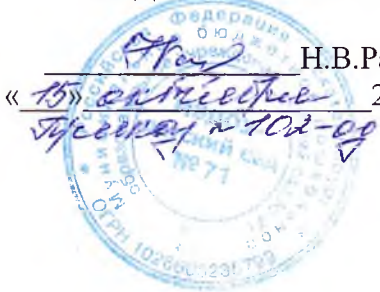


УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МБДОУ – детский сад №71

Н.В.Разуева
«15» октября 2021 г.


**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА
«УПРАВЛЕНИЕ АЛЛЕРГЕНАМИ»**

ДП-13-2021

Дата введения: 15 октября 2021 г.
Актуализация документа: _____ 20__ г.

г. Екатеринбург
2021 год

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 71 Документированная процедура «Управление аллергенами» ДП-13-2021	СИСТЕМА ХАССП ТР ТС 021/2011
---	---

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ 3

1. Цель. Общие положения..... 4

2. Нормативные ссылки..... 4

3. Термины и определения 4

4. Ответственность и полномочия..... 4

5. Описание процесса управления аллергенами 5

6. Мониторинг, анализ и оценка процесса 6

ПРИЛОЖЕНИЕ А 7

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 71 Документированная процедура «Управление аллергенами» ДП-13-2021	СИСТЕМА ХАССП ТР ТС 021/2011
---	---

ПРЕДИСЛОВИЕ

- 1 Разработано Заведующим Учреждением Н.В.Разуевой
- 2 Принят и введен в действие приказом № 104-00 от 15 сентября 2021 г.
- 3 Введен впервые.

1. Цель. Общие положения

1.1. Настоящая Процедура разработана для выполнения требований п. 12 части 3 статьи 10, части 1 статьи 13, части 3 статьи 5 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п. 4.9 ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» и определяет порядок контроля над аллергенами, являющимися ингредиентами при производстве продукции в Учреждении.

Процедура обязательна к применению в МБДОУ – детский сад № 71 при осуществлении процессов приёмки, хранения, обработки сырья и реализации пищевой продукции воспитанникам (далее – Учреждение).

1.2. Целью контроля над аллергенами является:

- предоставление полной информации для группы потребителей, которые являются уязвимыми к специфической опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции;
- исключение случайного попадания их в готовую продукцию в результате загрязнения аллергенами пищевых продуктов, не вызывающих аллергических реакций.

2. Нормативные ссылки

2.1. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;

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

2.3. ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи»;

2.4. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

2.5. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

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

3. Термины и определения

В настоящей Procedure применяют следующие термины с соответствующими определениями:

пищевые аллергены: пищевые продукты, вызывающие у чувствительных к ним людей аллергические реакции;

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.

4. Ответственность и полномочия

Все руководители, сотрудники пищеблока Учреждения, вовлечённые в процессы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, обязаны применять положения настоящей Procedure.

Ответственность за контроль в области управления аллергенами возложена на **шеф-повара совместно с медицинской сестрой**.

5. Описание процесса управления аллергенами

Перечень наиболее распространенных веществ или продуктов, которые могут способствовать возникновению аллергических реакций:

- злаки, содержащие глютен и продукты их переработки;
- ракообразные и продукты их переработки;
- моллюски и продукты их переработки;
- яйца и продукты их переработки;
- рыба и продукты ее переработки;
- арахис и продукты его переработки;
- соя и продукты ее переработки;
- молоко и продукты его переработки (включая лактозу);
- орехи и продукты их переработки;
- сельдерей и продукты его переработки;
- горчица и продукты ее переработки;
- кунжут и продукты его переработки.
- люпин и продукты его переработки;
- диоксид серы и сульфаты при концентрациях больше чем 10 мг/кг или 10 мг/литров в пересчете на диоксид серы;
- аспартам и его соли (содержащий фенилаланин и его соли).

5.1 Перечень аллергенов, подлежащих контролю в Учреждении:

- мука как продукт переработки хлебных злаков (т.е. пшеницы, ржи, ячменя, овса), содержащая клейковину;
- молоко и продукты его переработки (включая лактозу);
- яйца и продукты их переработки;
- рыба и продукты ее переработки;
- витамин С и его модификации (порошок, раствор и т.д.);
- и др.

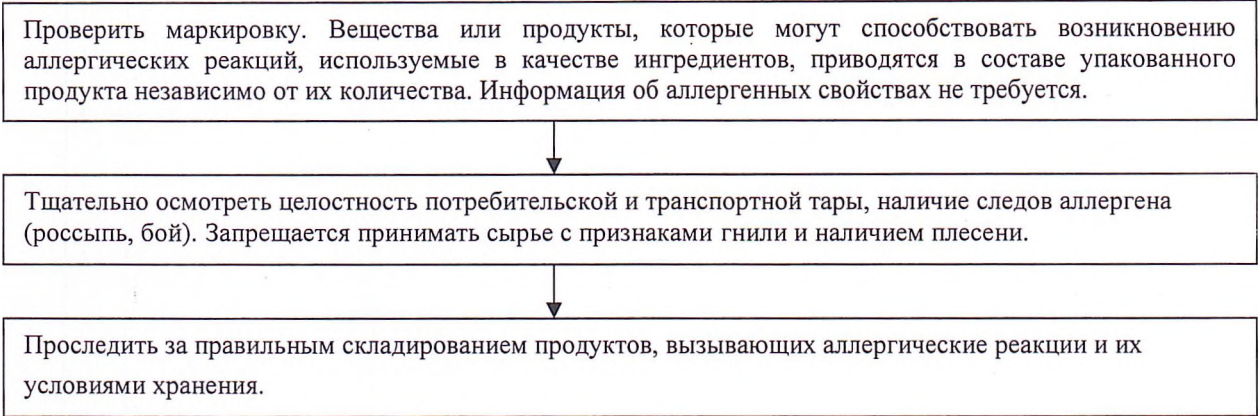
5.2 Порядок контроля над аллергенами, для предотвращения вторичного загрязнения аллергенами пищевых продуктов, не вызывающих аллергической реакции.

5.2.1. Контроль внесения аллергенов в напитки осуществляет повар.

5.2.2. Информация о времени внесения аллергена в блюда и напитки и внесённое количество препарата фиксируются в Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение А).

5.2.3. Контроль соблюдения назначенных медицинской сестрой диет для каждого воспитанника (наличием аллергических реакций и ограничений в пищевом рационе) осуществляет Руководитель группы ХАССП.

При приёмке кладовщик должен:



5.3 Порядок складирования и хранения потенциальных аллергенов

Наименование аллергена	Порядок складирования	Ответственное лицо
Мука	Склаживать отдельно от всех видов продукции на нижнем стеллаже. Расстояние от уровня пола 15 см, от стен - 20 см	кладовщик
Молочные продукты	Должны храниться в холодильных камерах при температуре от 0 до +4°С отдельно от остальных продуктов	кладовщик
Яйца	Распаковка ящиков с яйцами, санитарная обработка и получение яичной массы проводятся при соблюдении строгой поточности	кладовщик
Рыба и продукты её переработки	Хранятся в отдельной холодильной или морозильной камере	кладовщик

Не допускается хранение сырья, соответствующего требованиям, с сырьём сомнительного качества.

6. Мониторинг, анализ и оценка процесса

Руководителю группы ХАССП предоставляется требуемый объём информации:

- о нарушениях требований к хранению сырья, содержащего аллергены;
- о нарушениях требований к технологическому процессу.

На основании полученных сведений проводится их анализ и разрабатываются корректирующие мероприятия, которые передаются Руководителю группы ХАССП, утверждаются и выполняются.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 71 Документированная процедура «Управление аллергенами» ДП-13-2021	СИСТЕМА ХАССП ТР ТС 021/2011
---	---

Приложение А

Форма журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Подпись
1	2	3	4	5	6	7	8

[illegible]

Документированная процедура «Управление аллергенами»
ДП-13-2021

СИСТЕМА ХАССП
ТР ТС 021/2011

[illegible]