



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 94 компенсирующего вида Невского района Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детский сад № 94
компенсирующего вида

Невского района Санкт-Петербурга

Дмитриева Т.А.

Приказ от «02» сентября 2024 г. № 237/1



ПЛАН ХАССП

(Анализ рисков и критические контрольные точки)

Санкт-Петербург

2024

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 94 компенсирующего вида Невского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 94 компенсирующего вида Невского района Санкт-Петербурга, Учреждение) является дошкольной образовательной организацией.

ГБДОУ детский сад № 94 компенсирующего вида Невского района Санкт-Петербурга в рамках основной деятельности оказывает услуги организации режима пребывания воспитанников (включая деятельность по организацию питания и хозяйственно-бытового обслуживания) и берет на себя ответственность за выполнение политики в области качества и безопасности пищевой продукции, отвечающей требованиям:

- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ГОСТ Р ИСО 22000-2007) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

Определение, анализ и оценка рисков

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг	Причины возникновения	Меры регулирования
1	Прием производственного сырья и пищевых продуктов	Свежие овощи, фрукты	Биологические	Сальмонеллы, яйца глист и цисты кишечных патогенных простейших	4	4	16	Наличие в почве. Отсутствие маркировки. Вероятность использования с истекшим сроком годности.	Отслеживание поставщиков. Проверка документов, подтверждающих качество и безопасность.
			Химические	Пестициды, нитриты, токсичные элементы, радионуклиды, микотоксины	3	2	6	Применение удобрений, и радиационный фон почвы.	
		Свежие мясная продукция. Рыба, рыбная продукция. Птица.	Физические	Внешний вид, цвет, запах, сортность	1	3	3	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Нарушение в процессе сбора и упаковки.	Контроль продукции по органолептическим показателям
			Биологические	Сальмонеллы, L.Moposutogenes, КМАФАнМ, БГКП (колиформы) V.parahaemolyticus – для морской рыбы, сульфитредуцирующие клостридии для рыбной продукции, упакованной под вакуумом. Гельминты	4	4	16	Сальмонеллы-больные животные, рыба и птица. Гельминты-заражение личинками во время жизненного цикла. Несоблюдение на перерабатывающих предприятиях санитарно-гигиенических правил. Отсутствие маркировки. Вероятность использования с истекшим сроком годности.	Отслеживание поставщиков. Проверка документов, подтверждающих качество и безопасность.

		Химические	Пестициды, токсичные элементы, радионуклиды, нитрозоамины, диоксины,	3	2	8	Корма с повышенным содержанием антибиотиков, токсичных элементов, радионуклидов	
--	--	------------	--	---	---	---	---	--

Молочная продукция			антибиотики, загрязнение смазочными материалами					
		Физические	Внешний вид, цвет, запах, целостность упаковки.	1	3	3	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения.	Контроль продукции по органолептическим показателям
		Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы)	4	4	16	Сальмонеллы – болезные животные. Несоблюдение санитарных правил хранения. Отсутствие маркировки. Вероятность использования с истекшим сроком годности.	Отслеживание поставщиков. Проверка документов, подтверждающих качество и безопасность.
		Химические	Токсичные элементы. Радионуклиды, Микотоксины, Антибиотики, Диоксины, Меланин	3	1	3	Корма с повышенным содержанием антибиотиков, токсичных элементов, радионуклидов	
		Физические	Внешний вид, цвет, запах, целостность упаковки для	1	1	1	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения.	Контроль продукции по органолептическим показателям

Масложировая	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи	4	4	16	Сальмонеллы – болезненные животные. Несоблюдение санитарных правил хранения. Отсутствие маркировки. Вероятность использования с истекшим сроком годности.	Отслеживание поставщиков. Проверка документов, подтверждающих качество и безопасность.
	Химические	Кислотность жировой фазы, Токсичные элементы. Радионуклиды, Микотоксины,	3	1	3	Окисление-несоблюдение температурного режима и открытая упаковка. Корма с повышенным содержанием антибиотиков, токсичных элементов,	

Плодоовощная (консервы, соления)	Антибиотики, Диоксины					радионуклидов, наличие диоксинов	Контроль продукции по органолептическим показателям
	Физические	Внешний вид, цвет, запах, целостность упаковки.	1	1	1	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения.	
	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, Молочнокислые микроорганизмы, Сульфатредуцирующие клостридии	4	4	16	Сальмонеллы-наличие в почве. Несоблюдение санитарных правил хранения. Отсутствие маркировки. Вероятность использования с истекшим сроком годности.	Отслеживание поставщиков. Проверка документов, подтверждающих качество и безопасность.
	Химические	Пестициды, Нитраты, Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины	2	3	6	Применение повышенного количества удобрений и радиационный фон. Хранение и транспортировка продукции с повышенной влажностью.	

		Физические	Внешний вид, цвет, запах, целостность упаковки, наличие бомбажа	1	1	1	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения.	Контроль продукции по органолептическим показателям
Яйцо		Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы)	3	2	6	Сальмонеллы – болезненные. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки. Вероятность использования с истекшим сроком годности.	Отслеживание поставщиков. Проверка документов, подтверждающих качество и безопасность.
		Химические	Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды	2	2	4	Корма с повышенным содержанием антибиотиков, токсичных элементов, радионуклидов, наличие диоксинов	

		Физические	Внешний вид, Целостность скорлупы: яйца с трещинами (бой), с нарушением целостности оболочки, запах, свежесть	1	4	4	Несоблюдение санитарных правил при выработке яйца, Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения.	Контроль продукции по органолептическим показателям
Зерно и продукты его переработки Крупы Мука Макаронные изделия		Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	4	4	16	Сальмонеллы – болезненные. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки. Вероятность использования с истекшим сроком годности.	Отслеживание поставщиков. Проверка документов, подтверждающих качество и безопасность.

		Химические	Микотоксины, Вредные примеси, бенз(а)перен, Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды	2	3	4	Микотоксины, несоблюдение технологических регламентов производства продукции, несвоевременная уборка урожа или несудовлетворительная сушка урожая перед его закладкой на хранение. Вредные примеси	
		Физические	Цвет, запах, сорность, внешний вид	1	2	2	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Сортность/нарушение режимов технологического процесса	Контроль продукции по органолептическим показателям
	Кондитерские изделия Мучные Сахаристые	Биологиче- ские	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, Зараженность вредителями хлебных запасов	4	4	16	Несоблюдение санитарногигиенических правил персоналом предприятия. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки. Вероятность	Отслеживание поставщиков. Проверка документов, подтверждающих качество и безопасность.

			(насекомые, клещи)				использования с истекшим сроком годности.	
		Химические	Микотоксины, Вредные примеси, бенз(а)перен, Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды	2	2	4	Неудовлетворительный контроль сырья предприятием/изготовителе м.	
		Физические	Цвет, запах, внешний вид	1	2	2	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Сортность/нарушение режимов технологического	Контроль продукции по органолептическим показателям

		процесса								
2	Хранение продукции	Вкусовые изделия Напитки: кофейные, какао, чай кисели, Пряности Приправы Крахмал Сахар Соль Дрожжи	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи,	4	4	4	16	Несоблюдение санитарногигиенических правил персоналом предприятия. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки. Вероятность использования с истекшим сроком годности.	Отслеживание поставщиков. Проверка документов, подтверждающих качество и безопасность.
			Химические	Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды	2	2	2	4	Несоблюдение технических регламентов, несвоевременная уборка урожая или неудовлетворительная сушка урожая перед его закладкой на хранение.	
			Физические	Цвет, запах, внешний вид, примеси	1	3	3	3	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения.	Контроль продукции по органолептическим показателям
			Биологические	Соланин для картофеля, плесень. Загрязнение фекалиями и мочой	4	4	4	16	Соланин в недозревших или механически поврежденных клубнях картофеля. Неправильное хранение. Несоблюдение температурно-влажностных временных режимов. Прием уже заражённой продукции.	Для предупреждения накопления соланина хранить картофель в темных помещениях при температуре +1-2. Отбор проб в ППК. Предупреждение плесневения.

		Химические	Патулин для яблок и облепихи	4	4	4	16	
--	--	------------	------------------------------	---	---	---	----	--

Физические	Внешний вид, цвет, запах, загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	1	3	Ненадлежащее состояние помещений, оборудования.
Свежие мясо, рыба, птица	Биологические	4	5	20
	Сальмонеллы, L. Monocytogenes, КМАФАнМ, БГКП (колиформы) V. parahaemolyticus – для морской рыбы, сульфитредуцирующие клостридии для рыбной продукции, упакованной под вакуумом. Гельминты,	2	1	2
Молочная продукция	Биологические	4	5	20
	Сальмонеллы, L. Monocytogenes, КМАФАнМ, БГКП (колиформы) Загрязнение фекалиями и мочой	2	1	2

	Физические	Запах, цвет, товарное соседство	2	2	4	помещений, оборудования и инвентаря. Нарушение циркуляции холодного воздуха и неравномерное распределение температуры в камере.	ветеринарный контроль поступающего сырья. Систематические мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений.
Масложировая	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи. Загрязнение фекалиями и мочой	4	5	20	Несоблюдение условий хранения сырья в соответствии с НГД поставщика. Неудовлетворительный входной контроль продукции. Ненадлежащее санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря. Нарушение циркуляции холодного воздуха и неравномерное распределение температуры в камере.	Отбор проб по ППК. Соблюдение условий хранения в соответствии с СанПин Соблюдение санитарного режима. Предупреждение плесневения продуктов. Тщательный санитарноветеринарный контроль поступающего сырья. Систематические мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений.
	Химические	Кислотность жировой фазы, перекисное число	2	2	4		
	Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки, товарное соседство	1	2	2		
Плодоовощная (консервы, соления)	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфатредуцирующие клостридии, Плесени, Дрожжи. Молочнокислые микроорганизмы. Загрязнение фекалиями и мочой	4	4	16	Несоблюдение условий хранения сырья в соответствии с НГД поставщика. Неудовлетворительный входной контроль продукции. Ненадлежащее санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря. Нарушение циркуляции холодного воздуха и неравномерное распределение температуры в камере.	Отбор проб по ППК. Соблюдение условий хранения в соответствии с СанПин Соблюдение санитарного режима. Предупреждение плесневения продуктов. Систематические мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений.
	Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки, товарное соседство	2	2	4		

Яйцо	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Загрязнение фекалиями и мочой	4	4	16	Несоблюдение условий хранения сырья в соответствии с НТД поставщика. Неудовлетворительный входной контроль продукции. Ненадлежащее санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря.	Отбор проб по ППК. Соблюдение условий хранения в соответствии с СанПиН Соблюдение санитарного режима. Предупреждение плесневения продуктов. Тщательный санитарноветеринарный контроль поступающего сырья. Систематические мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений
		Физические	Внешний вид, Целостность скорлупы: яйца с трещинами (бой), с нарушением целостности оболочки, запах, свежесть, товарное соседство, загрязнение синантропными животными.	2	3	6	
Зерно и продукты его переработки Крупы Мука Макаронные изделия	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Загрязнение фекалиями и мочой	4	4	16	Несоблюдение условий хранения сырья в соответствии с НТД поставщика. Неудовлетворительный входной контроль продукции. Ненадлежащее санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря.	Отбор проб по ППК. Соблюдение условий хранения в соответствии с СанПиН Соблюдение санитарного режима. Предупреждение плесневения продуктов. Систематические мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений
		Физические	Внешний вид, запах, цвет. Товарное соседство, загрязнение синантропными животными.	1	1	1	

Кондитерские изделия	Биологическое	Сальмонеллы, КМАФАнМ,	3	1	Несоблюдение условий хранения сырья в	Отбор проб по ППК. Соблюдение условий
Мучные Сахаристые		БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Загрязнение фекалиями и мочой	1	1	соответствии с НТД поставщика. Неудовлетворительный входной контроль продукции. Ненадлежащее санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря.	хранения в соответствии с СанПиН Соблюдение санитарного режима. Предупреждение плесневения продуктов. Систематические мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений
	Физические	Внешний вид, запах, цвет. Товарное соседство, загрязнение синантропными животными.	1	1		
	Вкусовые изделия Напитки: кофейные, какао, чай Кисели, Пряности Приправы Крахмалл Сахар Соль Дрожжи	Биологическое	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, Загрязнение фекалиями и мочой	3	1	Несоблюдение условий хранения сырья в соответствии с НТД поставщика. Неудовлетворительный входной контроль продукции. Ненадлежащее санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря.
Физические		Внешний вид, запах, цвет. Товарное соседство, загрязнение синантропными животными	1	2	2	
Механическая и гидромеханическая обработка сырья						

3	Распаковка и перетарка поступившего сырья и продукции	Стеклопая тара Жестяная тара Картонные коробки Пищевая пленка Полиэтиленовые пакеты Пластиковая тара	Биологические	БГКП, S агента	4	2	8	Неудовлетворительные санитарные условия во время процесса распаковки или вторичное инфицирование ее (за счет оборудования, рук и носоглотки работников, санитарной одежды и т.д.)	Основные условия Соблюдение чистоты производственных помещений.
---	---	---	---------------	----------------	---	---	---	---	--

			Физические	Остатки упаковки, личные вещи (ювелирные украшения, волосы, пуговицы, ногти) Скотч. Инеродные включения в упаковке, часть упаковки бумажной, картонной, стеклянной. Деревянные щепки пластииковой, полиэтиленовой	4	4	16	Несоблюдение правил по санитарии и безопасности. Неудовлетворительный визуальный контроль.	Соблюдение санитарных правил.
4	Размораживание	Мясо Птица Рыба	Биологические	Сальмонеллы, L.Мопосутоgenes, КМАФАнМ, БГКП (колиформы)	3	5	15	Несоблюдение правил по санитарии и безопасности и параметров (температура, время). Исключение встречных или перекрестных потоков сырья и пищевой продукции.	Соблюдение температурного режима воздуха (от 5 до 10), температура в тоще продукта не должна превышать -1. Соблюдение чистоты производственных помещений.

	Численные значения	Снижение пищевой ценности	1	2	3	Неисполнение параметров (температура, время)	Соблюдение условий дефростации продукции (от +5 до 10). Запрещается для ускорения размораживания помещать продукты в теплую воду.
5	Сортировка, Калибровка	Овощи Фрукты	Биологические	БГКП, S aureus	3	5	9
						Неудовлетворительные санитарные условия во время процесса распаковки или вторичное инфицирование ее (за счет обморожения, рук и носоглотки работников, санитарной одежды и т.д.)	Соблюдение чистоты производственных помещений. Соблюдение правил личной гигиены работников, отстранение от работы больных гнойными кожными заболеваниями воспалением верхних дыхательных путей

			Химические	Осмотр на наличие гнили или с признаками порчи продукции	2	2	4	Неудовлетворительный осмотр на наличие гнили и/или порчи продукта	Осмотр на наличие гнили или с признаками порчи продукции
			Физические	Наличие продуктов с признаками порчи и гниения и неправильной формы, наличие посторонних предметов	1	1	1	Несоблюдение правил переработки продукции в соответствии с инструкцией	Соблюдение правил переработки продукции в соответствии с инструкциями предприятия
6	Обработка Свежего яйца	Обработка Свежего яйца	Биологические	КМАФАМ, БГКП, S aureus, Сальмонеллы	3	5	15	Неудовлетворительные санитарные условия во время обработки. Несоблюдение правил переработки продукции в соответствии с инструкцией	Обработка яиц в соответствии с СанПин. Использование чистой тары и оборудования. Точное соблюдение инструкции по обработке яиц.
			Химические	Остатки моющих средств	2	2	4		
			Физические	Целостность	1	4	4		

Материал	Свежие овощи, фрукты	Биологические	Б. К. Г., в августе	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000
----------	----------------------	---------------	---------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	------

		Физические	Остатки костей, кожи, пера, чешуи, волос, ногтей, эпителий. Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи	А	Б	В	Г	Несоблюдение правил личной гигиены работников, правил технологического процесса.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений.
9	Очистка	Свежие овощи, фрукты	Биологические	4	4	16		Неудовлетворительное санитарное состояние оборудования, столов, инвентаря. Исклучение встречных или перекрёстных потоков сырья и пищевой продукции.	Чистое оборудование, столы, инвентарь. Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений.
	Вареное яйцо	Биологические	Химические	3	2	6		Неудовлетворительный осмотр продукции при мытье или при сортировке	Отбраковка гнилых овощей, фрукты, зелени
			Физические	1	3	3		Несоблюдение правил личной гигиены работников, правил технологического процесса.	Проверка на наличие кожур, гнилых.
	Вареное яйцо	Биологические	S aureus, Сальмонеллы	4	4	16		Несоблюдение правил личной гигиены работников, правил технологического процесса.	Соблюдение температуры и время варки яиц. Чистое оборудование, столы, инвентарь. Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений.
			Волосы, ногти, эпителий. Скорлупа	1	1	1			

10	Просеивание	Сыпучие продукты	Физические	Волосы, ногти, эпителий. Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камни, песок, экскременты синантропных животных.	2	2	1	Несоблюдение правил личной гигиены работников и инструкциям по обработке продукции. Неудовлетворительный входной контроль.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Применение магнита для удаления металлических примесей. Соответствующий размер сита под данный вид продукции. Проверка мешков и пакетов на повреждение грызунами.
11	Замес	Тесто	Физические	Волосы, ногти, эпителий. Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камни, песок, экскременты синантропных животных, остатки скорлупы яйца.	3	2	6	Несоблюдение правил личной гигиены работников, правил технологического процесса. Неудовлетворительный контроль.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Тщательное просеивание мук и применение магнита при просеивании.
12	Измельчение для приготовления фаршей, напитков из ягод и фруктов	Свежее мясо, рыба, мясо птицы, овощи, фрукты	Биологические	S aureus, Сальмонеллы	3	4	12	Несоблюдение правил личной гигиены работников. Исклучение перекрёстных потоков сырья и пищевой продукции.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение технологического процесса. Проверка ветеринарных справок на продукцию при приеме. Соблюдение чистоты производственных помещений, оборудования, инвентаря.
			Физические	Личные вещи (ювелирные украшения, волосы, пуговицы, ногти), кости. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной.	3	2	6	Неудовлетворительный визуальный контроль при отделении несъедобных и малочисленных в пищевом отношении частей (костей, кожи).	
13	Формование и панирование		Биологические	S aureus, Сальмонеллы, плесень, дрожжи	3	2	6	Несоблюдение правил личной гигиены работников. Исклучение	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение

								Физические	Личные вещи (ювелирные украшения, волосы, пуговицы, ногти), кости. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной.	1	1	1	Неудовлетворительный визуальный контроль при измельчении продукции или просеивании сухарей или муки	встречных или перекрёстных потоков сырья и пищевой продукции.	технологического процесса. Проверка ветеринарных справок на продукцию при приеме. Соблюдение чистоты производственных помещений, оборудования, инвентаря.
Тепловая обработка продукции, подготовка к реализации и реализация продукции															
14	Приготовление готовой продукции	Холодная закуска Первые блюда Вторые блюда, мясные, рыбные Овощные, крупяные, мучные, из творога Напитки, выпечка	Биологические	S aureus, Сальмонеллы, БГКП, плесень, дрожжи, гельминты	3	5	15	Несоблюдение правил личной гигиены работников. Неудовлетворительный входной контроль. Неудовлетворительная обработка тары, оборудования инвентаря. Условия и сроки хранения. Неудовлетворительный аудит поставщиков. Несоблюдение температурного и временного режимов.	Соблюдение правил личной гигиены работников и технологического процесса. Обработка тары, оборудования и инвентаря. Соблюдение чистоты производственных помещений. Соблюдение температурного и временного режимов. Соблюдение контроля продукции и воды в соответствии с ППК. Отслеживание поставщиков сырья.						
15	Хранение готовой продукции	Холодная закуска Первые блюда Вторые блюда мясные, рыбные Овощные, крупяные, мучные,	Биологические	S aureus, Сальмонеллы, L. Monocytogenes, КМАФАнМ, БГКП, плесень, дрожжи, гельминты	4	4	16	Несоблюдение правил личной гигиены работников. Неудовлетворительный входной контроль. Несоблюдение	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений. Соблюдение						

	из сырья Напитки, выпечка	биологические	личное (ювелирные украшения), волосы, пуговицы, ногти, пыль	1	1	1	1	температурного и временного режимов.	температурного и временного режимов.
16	Реализация готовой продукции	Холодная закуска Первые блюда Вторые блюда мясные, рыбные Овощные, крупяные, мучные, из творога Напитки, выпечка	Биологические Физические	S aureus, Сальмонеллы, L.Мопосутоgenes, КМАФАнМ, БГКП, плесень, дрожжи, гельминты Личные вещи (ювелирные украшения), волосы, пуговицы, ногти, пыль	4	4	16	Несоблюдение правил личной гигиены работников. Неудовлетворительный входной контроль. Несоблюдение температурного и временного режимов. Замораживание и повторный разогрев продукции.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Обработка посуды. Соблюдение чистоты производственных помещений. Соблюдение температурного и временного режимов.
17	Мойка	Столовая посуда и приборы	Биологические Химические Физические	БГКП Остатки моющих средств Остатки загрязнений	4 4 2	4 2 2	16 8 4	Использование моющих средств, не предназначенных для пищевых производств. Несоблюдение инструкции по мойке посуды и оборудования. Не проведен осмотр посуды на наличие загрязнений	Мойка посуды под проточной водой, добавление моющих средств в соответствии с инструкцией. Использование моющих средств, предназначенных для пищевых производств. Тщательный контроль в процессе мытья
	Вода		Биологические Химические	Бактерий группы кишечных палочек. Спормезофильные клостридии, гепатит группы А. Общая жесткость, содержание свинца, мышьяка фтора, меди и т.д.	4 3	4 4	16 12	Не были проведены регулярные исследования воды.	Проверка в рамках ППК

1	Прием продовольственно го сырья и пищевых продуктов	Контроль приемки продукции, осмотр транспорта, наличие санитарного паспорта	В соответствии с ТР ТС 021/2011 Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией.	Склады, разгрузочн опогрузочна я зона	Контроль количества и качества продукции по внешнему виду, упаковке и маркировке, срокам годности, товаросопровод ительным документам	По мере поступления ия новой партии сырья, продукции	Кладовщик/ Заведующий производством (Шеф-повар) / Повар смены	Журнал входного контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья. Лист приемки при получении	Журнал по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок.	Журнал учета несоответствий	Отбраковка при отсутствии документов и маркировки на упаковке. Отбраковка по несоответствию внешнему виду. Уведомление поставщика.
										Акт/запись несоответствия.	

ККТ	Этап производственного процесса	Операция	Критические пределы	Мониторинг					Корректирующие действия
				Место контроля	Меры контроля	Периодичность	Ответственный	Регистрация данных	

Хранение охлажденной продукции (мясная, молочная, рыбная, гастрономия, масложировая, плодовоовощная (консервы, соленья), яйцо.	Контроль температуры и влажности в зонах хранения охлажденной продукции. Соблюдение сроков хранения и годности охлажденной продукции. Контроль соблюдения правил товарного соседства.	В соответствии с НТД Температура от +2 С до +6С Влажность от 75% до 80%. Срок хранения в соответствии со сроком, указанным на упаковке производителя	Среднетемпературная холодильная камера/шкаф	Замер температуры в холодильной камере/шкафу с регистрацией в журнале Замер температуры и относительной влажности в складских помещениях с регистрацией в журнале Контроль исправности оборудования	Ежедневно	Кладовщик/Заведующий производством (Шеф-повар) / Повар смены/ Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)	Журнал по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок. Журнал учета температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений Журнал учета разморозки, уборки и дезинфекций холодильного оборудования Журнал учета и осмотра неисправностей технологического и холодильного оборудования Журнал учета несоответствий	Контроль температуры с помощью Термометра/ влажности с помощью Психрометра/контроль их исправности. Соблюдение температурных и влажностных режимов холодильных камер/шкафов. Обработка и мойка холодильных камер/шкафов в соответствии с графиком. Соблюдение эксплуатации оборудования. Ремонт оборудования в случае его неисправности Акт/запись несоответствия. При нарушении своевременное изъятие и утилизация
--	---	---	---	---	-----------	--	--	---

ККТ	Этап производственного процесса	Операция	Критические пределы	Мониторинг					Корректирующие действия
				Место контроля	Меры контроля	Периодичность	Ответственный	Регистрация данных	

	Хранение сыпучей продукции (крупы, мука, макаронные изделия, кондитерские, мучные, сахаристые изделия, кофейные напитки, какао, кисели, чай, пряности, приправы, крахмал, сахар, соль, дрожжи)	Контроль температуры в зонах хранения сыпучей продукции. Соблюдение сроков хранения сыпучей продукции. Контроль соблюдения правил товарного соседства.	В соответствии с НТД поставщика. Хранение в чистом, сухом с достаточной циркуляцией воздуха помещении, на подтоварниках от пола и стен не менее 15 см. Температура от +15С до +25 С. Относительная влажность не более 70-75%. Срок хранения в соответствии со сроком, указанным на упаковке производителя	Сухой склад/шкаф	Замер и контроль температуры и относительной влажности в складских помещениях с регистрацией в журнале Визуальный осмотр на наличие вредителей.	Ежедневно	Кладовщик/Заведующий производством (Шеф-повар) / Повар смены/ Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)	Журнал температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений Журнал проведения профилактических уборок. Журнал проведения генеральных уборок. Журнал дезинсекции и дератизации Журнал учета и осмотра неисправностей технологического и холодильного оборудования Журнал учета несоответствий	Контроль температуры с помощью Термометра/ влажности с помощью Психрометра/контроль их исправности. Соблюдение температурных и влажностных режимов сухих кладовых. Влажная уборка сухих кладовых в соответствии с графиком. Дезинсекция и дератизация. Соблюдение эксплуатации оборудования. Ремонт оборудования в случае его неисправности. Акт/запись несоответствия. При нарушении своевременное изъятие и утилизация
--	---	---	---	-------------------------	---	------------------	---	---	---

ККТ	Этап производственного процесса	Операция	Критические пределы	Мониторинг					Корректирующие действия
				Место контроля	Меры контроля	Периодичность	Ответственный	Регистрация данных	

Хранение продукции (свежие картофель, овощи, фрукты, зелень)	Контроль температуры в зонах хранения. Соблюдение сроков хранения плодовоовощной продукции. Контроль соблюдения правил товарного соседства.	В соответствии с НТД поставщика Температура от +4С до +15С Относительная влажность от 75% до 80% Срок хранения в соответствии со сроком, указанным на упаковке производителя	Среднетемпературная холодильная камера/шкаф	Замер температуры в холодильной камере /шкафу с регистрацией в журнале Замер температуры и относительной влажности в складских помещениях с регистрацией в журнале Визуальный осмотр на наличие вредителей. Контроль исправности оборудования	Ежедневно	Кладовщик/Заведующий производством (Шеф-повар) / Повар смены/ Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, складских помещений	Контроль температуры с помощью Термометра/ влажности с помощью Психрометра/контроль их исправности. Соблюдение температурных и влажностных режимов холодильных камер/шкафов. Обработка и мойка холодильных камер/шкафов в соответствии с графиком. Дезинсекция и дератизация. Соблюдение эксплуатации оборудования. Ремонт оборудования в случае его неисправности. Акт/запись несоответствия. При нарушении своевременное изъятие и утилизация
--	---	---	---	---	-----------	--	---	---

ККТ	Этап производственного процесса	Операция	Критические пределы	Мониторинг			Корректирующие действия
				Место контроля	Периодичность	Ответственный	
						Регистрация данных	

Хранение замороженной продукции	Контроль температуры в зонах хранения. Соблюдение сроков хранения замороженной продукции. Контроль соблюдения правил товарного соседства.	В соответствии с НТД поставщика. Температура Не ниже – 18С Относительная влажность от 75% до 85%. Срок хранения в соответствии со сроком, указанным на упаковке производителя	Низкая температура холодильника камер/шкафа	Замер температуры в холодильной камере/шкафу с регистрацией в журнале	Ежедневно	Кладовщик/Заведующий производством (Шеф-повар) / Повар смены/ Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)	Журнал по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, складских помещений Журнал учета разморозки, уборки и дезинфекций холодильного оборудования	Журнал учета и осмотра неисправностей и технологического холодильного оборудования Журнал учета несоответствий	Контроль температуры с помощью Термометра/влажноты с помощью Психрометра/контроль их исправности. Соблюдение температурных и влажностных режимов холодильных камер/шкафов. Обработка и мойка холодильных камер/шкафов в соответствии с графиком. Соблюдение эксплуатации оборудования. Ремонт оборудования в случае его неисправности Акт/запись несоответствия. При нарушении своевременное изъятие и утилизация
---------------------------------	---	---	---	---	-----------	--	---	--	---

ККТ	Этап производственного процесса	Операция	Критические пределы	Мониторинг			Корректирующие действия
				Место контроля	Меры контроля	Периодичность	
						Ответственный	Регистрация данных

3	Обработка свежего яйца	Контроль целостности скорлупы. Отбраковка несоответствующего сырья. Контроль обработки яйца.	Не допускаются яйца, с поврежденной скорлупой. Контроль параметров раствора, промывка проточной водой в соответствии действующей технологической инструкцией «Обработка яйца».	Цех/участок обработки яйца	Использование промаркированного оборудования, инвентаря. Замер времени обработки яйца. Контроль чистоты оборудования, инвентаря, помещения.	Каждое яйцо В соответствии с меню	Заведующий производством (Шеф-повар) / Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)	Журнал по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок Журнал обработки яиц	Наличие дезинфицирующих средств и необходимого инвентаря. Контроль на наличие инструкций на рабочем месте. Прием моющих и дезинфицирующих средств строго по сопроводительной документации и подтверждением ее безопасности. Акт/запись несоответствия. При нарушении своевременное изъятие и утилизация.
---	------------------------	--	--	----------------------------	---	-----------------------------------	---	--	--

ККТ	Этап производственного процесса	Операция	Критические пределы	Мониторинг			Корректирующие действия
				Место контроля	Меры контроля	Периодичность	
						Ответственный	Регистрация данных

4	Приготовление готовой к употреблению продукции (п\ф и блюда без дальнейшей тепловой обработки) свежие овощи, зелень, фрукты, вареные яйца, мясо и птица отварное	Контроль температуры и времени технологической обработки.	Температура в центре продукта должна быть не ниже 75С (для горячих). Для холодных блюд не выше +14С. Контроль времени тепловой обработки в соответствии с ТК, ТТК, КР. Обработка фруктов, овощей, зелени в соответствии с инструкцией.	Горячий цех/участок Холодный цех/участок Овощной цех/участок	Контроль соблюдения его температурного режима и времени приготовления, норм в соответствии с рецептурой ТК, ТТК, КР с СанПин Наличие маркировки на инвентаре. Использование оборудования, в соответствии с инструкцией. Чистота помещений. Требования к персоналу в соответствии с ГОСТ Р 509352007	В соответствии с меню, каждое блюдо, во время приготовления	Заведующий производством (Шеф-повар) / Повар смены/ Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции Журнал обработки овощей, фруктов, зелени без дальнейшей термической обработки Журнал «Здоровье» и допуска к работе Журнал учета и осмотра неисправностей технологического и холодильного оборудования Журнал учета несоответствий	Контроль времени и температуры приготовления продукта. Наличие ТК, ТТК, КР. Соблюдение рецептуры. Бракераж готовой продукции. Контроль санитарных требований к обслуживающему персоналу. Соблюдение эксплуатации оборудования Ремонт оборудования в случае его неисправности Акт/запись несоответствия. При несоблюдении режимов обработки повторить обработку продуктов. При нарушении своевременное изъятие и утилизация.
ККТ	Этап производственного процесса	Операция	Критические пределы	Место контроля	Меры контроля	Периодичность	Ответственный	Регистрация данных	Корректирующие действия
Мониторинг									

Хранение полуфабрикатов и готовой к употреблению продукции. Вареные овощи, вареные яйца, отварное мясо и птица, зелень	Контроль температур и сроков хранения полуфабрикатов и готовой к употреблению продукции.	Температура от +4С до +8С (овощи вареные, яйца вареные) +75С (мясо и птица отварные) Срок хранения: 6 часов (овощи вареные, яйца вареные), 2 часа (мясо и птица отварные) 2 часа овощи сырые, 2 часа (не заправленные салаты)	Горячая плита/Среднетемпературная холодильная камера	Замер температуры и времени хранения полуфабриката в и готовой к употреблению продукции.	Ежедневно в соответствии с меню, каждое блюдо	Заведующий производством (Шеф-повар) / Повар смены/ Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)	Чек-лист хранения полуфабрикатов Журнал по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок Журнал «Здоровье» и допуска к работе	Контроль температур и сроков хранения полуфабрикатов и готовых блюд.
				Контроль исправности оборудования			Журнал учета и осмотра неисправностей технологического холодильного оборудования. Журнал учета несоответствий	Контроль санитарных требований к обслуживающему персоналу. Соблюдение эксплуатации оборудования Ремонт оборудования в случае его неисправности. Акт/запись несоответствия. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения или хранящегося при несоблюдении температурного режима.

Перечень журналов учёта и отчётности:

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственный
Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции, протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов; песок, микроклимат, освещение, прочее);	По факту проведения	Специализированная организация
Ветеринарные справки и сертификаты соответствия о качестве товара	По факту	Кладовщик
Товаросопроводительная документация на продукты питания	По факту	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медицинские работники
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях	ежедневно	Кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Кладовщик
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Комиссия
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	Ежедневно	Кладовщик
Циклическое десятидневное меню питания детей, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения Ежедневное меню	1 р. в 10 дней	Кладовщик
Меню-требование на выдачу продуктов питания;	Ежедневно	Кладовщик
Акты дезинфекции и дератизации;	Ежедневно	Кладовщик
	По факту	Специализированная организация (2 раза в месяц)

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений	1 раз в неделю	Ответственные
Журнал учета проведения генеральных уборок;	1 р. в месяц (1 раз в неделю)	Повар
Журнал выдачи кипяченой воды	Каждые 3 часа	Повар
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	Медицинские работники
Личные медицинских книжки работников	По факту	Медицинские работники
Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра	По факту	Медицинские работники
Табель учёта ежедневной посещаемости детей	Ежедневно	Медицинские работники
Журнал производственного контроля	По мере необходимости	Заместитель заведующего

В документе пронумеровано, прошнуровано и
скреплено печатью

тридцать один (31) листов.

Заведующий ГБДОУ детского сада №94

коммунального вида Невского района

Санкт-Петербурга

Т.А. Дмитриева

