



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Зубковская основная общеобразовательная школа №20**

Свердловская область, Тугулымский р-н, с. Зубково, ул. Школьная, дом 57
ИНН 6655003412 / КПП 663301001

Документированная процедура «Управление аллергенами»
ДП-13-2018

Редакция №1

стр. 1 из 9

УТВЕРЖДАЮ

Директор
МБОУ Зубковская ООШ №20

_____ 3. П. Лошкова

«__» _____ 2018 г.

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

«УПРАВЛЕНИЕ АЛЛЕРГЕНАМИ»

ДП-13-2018

Актуализация документа: «__» _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	3
1. Цель. Общие положения	4
2. Нормативные ссылки	4
3. Термины и определения	4
4. Ответственность и полномочия	5
5. Описание процесса управления аллергенами.....	5
6. Мониторинг, анализ и оценка процесса.....	6
ПРИЛОЖЕНИЕ А.....	7

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 Разработано группой ХАССП МБОУ Зубковская ООШ №20.

2 Введен впервые.

1. ЦЕЛЬ. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая Процедура разработана для выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» и определяет порядок контроля над аллергенами, являющимися ингредиентами при производстве продукции в МБОУ Зубковская ООШ №20 (далее – Учреждение).

Процедура обязательна к применению в Учреждении при организации процессов приёмки, хранения сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов, а также последующей их переработки и реализации готовой продукции.

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 «Системы качества. 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 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

2.6. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

2.7. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

2.8. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

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 псевдо-аллергия), 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 Процедуры.

Ответственность за контроль в области управления аллергенами возложена на **Руководителя группы ХАССП, Кладовщика и Шеф-повара.**

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, таблетки и т.д.).

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

5.2.1. Внесение аллергенов в напитки осуществляет **Шеф-повар.**

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

5.2.3. Контроль соблюдения назначенных диет для каждого учащегося (наличием аллергических реакций и ограничений в пищевом рационе) осуществляет **Руководитель группы ХАССП совместно с Шеф-поваром.**

Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток, пастилок и других форм не допускается.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

5.3 Порядок складирования и хранения потенциальных аллергенов

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

Наименование аллергена	Порядок складирования	Ответственное лицо
Мука	Складировать 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°C отдельно от остальных продуктов	
Яйца	Хранение яиц осуществляется отдельно от остального сырья. Под хранения яиц может быть выделен отдельный холодильник. Запрещается заносить кассеты и коробки от яиц в производственные цеха	
Рыба и продукты её переработки	Хранятся в отдельной холодильной или морозильной камере	

При приёме Кладовщик должен:

Проверить маркировку. Вещества или продукты, которые могут способствовать возникновению аллергических реакций, используемые в качестве ингредиентов, приводятся в составе упакованного продукта независимо от их количества. Информация об аллергенных свойствах не требуется



Тщательно осмотреть целостность потребительской и транспортной тары, наличие следов аллергена (россыпь, бой). Запрещается принимать сырье и пищевые продукты с признаками гнили и наличием плесени



Проследить за правильным складированием продуктов, вызывающих аллергические реакции и их условиями хранения

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.

Приложение А

Форма «Журнал 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

Лист регистрации изменений

[illegible]

Лист рассылки и ознакомления

[illegible]