



Краткая методика самостоятельного внедрения системы HACCP
при помощи портала [Sanfood.biz](https://sanfood.biz)
(русскоязычная версия)

Рекомендовано для:

- Кафе
- Пиццерий
- Суши-баров
- Малых и средних ресторанов
- Складов
- МАФов
- Магазинов, где продаются пищевые продукты
- Передвижных мощностей
- Авто, которые перевозят пищевые продукты
- Пищевых блоков детских садов и школ

Версия 1.0 от 22.04.2020

Вступление

НАССР – это система пищевой безопасности, основанная на анализе рисков и контрольно-критических точек. С 20.09.2019 года система НАССР стала обязательной для всех операторов рынка пищевой продукции Украины (см. ст.21 [ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»](#)).

В том же самом законе даётся определение оператора рынка:

оператор ринку харчових продуктів (далі - оператор ринку) - суб'єкт господарювання, який провадить діяльність з метою або без мети отримання прибутку та в управлінні якого перебувають потужності, на яких здійснюється первинне виробництво, виробництво, реалізація та/або обіг харчових продуктів та/або інших об'єктів санітарних заходів (крім матеріалів, що контактують з харчовими продуктами), і який відповідає за виконання вимог цього Закону та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. До операторів ринку належать фізичні особи, якщо вони провадять діяльність з метою або без мети отримання прибутку та займаються виробництвом та/або обігом харчових продуктів або інших об'єктів санітарних заходів. Оператором ринку також вважається агропродовольчий ринок;

А это означает, что Закон распространяется не только на производителей пищевых продуктов, но также и на любые предприятия, которые задействованы в цепочке от производства до реализации пищевых продуктов. То есть на магазины, склады, рестораны, службы доставки и т.п.

Контролем за внедрением системы НАССР занимается [Госпродпотребслужба](#), путём плановых и внеплановых проверок. Плановые проверки осуществляются среди предприятий, которые попали в государственный реестр мощностей (см. [реестр](#)), внеплановые проверки осуществляются по жалобе клиента. Но это не единственные варианты, как ваше предприятие может попасть под проверку, например, при аудите ресторана государственный инспектор может выяснить, что поставщик пищевых продуктов не имеет регистрации в реестре мощностей, а производитель продуктов, которые закупает ресторан, несоответствующим образом маркирует свою продукцию, что автоматически может привести к внеплановым проверкам как службы доставки, так и производителя.

На рынке существует множество предложений по покупке стандартных пакетов документации НАССР или сертификатов пищевой безопасности ISO 22000. Важно заметить, что это лишние и неоправданные траты, так как сертификация ISO является добровольной и наличие даже международного сертификата никак не способствует успешному прохождению аудита в Госпродпотребслужбе, а стандартный пакет документов, бесполезен, так как документация должна содержать графические схемы именно вашего помещения с распределением потоков движения, расположения вентиляции, ловушек от грызунов и т.п., пищевые опасности должны быть прописаны именно под те пищевые продукты, которые у вас хранятся или используются как ингредиенты для приготовления блюд.

Использование программного обеспечения не является обязательным условием прохождения аудита, но при помощи сервиса [Sanfood.biz](#) разработать и внедрить систему НАССР гораздо проще, чем вручную, так как на портале уже содержатся нужные шаблоны журналов и документов, есть встроенный анализ системы НАССР, все опасности и аллергены уже вбиты по категориям продуктов, есть автоматический расчёт калорийности, моющих и дезинфицирующих средств. При этом разработчики постоянно совершенствуют доступные материалы, следят за изменениями законодательства и вовремя корректируют отчёты под требования государственных инспекторов.

Подготовительный этап

Перед тем, как начинать внедрение системы пищевой безопасности рекомендуется удостовериться, что у вас выполняются базовые требования, без которых внедрение НАССР не имеет смысла.

1. Регистрация вашей мощности в гос. реестре.

Каждая мощность (магазин, ресторан, авто) должна быть зарегистрирована в реестре мощностей и иметь индивидуальный номер (вида r-UA-xx-xxxxx). Если на одном предприятии несколько мощностей, например, несколько ресторанов по разным адресам и несколько автомобилей доставки, то все они должны быть зарегистрированы **отдельно**. Регистрация это очень простая процедура, если у вас нет номера, вы можете получить его в любой момент через [наш сервис](#) или заполнив заявку вручную. При добровольной подаче заявки (даже несвоевременной) штрафы отсутствуют, поэтому, следует регистрироваться добровольно не ожидая проверки.

2. Работа только с зарегистрированными поставщиками

Вам следует отказаться от работы с поставщиками, которые не имеют государственной регистрации. Если вы принципиально покупаете продукты питания на стихийных рынках, то внедрить систему пищевой безопасности не выйдет.

3. Требования к помещениям

Помещения должны соответствовать базовым требованиям: быть достаточного размера, иметь вытяжку или естественную вентиляцию, доступ к питьевой воде (от водоканала или бутилированной), не находится в аварийном состоянии и быть доступными для мытья и дезинфекции. Производство пищевых продуктов на дому не допускается. Это касается, например, домашних кондитерских. Возможно, вам и удастся зарегистрировать такую мощность в реестре, но государственный аудит вы не пройдёте.

4. Дополнительные расходы

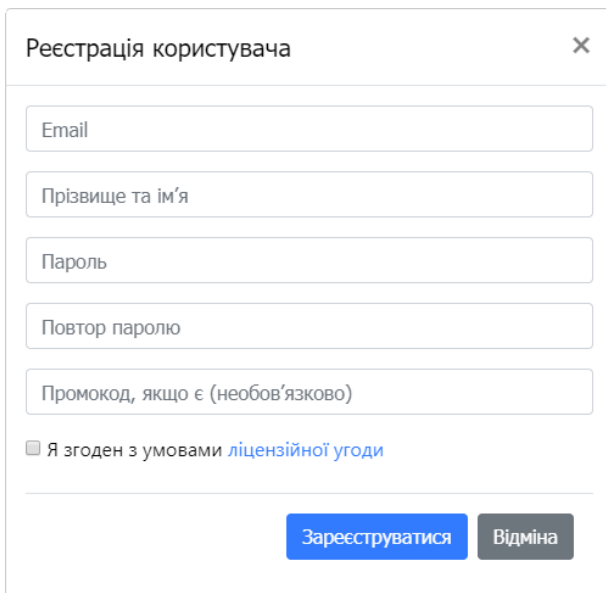
Вы должны быть готовы к тому, что потребуются дополнительные расходы, не связанные с оплатой нашего сервиса. Например, закупка спиртовых термометров, моющих и дезинфицирующих средств из [рекомендованного МОЗ списка](#), заключение договоров на дератизацию и дезинсекцию, вывоз и утилизацию мусора и т.п.

5. Затраты времени на учёт и контроль

Даже идеально разработанная система пищевой безопасности не будет работать, если документы просто положить в стол и не пользоваться ими. Работающая система подразумевает постоянный учёт поставщиков, поставок, партий товаров, сроков годности, моющих средств, ведение журналов. При разработке нового меню или смене поставщика документацию нужно обновлять. Наш сервис формирует документы автоматически, достаточно лишь внести новые данные в соответствующие справочники, однако, даже это требует определённых усилий и времени. Если вы не будете пользоваться системой постоянно, то уже через полгода документация устареет, и вы не сможете пройти очередной аудит.

1. Регистрация в сервисе Sanfood.biz

Для начала работы с нашим сервисом необходимо пройти процедуру регистрации по ссылке: <https://sanfood.biz/cabinet/>



Реєстрація користувача

Email

Прізвище та ім'я

Пароль

Повтор паролю

Промокод, якщо є (необов'язково)

Я згоден з умовами [ліцензійної угоди](#)

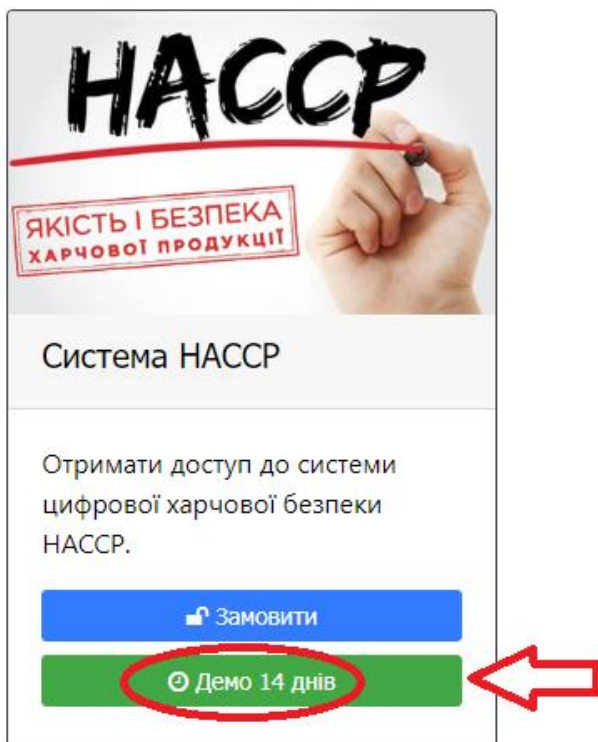
Процедура регистрации очень простая: вы указываете своё ФИО, пароль и контактный Email, куда придёт ссылка для подтверждения регистрации.

Если ссылка не пришла в течении нескольких минут, проверьте папку СПАМ и правильность написания своего email-адреса.

После подтверждения своего адреса вы попадёте на главную страницу личного кабинета.

Позже, при необходимости вы сможете сменить свой пароль и/или контактный email, нажав на него в левом верхнем углу.

В личном кабинете найдите блок «Система НАССР» и активируйте демоверсию на 14 дней.



НАССР

ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА
ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Система НАССР

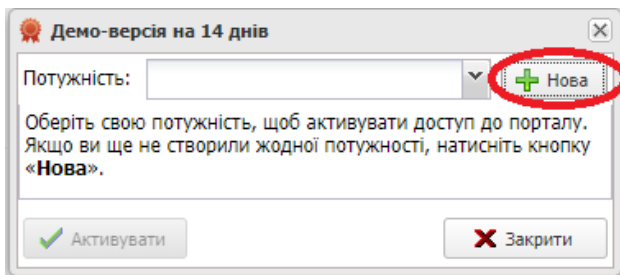
Отримати доступ до системи цифрової харчової безпеки НАССР.

Процедура регистрации и активации портала также показана в [этом видеоролике на YouTube](#).

Демо доступ позволяет ознакомиться с полным функционалом портала в течение 14 дней, вы не должны указывать номер своей карточки, счёта и не имеете никаких обязательств оплачивать сервис, если он вам не понравится.

В случае, если сервис вас не устроил, вы всё равно можете бесплатно выгрузить все документы: журналы, отчёты, тех. карты и пр. и пользоваться ими без портала.

Если вы впервые зарегистрировались на портале, то система попросит вас создать свою первую мощность.



Демо-версія на 14 днів

Потужність:


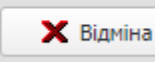
Оберіть свою потужність, щоб активувати доступ до порталу. Якщо ви ще не створили жодної потужності, натисніть кнопку «Нова».

Нажмите кнопку «Нова», чтобы создать новую мощность и привязать её к вашему предприятию.

Нова потужність

Підприємство: ТОВ "Харчова компанія"

Потужність: Ресторан "Ромашка"


 

Впишіть назву свого підприємства і потужності і натисніть кнопку «Зберегти».

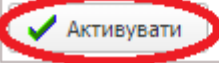
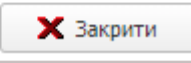
Мощность – это не юридическое лицо, это ресторан, кафе, бар, склад, пищеблок школы и т.п.

После этого система предложит вам активировать доступ на 14 дней. Нажмите кнопку «Активувати»


Демо-версія на 14 днів


Потужність: Ресторан "Ромашка" [ТОВ "Харчова компанія"] 


Активуйте демо-версію до **15.04.2020**.


 

Затем вы попадёте в раздел «**Мої потужності**», где на созданное предприятие и мощность будет активирован портал НАССР. Здесь можно также добавить другие предприятия и мощности, которыми вы владеете, а также вносить изменения в уже созданные элементы.



 Головна



 Мої потужності

 Послуги

 Користувачі



Мої підприємства та потужності

ТОВ "Харчова компанія"  

Ресторан "Ромашка"  

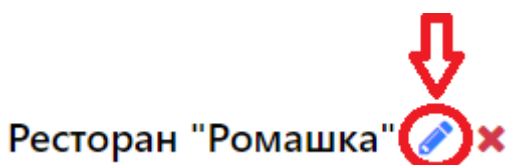
Оберіть тип державної реєстрації

Спрощений підхід до НАССР

Послуга активна до **15.04.2020**.

Рекомендуем сразу же зайти в карточку на мощность и отредактировать необходимые поля.



Натисніть на значок карандаша, щоб потрапити в картку на потужність.

В появившейся карточке заполните информацию про мощность, её адрес и сферу деятельности.

Ресторан "Ромашка"

Інформація про потужність

Підприємство: ТОВ "Харчова компанія"

Назва потужності: Ресторан "Ромашка"

Адреса потужності: вул. Лісківська, ...

Місцезнаходження: м. Київ

Сфера діяльності: Підприємства громадського харчування

Статус потужності: Потужність зареєстрована

В поле «**Статус потужності**» укажіть «**Потужність зареєстрована**», а нижче укажіть свій номер із державного реєстра. Якщо ваша потужність ще не зареєстрована, то зробіть це як можна швидше з допомогою [нашого сервіса](#) або вручну.

Реєстрація потужності:

Нижче необхідно буде вказати яку систему НАССР ви бажаєте використовувати: упрощений підхід або повноцінну систему.

К сожалению, не существует чётких критериев и рекомендаций какой подход следует выбирать, окончательное решение остаётся за вами. Мы рекомендуем использовать упрощённый подход складам, барам, МАФам, магазинам, которые продают фасованную продукцию, автотранспорту.

Впровадження НАССР

Не потребує впровадження НАССР

Система НАССР не є обов'язковою для підприємств, що не задіяні у виробництві або обігу харчових продуктів, або тих, що займаються первинним виробництвом: збір врожаю, доїння, розведення тварин до

Спрощений підхід до НАССР

Допускається використання спрощеного підходу для:

- потужностей, на яких не здійснюється підготовка, обробка чи переробка харчових продуктів;
- закладів громадського харчування, які отримують готові харчові продукти від інших операторів ринку;
- закладів, що здійснюють зберігання, транспортування, перепакування без порушення цілісності споживчої упаковки;
- потужностей, що здійснюють прості технологічні операції з підготовки харчових продуктів;

Повноцінна система НАССР

Впроваджується на підприємствах зі значним ступенем ризику, коли небезпечні фактори не можуть контролюватися лише за допомогою програм-передумов.

Нажмите кнопку «**Зберегти**», чтобы внести изменения в свою мощность.

У вас є можливість додати користувачів, які будуть працювати на порталі разом з вами (заповнювати справочники, вести журнали і т.п.). Зробити це можна з меню «**Користувачі**»:

Код	Користувач	Посада	Статус
-1	support@fox-manager.com.ua	Директор	Активовано
2247	haccp@test.com	Керівник групи HACCP	Не активовано
2246	test@test.com	Кухар	Не активовано

Для кожного користувача можна налаштувати індивідуальний доступ до потрібних справочників.

Доступ користувача

Email: test@test.com

ПІБ: Іванов

Посада: Кухар

Доступ до довідників

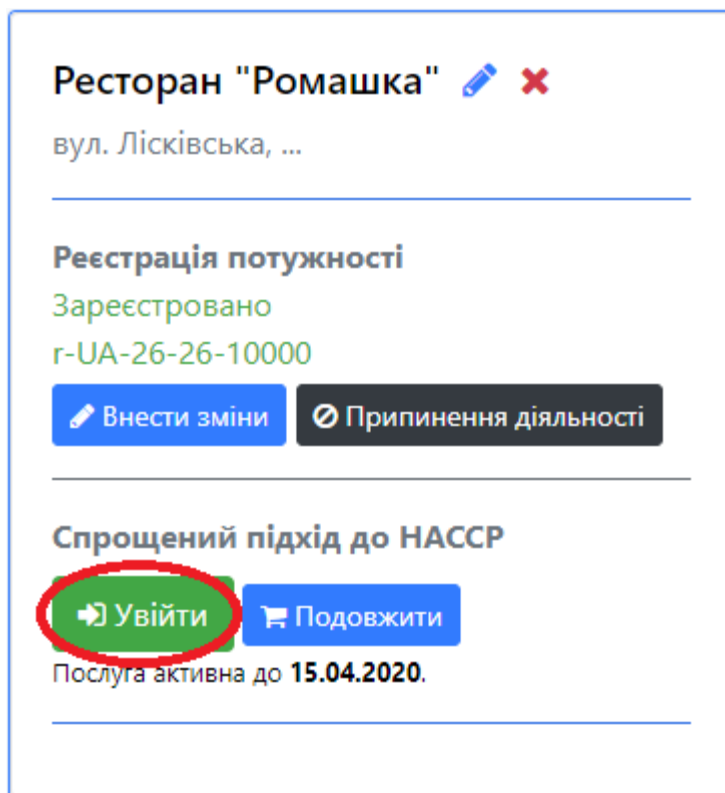
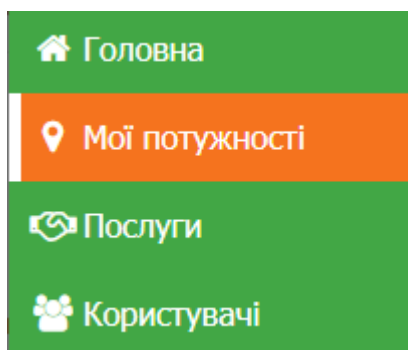
- Працівники
- Підрядники
- Засоби
- Приміщення
- Комунікації
- Обладнання
- Транспорт
- Інвентар
- Відходи
- Продукти
- Додавки
- Виробництво
- Процеси
- Небезпеки
- Шкідники
- Схеми
- Постачальники
- Документи
- Журнали
- Форми
- Звіти

Зберегти Закрити

Для того, чтобы войти на портал необходимо нажать кнопку «Увійти» в блоке с вашей мощностью.

Вам не нужно создавать новую мощность каждый раз, как вы захотите получить доступ к portalу.

Ваши мощности и доступ к portalу НАССР всегда находятся в разделе «**Мої потужності**» в меню, расположенном в левой части экрана.



Первое что вы увидите, зайдя на портал – это анализ системы НАССР. Анализируется заполнение соответствующих данных по каждой из 13 программ-предпосылок НАССР. Каждая из программ отвечает за свою часть системы пищевой безопасности, например, планирование помещений, процедуры уборки, гигиена персонала и т.п.

7. Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності.

Довідник Відходи заповнено

Схема зберігання відходів побудована

Підрядника по управлінню/утилізації відходів обрано

Підрядника по поводженню з побічними відходами тваринного походження обрано

Працівники, відповідальні за управління відходами визначені

Журнал обліку та утилізації відходів створено

Журнал видалення відходів з виробничих, допоміжних і складських приміщень створено

0%

Сейчас у нас не заповнен ні один справочник, поэтому процент выполнения требований по всем программам предпосылкам – 0%.

Но по мере заполнения данных, процент выполнения будет расти.

Довідник Відходи **2** заповнено

Схема зберігання відходів **1** побудована

40%

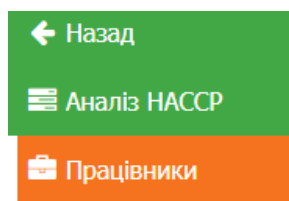
86%

При этом важно понимать, что не всегда есть необходимость доводить выполнение требований до 100%.

Если, например, у вас нет транспорта, то и программа предпосылка по хранению и транспортировке будет выполнена только на 50%, в данном случае это абсолютно нормально.

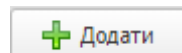
2. Справочник «Сотрудники»

Мы рекомендуем начать работу с заполнения справочника «**Працівники**».



В этот справочник следует внести всех сотрудников, которые так или иначе контактируют с пищевыми продуктами, упаковкой, отвечают за мытьё и дезинфекцию, контроль качества, а также руководителя мощности. Примеры должностей, которые следует добавить: повара, сотрудники склада, уборщики, курьеры, водители, пищевые технологи.

Чтобы добавить сотрудника, необходимо нажать кнопку



В появившейся карточке заполните все необходимые поля, ФИО, должность, контактные данные.

Каждый сотрудник мощности должен проходить плановые мед. осмотры и иметь медицинскую книжку. Если вы не уверены, как часто тот или иной сотрудник должен проходить мед. осмотры, то ознакомьтесь с [приказом МОЗ №280](#).

Медичні огляди	
Професія:	Піцайоло
Галузь:	Підприємства громадського харчування
Характер виконуваних робіт:	Кухарі та кухонні працівники
Читати наказ №280	
Частота:	1 раз на 6 міс
Номер:	44444 <input type="button" value="Перевірити"/>
Дата видачі:	13/12/2019
Термін дії:	12/06/2020
Установа:	Капітальні ремонтні роботи (заплановані роботи) - будинок 3-го поверху, вулиця 1-а
Керівник закладу охорони здоров'я:	Той, хто підписав медичну книжку

Следите за тем, чтобы все сотрудники вовремя проходили мед. осмотры и на момент аудита имели действующие медицинские книжки.

Следующий раздел в карточке – гигиеническое обучение.

Гігієнічне навчання	
<input type="radio"/> Навчання не вимагається	
<input type="radio"/> Онлайн	Номер у реєстрі Sanfood.biz <input type="button" value="Перевірити"/>
<input checked="" type="radio"/> Установа	Випускний 19912 ДД "Львівський ЦРЛ МОЗ України", Львів, Л.
<input type="radio"/> Самостійне	Працівник, який провів навчання
Назва курсу:	Загальні принципи санітарії на харчовому підприємстві
Дата проведення:	01/02/2020
Термін дії:	01/08/2020
Рекомендована частота: 1 раз на 6 міс	

Каждый сотрудник мощности должен быть обучен в соответствии со спецификой своей работы. Вы можете заказать обучение в специализированном заведении, пройти онлайн курсы либо самостоятельно обучать своих сотрудников (например, более опытный шеф повар может обучать

новых сотрудников правилам гигиены и поведению на кухне). Определять частоту обучения руководство мощности может самостоятельно. Чем больше текучка на предприятии и чем менее опытный персонал, тем чаще рекомендуется проводить обучение. В независимости от того, какое обучение вы выбрали: специализированные курсы, онлайн или самостоятельное, необходимо чтобы остался какой-либо документ, подтверждающий, что сотрудники проходили обучение. Это может быть сертификат или обычная запись в журнале напротив фамилия сотрудника.

Одна из самых главных частей карточки на сотрудника – раздел ответственность.

Відповідальність	
<input checked="" type="checkbox"/>	Керівник групи НАССР
<input type="checkbox"/>	Член групи НАССР
<input checked="" type="checkbox"/>	Обслуговування/ремонт обладнання
<input checked="" type="checkbox"/>	Контроль за перевіркою/калібруванням обладнання
<input checked="" type="checkbox"/>	Контроль належного електропостачання
<input type="checkbox"/>	Прибирання, миття, дезінфекція
<input checked="" type="checkbox"/>	Гігієнічне навчання персоналу
<input type="checkbox"/>	Чистка спец одягу
<input checked="" type="checkbox"/>	Стан здоров'я персоналу
<input type="checkbox"/>	Управління відходами
<input type="checkbox"/>	Боротьба зі шкідниками
<input type="checkbox"/>	Приймання та зберігання токсичних сполук
<input checked="" type="checkbox"/>	Угоди с постачальниками/підрядниками
<input type="checkbox"/>	Транспортування харчових продуктів
<input checked="" type="checkbox"/>	Скарги та відгуки
<input type="checkbox"/>	Інше (вказіть):

Определите ответственность для каждого сотрудника вашей мощности. Для небольших предприятий один сотрудник может отвечать сразу за несколько направлений.

Руководитель группы НАССР

В независимости от типа мощности у вас должен быть один руководитель группы НАССР, это человек, который в целом отвечает за безопасность пищевой продукции. Обычно это руководитель или главный шеф-повар.

Члены группы НАССР

На предприятиях, где работает более 3 человек необходимо также назначить нескольких членов группы НАССР, которые также будут участвовать в вопросах пищевой безопасности. Старайтесь выбирать их из смежных областей деятельности, например, повара, сотрудника склада и технолога. Не выбирайте членов группы исключительно среди поваров, старайтесь максимально разнообразить группу разносторонними специалистами.

Обслуживание/ремонт оборудования

Если на предприятии есть какое-либо оборудование, которое требует ремонта и обслуживания (например, холодильник), то необходимо назначить сотрудника, который будет отвечать за это направление деятельности. При этом не обязательно, чтобы сотрудник понимал устройство оборудование и мог его самостоятельно отремонтировать, достаточно, чтобы он мог оценить саму необходимость ремонта и привлечь соответствующий сервисный центр.

Контроль надлежащего энергоснабжения

Назначьте ответственного за электроснабжение, если только ваша мощность — это не автомобиль. Данный сотрудник будет отвечать за состояние пломб, счётчиков и фиксировать сбои в электросети в журнале аварий (шаблон журнала доступен у нас на портале).

Уборка, мытьё, дезинфекция

Выделите сотрудников, которые отвечают за уборку, мытьё и дезинфекцию помещений, посуды, оборудования и инвентаря. Даже, если уборкой занимается клининговая компания, отметьте сотрудника, который контролирует работу этой компании.

Гигиеническое обучение персонала

Выберите сотрудника, который обучает менее опытных коллег по работе. Если такого сотрудника нет и обучением занимается сторонняя организация, то выберите сотрудника, который отвечает за своевременный заказ обучения, ведёт журнал прошедших обучений, фиксирует результаты.

Чистка спец. одежды.

Фартуки и халаты требуют периодической мойки и/или дезинфекции. Не рекомендуется стирать спец одежду дома, следует обращаться в специализированные заведения. Выберите сотрудника, который будет отвечать за состояние спец одежды и контролировать её чистку.

Состояние здоровья персонала

Нельзя допускать к работе сотрудников без медицинских книжек, больных гриппом или ОРВИ, с открытыми ранами, испытывающими симптомы отравления. На предприятии должен быть сотрудник, который следит за состоянием здоровья персонала и в случае необходимости отправляет людей на медицинское обследование в больницу.

Управление отходами

Во время работы на предприятии могут образовываться пищевые, бытовые и токсичные отходы. Их все следует соответствующим образом фиксировать, сортировать и утилизировать. Нельзя просто выбрасывать отходы в общий мусорный бак во дворе, необходимо иметь договора на вывоз или утилизацию таких отходов с подрядчиками. Подробнее об этом можно почитать в [3У «Про відходи»](#). В этом пункте мы выбираем сотрудника, который отвечает за заключение договоров с подрядчиками на утилизацию этих отходов.

Борьба с вредителями

Необходимо выбрать сотрудника, который отвечает за борьбу с грызунами и насекомыми. Не рекомендуется проводить мероприятия по дезинсекции и дератизации самостоятельно, лучше привлечь специализированные организации, которые помогут вам составить план таких мероприятий и самостоятельно определять места расположения ловушек на схеме помещения. Ответственный сотрудник в данном случае будет фиксировать частоту проведения этих мероприятий и их эффективность.

Приём и хранение токсических веществ

Для среднестатистического пищевого предприятия единственные токсические вещества, которые могут храниться на территории мощности – это дезинфицирующие средства. Необходимо назначить ответственного сотрудника, который будет проверять герметичность тары и следить за тем, чтобы подобные средства хранились в закрытых контейнерах и не соприкасались с пищевыми продуктами. Желательно, чтобы такой сотрудник прошёл специализированное обучение, например, у поставщика таких средств.

Договора с поставщиками и подрядчиками

Предприятие должно работать только с теми поставщиками, которые имеют эксплуатационное разрешение или регистрацию мощности, а также внедрённую систему пищевой безопасности НАССР. Помимо этого, всех поставщиков нужно периодически оценивать, для чего мы и выбираем ответственного сотрудника, который будет вести учёт договоров, белые и чёрные списки поставщиков. Формы для оценки поставщиков уже разработаны и доступны у нас на портале.

Транспортировка пищевых продуктов

В независимости от того, сами вы транспортируете продукты либо эти услуги осуществляет подрядчик, необходимо иметь ответственного сотрудника, который оценивает условия, в которых перевозятся пищевые продукты (наличие холодильников, состояние авто и пр.).

Жалобы и отзывы


Сотрудник, который работает с пожеланиями и жалобами клиентов, доносит их до руководства компании и группы НАССР.

В результате заполнения карточек у вас должна получится таблица, в которой у сотрудников пройдены все мед. обследования и обучение.

Код	ПІБ	Статус	Посада	Медичні огляди	Гігієнічне навчання
512	Володимир Олег Володимирович	Працює	Піцайоло	Пройдено	Пройдено
479	Володимир Олег Володимирович	Працює	Директор	Пройдено	Пройдено
514	Володимир Олег Володимирович	Працює	Сушист	Пройдено	Пройдено
515	Олександр Сергій Володимирович	Працює	Кур'єр	Пройдено	Пройдено
516	Олександр Сергій Володимирович	Працює	Кур'єр	Пройдено	Пройдено
517	Володимир Олег Володимирович	Працює	Кур'єр	Пройдено	Пройдено
481	Олександр Сергій Володимирович	Працює	Адміністратор	Пройдено	Пройдено
513	Олександр Сергій Володимирович	Працює	Сушист	Пройдено	Пройдено
480	Володимир Олег Володимирович	Працює	Адміністратор	Пройдено	Пройдено
511	Володимир Олег Володимирович	Працює	Піцайоло	Пройдено	Пройдено

Система будет предупреждать, если у одного из сотрудников просрочился документ либо необходимо пройти очередное обучение. Следите за актуальностью внесённых данных.

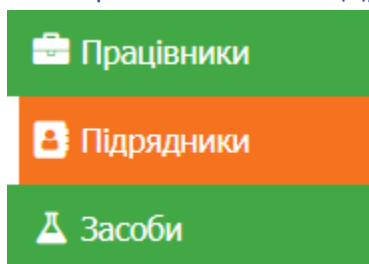
Для некоторых бюджетных организаций существует требование по согласованию списка сотрудников со своим региональным управлением Госпродпотребслужбы. Специально для этих целей можно сгенерировать отчёт.

 Звіти ▾

Список працівників для погодження в ДПСС

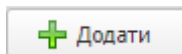
Для коммерческих организаций этого делать не нужно.

3. Справочник «Подрядчики»



По аналогії со справочником «Сотрудники», в справочнике «Подрядчики» мы ведём перечень предприятий, которые делают для нас работы по договору. Некоторые услуги, например, «Анализ качества воды» могут предоставлять только аккредитованные лаборатории, а другие – уборка помещений и обучение не обязательны, так как их можно осуществлять собственными силами предприятия.

Чтобы добавить нового подрядчика нажмите кнопку



В карточке на поставщика укажите общую информацию по предприятию: название, адрес, контактную информацию. Поле «Оценка» пока что игнорируйте, оно заполнится самостоятельно, когда мы проведёт оценку подрядчика, об этом мы расскажем в разделе «Формы».

Відповідальність

- Аналіз ґрунту
- Обслуговування/ремонт обладнання
- Перевірка/калібрування обладнання
- Постачання природного газу
- Обслуговування систем вентиляції та кондиціонування
- Аналіз стану повітря
- Постачання електричної енергії
- Постачання питної води для потужності
- Аналіз якості води
- Прибирання, миття, дезінфекція
- Змиви з поверхонь, аналіз
- Гігієнічне навчання персоналу
- Чистка спец одягу
- Стан здоров'я персоналу
- Управління відходами
- Поводження з побічними відходами тваринного походження
- Боротьба зі шкідниками, дезінсекція, дератизація
- Транспортування харчових продуктів
- Лабораторні дослідження
- Ідентифікація тварин
- Інше (вказіть):

Выберите только те виды деятельности поставщиков, которые актуальны для вашей мощности. Например, **анализ грунта** актуален для предприятий, которые занимаются выращиванием овощей, подрядчик для **поверки оборудования** нужен только, если у вас есть оборудование, требующее поверки (см. в инструкциях на оборудование), **идентификация животных**, только если вы выращиваете животных.

Анализ качества воды, лабораторные анализы и смывы рекомендуются всем ресторанам и производственным предприятиям, но не обязательны для складов, магазинов и МАФов.

Управление отходами и утилизация отходов животного происхождения обязательны, если в ходе деятельности образуются такие отходы.

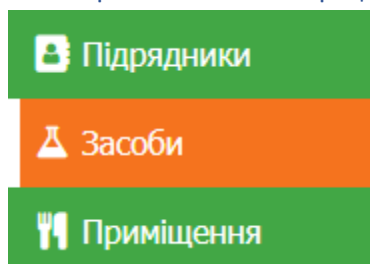
Подрядчик для **борьбы с вредителями** настоятельно рекомендуется всем.

Для каждого выбранного подрядчика будьте готовы по запросу предъявить государственному инспектору копию договора.

Поддерживайте данную таблицу в актуальном состоянии и при необходимости обновляйте.

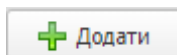
Код	Підприємство	Статус	Послуги підрядника
124	ТОВ "Світ"	Діючий	Управління відходами; Поводження з побічними відходами тваринного походження; Боротьба зі шкідник
123	Володимирівський ЦНБ	Діючий	Аналіз якості води; Змиви з поверхонь, аналіз; Гігієнічне навчання персоналу; Лабораторні дослідження
126	ТОВ "Світ"	Діючий	Прибирання, миття, дезінфекція; Управління відходами
125	ТОВ "Світ"	Діючий	Обслуговування/ремонт обладнання
122	ТОВ "Світ"	Діючий	Постачання електричної енергії; Постачання питної води для потужності

4. Справочник «Средства»



В этом справочнике ведётся учёт средств для мытья, дезинфекции и средств для борьбы с вредителями. Крайне рекомендуется использовать средства для дезинфекции из [рекомендованного МОЗ списка](#). Эти средства потом будут выбираться из других справочников, например для мытья оборудования и инвентаря, поэтому рекомендуется заполнить средства до того, как заполнять другие справочники.

Чтобы добавить средство в справочник, нажмите кнопку



Засіб

Назва: Засіб для чищення Сіф для кухні

Реєстр рекомендованих МОЗ засобів

Тара: (dropdown)

Кількість: 500 Мл (dropdown)

Виробник: Юнілевер Хангарі Лтд./Unilever Hungary Ltd

Засіб для миття
 Засіб для дезінфекції
 Засіб для боротьби зі шкідниками

Поля тара и количество необходимо заполнить для того, чтобы программа могла рассчитать расход средства на месяц.

Особое внимание уделите средствам, которые содержат в себе токсические соединения.

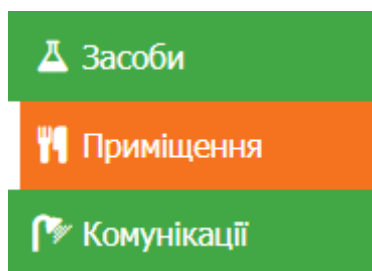
Токсичні сполуки та речовини		
<input checked="" type="checkbox"/> Містить токсичні сполуки		
Назва	Стан	Додаткова інформація
Неионогенные ПАВ 5-15%	Рідина	отдушка, лимонен, бензизотиазолинон

Такие средства лучше хранить в специально отведённых помещениях, а, если это невозможно, то в закрытых контейнерах подальше от пищевых продуктов, например, в туалете. Контейнеры, в которых могут храниться моющие средства мы добавим потом в справочнике «[Инвентарь](#)».

Убедитесь, что каждое средство используется по назначению, а инструкции по применению доступны для персонала, который ими пользуется. Не используйте просроченные средства и следите за тем, чтобы иметь необходимый запас, но не более того, чем необходимо.

Персонал, который работает с моющими и дезинфицирующими средствами необходимо обеспечить перчатками и масками, если это рекомендуется производителем средства.

5. Справочник «Помещения»



В этом справочнике ведётся учёт всех помещений мощности. Это могут быть как целые помещения, например, склады, так и отдельные комнаты одного общего помещения мощности, которые разделены физическими барьерами (стенами, дверями), например: кухни, цеха, коридоры и т.п. Для каждого помещения (комнаты) необходимо выбрать ответственного сотрудника, который будет следить за чистотой и состоянием своего помещения.

В карточке на помещение есть раздел «**Ділянки та зони приміщення**». Это те зоны, которые необходимо периодически мыть и дезинфицировать.

Ділянки та зони приміщення					
Ділянка	Зона	Тип	Матеріал	Спосіб	Засіб
Підлога	Зелена	Підлога	Кахель	Розчин	Універсальний мийний засіб для твердих поверхонь Mr.Proper
Стіни (рубашка)	Зелена	Стіни	Кахель	Розчин	Засіб для чищення Cif для ванної
Вікна	Зелена	Вікна	Скло, метал, пластик	Розпорошення	Засіб для чищення Cif для скла та блискучих поверхонь

Типичными участками для помещения являются: пол, потолок, стены, окна. Все эти зоны моются разными средствами и с разной частотой. Для больших помещений, необходимо выделять участки по типу материала, из которого они изготовлены, например, участок, который выложен плиткой требует другого подхода к уборке чем бетонные стены.

Ділянка

Назва: Стіни (рубашка)

Зона: Зелена (чиста)

Тип: Стіни

Матеріал: Кахель

Площа: 15 м²

Спосіб: Розчин

Засіб: Засіб для чищення Cif

Частота: 1 разів на День

Витрата: 0,35 дозування (од. на м²)

Зберегти Закрити

Средства для мытья и дезинфекции выбираются из справочника «[Средства](#)», который мы заполняли ранее.

Чтобы рассчитать оптимальное количество моющего средства на 1 месяц, необходимо заполнять поля «**Площа**», «**Частота**» и «**Використання на м²**». Данные по дозировке средства необходимо брать из инструкции или на этикетке средства.

Каждую зону можно условно отнести к чистой (зелёной), средней загрязнённости (жёлтой) и грязной (красной). Подробнее про правила определения зон мы расскажем в разделе «[Схемы](#)».

Если в помещении хранятся продукты питания или токсичные средства, то эти зоны также необходимо выделить и заполнять в соответствующем разделе.

Зони для зберігання		
Назва	Тип	Режим зберігання
Місце для зберігання миючих засобів і інвентаря для прибирання	Зберігання токсичних речовин	2°C - 26°C; 40% - 60%

Необходимо указывать только те продукты, которые хранятся непосредственно в помещении, например, овощи на складе. Зоны для хранения продуктов в холодильниках заполняются из справочника «[Оборудование](#)».

6. Справочник «Коммуникации»

Приміщення

Комунікації

Обладнання

В этот справочник необходимо занести все узлы коммуникаций, которые требуют обслуживания, мытья и дезинфекции. Примерами таких коммуникаций могут быть: воздуховоды вентиляционных систем, узлы водоснабжения и водоотведения, например, кондиционеры, мойки, унитазы и пр.

По аналогии со справочником «[Помещения](#)» для коммуникаций нужно выделить зоны для мытья и дезинфекции и выбрать средства из ранее заполненного справочника «[Средства](#)».

Комунікації

Назва: Вентиляційний витяжний ковпак

Тип: Вентиляція

Обслуговування

Назва вузла/частини	Кількість	Періодичність	Останнє обл.	Наступне обл.	Відповідальний
Воздуховод витяжного ковпака	1	1 раз на рік	09.04.2019	08.04.2020	Директор Анто-

+ Додати - Видалити

Миття та дезинфекція

Ділянка	Зона	Тип	Матеріал	Спосіб	Засіб	Частота
Верхня частина витяжки і возд	Зелена	Вузол комунікації	Залізо	Розчин	Засіб для видалення жи	1 разів на т
Внутрішня частина воздуховод	Зелена	Вузол комунікації	Залізо	Розчин	Засіб для видалення жи	1 разів на т
Верхня і внутрішня частина ви	Зелена	Вузол комунікації	Залізо	Розпорошення	Сурфаніос UA (Surfanios)	1 разів на т

+ Додати зону - Видалити зону

Файли (інструкції, тощо)

+ Додати файл - Видалити файл

✓ Зберегти ✗ Закрити

7. Справочник «Оборудование»

Комунікації

Обладнання

Транспорт

В этот справочник необходимо добавить всё оборудование мощности: холодильники, весы, печи, духовки, блендеры и т.п.

Сюда же можно добавлять столы, стеллажи, полки и другую мебель, если она используется в процессе производства, хранения или каким-либо образом контактирует с пищевыми продуктами, а соответственно требует периодического мытья и/или дезинфекции.

Повірка/калібрування

Повірка/калібрування: 1 раз на рік

Дата останньої повірки/калібрування: 01/04/2020

Дата наступної повірки/калібрування: 01/04/2021

Відповідальні за повірку/калібрування

Оборудование, которое используется на мощности может требовать периодической поверки, это актуально, например, для весов. Как часто прибор требует поверки можно узнать из руководства пользователя или инструкции на оборудование. Поверкой занимаются компетентные органы о чём остаётся запись в

паспорте на оборудование и/или специальная пломба с датой прохождения поверки.

Технічне обслуговування

Обслуговування: 1 раз на рік

Дата останнього обслуговування: Не потребує

Дата наступного обслуговування: Не потребує

Відповідальні за обслуговування

Если оборудование требует периодического обслуживания, заполните соответствующий раздел в карточке. Техническое обслуживание, как правило, производят авторизированные сервисные центры. Узнать, требует ли оборудование обязательного обслуживания можно из инструкции.

Плановий ремонт

Ремонт: Не передбачено

Дата останнього ремонту: Не потребує

Дата наступного ремонту: Не потребує

Сложное оборудование может требовать плановых ремонтов. Такие ремонты может осуществлять как подрядчик, так и сотрудник предприятия, при условии наличия соответствующих умений.

Если оборудование соприкасается с пищевыми продуктами, например, весы или холодильник, то его нужно периодически мыть и/или дезинфицировать.

Миття та дезінфекція

Ділянка	Зона	Тип	Матеріал	Спосіб	Засіб	Частота
Робочі поверхні вагів	Зелена	Зовнішня частина	Нержавіюча сталь	Розпорощення	Засіб для чищення Сif для кухні	1 разів на день
Робочі поверхні вагів	Зелена	Зовнішня частина	Нержавіюча сталь	Розчин	Сурфаніос UA (Surfanios) - засіб	6 разів на день

Для оборудования по аналогии со справочником «[Помещения](#)», необходимо выделить зоны. Разные зоны требуют разного подхода к уборке, например, внешнюю часть холодильника достаточно мыть моющим средством, в то время как внутреннюю часть необходимо также периодически дезинфицировать.

Определяйте оптимальную частоту уборки исходя из рекомендаций производителей оборудования и инструкций на выбранные средства.

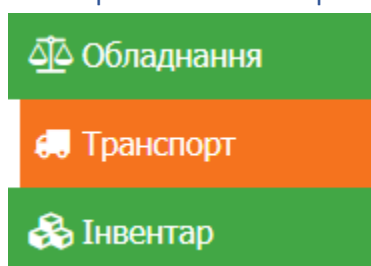
Некоторое оборудование может быть использовано для хранения пищевых продуктов, например, холодильные и морозильные камеры.

Зони для зберігання		
Назва	Тип	Режим зберігання
Зона зберігання овочів і м'ясних продуктів	Зберігання інгредієнтів та сировини	2°C - 6°C; 40% - 60%

Определите зоны для хранения и температурные режимы, которые поддерживает оборудование. Позже, в справочнике «[Продукты](#)», вы сможете указать места их хранения, выбрав соответствующее оборудование.

Важно, чтобы оборудование поддерживало указанные регламентные температурные режимы, поэтому будет полезным периодически перепроверять температуру и влажность при помощи других приборов, а не доверять встроенным датчикам. Фиксируйте обнаруженные отклонения в специальном журнале (шаблон такого журнала доступен у [нас на портале](#)).

8. Справочник «Транспорт»



В этот справочник следует добавить все транспортные средства, которые находятся на балансе предприятия и которые осуществляют доставку продуктов питания на мощность либо в точки реализации или непосредственно конечным потребителям. В случае, если доставка осуществляется без авто, то в этот справочник следует добавить термосумки и другие предметы, в которых хранятся продукты во время доставки.

Если предприятие пользуется услугами подрядчиков для доставки продуктов питания, например, Glovo, Uber Eats либо доставка осуществляется на автомобиле поставщика, то такие транспортные средства не нужно добавлять в справочник «Транспорт».

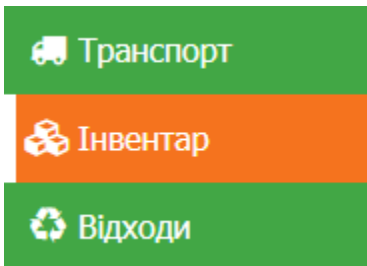
По аналогии с другими справочниками, для каждого элемента нужно указать:

- Марку и номер (только для автомобилей)
- Место погрузки и разгрузки (только для автомобилей)
- Техническое обслуживание (для авто и сложного термо-оборудования)
- Плановый ремонт (только для автомобилей)
- Мытьё и дезинфекция (кузова авто, поверхностей термосумок, автомобильного оборудования)
- Зоны для хранения (холодильные и морозильные камеры автомобиля, объём термосумок)

Дополнительно рекомендуется периодически фиксировать температуру и влажность хранения продуктов во время погрузки, разгрузки и транспортировки. Для этого, желательно пользоваться спиртовыми термометрами и перепроверять правильность измерений встроенных датчиков морозильных камер.

При использовании услуг пеших курьеров и термосумок, пропишите максимально допустимые сроки доставки для разных сезонов, на основе периодических измерений и требований к условиям хранения. Например, пицца может доставляться до 5-6 часов, а суши, в жаркую погоду, даже при условии использования термосумки могут стать опасными для употребления уже через 1-2 часа.

9. Справочник «Инвентарь»



В этот справочник добавляется инвентарь для борьбы с вредителями (например, мышеловки), инвентарь для уборки (швабры, вёдра, совочки), предметы, которые контактируют с пищевыми продуктами (упаковка, ножи, вилки, кастрюли, тарелки), предметы персональной гигиены (фартуки, маски, перчатки), инвентарь для хранения пищевых продуктов (боксы, контейнеры), инвентарь для хранения отходов (вёдра с крышкой и мусорные баки), инвентарь для хранения токсичных веществ (специальные герметичные контейнеры).

Однотипный инвентарь, например, тарелки, ложки, вилки можно достаточно внести 1 раз, указав кол-во однотипного инвентаря в соответствующем поле. То есть вносить каждую вилку и тарелку отдельно не нужно.

Инвентарь для уборки помещений следует разделить на различные группы и промаркировать соответствующим образом. Например, для уборки туалета следует использовать отдельную швабру и ведро, для удобства можно либо закупить их красного цвета, либо нанести на существующий инвентарь несмывающуюся маркировку красной краской, либо буквой «Т». Такой инвентарь должен храниться отдельно от остального инвентаря.

Аналогично рекомендуется выделять отдельный инвентарь для уборки чистых зон (например, кухни) и зон средней чистоты (коридоров, офисных помещений, зон погрузки и разгрузки).

Инвентарь, который контактирует с пищевыми продуктами (кастрюли, ножи, доски для нарезки) следует разделить следующим образом:

- Инвентарь, который контактирует с сырым мясом
- Инвентарь, который контактирует с рыбой
- Инвентарь, который контактирует с овощами
- Инвентарь, который контактирует с готовыми к употреблению продуктами

Никогда не используйте нож, которым резали сырое мясо для разрезания готовой котлеты или нарезки овощей для салата, даже, если он был предварительно помыт.

Добавляя инвентарь в справочник, указывайте в скобочках его предназначение, например, «Ніж з чорною ручкою (м'ясна гастрономія)» или «Швабра (зона прибирання кухня)».

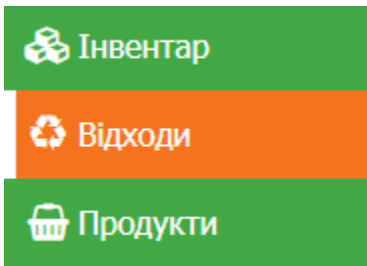
Для инвентаря, который требует периодического мытья и/или дезинфекции, укажите зоны, частоту и используемое средство.

Миття та дезінфекція						
Ділянка	Зона	Тип	Матеріал	Спосіб	Засіб	Частота
Ємність	Зелена	Зовнішня частина	Залізо	Розчин	Засіб для миття посуду	1 разів на день
Ємність	Зелена	Зовнішня частина	Залізо	Розчин	Дезинфіцируюче серед	1 разів на день

Додати зону Видалити зону

По возможности, не используйте на кухне инвентарь из дерева или стекла. Стекло может разбиться и попасть в готовый продукт, что создаст лишнюю контрольно-критическую точку и потребует разработки отдельной процедуры по обращению с битым стеклом. Деревянные доски, на которых происходит разделка сырого мяса и рыбы могут со временем стать источником бактерий, соответственно потребуются их периодическая обработки (съём верхнего слоя дерева и дезинфекция) или замена.

10. Справочник «Отходы»



Необходимо вести учёт всех отходов, которые образуются в ходе деятельности предприятия: бытовые отходы, побочные отходы животного происхождения, производственных отходы. Обратите внимание, вы **не имеете право** пользоваться общими мусорными контейнерами, которые могут стоять во дворе дома, вам необходимо заключить договора на вывоз мусора с подрядчиками.

Пищевые отходы животного происхождения должны утилизироваться. Подробнее об этом можно почитать в [ЗУ «Про відходи»](#).

Відходи

Перелік відходів:
Упаковка харчових продуктів, залишки харчової плівки, виратні матеріали - тара з емностей для прибирання, використані серветки, губки, одноразова упаковка, використані паперові серветки, рушники і інше

Тип:

Місцезнаходження контейнера з відходами:

Контейнер:

Кількість: об'єм відходів на момент утилізації

Утилізація: разів на

Підрядник:

Відповідальні працівники

Файли (договори, інструкції поводження з відходами, тощо)

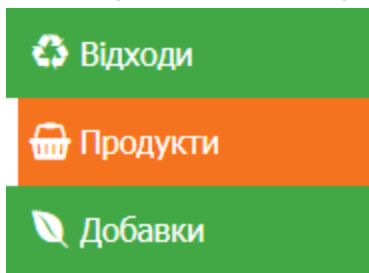
На каждый тип отходов необходимо заполнить соответствующую карточку.

Контейнеры для хранения отходов можно добавить в справочнике «[Інвентарь](#)», а фирмы, которые занимаются вывозом и/или утилизацией мусора мы добавили в справочнике «[Подрядчики](#)».

Договора на вывоз и утилизацию мусора необходимо хранить и предъявлять инспектору во время аудита. Для удобства сканы этих документов можно закрепить в поле «Файлы».

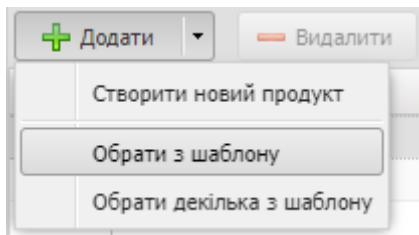
Помимо заполнения этого справочника, рекомендуется вести журнал учёта графика вывоза мусора. Шаблоны таких журналов доступны у нас на портале в разделе «[Журналы](#)».

11. Справочник «Продукты»



В этот справочник необходимо добавить все продукты, которые используются как ингредиенты для готовых блюд (актуально для ресторанов, кафе и пищеблоков школ и садиков), продукты, которые покупаются у поставщика для перепродажи (актуально для магазинов) или для хранения (актуально для складов). Этот справочник очень важен для формирования отчётов и определения опасностей, поэтому рекомендуем заполнять его тщательно.

Продукты в справочник можно добавлять вручную или из нашей базы шаблонов при помощи соответствующего меню.



Мы рекомендуем всегда выбирать продукты из шаблонов, так как на них уже заполнена необходимая информация: соответствующий ГОСТ, ДСТУ, ТУ, условия хранения, наличие ГМО и аллергенов, пищевая ценность, витамины, минералы и органолептика продукта.

Если же нужного продукта нет в базе шаблонов, тогда необходимо создать его вручную, заполнив необходимую информацию из доступных источников, например, с этикетки или соответствующего ДСТУ/ТУ.

Если вы вводите продукт вручную, то обязательно выберите для него корректную категорию в поле «Категория», так как для каждой категории определён свой набор опасностей.

Назва:	Саламі "Баварська"
Категорія:	1.2. Ковбаси та кулінарні вироби з м'яса та птиці
Стан:	Охолоджений (+2 +6 °C)
Вид:	Фасований
Документ:	ДСТУ 4435
Країна:	Україна
Виробник:	
Інформація від виробника:	

Термін:	3 міс
Температура:	від 1 °C по 6 °C
Вологість:	від 40 % по 60 %
Місця зберігання	
Назва	Тип
Зона зберігання і охолодження для інгредієнтів суші (піци)	Обладнання

Для каждого продукта необходимо задать условия хранения (если продукт выбран из шаблона, они уже заданы) и определить место хранения.

Овощи могут храниться в специально отведённых помещениях, мясо и рыба в холодильных или морозильных камерах. Если вы забыли добавить необходимое оборудование (например, холодильник с зонами

хранения: холодильной или морозильной камерой) или помещение (комнату с зоной хранения), то это можно сделать в справочнике «[Оборудование](#)» и справочнике «[Помещения](#)».

Наличие ГМО должно быть обозначено на этикетке производителем, как и наличие аллергенов.

В то же время, не забывайте, что ответственность за правильную маркировку продуктов несёт как производитель, так и предприятие, которое приняло продукт в оборот – ресторан, магазин, склад и т.п, то есть **Вы**.

Поэтому важно, чтобы сотрудник, который занимается приёмкой товара на склад был знаком с требованиями [ЗУ 2639-VIII Про інформацію для споживачів](#). Особое внимание уделите наличию информации о составе и аллергенах (перечень всех необходимых аллергенов есть в приложении к закону и уже внесён в нашу программу). Неправильно маркированные продукты принимать нельзя, необходимо их возвращать производителю.

Наличие белков, жиров, углеводов и витаминов уже заполнено на типовые продукты в нашей базе, но, если вы хотите получить более точную информацию, следует использовать данные на этикетке продукта или из сопроводительной документации либо из ДСТУ или ТУ в соответствии с которым сделан продукт.

Для каждого продукта необходимо определить одного или нескольких поставщиков. Если нужного поставщика нет в списке, необходимо перейти в справочник «[Поставщики](#)» и добавить его.

Особое внимание следует уделить перечню опасностей, характерных для данного продукта.

Небезпеки		
Назва	Кількість	Документ
Мідь	5 мг / 1 кг	Наказ Мін АПК №16 від 3.11.1998 (редакція від 15.10.2004)
ДДВФ	Не допускається	Наказ Мін АПК №16 від 3.11.1998 (редакція від 15.10.2004)
Мышьяк (Arsenicum)	0.1 мг / 1 кг	Наказ Мін АПК №16 від 3.11.1998 (редакція від 15.10.2004)
Хлорофос	Не допускається	Наказ Мін АПК №16 від 3.11.1998 (редакція від 15.10.2004)
Сальмонела	Не допускається	Наказ Мін АПК №16 від 3.11.1998 (редакція від 15.10.2004)
ВТ	0.1 мг / 1 кг	Наказ Мін АПК №16 від 3.11.1998 (редакція від 15.10.2004)

Есть несколько источников, откуда можно взять список опасностей:

- Самый простой: из нашей базы, просто нажмите кнопку «**Додати небезпеки з бази**».
- Из ДСТУ, ГОСТа или ТУ, в соответствии с которым сделан продукт.
- Запросить у производителя продукта.

Итоговая заполненная таблица на продукты должна выглядеть примерно так:

Код	Назва	Документ	Використання на виробництві
1718	Авокадо	ДСТУ ISO 2295:2019	Рол Зелений дракон; Рол Каліфорнія з креветкою в кунжуті;
1996	Айсберг	ГОСТ 32883-2014	Піца Цезар (24 см); Піца Цезар (40 см); Піца Цезар (32 см)
2003	Ананаси шматочками	ГОСТ 33317-2015	Гавайська піца (24 см); Гавайська піца (32 см); Гавайська п
1969	Базилік зелений	ГОСТ Р 56562-2015, ДСТУ 2175-93.	Піца Філадельфія (24 см); Піца Філадельфія (32 см); Піца Ф
1748	Борошно	ГСТУ 46.004-99	Тісто п/ф
1972	Брокколі	РСТ УССР 1483	Вегетаріанська піца (24 см); Вегетаріанська піца (32 см); Ве

Содержание колонок «Использование в производстве» и «Опасности» будет отображаться только если запустить соответствующую проверку вручную. Для отображения всей информации потребуется заполнить справочник «[Производство](#)».

Перевірки ▾


После заполнения справочника «Продукты» можно сгенерировать описания, которые будут проверяться при проведении государственного аудита инспектором. Для этого выберите в меню отчётов соответствующий пункт.

Звіти
Опис продукту
Всі описи продуктів


Раздел меню «**Опис продукту**» формирует отчёт на выбранный в таблице продукт.

Раздел «**Всі описи продуктів**» генерирует отчёты на все продукты, это может занять длительное время, не прерывайте этот процесс.

Пример сформированного отчёта:

Опис продукту Креветка бейбі	
	<p>Магній (Mg): 60.00000 мг Марганец (Mn): 0.11000 мг Мідь (Cu): 850.00000 мкг Молибден (Mo): 10.00000 мкг Цинк (Zn): 2.10000 мг Сера (S): 210.00000 мг Натрій (Na): 150.00000 мг Хром (Cr): 55.00000 мкг</p> <p>Не містить ГМО Містять алергени</p> <p>Умови зберігання/транспортування: Термін зберігання: 8 міс- 10 міс Температура: від -18°C по -25°C</p> <p>Стан продукту: Заморожений</p> <p>Вид пакування: Нефасований</p> <p>Вироблено згідно з ДСТУ 4440:2005</p> <p>Постачальник: ТОВ " МД Альянс Груп";</p> <p>Органолептика: Зовнішній вигляд: Чисті, без пошкоджень панцира, однією розмірної групи, злегка зогнуті. Наявність ікри на нижній частині шийки Запах і смак: Властивий данному виду морепродуктів. Без стороннього присмаку та запаху. Колір: Властивий даному виду креветки колір панциря. Білий з рожевим або рожево-помаранчевим відтінком, Консистенція: М'ясо пружне, щільне соковите. Не допускається: Потемлілі пожовтілі плями або пересушений чи розриклий вигляд, сторонній запах чи затхлий.</p>
<p>Поживна цінність на 100 гр.: Жири: 1.20 Вуглеводи: 0.80 Білки: 18.30</p> <p>Вітаміни: A (ретинол): 16.00000 мкг Бета-каротин: 0.01000 мг B1 (тиамин): 0.06000 мг B2 (рибофлавін): 0.07000 мг B3/PP (ніацин): 5.00000 мг B5 (пантотенова к-та): 0.30 мг B6 (піридоксин): 0.10000 мг B9 (фолієва кислота): 13.00000 мкг B12 (кобаламін): 0.80000 мкг C (аскорбинова кислота): 1.40000 мг E (токоферол): 2.30000 мг H (біотин): 1.00000 мкг</p> <p>Мінерали: Залізо (Fe): 2.20000 мг Йод (I): 110.00000 мкг Кальцій (Ca): 100.00000 мг Калій (K): 260.00000 мг Кобальт (Co): 12.00000 мкг Фосфор (P): 220.00000 мг Фтор (F): 100.00000 мкг</p>	

12. Справочник «Добавки»


 Продукти

 Добавки

 Виробництво

В этот справочник необходимо добавить все пищевые добавки, которые используются при готовке блюд или на производстве, например, консерванты, эмульгаторы, красители, усилители вкуса, регуляторы кислотности и т.п.

У каждой пищевой добавки есть своя E-маркировка. Перечень всех добавок уже есть в нашей базе, вам достаточно выбрать необходимую добавку из списка.

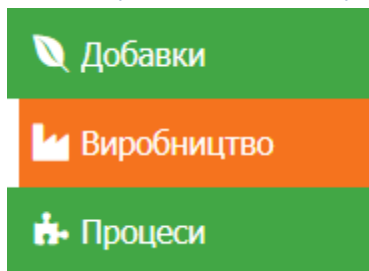
 **Обрати шаблон на харчову добавку/ензим** ✕

Пошук...

Код	Назва	E	Категорія
169	1,4-гептонолактон	E 370	Регулятор кислотності
411	Амілорізін ПХ	E1100	Консервант
90	Ацетати калію	E 261	Консервант
450	Ацетильованого крохмалю адипат	E 1422	Емульгатор
63	Бензоат кальцію	E 213	Консервант
16	Індигокармін	E 132	Барвник
192	Камідь рожкового дерева	E 410	Желючий агент
50	Оксиди та гідроксиди заліза	E 172	Барвник
3	Рибофлавін	E 101	Барвник
56	Сорбінова кислота	E 200	Консервант
199	Тари камідь	E 417	Загущувач
23	Цукровий колер II	E 150b	Барвник
326	5"-Гуанілат натрію 2 - заміщений	E 627	Підсилювач смаку і аромату
333	5"-рибону - клеотиди кальцію	E 634	Підсилювач смаку і аромату
327	5" - Гуанілат калію 2 - заміщений	E 628	Підсилювач смаку і аромату
332	5" - Інозінат кальцію	E 633	Підсилювач смаку і аромату
330	5" - Інозінат натрію 2 - заміщений	E 631	Підсилювач смаку і аромату
334	5" - рибону - клеотиди натрію 2 - заміщений	E 635	Підсилювач смаку і аромату
134	D, L- лактат магнію	E 329	Регулятор кислотності
359	L-цистин і його натрієва та калієві солі	E 921	Поліпшувач борошна
338	L - Лейцин	E 641	Антиоксидант
358	L - цистеїн та його натрієва та калієва солі	E 920	Підсилювач смаку і аромату

Добавленные пищевые добавки можно будет выбирать в справочнике «[Производство](#)» в качестве ингредиента при приготовлении блюда.

13. Справочник «Производство»



Заполнение справочника «Производство» обязательно для ресторанов, кафе и пищеблоков. Здесь необходимо описать все готовые блюда из меню вашего заведения.

При описании готового блюда, в качестве ингредиентов будут использоваться элементы из справочников «[Продукты](#)» и «[Добавки](#)», поэтому убедитесь, что вы заполнили эти справочники прежде, чем начнёте описывать готовые блюда.

Начните заполнять карточку с указания названия продукта и выбора категории.

Указывать нормативный документ и официальное название продукта необходимо только для массового производства, т.е., когда продукт изготавливается в соответствии с требованиями ТУ или ДСТУ. Для ресторанов и кафе эти поля неактуальны.

Мы рекомендуем добавить фото готового продукта для более детального описания и визуального контроля органолептики.

В следующем разделе необходимо описать состав готового продукта.

Склад/рецептура					
Назва	Брутто (гр.)	Брутто (%)	Втрати (%)	Нетто (гр.)	Нетто (%)
Буряк столовий	30.00	17.05	20.00	24.00	17.39
Капуста білоголова свіжа	30.00	17.05	20.00	24.00	17.39
Картопля продовольча	71.00	40.34	29.58	50.00	36.23
Морква столова молода свіжа	15.00	8.52	20.00	12.00	8.70
Цибуля ріпчаста свіжа	14.00	7.95	14.29	12.00	8.70
Соус томатний	2.00	1.14	0.00	2.00	1.45
Масло вершкове	3.00	1.70	0.00	3.00	2.17
Квасоля	5.00	2.84	0.00	5.00	3.62
Сметана	6.00	3.41	0.00	6.00	4.35

Добавьте все необходимые ингредиенты в ваше блюдо, выбирая их из справочника «[Продукты](#)». Заполнять данный справочник можно из готовых технологических карт, если ваш шеф-повар их разработал.

Если вы выбирали продукты из наших шаблонов или сами корректно заполнили карточки на продукты, которые используются как ингредиенты, то программа сама автоматически выведет список аллергенов и опасностей из состава и рассчитает калорийную и пищевую ценность готового продукта.

Перелік алергенів у складі	
Алергени	Продукт (носії)
Продукт з молока	Масло вершкове
Молоко	Сметана

Перелік небезпек у складі	
Небезпеки	Продукт (носії)
Мідь, нітрати, Стронцій 90, Ртуть, Цинк, Цезій 137	Картопля продовольча
Мідь, Нітрати, Стронцій 90, Ртуть, Цинк, Цезій 137	Морква столова молода свіжа
Мідь, Нітрати, Стронцій 90, Ртуть, Цинк, Цезій 137	Цибуля ріпчаста свіжа
Стафілокок, Плісняві Гриби, Афлатоксин М1, Сальмонела, БГКП, Мідь,	Масло вершкове
Афлатоксин М1, Сальмонела, БГКП, Мідь, Стронцій 90, Ртуть, Стерини	Сметана

Розрахункові показники
Загальна маса: Брутто: 176.00 гр. Нетто: 138.00 гр.
Поживна цінність на 138.00 гр. : Енергетична цінність: 385.56 кДж / 91.38 ккал Жири: 1.70 Вуглеводи: 14.90 Білки: 3.43 Харчові волокна: 1.37

В поле «**Опис процесу**» необхідно ввести описание очередности действий, которые необходимо выполнить для приготовления готового продукта, включая его подачу. Для предприятий, которые выбрали упрощённый подход к внедрению НАССР, этого описания будет достаточно, но для полноценной системы необходимо будет также заполнить справочник «[Процессы](#)».

Умови зберігання/транспортування	
Термін:	Зберігання при кімнатній температурі максимум 6 годин,
Температура:	від 8 °C по 26 °C
Вологість:	від 40 % по 60 %
Місця зберігання	
Назва	Тип
Внутрішня частина термосумки	Транспорт
<input type="button" value="+ Додати"/> <input type="button" value="- Видалити"/>	
Упаковка продукту	
Пакування:	Картонне
Документ:	Документ на пакування (ДСТУ, сертифікат)

Если готовый продукт сразу подаётся к употреблению, то разделы «**Умови зберігання/транспортування**» и «**Упаковка продукту**» заполнять не нужно, но, например, для пиццы, которая может доставляться клиенту, необходимо заполнить и условия транспортировки и указать авто или термосумку, а также упаковочный материал.

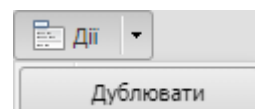
Если вы готовите какой-то полуфабрикат, который в дальнейшем охлаждается или замораживается, то необходимо указать температуру и допустимый срок хранения такого продукта.

Раздел «**Органолептика**» содержит поля «**Зовнішній вигляд**», «**Запах і смак**» и т.п, которые нужны для контроля качества и безопасности готового продукта, поэтому мы рекомендуем заполнять данный раздел всем.

Раздел «**Небезпечи**» заполнять необязательно, программа самостоятельно добавит на готовый продукт те опасности, которые содержатся в ингредиентах. Но, если на вашем предприятии есть грамотный пищевой технолог или специалист по пищевой безопасности, то вы можете заполнить опасности самостоятельно.

Если ваш продукт подаётся к употреблению не сразу, а требует предварительной разморозки или термообработки покупателем, то вы должны описать в поле «**Використання не за призначенням**» возможные проблемы, которые могут возникнуть при использовании вашего продукта не по назначению, например, в сыром виде.

Типовые продукты не нужно создавать повторно, их можно дублировать при помощи специального меню (например, пицца маленького размера будет иметь тот же состав и органолептику, что и большая, с небольшими корректировками в массе ингредиентов).



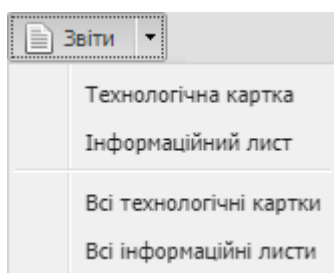
После заполнения всех продуктов из вашего меню у вас должна получиться такая таблица:

Код	Назва	Вид
1868	Гавайська піца (24 см)	Нефасований
1871	Гавайська піца (32 см)	Нефасований
1874	Гавайська піца (40 см)	Нефасований
1768	Гірчично - медовий соус п/ф	Нефасований
1919	ЕБІ ГРІН РОЛ	Нефасований
1925	Канадський Рол	Нефасований

По заполненным данным можно сгенерировать технологические карты и информационные листы.

Тех. карта – это внутренний документ, который нужен для прохождения аудита, а инф. лист необходимо по требованию предоставлять потребителям.

Сформировать отчёты можно при помощи соответствующего меню:



Обратите внимание, при выборе в меню пунктов по формированию всех тех. карт или инф. листов, может сложиться впечатление, что веб-портал «подвис», но на самом деле формированию отчётов происходит в фоне. Не нужно прерывать этот процесс, даже, если на экране появится надпись об ошибке соединения.

Когда отчёт будет сформирован, необходимые файлы скачаются автоматически вашим браузером.

Примеры генерируемых отчетов:

Інформаційний лист

Борщ український



Склад: Картопля продовольча, Бу
Морква столова молода свіжа, Цибу
Квасоля, Масло вершкове (Прод

Загальна маса:

Брутто: 176.00 гр. Нетто: 138.00 гр

Енергетична цінність на 138.0

Поживна цінність на 138.00 гр.:

Жири: 1.70

Вуглеводи: 14.90

Білки: 3.43

Харчові волокна: 1.37

Вітаміни:

А (ретинол): 241.20000 мкг

Бета-каротин: 1.44720 мг

Технологічна картка

Борщ український

1. Область застосування

1.1. Дійсна техніко-технологічна карта поширюється на страву «Борщ український», яка виробляється підприємством Комунальне підприємство ДНЗ №547 на потужності ДНЗ №547.

2. Сировина та напівфабрикати

2.1. Для виробництва «Борщ український» використовуються наступні продукти:

№	Назва	Нормативний документ
1	Буряк столовий	ГОСТ 26766
2	Капуста білоголова свіжа	ГОСТ 26768 ДСТУ 7037:2009
3	Картопля продовольча	ГОСТ 26545
4	Морква столова молода свіжа	ДСТУ 286 ДСТУ 7035:2009
5	Цибуля ріпчаста свіжа	ДСТУ ISO 1673
6	Соус томатний	ДСТУ 4561:2006
7	Масло вершкове	ДСТУ 4399:2005
8	Квасоля	ДСТУ 292-91
9	Сметана	Сан Пін Наказ 617/1998

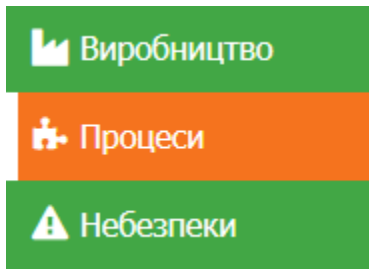
2.2. Сировина, яка використовується у процесі виробництва продукту «Борщ український» відповідає вимогам нормативної документації, має належні сертифікати та посвідчення якості.

3. Склад готового продукту

Витрати сировини та напівфабрикатів на 1 одиницю готової продукції (порцію або фасований продукт) з урахуванням технологічних втрат.

№	Назва сировини/напівфабрикату	Брутто (гр.)	Втрати (%)	Нетто (гр.)
1	Буряк столовий	30.00	20.00	24.00
2	Капуста білоголова свіжа	30.00	20.00	24.00
3	Картопля продовольча	71.00	29.58	50.00
4	Морква столова молода свіжа	15.00	20.00	12.00
5	Цибуля ріпчаста свіжа	14.00	14.29	12.00
6	Соус томатний	2.00	0.00	2.00
7	Масло вершкове	3.00	0.00	3.00
8	Квасоля	5.00	0.00	5.00

14. Справочник «Процессы»



Заполняют справочник «Процессы» должны все предприятия, которые выбрали для себя полноценную систему НАССР, а не упрощённый подход. При помощи данного справочника можно детально описать последовательность действий, определить контрольные точки (КТ) и критические контрольные точки (ККТ). Сформировать план НАССР можно будет только после построения схем процессов.

Строить схемы процессов следует на каждое блюдо, либо на группы блюд. Например, если вы готовите несколько пицц по одному и тому же рецепту, но разного размера, то на них можно построить одну схему процесса. Если же блюда отличаются по составу или по технологии приготовления, то их нельзя объединять в одну схему. Например, вегетарианскую пиццу и пиццу, которая содержит мясо не следует объединять.

Помимо схем для блюд рекомендуется описать все процессы, которые содержат в себе потенциальные риски, например, процесс фасовки или приёмки. Но при этом не следует дублировать требования программ предпосылок НАССР (подробнее о программах-предпосылках можно прочитать в [Наказ 590 МінАПК](#)). То есть не следует строить схемы процессов на мытьё рук, процедуры уборки помещения, контроль гигиены персонала, борьбу с вредителями и т.п.

Строить процессы можно в 2-х вариантах: в табличном или в виде графической схемы. Выбирайте более удобный для себя вариант, программа автоматически может конвертировать схему в таблицу, а таблицу в схему.

Код	Дія або умова	Наступні	Температура	Час та частота	Продукти
1	Приймання вхідних харчових продуктів	2		1:30:00	
2	Зберігання харчових продуктів	3	-6		Зелень, Риба охолоджена,
3	Підготовка до переробки	4, 5			
4	Підготовка овочів				Зелень
5	Приготування напівфабрикатів	6			М'ясо птиці, Риба охолоджена,
6	Термічна обробка		100	0:45:00	М'ясо птиці, Риба охолоджена

Чтобы добавить новый шаг в таблицу необходимо нажать кнопку



Процесс следует описывать последовательно шаг за шагом, для готового блюда типовые шаги это: мойка овощей, порезка овощей и мяса, термообработка, подача.

Для каждого шага следует заполнить отдельную карточку.

Необходимо указать тип шага:

1) Действие (то есть функция, которую выполняет сотрудник, например, порезка, разморозка, жарка, варка и т.п.).

2) Условие (какое-либо условие, которое меняет ход выполнения процесса, например, например, можно указать условие «Наличие соответствующей маркировки» при выполнении которого товар принимается на склад, а в случае нарушения – возвращается поставщику).

Для действия необходимо задать дополнительные параметры: время выполнения (важно для определения биологических опасностей), частота, температура (при термообработке), влажность (важно при хранении), кислотность и следующие шаги (для определения очередности и формирования графической схемы).

Дополнительно в карточке следует выбрать из справочников продукты (ингредиенты) с которыми совершается данное действие, оборудование (холодильник, печь), инвентарь, который используется (ножи, кастрюли) и ответственных за данное действие сотрудников.

Крок процесу

Код: 6 Дія Умова

Термічна обробка

Час виконання: 0 : 45 : 0

Частота: 1 разів

Температура: 100 °C

Вологість: 0 %

Кислотність: 0 рН

Наступний крок: [dropdown]

Умова: [input: Текст над стрілкою]

Наступний крок: [dropdown]

Умова: [input: Текст над стрілкою]

Наступний крок: [dropdown]

Умова: [input: Текст над стрілкою]

Продукти

Назва	Тип
М'ясо птиці	Продукт, що закуповується
Риба охолоджена	Продукт, що закуповується

В самом конце карточки присутствует один самых важных разделов: добавление контрольных (КТ) и критических контрольных точек (ККТ).

КТ та ККТ

Тип	Небезпека	Граничні межі	Метод контролю	Предмет контролю	Відповідальні за контроль
ККТ	БГКП	Температура < 4°C	Вимірювання температури	Термометр	Шеф кухар
ККТ	МАФАНМ				

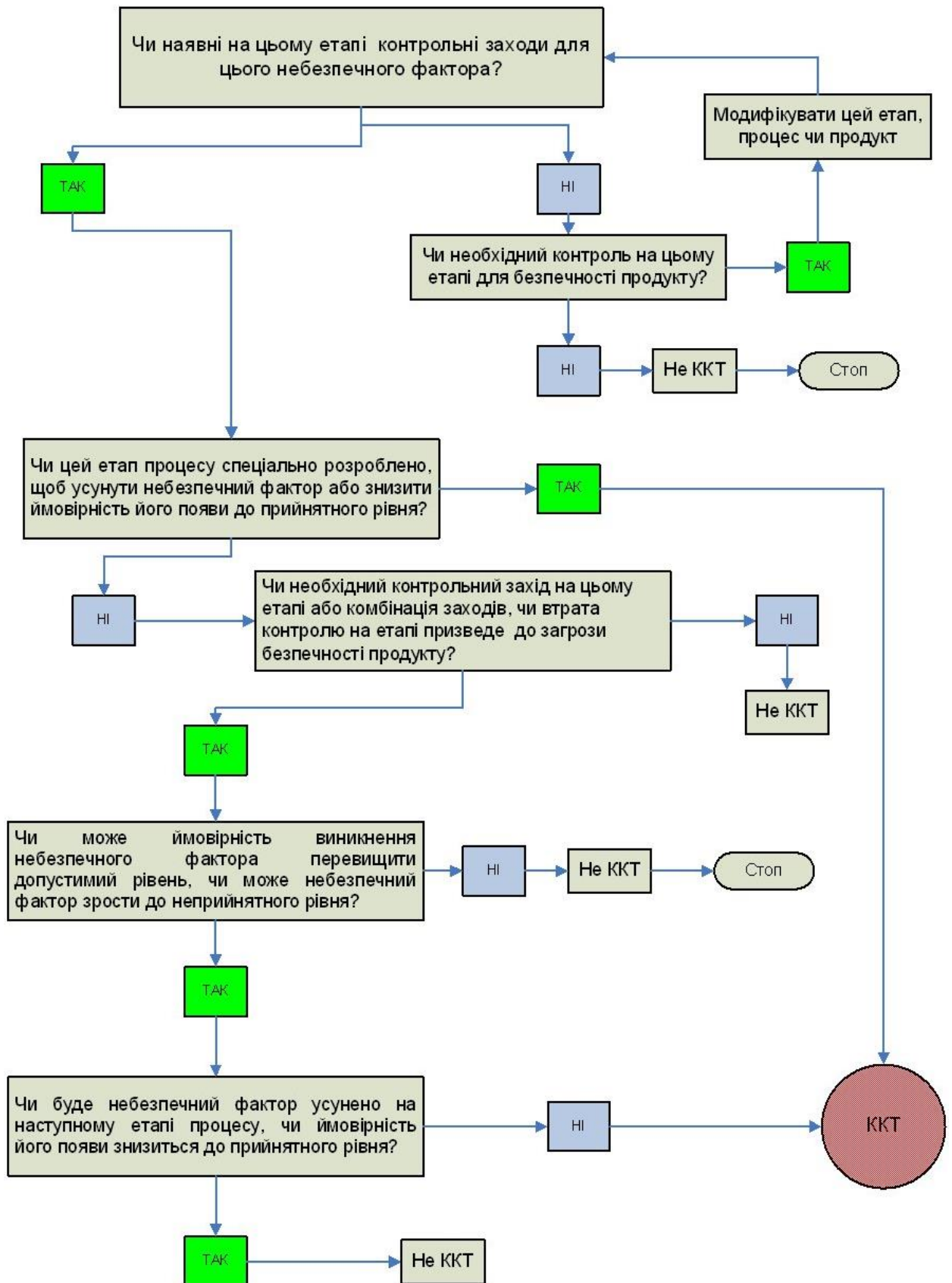
+ Додати - Видалити

✓ Зберегти ✗ Закрити

КТ и ККТ – это те места в процессе, которые требуют дополнительного контроля за присутствующим опасным фактором (биологическим, химическим или физическим) для того, чтобы убедиться, что готовый продукт остаётся безопасным для потребления.

Контрольной точкой (КТ) может быть любой шаг процесса, где вы желаете контролировать какой-либо параметр, критической контрольной точкой (ККТ) является тот этап, где присутствует вероятность появления фактора, который может привести к тому, что продукт станет опасным для употребления в пищу.

Существует отдельный алгоритм определения ККТ:



Для каждой контрольной или критической контрольной точки, которую вы определили на данном шаге процесса, необходимо заполнить соответствующую карточку:

The screenshot shows a web form for defining control points. The form is titled 'КТ та ККТ' and contains the following fields and sections:

- Тип контролю:** Dropdown menu with 'Контрольно критична точка (ККТ)' selected.
- Небезпека:** Text input with 'БГКП' and an 'Обрати...' button.
- Граничні межі:** Text input with 'Температура < 4°C'.
- Метод:** Text input with 'Вимірювання температури в товщі м'ясів'.
- Предмет:** Text input with 'Коров'яче м'ясо'.
- Тип предмету:** Dropdown menu with 'Продукт' selected.
- Журнал:** Text input with an 'Обрати...' button.
- Відповідальні за контроль:** A table with one row: 'Шеф кухар'.
- Buttons:** '+ Додати', '- Видалити', 'Зберегти', and 'Закрити'.

На каждую КТ или ККТ нужно выбрать [опасность](#) (опасный фактор), который мы контролируем. Если на данном шаге процесса присутствует несколько опасных факторов, то необходимо создавать несколько точек контроля.

Поле «**Граничні межі**» — это значения показателей, которые отличают безопасный продукт от опасного. Некоторые опасные биологические опасности развиваются и уничтожаются при определённых температурных условиях. Например, для уничтожения гельминтов необходимо поддерживать высокую температуру (от 70 °C) в течение 1 минуты. Соответственно допустимыми граничными пределами по температуре для уничтожения гельминтов будет 70 °C, а по времени – 1 минута.

В поле «**Метод**» необходимо вписать метод, который используется для контроля вхождений значений показателя в допустимые граничные пределы (измерение температуры градусником, измерение времени по таймеру и т.п.).

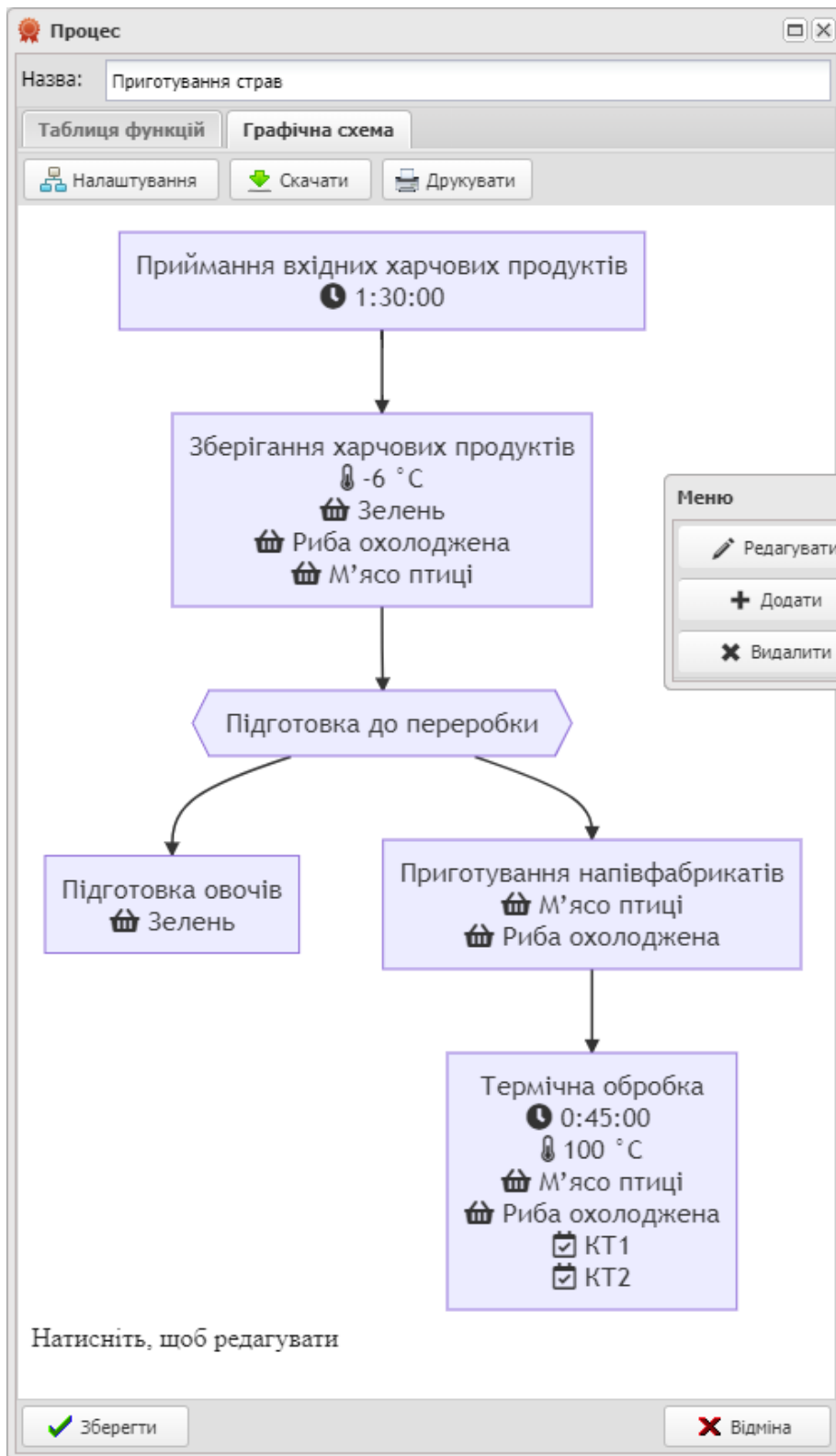
В поле «**Предмет**» необходимо ввести описание того, что мы контролируем (температуру сырого мяса, консистенцию готового продукта, чистоту оборудования, наличие паразитов и т.п.).

В поле «**Тип предмету**» необходимо указать к какому из 5-ти типов относится наш предмет контроля: продукту, оборудованию, инвентарю, персоналу или вредителю. Это необходимо для определения набора корректирующих и предупреждающих действий.

Для всех типов контрольных точек рекомендуется вести учёт измеряемых значений в журнале, название которого следует выбрать в поле «**Журнал**». Создавать и заполнять журналы можно в отдельном разделе нашего портала «[Журналы](#)». Наличие журнала позволит проводить расследования о нарушениях и в будущем не допускать их. В журнале должно быть указано измеряемое значение (температуры, времени и т.п.), время и дата измерения, ответственный сотрудник и дополнительная информация, например, номер партии товара.

В нижней части карточки необходимо выбрать одного или нескольких сотрудников, которые будут ответственными за контроль в данной КТ или ККТ.

В процессе необходимо описать все шаги в той последовательности как они выполняются, но при этом точки контроля не обязательно должны быть на каждом шаге. Не следует переусердствовать и ставить КТ и ККТ в большом количестве, выбирайте только те опасности, которые действительно вероятны и несут угрозу потребителю.



В большинстве случаев, графическое представление процесса более наглядное, чем табличный вариант.

Графическую схему можно редактировать при помощи меню, которое появляется при клике на блок.

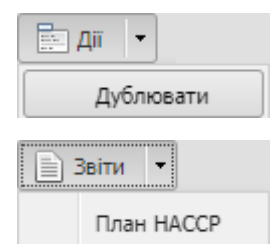
При необходимости схему можно распечатать или скачать.

Кнопка «Налаштування» позволяет настроить внешний вид диаграммы и отображаемую информацию.

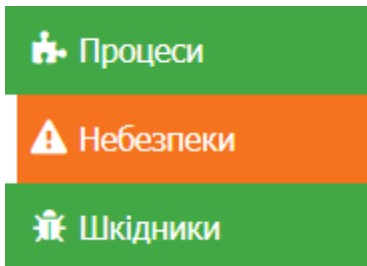
Любое изменение графической схемы мгновенно вносит зеркальные изменения в таблицу и наоборот, добавление и редактирование элементов таблицы сразу же отображается на данной графической схеме.

Если у вас из-за особенностей работы много однотипных процессов, то программа даёт возможность создать копию уже построенного процесса и редактировать её при помощи меню «Дублювати».

На каждый процесс программа формирует план НАССР при помощи меню отчётов. План НАССР – один из важнейших документов для полноценной системы НАССР. В нём содержится описание процесса, перечень контрольных и критических контрольных точек, описание опасностей, а также корректирующих и предупреждающих действий.



15. Справочник «Опасности»



В этом справочнике отображаются все опасности, которые возникают на любом этапе производства, хранения или оборота пищевых продуктов. Если вы следовали инструкциям и выбирали пищевые продукты из нашей базы шаблонов, то данный справочник будет заполнен автоматически опасностями из справочника «[Продукты](#)». Если же вы заполняли пищевые продукты с нуля, либо ваш продукт не входит ни в одну из наших стандартных категорий, то данный справочник необходимо будет заполнить вручную.

Все опасности можно условно разделить на 3 группы:

- 1. Химические** – загрязнение физическими примесями, например, ртутью, свинцом, нитратами. Для избегания этих опасных факторов необходимо использовать качественное сырьё от проверенных поставщиков и периодически, при необходимости, проводить лабораторные исследования.
- 2. Биологические** – загрязнение различными живыми организмами и бактериями, например, гельминтами, сальмонеллой или листерией. Помимо контроля закупки качественных ингредиентов, снизить риск заражения готовой продукции можно при помощи мытья и термообработки пищевых продуктов.
- 3. Физические** – попадание в продукт внешних предметов, например, осколков стекла, частей оборудования, серёжек, колец и других украшений персонала. Снизить риск подобных опасностей можно соблюдением правил гигиены и при помощи контрольных и критических контрольных точек в производственных процессах.

Потенційні об'єкти/суб'єкти поширення

Працівники

Запобіжні дії:

Щоденне проведення процедур по миттю і дезінфекції інвентарю
Мити руки після відвідування туалету і перш за все перед приготуванням їжі, обов'язково мити руки після очищення свіжої риби або оброблення м'яса.

Коригуючі дії:

При виявленні зараження продуктів, необхідно провести санацію інвентаря хлорсодержащими засобами, обов'язкове миття і термообробку поверхонь які контактували із зараженою продукцією.

В карточке на опасность уже заданы типовые предупреждающие действий (то, что можно сделать, чтобы не допустить возникновения опасности) и корректирующие действия (то, что необходимо предпринять, когда опасность была обнаружена).

Все корректирующие и предупреждающие действия разделены по типам объектов распространения (персонал, оборудование, продукты и т.п.).

Опытные пользователи могут отредактировать данные карточки под специфику своего предприятия.

Данные из справочника «Опасности» используются во многих отчётах, важных для системы НАССР, поэтому рекомендуется поддерживать перечень опасностей в актуальном состоянии, периодически пересматривая данный список при смене меню, поставщиков и используемых пищевых продуктов.

16. Справочник «Вредители»

▲ Небезпеки

✘ Шкідники

📄 Документи

В этот справочник необходимо внести всех вредителей, которые актуальны для вашей местности и специфики вашего предприятия. Типовые вредители это: мухи, мыши, крысы, осы. Со всеми этими вредителями необходимо бороться при помощи сеток на окнах, доводчиках на дверях и мероприятиях по дезинсекции и дератизации. Подрядчик, который будет для вас выполнять данные мероприятия может помочь вам с определением более точного списка вредителей.

Теоретически предприятие может само выполнять работы по дезинсекции и дератизации, так как в Украине этот вид деятельности не лицензируется, однако, мы настоятельно рекомендуем заключить договор на эти услуги с подрядчиком.

Старайтесь выбрать такого подрядчика, который бы дал вам перечень вредителей, разработал план проведения работ, описал предупреждающие и корректирующие действия, нарисовал схему ловушек, самостоятельно бы их расставлял и забирал мёртвых животных.

По возможности не храните ядовитые химикаты и средства для борьбы с вредителями на территории своей мощности, а если это необходимо – храните их в закрытых контейнерах вдали от пищевых продуктов.

Помимо вредителей, которые могут попасть на мощность из вне, необходимо также проверять наличие вредителей в продуктах питания, которые закупаются. В основном это актуально для нефасованных продуктов.

Шкідник

Назва: Руді таргани

Тип: Комахи

Ймовірність появи: Середня

Опис шкідника (використано 490 з 10000 символів)

Verdana | **B** | *I* | U | A⁺ | A⁻ | A^u | >>

Таргани зазвичай досягають трохи більше сантиметра у довжину. Руді таргани мають кочиннева забарвлення. Руді таргани можуть викликати інфекції та хвороби. Вони харчуються практично всім. Сприятність рудих таргані важко оцінити. Вони гніздяться в невеликих просторах, таких як маленькі щілини, – місцях в будинку, що є найбільш вологими, наприклад ванних кімнатах і кухнях, де вони можуть знайти їжу.

Відповідальні за боротьбу зі шкідником

+ Додати | - Видалити

Інвентар та засоби, які використовуються

Назва	Частота	Кількість
-------	---------	-----------

+ Додати | - Видалити


Дії по боротьбі зі шкідником

Запобіжні дії (використано 0 з 5000 символів):


Коригуючі дії (використано 0 з 5000 символів):

✓ Зберегти | ✘ Закрити

17. Схемы

 Шкідники

 Схеми

 Постачальники

Для формирования необходимой отчётной документации необходимо нарисовать около 10 графических схем. Для крупных ресторанов и кафе это может быть одной из самых сложных задач. Рисовать схемы можно в любом удобном для вас графическом редакторе, например, MS Visio.


Допускается и рисование на листе бумаги и последующее сканирование в виде картинка.

Мы рекомендуем сначала нарисовать основную схему, на которой будут обозначены стены, окна и двери, а затем использовать её как основу для наложения необходимых дополнительных элементов.

Всего требуется построить следующие схемы:

1. Схема потоков движения;
2. Схема зонирования;
3. Схема местоположения;
4. Схема плана помещения;
5. Схема расположения ловушек для вредителей;
6. Схема расположения оборудования;
7. Схема плана водоснабжения и канализации;
8. Схема вентиляции;
9. Схема хранения отходов;
10. Схема электроснабжения и освещения;
11. Схема газоснабжения (только для тех предприятий, которые газифицированы).

Чтобы облегчить пользователям задачу, для каждого типа схемы мы подготовили образец, на который можно ориентироваться при построении своей схемы.

Схема шляхів руху 

Старайтесь планировать потоки движения таким образом, чтобы они не пересекались. Используйте различные маршруты, физические перегородки и разделители. Для небольших помещений можно разделить потоки во времени, например, заносить пищевые продукты на мощность до начала рабочей смены, а выносить мусор и пищевые отходы в конце рабочей смены.

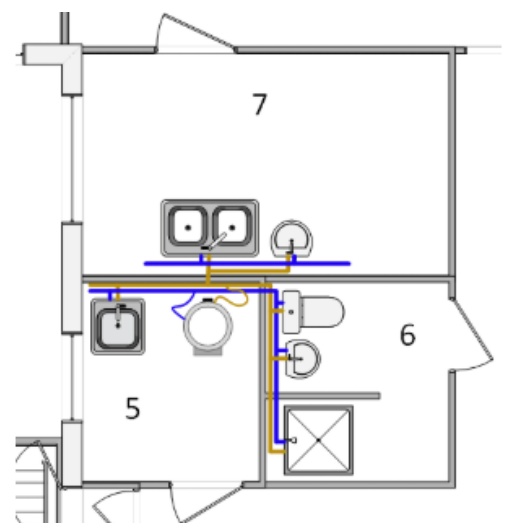
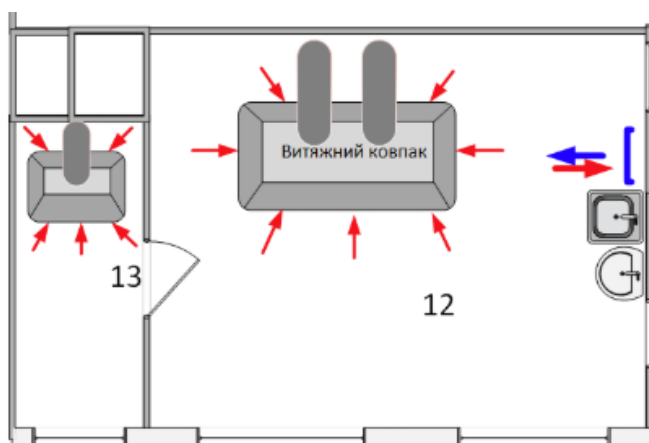
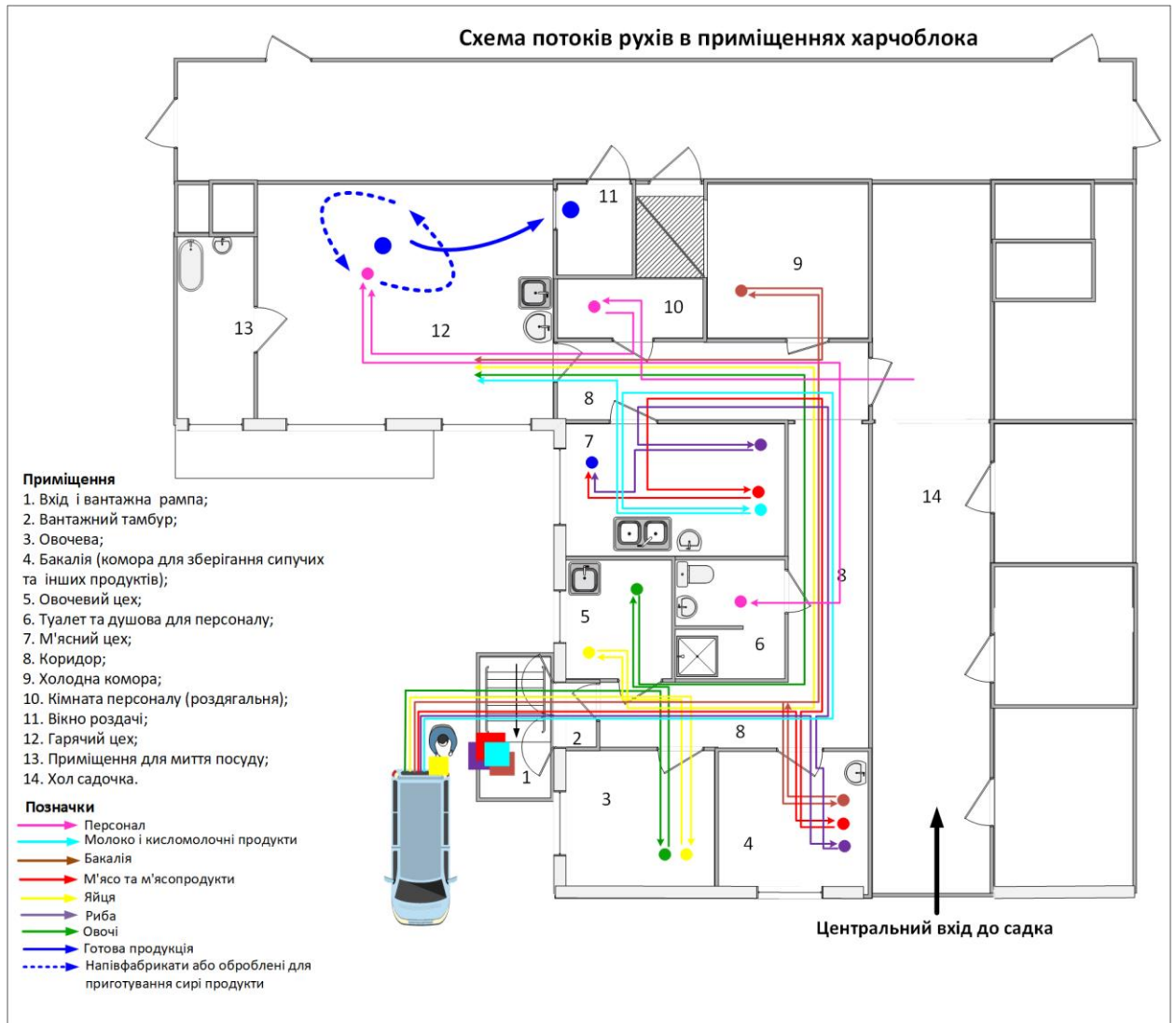
Определяя зоны своего помещения, вы можете использовать сколько угодно цветов, но принято использовать **красный цвет** для обозначения грязных зон (туалета, зон хранения дез. средств и мусорных контейнеров), **желтый цвет** для обозначения зон средней загрязнённости (коридоров, административных помещений, торговых залов) и **зелёный цвет** для обозначения территорий, которые требуют поддержания чистоты (кухня, горячий и холодный цех).

Схему для расстановки ловушек от вредителей следует поручить разработать вашему подрядчику по дератизации и дезинсекции. Ловушки от крыс и мышей расставляют, как правило по контуру помещения, ловушки от насекомых внутри помещений, таким образом, чтобы мёртвые насекомые не могли попасть в пищевой продукт.

Мусорные контейнеры для пищевых отходов должны находится в тех помещениях, где они образуются. Следует предпочитать мусорные контейнеры с крышкой. Нельзя допускать переполнения контейнеров.

Рабочие зоны должны хорошо освещаться, при этом нельзя использовать лампы без защитных плафонов, которые могут разбиться в процессе эксплуатации.


Примеры схем (больше примеров доступно на [нашем портале](#))



18. Справочник «Поставщики»

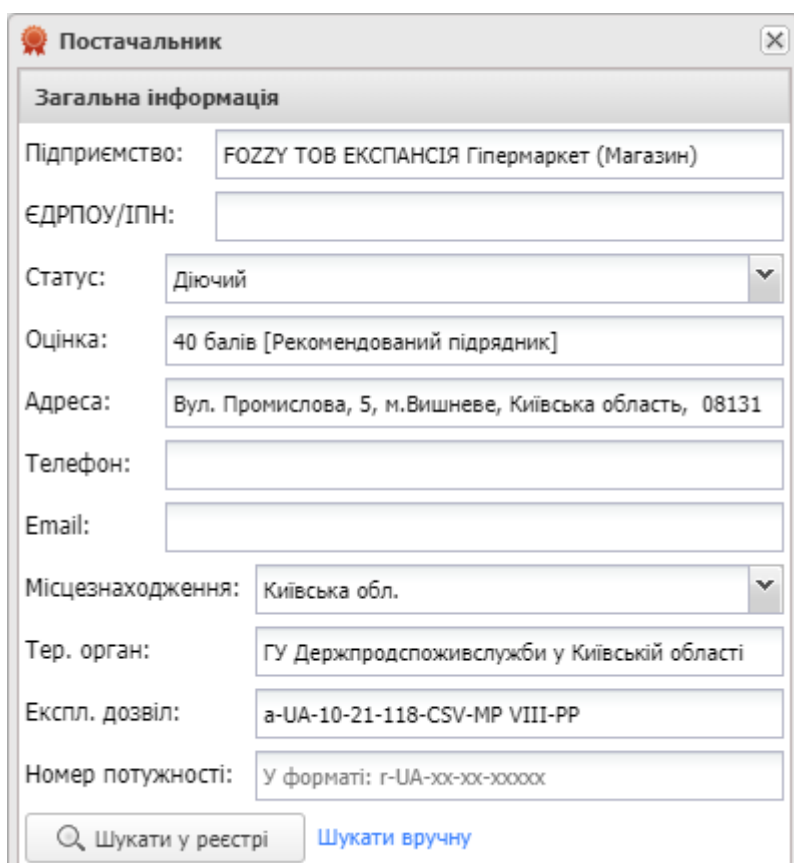
 Схеми

 Постачальники

 Документи

Справочник поставщики удобнее всего заполнять параллельно со справочником «[Продукты](#)». Для каждого пищевого продукта, который закупается с целью перепродажи или используется как ингредиент при приготовлении готового блюда, необходимо выбрать поставщика.

Каждый производитель пищевого продукта, а также тот, кто осуществляет его доставку должен иметь либо **регистрацию мощностей**, либо **эксплуатационной разрешение**. Вы не имеете право работать с поставщиками, которые не имеют или отказываются предоставлять данные по регистрации из государственного реестра.



Также ваши поставщики должны иметь внедрённую систему пищевой безопасности НАССР, но в отличие от регистрационных данных, они не обязаны предоставлять вам свидетельств наличия такой системы, проверять их систему будут во время государственного аудита.

Вы должны разработать собственные критерии оценки поставщиков, мы предоставляем готовый набор критериев в разделе портала «[Формы](#)». После заполнения этой формы, заполнится соответствующее поле в карточке с указанием кол-ва баллов и результатом оценки.

Такую оценку необходимо проводить периодически, как минимум раз в год.

При помощи портала можно вести списки действующих поставщиков, резервный список и чёрный список поставщиков, которые не прошли оценку из раздела «[Формы](#)».

19. Справочник «Документи»

Постачальники

Документи

Журнали

В справочнике «Документи» удобно хранить файлы, которые имеют отношение к вашей системе пищевой безопасности НАССР. Наш портал предоставляет удобное облачное хранилище, куда можно загрузить документы и иметь к ним доступ в любое время с любого устройства: ПК, планшета или телефона.

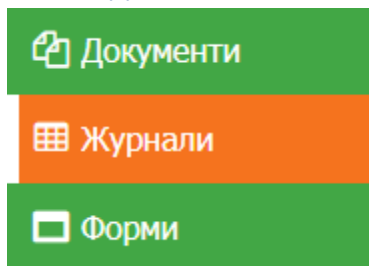
Количество места, выделяемого под документы определяется вашим [тарифным планом](#).

Примеры документов, которые можно хранить в системе:

The screenshot displays the 'Документи' (Documents) interface. At the top, there is a header bar with the title 'Документи' and a toolbar containing buttons for '+ Додати' (Add), 'Видалити' (Delete), and 'Дії' (Actions). Below the header, a tree view shows the following structure:

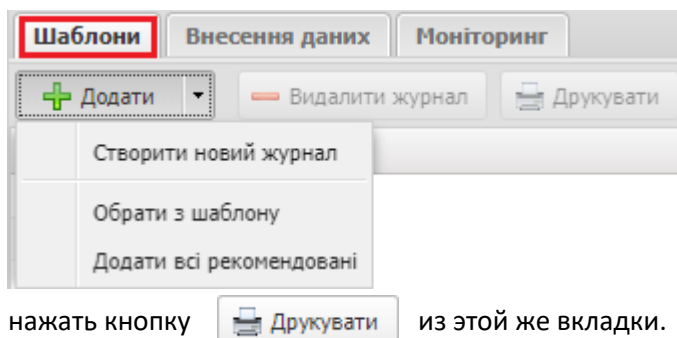
- Інструкції з гігієни персоналу
 - Антисептична обробка рук
 - Інструкція з миття рук
- Навчання
 - Гігієнічне навчання
 - Графік навчання
- Внутрішні аудити
 - Анкета самоконтролю (АКТ №446 та №447)
- Прибирання, миття та дезінфекція
 - Інвентар для прибирання
 - Інструкція по миттю вікон
 - Інструкція по миттю стелажів
 - Інструкція по миттю стель
 - Інструкція по миттю стін
 - Інструкція по миттю холодильника
 - Інструкція по прибиранню підлоги
 - Інструкція по прибиранню підлоги (склад)
 - Інструкція по прибиранню та дезінфекції
 - Інструкція по ручному миттю та дезінфекція посуду
- Інструкції та правила
 - Інструкції на випадок аварійних ситуацій
 - Інструкція визначення ККТ
 - Інструкція по кулінарній обробці і порціонуванню страв
 - Інструкція по охолодженню, заморожуванню, зберіганню і розморожуванню готових страв
 - Інструкція по розігріванню та відпуску готових страв
 - Правила поведження із битим склом та пластмасою
 - Правила поведження при розбитті ртутного термометра

20. Журнали



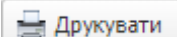
В разделе «Журналы» хранятся те журналы, которые следует заполнять для обеспечения контроля и прозрачности деятельности предприятия. Эти журналы можно вести в электронном виде или распечатать. В базе содержится около 50 шаблонов журналов, но вам следует выбрать только те, которые актуальны для вашего вида деятельности. Вы можете вносить изменения в наши журналы или создать собственные журналы со своим набором колонок.

Перед заполнением журналов нужно создать свои шаблоны или выбрать из доступных.

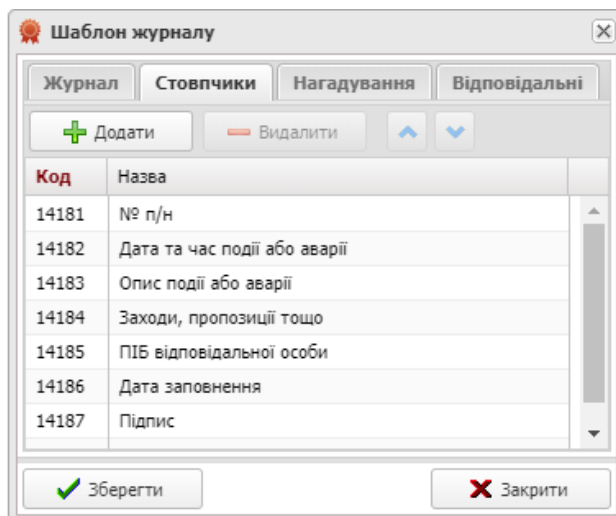
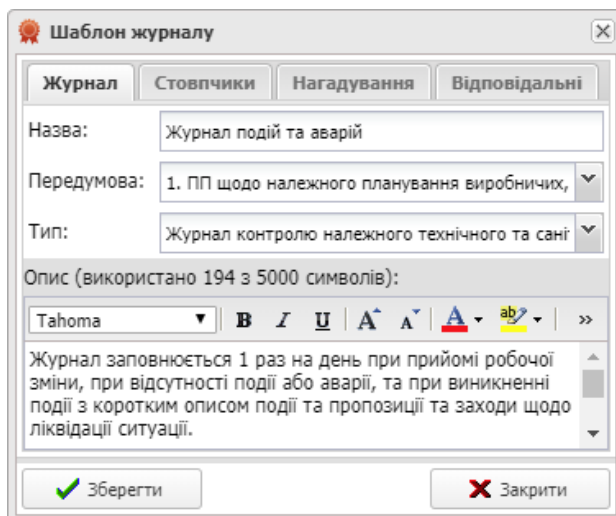


Перейдите во вкладку «Шаблони», нажмите кнопку «Додати» и выберите шаблоны из доступного списка или добавьте сразу все шаблоны, которые рекомендованы для типовой мощности.

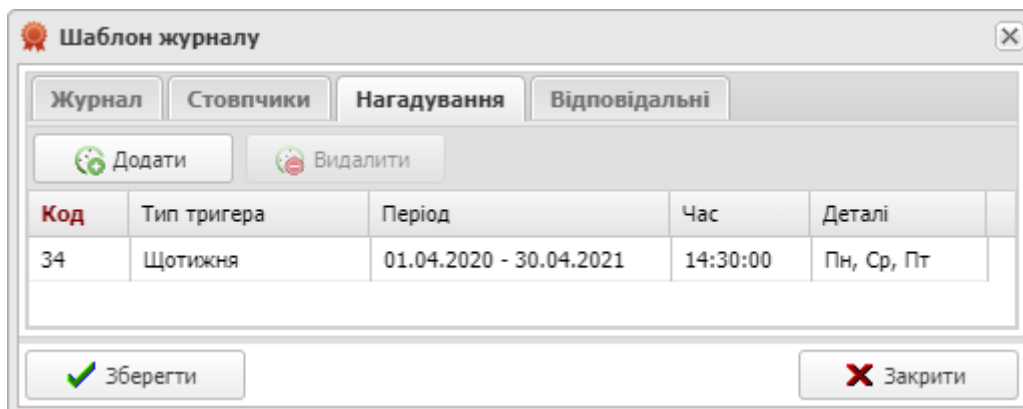
Чтобы распечатать журнал для ручного заполнения, необходимо его выбрать и

нажать кнопку  **Друкувати** из этой же вкладки.

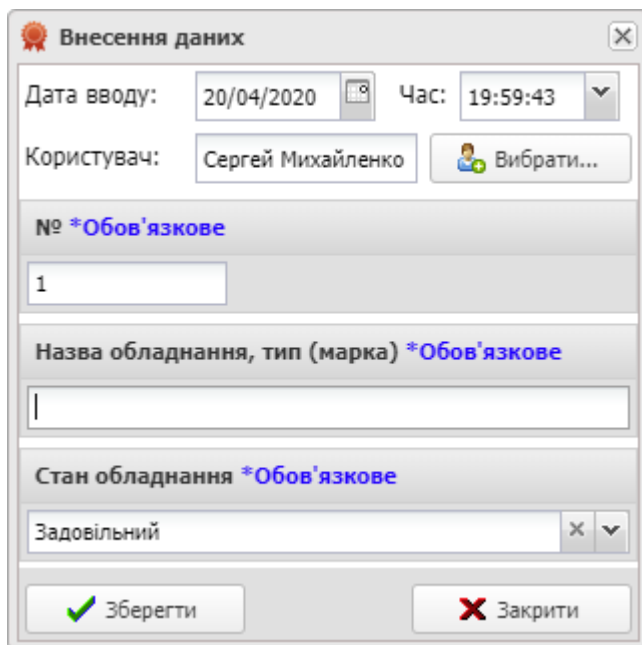
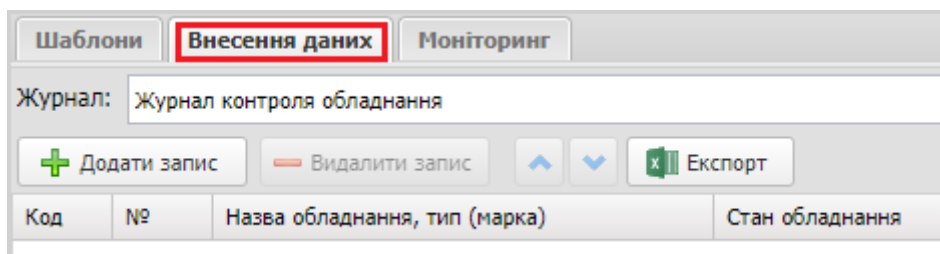
В карточке на журнал можно ввести название и описание журнала, выбрать колонки для таблицы, ответственного, настроить частоту уведомлений о необходимости заполнения журнала.



Напоминания о необходимости заполнить журнал будут приходить пользователю на email.



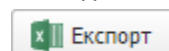
Чтобы внести значение в журнал необходимо перейти во вкладку «Внесення даних».



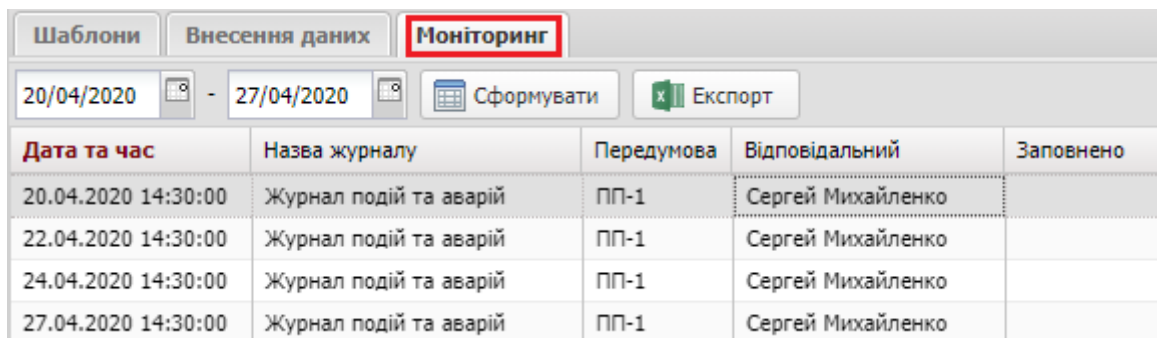
Нажав кнопку «Додати запис» вы сможете добавить в выбранный журнал новую запись.

По умолчанию портал подставляет текущую дату и время. Добавлять записи подобным образом и редактировать записи задним числом может только администратор или пользователь, которому вы предоставили доступ к журналам, остальные пользователи смогут вносить данные только в отведённое им для этого время, когда им придёт уведомление о необходимости ввести значение.

Чтобы распечатать заполненный журнал, необходимо нажать кнопку

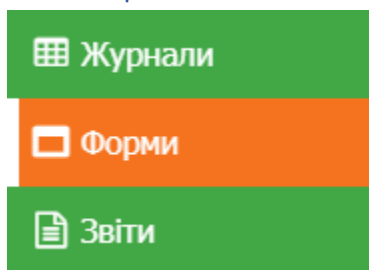


Контролировать внесение данных в журналы пользователями можно из вкладки «Моніторинг», выбрав необходимый период и нажав кнопку «Сформувати».



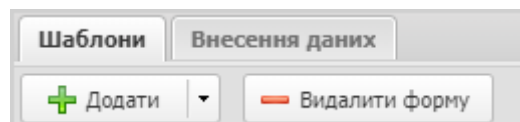
Дата та час	Назва журналу	Передумова	Відповідальний	Заповнено
20.04.2020 14:30:00	Журнал подій та аварій	ПП-1	Сергей Михайленко	
22.04.2020 14:30:00	Журнал подій та аварій	ПП-1	Сергей Михайленко	
24.04.2020 14:30:00	Журнал подій та аварій	ПП-1	Сергей Михайленко	
27.04.2020 14:30:00	Журнал подій та аварій	ПП-1	Сергей Михайленко	

21. Формы



Данный раздел позволяет создать и заполнять формы данными, которые затем можно обрабатывать с различными целями. Например, при помощи форм можно собирать информацию, проводить тесты или аудиты, оценивать поставщиков и подрядчиков по заданным критериям. Заполнять форму может как администратор портала, так и любой пользователь, если ему был предоставлен соответствующий доступ.

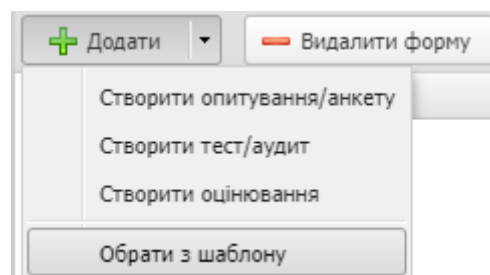
Во вкладке «**Шаблоны**» сохраняются сами формы, а во вкладке «**Внесения даних**» пользователи могут заполнять формы данными, по аналогии с [журналами](#).



В качестве шаблонов на портале есть 3 формы:

- Оценка предприятия-подрядчика
- Оценка поставщика пищевых продуктов
- Программа дистанционного обучения (тест)

Из эти форм рекомендуем уделить отдельное внимание форме по оценке поставщика пищевых продуктов, так как это обязательное требование программ предпосылок НАССР.



По умолчанию в этой форме содержится 10 вопросов, по которым предлагается оценить поставщика пищевых продуктов, за каждый ответ присуждается определённое количество баллов.

Код	№	Питання	Тип відповіді
2635	1.	Оцінка підприємства-постачальника	-
2636	1.1.	Чи зареєстрована потужність підприємства у де	Вибір з декількох варіантів (список, що випадає)
2637	1.2.	Чи впроваджена на підприємстві система харчо	Вибір з декількох варіантів (список, що випадає)
2638	1.3.	Скільки років працює підприємство на ринку?	Вибір з декількох варіантів (список, що випадає)
2639	1.4.	Де територіально знаходиться постачальник від	Вибір з декількох варіантів (список, що випадає)
2640	2.	Продукція постачальника	-
2641	2.1.	Чи має продукція постачальника належно офор	Вибір з декількох варіантів (список, що випадає)
2642	2.2.	Скільки разів за останні 3 місяці продукція була	Вибір з декількох варіантів (список, що випадає)
2643	2.3.	Чи конкурентна ціна продукції постачальника?	Вибір з декількох варіантів (список, що випадає)
2644	3.	Доставка продукції	-
2645	3.1.	Чи забезпечує постачальник доставку продукції	Вибір з декількох варіантів (список, що випадає)
2646	3.2.	Чи є доставка продукції своєчасною?	Вибір з декількох варіантів (список, що випадає)
2647	3.3.	Чи обладнані автівки належними умовами для є	Вибір з декількох варіантів (список, що випадає)

Вы можете пользоваться данным шаблоном или разработать собственные вопросы со своими критериями оценки.

В карточке на вопрос задаётся тип ответа и кол-во баллов за каждый выбранный вариант.

Тип відповіді: Вибір з декількох варіантів (список, що випадає)

Варіанти відповіді:

Жодного разу	10
1-3 рази	5
> 3 разів	0

Додати варіант Видалити варіант

Зберегти Відміна

Когда пользователи выбирают свой вариант ответа, портал суммирует балы, а во вкладке «**Результати**» мы можем задать финальный результат для набранной суммы баллов.

Шаблон форми

Форма Питання **Результати** Нагадування Відповідальні

Додати Видалити

Результат	Мін. балів	Макс. балі
Не рекомендована співпраця з постачальником	-999	29
Можлива співпраця з постачальником	30	50
Рекомендований постачальник	51	999

По аналогии с [журналами](#) мы также можем настроить периодичность заполнения форм и определить ответственных за заполнение сотрудников.

Чтобы заполнить форму, необходимо перейти во вкладку «**Внесення даних**», выбрать форму из выпадающего списка и нажать кнопку «**Заповнити**».

Шаблони **Внесення даних**

Форма: Оцінка постачальників харчових продуктів

Заповнити Видалити

После этого откроется форма, которая будет содержать те вопросы и варианты ответа, которые мы ввели в шаблоне формы. В ней необходимо выбрать поставщика из справочника «[Поставщики](#)», которого мы будем оценивать.

Внесення даних

Вирівняти поля

Дата та час: 21/04/2020 17:29:22

Користувач: Іванов Іван Іванович (Директор) Вибрати...

Оцінювання: Обрати...

РОЗДІЛ №1.

- Обрати підрядника
- Обрати постачальника

Выберите ответы на все вопросы формы, сохраните результат, а затем завершите заполнение.

Внесення даних

РОЗДІЛ №3.

Доставка продукції

Питання №3.1. *Обов'язкове

Чи забезпечує постачальник доставку продукції?

Ні

Питання №3.2. *Обов'язкове

Чи є доставка продукції своєчасною?

Інколи доставка затримується (не більш ніж 1-2 години)

Буває, доставка затримується більш ніж 2 години

Інколи доставка затримується (не більш ніж 1-2 години)

Постачальник не здійснює доставку

Так, доставка завжди своєчасна

Звернення продукції під час транспортування.

Так

Зберегти **Завершити** Закрити

После нажатия кнопки «**Завершити**», результат будет сохранён в таблицу, а в поле «**Оцінка**» карточки на [поставщика](#) будет отображаться последний результат его оценки.

Постачальник

Загальна інформація

Підприємство: FOZZY TОВ ЕКСПАНСІЯ Гіпермаркет (Магазин)

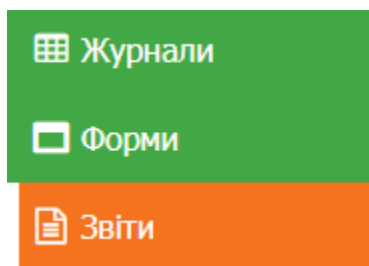
ЄДРПОУ/ІПН:

Статус: Діючий

Оцінка: 40 балів [Рекомендований підрядник]

Адреса: Вул. Промислова, 5, м.Вишневе, Київська область, 08131

22. Отчёты

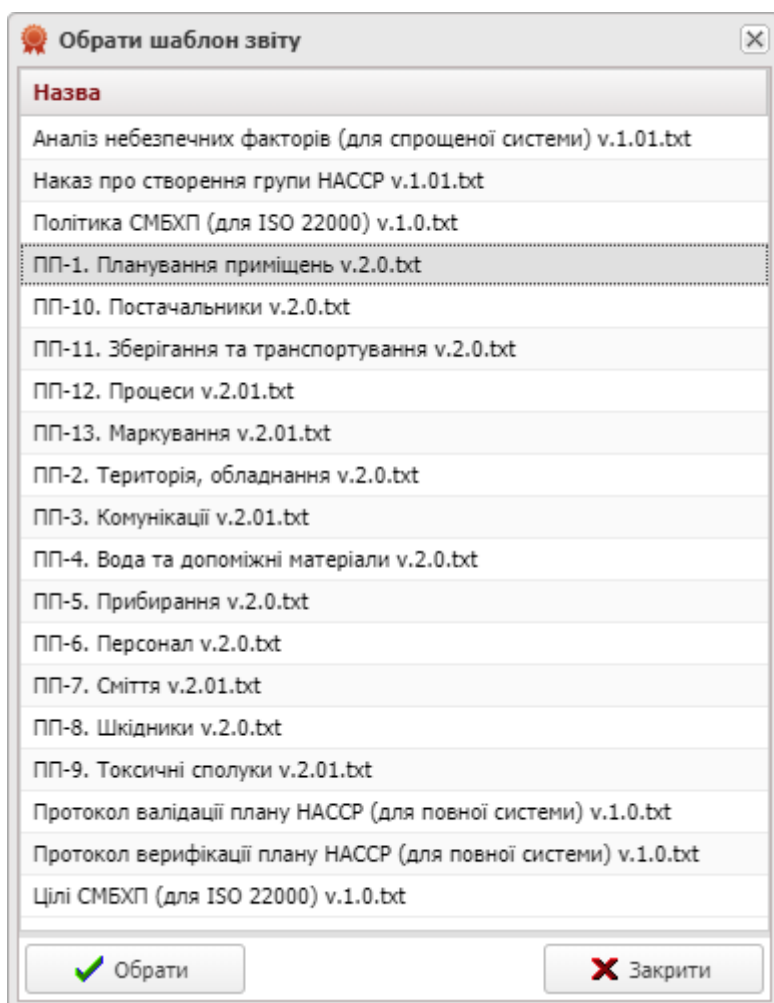
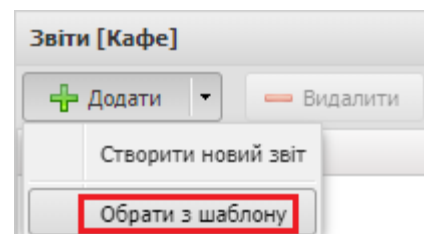


В разделе отчёты можно сформировать документы, которые необходимы для прохождения государственного аудита.

Программа собирает необходимые данные из заполненных вами справочников и выводит их в виде структурированного документа, который помогает государственному инспектору оценить уровень соответствия вашего предприятия требованиям законодательства.

Опытные пользователи могут разработать документацию с нуля, а для всех остальных мы уже подготовили шаблоны необходимых отчётов для типового предприятия.

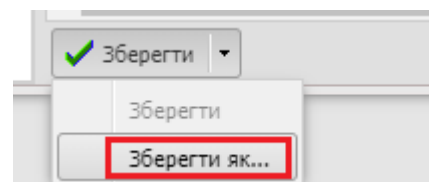
Нажмите кнопку «Додати» и выберите пункт «Обрати з шаблону» в появившемся меню.



Из предложенного списка выбирайте те отчёты, которые актуальны для выбранной вами системы НАССР (полноценной или упрощённой).

Приказ о создании группы НАССР и отчёты по 13-ти программам-предпосылкам нужны всем, а протоколы валидации и верификации нужны только тем пользователям, которые заполняли справочник «Процессы» и формировали планы НАССР.

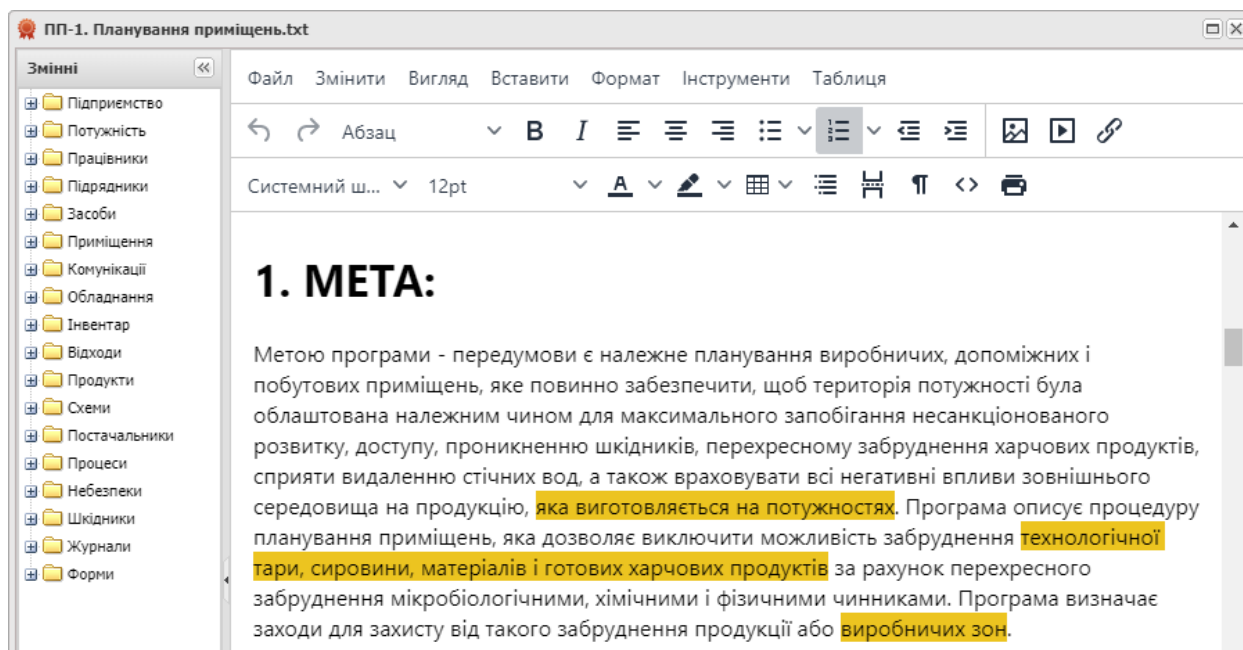
После выбора шаблона, откроется окно текстового редактора с содержанием отчёта. Не забудьте сохранить шаблон отчёта при помощи соответствующей кнопки.



Все сохранённые шаблоны будут отображаться в таблице с теми именами, которые вы указали:

Звіти [Кафе]		
+ Додати - Видалити		
Назва	Розмір (Kb)	Дата
Наказ.txt	12.02	21.04.2020 18:36:20
ПП-1. Планування приміщень.txt	59.93	21.04.2020 18:36:06
ПП-2. Територія та обладнання.txt	73.1	21.04.2020 18:37:04

Сохранённые шаблоны необходимо отредактировать под специфику вашего предприятия.



Весь текст необходимо просмотреть, для вашего удобства мы выделили желтым цветом те фрагменты, на которые следует обратить внимание в первую очередь. Например, если на вашей мощности нет производства или приготовления готовых продуктов и не используется технологическая тара, то эту часть текста необходимо удалить. Если текст можно оставить, уберите выделение жёлтым цветом.

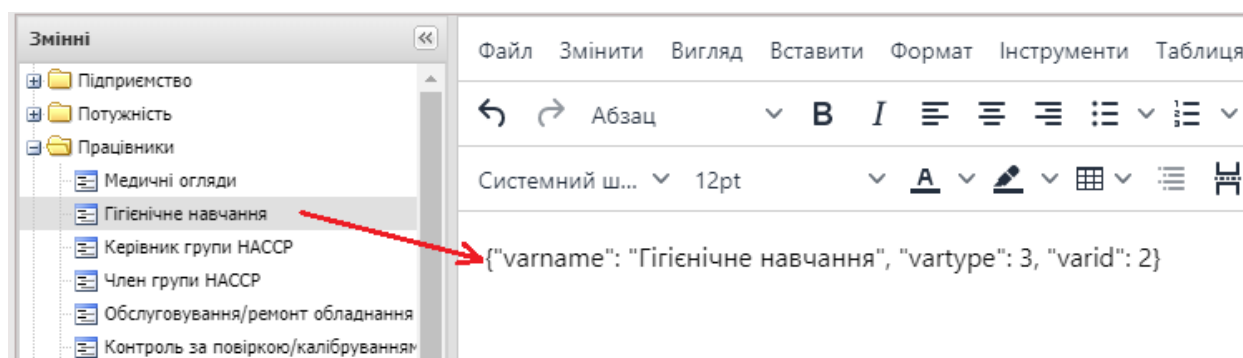
В самом тексте вы также можете встретить названия переменных, которых помещены в скобочки {...}, текст которых нельзя редактировать.

Відповідальні за виконання вимог даної передумови наступні працівники:

```
{"varname": "Керівник групи НАССР", "vartype": 3, "varid": 3}
```

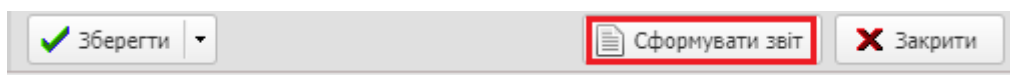
```
{"varname": "Член групи НАССР", "vartype": 3, "varid": 4}
```

Пожалуйста, не удаляйте эти переменные, они нужны для того, чтобы портал при формировании отчёта вставлял данные из нужных справочников. Опытные пользователи могут добавлять переменные из справочников, которые расположены на левой панели текстового редактора:

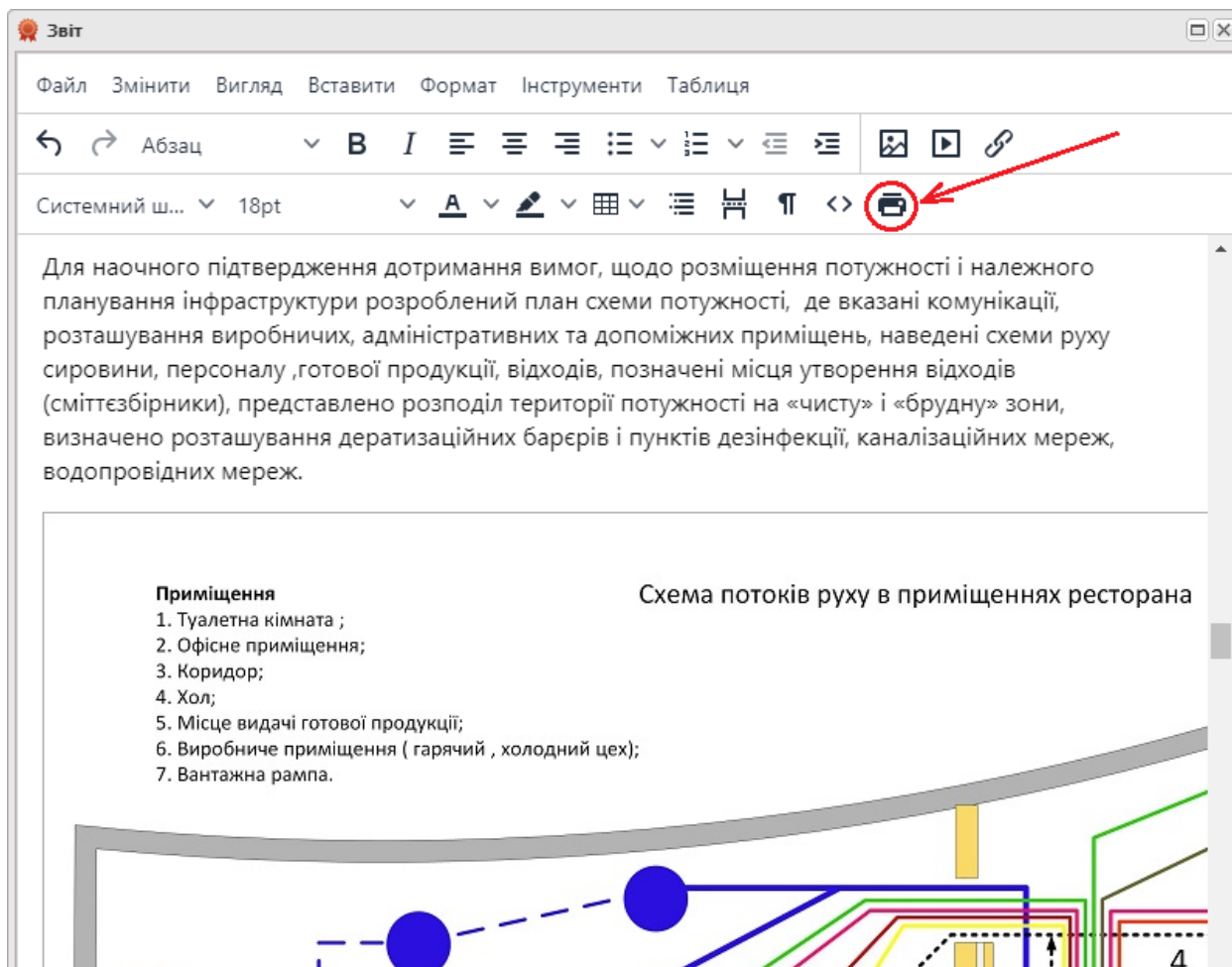


Дважды нажмите на переменную, чтобы вставить её в текстовый редактор.

Когда шаблон отредактирован, не забудьте его сохранить. После этого можно сформировать сам отчёт при помощи соответствующей кнопки:

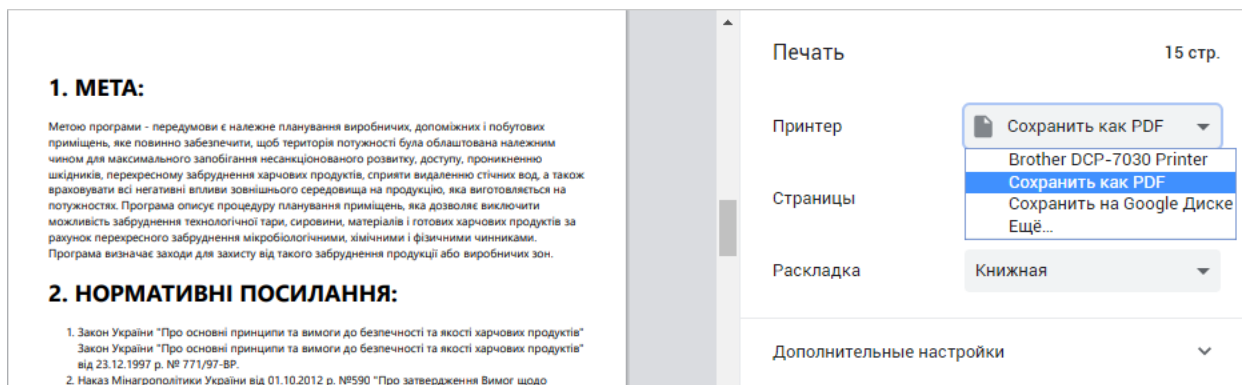


Вместо переменных появится содержание в виде таблиц, текста или графических схем. Полученный отчёт можно распечатать, нажав соответствующую кнопку.



В диалоге печати будет доступна опция и сохранения результата в виде PDF-файла.

Внешний вид окон может отличаться в зависимости от используемого устройства и браузера.



Рекомендации по подготовке к аудиту

При подготовке к государственному аудиту убедитесь, что все заполненные на портале данные актуальны:

- сотрудники имеют действующие мед. книжки и прошли обучение;
- список подрядчиков актуальный и у вас имеются под рукой подписанные договора с каждым из них;
- оборудование прошло поверки (если они требуются);
- продукты, которые закупаются и которые производятся, соответствуют вашему меню;
- журналы ведутся (как правило, инспектор может просмотреть данные за последние полгода)

Если вы внесли какие-то изменения в часть справочников, то не забудьте заново сформировать [отчёты](#). Из обязательных отчётов следует иметь:

- Приказ о создании группы НАССР;
- 13 отчётов по каждой программе-предпосылке (ПП-1 - ... - ПП-13);
- Анализ опасных факторов (для упрощённой системы НАССР);
- Протоколы валидации и верификации плана НАССР (для полноценной системы НАССР);
- Описание продуктов (отчёт формируется из справочника «[Продукты](#)»);
- Тех. карты и информационные листы (формируются из справочника «[Производство](#)»);
- Планы НАССР (только если у вас полноценная система НАССР, формируются из справочника «[Процессы](#)»);
- График поверки/калибровки, график обслуживания (формируются из справочника «[Оборудование](#)»);

Все перечисленные отчёты перед аудитом необходимо распечатать и подписать, также желательно распечатать данные из [журналов](#), если вы их вели в электронном виде.

Внимательно изучите распечатанные документы, а также ознакомьте с ними персонал.

Рекомендуем вам перед аудитом проверить самих себя по тем документам, которыми пользуются государственные инспектора во время проверки:

1. [Приказ 446 МинАПК](#)
2. [Приказ 447 МинАПК](#)

Внимательно изучите вопросы из этих документов и продумайте свои ответы на них. Большинство ответов содержатся в ваших отчётах, достаточно предоставить инспектору необходимый документ. Некоторые вопросы будут неприменимы к вашим видам деятельности.

Если во время аудита инспектор предъявляет какие-либо требования, которые не описаны в одном из этих актов, вы можете вежливо поинтересоваться на чём основано его требование и попросить сослаться на нормативный документ.

При этом важно понимать, что во время аудита будет проверяться не только документация, но и реальные процессы, состояние помещения, гигиена персонала. Поэтому вам следует убедиться, что во время аудита на мощностях не присутствуют посторонние, персонал здоров и использует фартуки и перчатки, а помещение убрано.

Также важен человеческий фактор, вы можете отстоять свою точку зрения и переубедить инспектора. Например, настаивайте на том, что ваши поставщики имеют хорошую историю и никогда вас не подводили, поэтому риски минимальны. Также помните, чем больше работ вы отдали своим подрядчикам (пест-контроль, химчистка), тем меньше будет вопросов к вам.