повар	- хранение пищевого сырья и продуктов в производственной зоне с соблюдением установленного порядка по хранению аллерген-содержащего сырья; - производство готовой продукции, включая подготовку пищевого сырья и продуктов в соответствии с ТК - использование производственного инвентаря только в соответствии с его маркировкой - изоляция и инициирование списания НП
В соответствии с ДП-05	Соблюдение мероприятий по предупреждению перекрёстных загрязнений
Координатор группы ХАССП	- доведение положений настоящей Процедуры до ответственных сотрудников и контроль соблюдения ими требований - контроль выполнения настоящей процедуры в рамках ежегодных внутренних аудитов системы ХАССП (ДП-02)

#### 5. Мероприятия по управлению аллергенами

**5.1. Перечень наиболее распространенных продуктов-аллергенов, используемых при производстве блюд на пищеблоке Учреждения, содержание которых в готовой продукции может способствовать возникновению аллергических реакций при индивидуальной непереносимости:**

- мука как продукт переработки хлебных злаков, содержащая глютен;
- молоко и продукты его переработки, содержащие лактозу;
- рыба и продукты ее переработки;
- 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-03.

**Заведующий хозяйством** с привлечением, при необходимости, других сотрудников Учреждения, подготавливают перечень пищевого сырья и продуктов, необходимых для закупки на пищеблок, с подробным описанием характеристик пищевого сырья и продуктов, а также ограничений в составе (при наличии), с перечислением законодательных требований, предъявляемым к конкретному виду закупаемой продукции (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, Технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции).

При заключении договоров с поставщиками все характеристики и требования к пищевому сырью и продуктам указываются в предмете договора / спецификациях / приложениях к договорам.

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

При приёмке пищевого сырья и продуктов с целью контроля получения Учреждением продукции с характеристиками, заявленными в договоре с поставщиком, 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 загрязнения аллергенами другого пищевого сырья и продуктов и непосредственно самой готовой продукции, необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.)</li> <li>- проверять товарно-транспортные накладные на наличие пищевого сырья и продуктов, которые не предусмотрены предметом / спецификацией / приложением к договору с поставщиком</li> <li>- 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</li> <li>- правильно складировать на хранение в соответствии ДП-04. Проследить за размещением аллерген-содержащего пищевого сырья и продуктов в установленных для них зонах, исключив прямой контакт с пищевым сырьём и продуктами, не являющимися потенциальными аллергенами</li> </ul>

### 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 сырьём и продуктами, не являющимися аллергенами. Организация процесса хранения аллерген-содержащего пищевого сырья и продуктов осуществляется в соответствии с ДП-04. Ответственность распределяется в соответствии с используемой Процедурой.

Аллерген-содержащие продукты должны размещаться в отдельных ящиках / коробках или на отдельных стеллажах / полках, не храниться совместно с прочими пищевыми продуктами, не являющимися распространёнными аллергенами.

#### 5.2.4. Производство готовой продукции, включая подготовку пищевого сырья и продуктов

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

Принцип	Мероприятия, позволяющие реализовать установленный принцип
1. Использование технологического оборудования, производственных поверхностей, посуды и инвентаря в соответствии с нанесенными на них маркировками	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Технологическое оборудование, посуда и инвентарь закрепляется по конкретному виду обрабатываемого пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- Соблюдение сотрудниками пищеблока нанесённой маркировки;</li> <li>- Осуществление визуального контроля наличия и читаемости маркировок и своевременная инициация обновления затёртых маркировок.</li> </ul>
2. Соблюдение технологических карт при приготовлении готовой продукции	<p>Готовые блюда производятся на пищеблоке Учреждения в соответствии с утверждёнными технологическими картами. <b>Повар</b> обязан точно соблюдать рецептуру и используемые ингредиенты, их количество, представленные в ТК к конкретному блюду.</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 воспитаннику с аллергией на данный продукт.</p> <p>С целью обеспечения соблюдения <b>Поваром</b> технологии приготовления блюда и его рецептуры технологические карты выдаются на рабочие места.</p>
3. Соблюдение персоналом пищеблока правил приема пищи	<p>При приготовлении готовой продукции на пищеблоке для предупреждения случайного попадания пищевых продуктов, принесенных сотрудниками для личного употребления, приём пищи должен осуществляться за пределами производственных помещений. Требования к процессу хранения пищевых продуктов для личного употребления, а также требования к приему пищи сотрудниками осуществляется в соответствии с ДП-07.</p>

#### 5.2.5. Реализация готовой продукции

При организации питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, Учреждение руководствуется требованиями действующих нормативных документов.

**Заведующий Учреждением** контролирует наличие документов о присутствии у воспитанников ограничений по употреблению пищевой продукции (при наличии индивидуальной непереносимости к конкретному продукту).

#### **5.2.6. 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.

#### **6. Мониторинг, анализ и оценка результативности мероприятий по управлению аллергенами**

6.1. При обнаружении нарушений порядка обращения с аллергенами, 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.

## Лист регистрации изменений

№ извещения*	Дата	Страницы с изменениями	Перечень измененных пунктов	Подпись ответственного

\* Извещение выпускается в соответствии с ДП-01 «Управление документированной информацией системы ХАССП».



