

.....вашата фирма.....

.....име на ресторанта.....

НАССР-план № 3

Процес 3: Ястия приготвени в Су вид

(ястия приготвени на контролирана ниска температура под вакуум)

Разработил: _____/_____/_____/_____ (име) (длъжност) (подпис) _____/_____/20__ г.	Утвърдил: _____/_____/_____/_____ (име) (длъжност) (подпис) _____/_____/20__ г.	Копие № _____ Контролирано Неконтролирано
Версия 01 от/.03.20..... г.		

..име на ресторант...	НАССР-ПЛАН № 3	Процес 3: Ястия приготвени в Су вид	Версия 01 от 15.09.20...г	стр. 2
	БЛАНКА 1	Описание на продукта и използване по предназначение		

• Процес 3: Ястия приготвени в Су вид	
Наименование на продукта или подобна идентификация	Месни и зеленчукови супи, бульони и сосове, месни и зеленчукови ястия, плодови десерти приготвени в Су вид – са съставка на малка част от ястията, от менюто на ресторанта.
Състав	Свежи плодове и зеленчуци, консервирани плодове и зеленчуци, варива, яйца, млечни продукти, сухи и течни подправки, сосове, охладено или замразено месо, месни колбаси и деликатеси, ядливи цветя, ядки олио, зехтин, масло.
Произход	Суровини от легитимни производители, приготвят се в кухнята на ресторанта в Су вид - уред за контролирано нискотемпературно готвене под вакуум.
Метод за производство	<p>Приемане – след заявка от към легитимен производител, доставчик, съответствие след входящ контрол, спазване на изискванията по ПДХПП.</p> <p>Съхранение – адекватно температурно съхранение при спазване на изискванията по ПДХПП.</p> <p>Приготвяне/Подготовка – включва разопаковане, измиване, разрязване, овкусяване, поставяне в пликите за вакуумиране /или ZIP пликите/, вакуумиране при спазване на изискванията по ПДХПП.</p> <p>Готвене – термична обработка (вакуумираният продукт се готви на контролирана ниска температура във водната баня на Су вид уреда) за достигане на кулинарна готовност и унищожаване на контаминираща микрофлора при строго спазване на необходимите минимални температури и време за пастьоризацията на продукта и при спазване на изискванията по ПДХПП.</p> <p>Задържане – Топло задържане се допуска само при температура равна на тази от рецептата, но не се допуска задържане в „опасната температурна зона“ или при изключен Су вид уред. Допуска се при температури над 63 °C до момента на поднасяне за консумация при спазване на изискванията по ПДХПП.</p> <p>Охлаждане – ако не се консумира непосредствено, за да се спре процеса</p>

..име на ресторант...	НАССР-ПЛАН № 3	Процес 3: Ястия приготвени в Су вид	Версия 01 от 15.09.20...г	стр. 3
	БЛАНКА 1	Описание на продукта и използване по предназначение		

• Процес 3: Ястия приготвени в Су вид	
	<p>на готвене, цялото ястие без да се разопакова се охлажда веднага в ледена баня до температура под 4 °C и се оставя при тази температура за съхранение в хладилно съоръжение за време не повече от 48 часа при спазване на изискванията по ПДХПП.</p> <p>Претопляне на храна, която е била на хладилно съхранение се извършва задължително в предварително загрята водна баня до температура оказана в рецептата, за не по-малко от 1 час. Ако храната е била на фризерно съхранение времето се удължава с още 1 час.</p> <p>Сервиране – поднасяне на готовото ястие на клиента от сервитьора при спазване на изискванията по ПДХПП.</p>
Подготовка и/или манипулиране преди използване или обработка	Измиване на плодовете и зеленчуците, отстраняване на не ядивните им части, разопаковане на опаковани храни, консерви и т.н., отделяне на опаковки и не ядивни части, размразяване, измиване на месата, нарязване, овкусяване и поставяне в пликове за вакуумиране при спазване на изискванията по ПДХПП.
Метод за опаковане и доставка	В съответствие с нормативните изискванията и спазване на изискванията по ПДХПП.
Законови и нормативни изисквания за безопасността на храните	<i>Наредба № 5 /25.05.2006 г за хигиената на храните</i> <i>Закон за храните от 15.10.1999, изм. 07.07.2006 г.</i>
Използване по предназначение	Готови ястия за директна консумация предимно за възрастни. Специфично предназначение: да не се консумира храна приготвена под 53°C като риба и морски деликатеси от деца и хора със нарушена имунна система.
Планирана трайност и условия за съхранение	Може да се направят като заготовки, които след кулинарна готовност задължително се охлаждат и се съхраняват в собствените вакуумирани пликове при хладилни условия не по дълго от 48 часа, а във фризер до 1 година.
Етикетиране, отнасящо се до безопасността на храната и/или указания за манипулиране, приготвяне или използване	Когато са оставени на хладилно или фризерно съхранение пликите с ястията задължително се етикират, като се посочва какво е съдържанието на плика, час и дата на готовност.

..име на ресторант...	НАССР-ПЛАН № 3	Процес 3: Ястия приготвени в Су вид	Версия 01 от 15.09.20...г	стр. 4
	БЛАНКА 1	Описание на продукта и използване по предназначение		

• Процес 3: Ястия приготвени в Су вид	

БЛАНКА 2	Съставки на продукта и входящи материали

Основни съставки:	
<ul style="list-style-type: none"> • Пилешко, свинско, телешко, агнешко, патешко, еленско, яйца, зеленчуци, варива, 	
Допълнителни адитиви:	
<ul style="list-style-type: none"> • Течни подправки –олио, зехтин, оцет, зеленчукови бульони • Сухи подправки – сол, захар, червен пипер, черен пипер, ароматни растения и билки, масло и др. 	

....име на ресторанта.....	НАССР-ПЛАН № 3	Процес 3: Комплексно приготвени ястия в Су вид	Версия 01 от 15.09./2006	стр. 5
	БЛАНКА 3	Диаграма на поточността		

**ПОТВЪРДЕНА ДИАГРАМА НА ПОТОЧНОСТ
ЗА ПРОЦЕС 3: ЯСТИЯ ПРИГОТВЕНИ В СУ ВИД**

**Диаграма на поточност
ястия приготвени в Су вид**



Утвърдил Ръководител НАССР-екип:.....

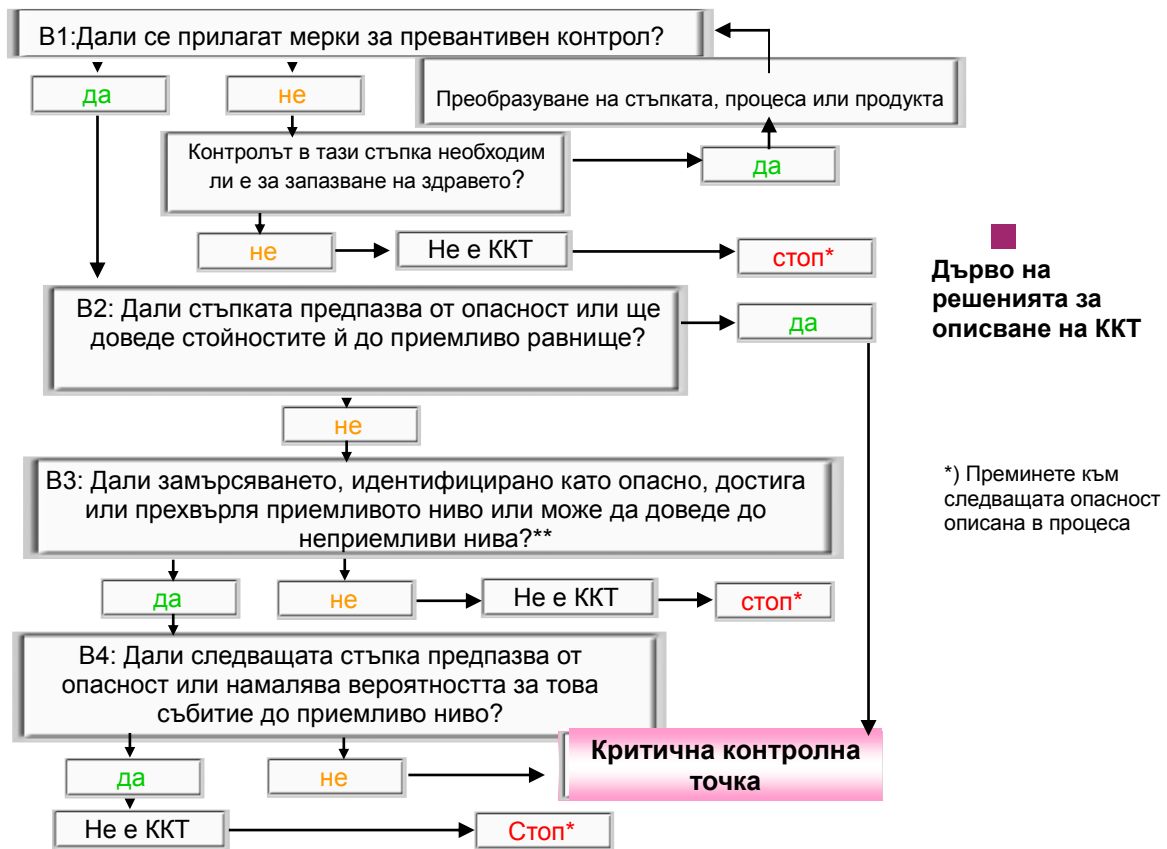
Дата:.....

.....име на ресторанта.....	НАССР-ПЛАН № 3	Процес 3: Ястия приготвени в Су вид	Версия 01 от 15.09.2006	стр. 6
	БЛАНКА 4	Идентифициране на ККТ		

Определянето на нивото на риска за всяка опасност се осъществява по матрица за оценка на риска описана в СПБХ №1 Управление на ресторантьорството. Опасностите се класифицират в 4 групи в зависимост от оценката на риска:

- оценка (1) Опасности с нисък риск;
- оценка (2) Опасности със среден риск
- оценка (3) Опасности с висок риск
- оценка (4) Опасности с критичен

Всички опасности с оценка на риска (3) Опасности с висок риск оценка и (4) Опасности с критичен риск - опасността е неприемлива и се прилага "дърво на решенията" за определяне дали опасността на този етап е ККТ, ако опасността е ККТ се управлява чрез НАССР-план, ако не е чрез ОПП (Инструкции за безопасност)



Етап от процеса	Опасност	Оценка на опасността	Опасността се управлява чрез ПДХПП/ОПП/НАССР-план	Идентификация на ККТ				
				Въпрос 1	Въпрос 2	Въпрос 3	Въпрос 4	ККТ
Приемане на храни	Контаминация от патогенни микроорганизми	3 Б	ОПП	да	не	да	да	-
	Нарушени опаковки	2 Б,Х,Ф	ПДХПП					
	Наличие на чужди тела	2 Ф	ПДХПП					
	Замърсяване при неправилна манипулация	2 Б,Х,Ф	ПДХПП					
Съхранение при стайна температура	Развитие на патогенни микроорганизми	2 Б	ПДХПП					
	Кръстосано замърсяване	2 Б,Х,Ф	ПДХПП					
Подготовка	Развитие на патогенни микроорганизми и образуване на токсини	3 Б,Х	ОПП	да	не	да	да	-
	Кръстосано замърсяване	2 Б,Х,Ф	ПДХПП					
Готвене	Преживяване на патогенни микроорганизми и спори	4 Б	НАССР-план №3	да	да			ККТ №1
Топло задържане	Развитие на преживели патогенни микроорганизми и образуване на токсини	3 Б,Х	НАССР-план №3	да	не	да	не	ККТ №2
Охлаждане	Развитие на патогенни микроорганизми и образуване на токсини	4 Б	НАССР-план №3	да	да			ККТ №3
	Кръстосано замърсяване	2 Б,Х,Ф	ПДХПП					

Етап от процеса	Опасност	Оценка на опасността	Опасността се управлява чрез ПДХПП/ОПП/НАССР-план	Идентификация на ККТ				
				Въпрос 1	Въпрос 2	Въпрос 3	Въпрос 4	ККТ
Хладилно съхранение	Развитие на патогенни микроорганизми	2 Б	ПДХПП					

...име на ресторанта....	НАССР-ПЛАН № 3	Процес 3: Ястия пригответени в Су вид	Версия 01 от 15.09.2006	стр. 9
	БЛАНКА 5	Определяне на критичните граници за ККТ		

За всяка ККТ трябва да бъдат определени измерими критични граници, за да се осигури, че фиксираното приемливо ниво на опасността за хранта в крайния продукт не е превишено. При достигане на критичните граници при мониторинга се предвиждат корекционни действия. Избора на критичните граници се основава на информацията използвана при определянето на приемливото ниво.

Етап / ККТ №	Опасност	Оценка на опасността	Предупредителни контролни граници	Критични контролни граници
Готвене ККТ №1	Преживяване на патогенни микроорганизми и спори	4 Б	Спазване на минималните температура и време за пастьоризиране на продукта в съответствие с Приложение 1 $t_{\text{готвене}} = 75^{\circ}\text{C}$, за време 15 секунди	Спазване на минималните температура и време за пастьоризиране на продукта в съответствие с Приложение 1t готвене $\geq 75^{\circ}\text{C}$, за време 15 секунди
Топло задържане ККТ №2	Развитие на преживели патогенни микроорганизми и образуване на токсини	3 Б,Х	$t = 63^{\circ}\text{C}$,	Температурата на топло задържане $t > 63^{\circ}\text{C}$,
Охлаждане ККТ №2	Развитие на патогенни микроорганизми и образуване на токсини	4 Б	$T_{60^{\circ}\text{C}} \rightarrow 20^{\circ}\text{C} = 2$ h $T_{20^{\circ}\text{C}} \rightarrow 4^{\circ}\text{C} = 4$ h При Су вид се препоръчва ледена баня за бързо охлаждане и спиране процеса на готвене	намаляване на температурата от 60°C до 20°C за 2 часа или по-малко, и намаляване на температурата от 20°C до 4°C за 4 часа или по-малко. Или за 30 мин. в ледена баня

....име на ресторанта.....	НАССР-ПЛАН № 3	Процес 3: Ястия приготвени в Су вид	Версия 01 от 15.09.2006	стр. 10
	БЛАНКА 6	Система за мониторинг на ККТ		

Етап от процеса / ККТ№	Опасност	Оценка на опасността	Критични нива		Мярка за контрол	Мониторинг				Корекционни действия				Верификация
			предупредителни	критични		какво	кога	кой	запис	какво	кога	кой	запис	
Готвене ККТ №1	Преживяване на патогенни микроорганизми и спори	4	t _{готвене} =75 °C, за време 15 секунди или в съответствие с Приложение 1	t _{готвене} ≤75 °C, за време ≤15 секунди или в съответствие с Приложение 1	ИКК № 3 Инструкция и за термична обработка при готвене	Минимално време и температура на готвене	Преди започване на термичната обработка	Гл.готвач	ОД 6.9.2-01	Настройка на уреда на необходимата температура и време	веднага	Гл.готвач	ОД 6.9.2-01	Преглед на записите от мониторинга Веднъж седмично Ръководител НАССР-екип ОД 6.9.2-01
Топло задържане ККТ №2	Развитие на преживели патогенни микроорганизми и образуване на токсини	3	Температурата на топло задържане t=63 °C,	Температурата на топло задържане t>63 °C,	ИКК№ 5 Инструкция за топло задържане	температура на задържане	На 1 час	Гл.готвач	ОД 6.9.3-01	Охлаждане до t <4 °C в ледената баня	веднага	Гл.готвач	ОД 6.9.3-01	Преглед на записите от мониторинга Веднъж седмично Ръководител НАССР-екип ОД 6.9.3-01
Охлаждане ККТ №3	Развитие на преживели патогенни микроорганизми и образуване на токсини	4	T _{60°C-20°C} =2 h T _{20°C-4°C} =4h;	T _{60°C-20°C} ≤2 h T _{20°C-4°C} ≤4h;	ИКК № 4 Инструкция за охлаждане на готвени ястия	температура на ястието	На 1, 2, 4 и 6 час от охлаждане то или на 20-та мин, от ледената баня	Гл.готвач	ОД 6.9.3-02	Изхвърляне на храната	веднага	Гл.готвач	ОД 6.9.3-02	Преглед на записите от мониторинга Веднъж седмично Ръководител НАССР-екип ОД 6.9.3-02

...име на ресторанта....	НАССР-ПЛАН № 3	Процес 3: Ястия приготвени в Су вид	Версия 01 от 15.09.2006	стр. 11
	БЛАНКА 7	Управлявани формуляри		

ОД 6.9.2-01 Контролна карта температура на готвене в Су вид

ОД 6.9.3- 01 Контролна карта температура на топло задържане

ОД 6.9.3- 02 Контролна карта охлаждане на готвени ястия в Су вид

ОД 6.9.3 - 03 Списък на ястията от група 3

Приложение 1: Таблицы на Дъглас Болдуин за минималните температура и време необходими за пастъоризиране на продукта в съотношение с неговата дебелина.

ТАБЛИЦИ НА ДЪГЛАС БОЛДУИН, в които е посочено минималното време на готвене необходимо за пастъоризирането на продукта, в съотношение дебелина на месото и температура на водата в су вита.

ПТИЦИ

Дебелина на месото	57°C	58°C	59°C	60°C	61°C	62°C	63°C	64°C	65°C
5 мм	02.15 ч.	01.45 ч.	01.15 ч.	00.45 ч.	00.35 ч.	00.25 ч.	00.18 ч.	00.15 ч.	00.13 ч.
10 мм	02.15 ч.	01.45 ч.	01.15 ч.	00.55 ч.	00.40 ч.	00.35 ч.	00.30 ч.	00.25 ч.	00.20 ч.
15 мм	02.15 ч.	01.45 ч.	01.30 ч.	01.15 ч.	00.50 ч.	00.45 ч.	00.40 ч.	00.35 ч.	00.30 ч.
20 мм	02.45 ч.	02.00 ч.	01.45 ч.	01.15 ч.	01.15 ч.	00.55 ч.	00.50 ч.	00.45 ч.	00.40 ч.
25 мм	03.00 ч.	02.15 ч.	02.00 ч.	01.30 ч.	01.30 ч.	01.15 ч.	01.15 ч.	01.00 ч.	00.55 ч.
30 мм	03.15 ч.	02.45 ч.	02.15 ч.	02.00 ч.	01.45 ч.	01.30 ч.	01.30 ч.	01.15 ч.	01.15 ч.
35 мм	03.45 ч.	03.00 ч.	02.30 ч.	02.15 ч.	02.00 ч.	01.45 ч.	01.45 ч.	01.30 ч.	01.30 ч.
40 мм	04.00 ч.	03.15 ч.	02.45 ч.	02.30 ч.	02.15 ч.	02.00 ч.	02.00 ч.	01.45 ч.	01.45 ч.
45 мм	04.30 ч.	03.45 ч.	03.15 ч.	03.00 ч.	02.45 ч.	02.30 ч.	02.15 ч.	02.00 ч.	02.00 ч.
50 мм	04.45 ч.	04.15 ч.	03.45 ч.	03.15 ч.	03.00 ч.	02.45 ч.	02.30 ч.	02.30 ч.	02.15 ч.
55 мм	05.15 ч.	04.30 ч.	04.00 ч.	03.45 ч.	03.30 ч.	03.15 ч.	03.00 ч.	02.45 ч.	02.45 ч.
60 мм	05.45 ч.	05.00 ч.	04.30 ч.	04.15 ч.	03.45 ч.	03.30 ч.	03.15 ч.	03.15 ч.	03.00 ч.
65 мм	06.15 ч.	05.30 ч.	05.00 ч.	04.30 ч.	04.15 ч.	04.00 ч.	03.45 ч.	03.30 ч.	03.15 ч.
70 мм	07.00 ч.	06.00 ч.	05.30 ч.	05.00 ч.	04.45 ч.	04.30 ч.	04.15 ч.	04.00 ч.	03.45 ч.

	НАССР- ПЛАН № 3	Процес 3: Ястия приготвени в Су вид	Версия 01 от __/__/2006	стр. 12
	ТАБЛИЦИ			

месо /телешко,свинско,агнешко/

Дебелина на месото	55°C	56°C	57°C	58°C	59°C	60°C	61°C	62°C	63°C	64°C	65°C	66°C
5 мм	02.00ч	01.45ч	01.00ч	00.45ч	00.40ч	00.30ч	00.25ч	00.25ч	00.18ч	00.16ч	00.14ч	00.13ч
10 мм	02.00ч	01.30ч	01.15ч	00.55ч	00.45ч	00.40ч	00.35ч	00.30ч	00.30ч	00.25ч	00.25ч	00.25ч
15 мм	02.15ч	01.45ч	01.30ч	01.15ч	01.00ч	00.55ч	00.50ч	00.45ч	00.40ч	00.40ч	00.35ч	00.35ч
20 мм	02.30ч	02.00ч	01.45ч	01.30ч	01.15ч	01.15ч	01.00ч	00.55ч	00.55ч	00.50ч	00.45ч	00.45ч
25 мм	02.45ч	02.15ч	02.00ч	01.45ч	01.30ч	01.30ч	01.15ч	01.15ч	01.15ч	01.00ч	00.55ч	00.55ч
30 мм	03.00ч	02.30ч	02.00ч	02.00ч	01.45ч	01.30ч	01.30ч	01.30ч	01.15ч	01.15ч	01.15ч	01.15ч
35 мм	03.15ч	02.45ч	02.15ч	02.00ч	02.00ч	01.45ч	01.45ч	01.30ч	01.30ч	01.30ч	01.15ч	01.15ч
40 мм	03.30ч	03.00ч	02.30ч	02.15ч	02.15ч	02.00ч	01.45ч	01.45ч	01.45ч	01.30ч	01.30ч	01.30ч
45 мм	04.00ч	03.15ч	03.00ч	02.45ч	02.30ч	02.15ч	02.15ч	02.00ч	02.00ч	01.45ч	01.45ч	01.45ч
50 мм	04.30ч	03.45ч	03.15ч	03.00ч	02.45ч	02.30ч	02.30ч	02.15ч	02.15ч	02.00ч	02.00ч	02.00ч
55 мм	05.00ч	04.15ч	03.45ч	03.30ч	03.00ч	03.00ч	02.45ч	02.45ч	02.30ч	02.30ч	02.15ч	02.15ч
60 мм	05.15ч	04.45ч	04.15ч	03.45ч	03.30ч	03.15ч	03.00ч	03.00ч	02.45ч	02.45ч	02.30ч	02.30ч
65 мм	06.00ч	05.15ч	04.45ч	04.15ч	04.00ч	03.45ч	03.30ч	03.15ч	03.15ч	03.00ч	03.00ч	02.45ч
70 мм	06.30ч	05.45ч	05.15ч	04.45ч	04.15ч	04.00ч	03.45ч	03.45ч	03.30ч	03.15ч	03.15ч	03.15ч

	НАССР- ПЛАН № 3	Процес 3: Ястия приготвени в Су вид	Версия 01 от __/__/2006	стр. 13
		ТАБЛИЦИ		

не мазни риби

Дебелина на месото	55°C	56°C	57°C	58°C	59°C	60°C
5 мм	02.30 ч.	01.45 ч.	01.15 ч.	00.55 ч.	00.35 ч.	00.30 ч.
10 мм	02.45 ч.	02.00 ч.	01.30 ч.	01.00 ч.	00.45 ч.	00.35 ч.
15 мм	02.45 ч.	02.00 ч.	01.30 ч.	01.15 ч.	00.55 ч.	00.50 ч.
20 мм	03.00 ч.	02.15 ч.	01.45 ч.	01.30 ч.	01.15 ч.	01.00 ч.
25 мм	03.15 ч.	02.30 ч.	02.00 ч.	01.45 ч.	01.30 ч.	01.15 ч.
30 мм	03.45 ч.	03.00 ч.	02.30 ч.	02.00 ч.	01.45 ч.	01.45 ч.
35 мм	04.00 ч.	03.15 ч.	02.45 ч.	02.30 ч.	02.15 ч.	02.00 ч.
40 мм	04.30 ч.	03.45 ч.	03.00 ч.	02.45 ч.	02.30 ч.	02.15 ч.
45 мм	04.45 ч.	04.00 ч.	03.30 ч.	03.15 ч.	02.45 ч.	02.30 ч.
50 мм	05.15 ч.	04.30 ч.	04.00 ч.	03.30 ч.	03.15 ч.	03.00 ч.
55 мм	05.45 ч.	05.00 ч.	04.30 ч.	04.00 ч.	03.45 ч.	03.30 ч.
60 мм	06.15 ч.	05.30 ч.	05.00 ч.	04.30 ч.	04.00 ч.	03.45 ч.
65 мм	07.00 ч.	06.00 ч.	05.30 ч.	05.00 ч.	04.30 ч.	04.15 ч.
70 мм	07.30 ч.	06.45 ч.	06.00 ч.	05.30 ч.	05.00 ч.	04.45 ч.

	НАССР- ПЛАН № 3	Процес 3: Ястия приготвени в Су вид	Версия 01 от ___/___/2006	стр. 14
	ТАБЛИЦИ			

мазни риби

Дебелина на месото	55°C	56°C	57°C	58°C	59°C	60°C
5 мм	04.15 ч.	03.00 ч.	02.00 ч.	01.30	01.00	00.40
10 мм	04.15 ч.	03.00 ч.	02.00 ч.	01.30	01.15	00.50
15 мм	04.30 ч.	03.15 ч.	02.15 ч.	01.45	01.15	01.00
20 мм	04.45 ч.	03.30 ч.	02.30 ч.	02.00	01.30	01.15
25 мм	05.00 ч.	03.45 ч.	02.45 ч.	02.15	01.45	01.30
30 мм	05.15 ч.	04.00 ч.	03.15 ч.	02.30	02.15	02.00
35 мм	05.30 ч.	04.15 ч.	03.30 ч.	03.00	02.30	02.15
40 мм	06.00 ч.	04.45 ч.	04.00 ч.	03.15	03.00	02.30
45 мм	06.30 ч.	05.15 ч.	04.15 ч.	03.45	03.15	03.00
50 мм	07.00 ч.	05.45 ч.	04.45 ч.	04.15	03.45	03.15
55 мм	07.30 ч.	06.15 ч.	05.15 ч.	04.45	04.15	03.45
60 мм	08.00 ч.	06.45 ч.	05.45 ч.	05.15	04.45	04.15
65 мм	08.30 ч.	07.15 ч.	06.15 ч.	05.45	05.15	04.45
70 мм	09.15 ч.	08.00 ч.	07.00 ч.	06.15	05.45	05.15