

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора БУ СО ВО  
«Кадниковский центр помощи де-  
тям, оставшимся без попечения

Родителей» № 16 от  
Г.

Е. А. Кухарина



## ПОЛОЖЕНИЕ

**о системе управления качеством и безопасностью  
пищевых продуктов на основе принципов ХАССП в бюджетном  
учреждении социального обслуживания для детей-сирот и детей,  
оставшихся без попечения родителей, Вологодской области  
«Кадниковский центр помощи детям, оставшимся  
без попечения родителей»**

## Содержание

I. Общие положения.....	3
II. Политика Учреждения в области обеспечения безопасности пищевой продукции .....	6
III. Цели Учреждения в области обеспечения безопасности пищевой продукции .....	6
IV. Обеспечение функционирования системы ХАССП в Учреждении .....	7
V. Процедуры, обеспечивающие безопасность пищевой продукции .....	8
VI. Опасные факторы и предупреждающие действия .....	10
VII. Критические контрольные точки.....	11
VIII. Система мониторинга .....	11
IX. Корректирующие действия.....	12
X. Внутренние проверки.....	12
XI. Реагирования на возможные чрезвычайные ситуации и аварии, которые могут повлиять на безопасность пищевой продукции.....	12
XII. Документы системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.....	13

## **I. Общие положения**

1.1. Положение о системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП в бюджетном учреждении социального обслуживания для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, Вологодской области «Кадниковский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей» (далее — Положение) разработано на основании требований пункта 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 (зарег. в Минюсте РФ 11.11.2020 г. № 60833), части 2 статьи 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утверждённого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880, а также пункта 11.3. Положения об охране здоровья и обеспечения безопасности детей, пребывающих в бюджетном учреждении социального обслуживания для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, Вологодской области «Кадниковский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей» от 11.01.2021 г.

1.2. Настоящее Положение разработано в целях обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации в бюджетном учреждении социального обслуживания для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, Вологодской области «Кадниковский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей» (далее — Учреждение), с учётом:

требований Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утверждённого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880;

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32;

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», принятым постановлением Госстандарта РФ от 23.01.2001 г. № 31-ст;

ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические

условия» (введен в действие приказом Росстандарта РФ от 22.11.2013 г. № 1675-ст);

ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» (утв. и введен в действие приказом Росстандарта РФ от 23.07.2019 г. № 416-ст);

ГОСТ Р ИСО 22004-2017 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Руководство по применению ИСО 22000» (утв. и введен в действие приказом Росстандарта РФ от 04.07.2017 г. № 641-ст);

МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП» (утв. Роспотребнадзором, Главным государственным санитарным врачом РФ 18.12.2014 г.).

1.3. Основные термины и определения, используемые в настоящем Положении:

«ХАССП» (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) — анализ рисков и критические контрольные точки) — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции;

«система ХАССП» — совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП;

«опасность» — потенциальный источник вреда здоровью человека;

«опасный фактор» — вид опасности с конкретными признаками;

«риск» — сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий;

«допустимый риск» — риск, приемлемый для потребителя;

«недопустимый риск» — риск, превышающий уровень допустимого риска;

«безопасность» — отсутствие недопустимого риска;

«анализ риска» — процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска;

«предупреждающее действие» — действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня;

«корректирующее действие» — действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня;

«управление риском» — процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий;

«критическая контрольная точка» — место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском;

«предельное значение» — критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины;

«мониторинг» — проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий;

«система мониторинга» — совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга;

«проверка (аудит)» — систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), не зависящих в принятии решений;

«внутренняя проверка» — проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

1.4. Для обеспечения гарантированной безопасности продуктов питания в Учреждении внедряется система анализа опасностей по критическим контрольным точкам — ХАССП, которая предусматривает систему контроля за качеством при производстве пищевой продукции по уровню критериев риска.

1.5. Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП в Учреждении включает в себя:

а) идентификацию потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;

б) выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;

в) систему мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;

г) применение корректирующих действий в случае отрицательных результатов мониторинга;

д) процедуры проверки, проводимые для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;

е) документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

## **II. Политика Учреждения в области обеспечения безопасности пищевой продукции**

2.1. Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации в Учреждения обеспечивает:

2.1.1. Приоритет сохранения жизни и здоровья воспитанников Учреждения в процессе производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации пищевой продукции.

2.1.2. Организацию производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий.

2.1.3. Организацию контроля над наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;

2.1.4. Непрерывное совершенствование и повышение эффективности системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП;

2.1.5. Выделение необходимых ресурсов для достижения целей в области обеспечения безопасности оборота пищевой продукции в Учреждении.

2.1.6. Предоставление необходимых условий и гарантий деятельности лицам, ответственным за обеспечение производственного контроля над оборотом пищевой продукции в Учреждении, для правильного выполнения ими своих функций.

2.2. Политика Учреждения в области обеспечения безопасности пищевой продукции должна быть доведена до сведения персонала Учреждения, быть доступной лицам, участвующим в процессе производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации пищевой продукции в Учреждении; быть доступной для иных заинтересованных лиц; представлена в виде документированной информации; применяться на всех уровнях Учреждения.

## **III. Цели Учреждения в области обеспечения безопасности пищевой продукции**

3.1. Основные цели Учреждения в области обеспечения безопасности оборота пищевой продукции в Учреждении содержатся в Политике Учреждения в области обеспечения безопасности пищевой продукции и достигаются путём реализации процедур, предусмотренных частью 3 статьи 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

3.2. Основной целью Учреждения является обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации.

## **IV. Обеспечение функционирования системы ХАССП в Учреждении**

4.1. В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой пищевой продукции в Учреждении несёт руководитель Учреждения.

4.2. Руководитель Учреждения определяет и документирует политику относительно безопасности выпускаемой продукции, обеспечивает её осуществление и поддержку на всех уровнях.

4.3. Руководитель Учреждения определяет область распространения системы ХАССП применительно к определенным видам (группам или наименованиям выпускаемой продукции и этапам жизненного цикла, к которым относятся производство, хранение, транспортирование, потребление.

4.4. Руководитель Учреждения подбирает и назначает группу ХАССП (Группы безопасности пищевой продукции), которая несёт ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

4.5. В соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001 в составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

4.6. Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- доводит до исполнителей решения группы.

4.7. В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

4.8. Руководитель Учреждения должен определить и своевременно предоставить группе ХАССП необходимые ресурсы, в том числе:

- время и место для заседаний, анализа, самообучения и подготовки документов системы;
- средства на первоначальное обучение членов группы;
- необходимую документацию;
- доступ к источникам информации;
- программное обеспечение работ;
- вычислительную и организационную технику.

4.9. Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

4.10. Общие требования к персоналу Учреждения, участвующему в производстве и обороте пищевой продукции изложены в ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (введен в действие приказом Росстандарта РФ от 22.11.2013 г. № 1674-ст).

## **V. Процедуры, обеспечивающие безопасность пищевой продукции**

5.1. В соответствии с частью 3 статьи 10 Технического регламента ТР ТС 021/2011 для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) в Учреждении разрабатываются, внедряются и поддерживаются следующие процедуры:

5.1.1. Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

5.1.2. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

5.1.3. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах её производства (изготовления) в программах производственного контроля.

5.1.4. Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

5.1.5. Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технического регламента ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

5.1.6. Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

5.1.7. Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции требованиям санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32), санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения,



отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28).

5.1.8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

5.1.9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

5.1.10. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Роспотребнадзором 02.03.2021 г.).

5.1.11. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом ТР ТС 021/2011 и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

5.1.12. Прослеживаемость пищевой продукции.

5.2. Согласно части 3 статьи 11 Технического регламента ТР ТС 021/2011 для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

а) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям технического регламента ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

б) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) — параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в подпункте «а» пункта 5.2. опасные факторы;

в) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

г) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

д) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте «в» пункта 5.2. от установленных предельных значений;

е) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технического регламента ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

ж) периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

е) меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

## **VI. Опасные факторы и предупреждающие действия**

6.1. К потенциальным опасностям в соответствии с ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания» (утв. приказом Росстандарта от 08.12.2011 г. № 743-ст) относятся:

6.1.1. Потенциально опасные химические соединения:

— токсичные элементы; микотоксины, охратоксин А, диоксины, антибиотики, пестициды, агрохимикаты (в том числе фумигаторы), нитраты, гормональные препараты, добавки пищевые (в том числе вкусоароматические добавки, пищевые красители, ароматизаторы, консерванты);

6.1.2. Радиационные опасные факторы:

— радионуклиды;

6.1.3. Биологические опасные факторы:

— КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов); БГКП (колиморфные бактерии); *Staphylococcus aureus* (золотистый стафилококк); патогенные микроорганизмы (в том числе сальмонеллы); бактерии *Listeria monocytogenes*; дрожжи; плесени; *Escherichia coli* (кишечная палочка); бактерии *Proteus*, сульфитредуцирующие клостридии (для продукции, упакованной под вакуум); ГМО (генетически модифицированные организмы) и ГММ (генетически модифицированные микроорганизмы);

6.1.4. Термические опасные факторы:

— температура блюд, напитков при подаче; ферментная инактивация (достаточность тепловой обработки).

6.2. Группа ХАССП Учреждения должна выявить и оценить все виды опасностей, включая биологические (микробиологические), химические и физические, и выявить все возможные опасные факторы, которые могут присутствовать в производственных процессах.

6.3. Опасные факторы, приведенные для групп пищевой продукции в Санитарных правилах и нормах, следует включать в перечень учитываемых факторов в первую очередь и без изменения.

6.4. По каждому потенциальному фактору проводят анализ риска с учетом вероятности появления фактора и значимости его последствий и составляют перечень факторов, по которым риск превышает допусти-

мый уровень. Если информация о приемлемом риске отсутствует, группа ХАССП устанавливает его экспертным путем. Анализ рисков по диаграмме указан в Приложении «Б» государственного стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001.

6.5. Группа ХАССП определяет и документирует предупреждающие действия, которые устраняют риски или снижают их до допустимого уровня.

6.6. К предупреждающим действиям относятся:

- контроль параметров технологического процесса производства;
- термическая обработка;
- применение консервантов;
- использование металлодетектора;
- периодический контроль концентрации вредных веществ;
- мойка и дезинфекция оборудования, инвентаря, рук и обуви и др.

## **VII. Критические контрольные точки**

7.1. Критические контрольные точки определяют, проводя анализ отдельно по каждому учитываемому опасному фактору и рассматривая последовательно все операции производственного процесса.

7.2. Необходимым условием критической контрольной точки является наличие на рассматриваемой операции контроля признаков риска (идентификации опасного фактора и (или) предупреждающих (управляющих) воздействий, устраняющих риск или снижающих его до допустимого уровня).

7.3. Алгоритм определения критических контрольных точек методом «Дерева принятия решений» приведен в приложении «В» государственного стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001.

7.4. Для критических контрольных точек устанавливаются:

- критерии идентификации — для опасных факторов;
- критерии допустимого (недопустимого) риска — для контроля признаков риска;
- допустимые пределы — для применяемых предупреждающих воздействий.

## **VIII. Система мониторинга**

8.1. Для каждой критической точки разрабатывается система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

8.2. Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

## **IX. Корректирующие действия**

9.1. Для каждой критической контрольной точки составляются и документируются корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

9.2. К корректирующим действиям относят:

- поверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т.п.

9.10. Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела. Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

9.11. В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

## **X. Внутренние проверки**

10.1. Внутренние проверки ХАССП проводятся в Учреждении непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

10.2. Программа проверки включает в себя:

- анализ зарегистрированных жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

10.3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель Учреждения.

## **XI. Реагирования на возможные чрезвычайные ситуации и аварии, которые могут повлиять на безопасность пищевой продукции**

11.1. С целью обеспечения и поддержания безопасных условий производства, недопущения возникновения чрезвычайных ситуаций и аварий, которые могут повлиять на безопасность пищевой продукции в Учреждении выявляются потенциально возможные аварии, устанавливается порядок действий в случае их возникновения.

11.2. Порядок действий при возникновении аварий производится с учётом существующих и разрабатываемых планов реагирования на аварии и ликвидации их последствий. При этом Учреждение:

а) реагирует на фактические чрезвычайные ситуации и аварии путём:

- определения применимых законодательных и других обязательных требований;

- доведения соответствующей информации до сведения персонала Учреждения;

- доведения соответствующей информации до сведения внешних сторон (потребителей, соответствующих государственных органов);

б) предпринимает действия по устранению или смягчению последствий соразмерно серьезности чрезвычайной ситуации или аварии и потенциальному влиянию на безопасность пищевой продукции.

## **ХII. Документы системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов**

12.1. Общие требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов на продукцию установлены межгосударственным стандартом ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (введен в действие приказом Росстандартом от 27.06.2013 г. N 195-ст).

12.2. К технологическим документам ГОСТ 31987-2012 относит следующие документы:

12.2.1. Технологическую карту на продукцию общественного питания (ТК) — документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия);

12.2.2. Технологическую инструкцию по производству (и/или доставке и реализации) продукции общественного питания (ТИ) — документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке;

12.2.3. Техничко-технологическую карту на новую продукцию общественного питания (ТТК) — документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

12.3. Технологические документы утверждает руководитель Учреждения.

12.4. Срок действия технологических документов не ограничен.

12.5. Документация системы ХАССП включает в себя:

- приказ о создании и составе группы ХАССП (Группы безопасности пищевой продукции);
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- отчеты группы ХАССП;
- иные документы, предусмотренные ГОСТ Р 51705.1-2001.