

СИСТЕМА ХАССП  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД № 107

620057 г. Екатеринбург, ул. Таганская, 85, телефон (343) 334-30-22 (23)

УТВЕРЖДАЮ



Заведующий  
МАДОУ детский сад № 107

*Ману* Т.И. Мантурова

13.11.2023 г.

**ПЕРЕЧЕНЬ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ  
с результатами анализа**

**ПФ-01-2023 (редакция №1)**

ДОКУМЕНТ ВВЕДЁН ВЗАМЕН: ПФ-07-2019 «Перечень опасных факторов»

ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ с 13.11.2023 г.

Приказом №96-О от 13.11.2023 г.

Отметки об актуализации документа:

« 12 » *ноябрь* 2024 г. *Ману* / *Мантурова Т.И.*  
подпись ФИО

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
подпись ФИО

### Потенциальные опасные факторы

В связи с вступлением в силу с 01.01.2021 года новых санитарно-эпидемиологических требований, а также наличием изменений в законодательстве при обороте маркированной продукции, принято решение об актуализации системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП в МАДОУ детский сад № 107 (далее – Учреждение). Проведена повторная идентификация и анализ опасных факторов (выполнение 1 и 2 принципов ХАССП).

С учётом специфики процессов приготовления блюд общественного питания, в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в общественном питании определены следующие возможные опасные факторы, представленные в таблице 1, которые могут находиться как в готовых блюдах (если они приготовлены вне управляемых условиях производства), так и в пищевом сырье и продуктах, из которых приготовлены блюда. Данные опасные факторы учитывались при повторном анализе опасных факторов.

**Таблица 1 – Опасные факторы, их возможные источники возникновения и краткая характеристика**

№ п/п	Наименование фактора	Возможные источники опасных факторов	Краткая характеристика
<b>Биологические опасные факторы (Б)</b>			
1.	КМАФАнМ – мезофильно-аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- персонал;</li> <li>- яйцо куриное;</li> <li>- рыба;</li> <li>- супы горячие и другие горячие блюда;</li> <li>- блюда из творога;</li> <li>- гарниры;</li> <li>- сладкие блюда и напитки.</li> </ul>	КМАФАнМ – совокупность санитарно-показательных микроорганизмов – учитывается при оценке санитарного состояния инвентаря, оборудования, рук персонала, воды, пищевых продуктов и готовых блюд. Показатель КМАФАнМ характеризует общее содержание микроорганизмов в продукте. Увеличение КМАФАнМ свидетельствует о размножении микроорганизмов, в числе которых могут оказаться патогены и микроорганизмы, вызывающие порчу продукта (например, плесени). Высокая бактериальная обсемененность является частой причиной пищевых отравлений, возникающих у людей.
2.	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- персонал;</li> <li>- мясо и мясная продукция;</li> <li>- субпродукты;</li> <li>- яйцо куриное;</li> <li>- молоко и молочная продукция;</li> <li>- мучные кондитерские изделия;</li> <li>- овощи и картофель свежие;</li> <li>- соковая продукция из фруктов пастеризованная, концентрированные соки;</li> <li>- майонез;</li> </ul>	Сальмонеллы – род неспороносных бактерий, имеющих форму палочек, которые вызывают острые кишечные инфекции, передающиеся, в основном, с пищей. Вызывается различными микробами рода сальмонелл. Эти бактерии сохраняются во внешней среде достаточно длительное время.
3.	БГКП – бактерии группы кишечной палочки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- персонал;</li> <li>- конфеты шоколадные, печенье;</li> </ul>	БГКП характеризуют степень загрязнения оборудования, инвентаря, рук персонала, сырья, пищевых продуктов, воды, готовых блюд. Кишечная палочка – условно-патогенная бактерия

№ п/п	Наименование фактора	Возможные источники опасных факторов	Краткая характеристика
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- яйцо куриное;</li> <li>- консервы пастеризованные из говядины, птицы, свинины.</li> <li>- колбасные изделия;</li> <li>- мясо замороженное и др.</li> </ul>	(более 100 видов), которая живет в кишечнике человека. Обладает высокой устойчивостью к неблагоприятным условиям и долго сохраняется в воде, почве, на инвентаре и т.д.
4.	<i>S. aureus</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- персонал;</li> <li>- колбасные изделия;</li> <li>- дрожжи хлебопекарные прессованные;</li> <li>- салаты и винегреты из вареных овощей;</li> <li>- гарниры.</li> </ul>	Золотистый стафилококк является наиболее критичным в масштабах воздействия на организм человека. Поражение этим видом стафилококка может затронуть самые различные органы, более того, именно этот стафилококк может спровоцировать сотни различных по специфике заболеваний.
5.	Дрожжи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- персонал;</li> <li>- джемы, варенье, повидло;</li> <li>- вафли, пряники, коврижки, печенье;</li> <li>- фрукты и ягоды (сухофрукты).</li> </ul>	Дрожжи – внетаксономическая группа одноклеточных грибов, утративших мицелиальное строение в связи с переходом к обитанию в жидких и полужидких, богатых органическими веществами субстратах. В благоприятных условиях размножаются в течение нескольких часов почкованием, спорами, делением. Оптимальная температура для роста 25-37°C. Гибель наступает при пастеризации 60-90°C, стерилизации 100-120°C, сушке до влажности ниже 20%
6.	Плесени	<ul style="list-style-type: none"> <li>- персонал;</li> <li>- вафли, печенье;</li> <li>- джемы, повидло;</li> <li>- чай и др.</li> </ul>	Плесени – различные грибы, образующие ветвящиеся мицелии без крупных, легко заметных невооружённым глазом плодовых тел. Широко распространены в природе, развиваясь на пищевых продуктах, образуют пушистые налеты разного цвета. У людей могут развиваться грибковые заболевания различных органов – плесневые микозы. Хорошо развиваются при доступе воздуха, могут развиваться при влажности до 15%, температуре 15°C, pH 3-6; развиваются быстрее и лучше всего там, где затруднена циркуляция воздуха. Гибнут при пастеризации 60-90°C, стерилизации 100-120°C, сушке до влажности ниже 15%
7.	<i>E. coli</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- персонал;</li> <li>- супы горячие;</li> <li>- салаты и винегреты из вареных овощей и др.;</li> <li>- салаты из сырых овощей, салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы с заправками.</li> </ul>	Кишечная палочка <i>E. coli</i> – вид грамтрицательных палочковидных бактерий, широко распространённых в нижней части кишечника теплокровных животных. Большинство штаммов <i>E. coli</i> являются безвредными, однако серотип O157:H7 может вызывать тяжёлые пищевые отравления у людей. Данная инфекция иногда приводит к почечной недостаточности. Большинство случаев болезни связаны с недожаренной или неправильно приготовленной пищей
8.	Бактерии рода <i>Proteus</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- персонал;</li> <li>- мясо охлажденное;</li> <li>- рыба и мясо отварные;</li> <li>- гарниры;</li> <li>- салаты из сырых овощей, винегреты и</li> </ul>	Протеус – это род грамтрицательных протеобактерий. Три вида из рода протей – <i>Proteus mirabilis</i> , <i>Proteus vulgaris</i> и <i>Proteus penneri</i> являются патогенными для человека. Протеи считаются санитарно-показательными бактериями, их наличие контролируют в смывах с объектов окружающей среды (со спецодежды и рук работников, с оборудования, инвентаря, посуды, столовых приборов). Наиболее часто острые кишечные инфекции, вызываемые

№ п/п	Наименование фактора	Возможные источники опасных факторов	Краткая характеристика
		салаты из варёных овощей, с добавлением мяса, птицы, рыбы и пр.; - говядина, птица, отварные (без заправки и соуса); - рыба отварная, припущенная, тушёная, запечённая, блюда из рыбной котлетной массы; - творожные запеканки.	протеем, встречаются у детей. Бактерии из рода <i>Proteus</i> выдерживают нагревание при 55°C в течение 30 минут, погибают при 60°C в течение 1 ч, при 80°C – за 5 минут
9.	<i>Listeria monocytogenes</i>	- мясо и мясная продукция, субпродукты; - рыба и продукты, вырабатываемые из неё; - салаты из сырых овощей.	Бактерии рода <i>Listeria</i> встречаются повсеместно, и только один их вид является патогенным. Листерии выделяются из различных пищевых продуктов, включая мясо, овощи и морепродукты, а также из проб окружающей среды, взятых, в частности, на заводах по переработке пищевых продуктов. <i>Listeria monocytogenes</i> – единственный вид, считающийся патогенным для человека. У человека листерии могут вызывать такие заболевания как менингит, септицемия, энцефалит и провоцировать выкидыши. К группе риска относятся беременные женщины, новорожденные, пациенты с ослабленным иммунитетом и пожилые люди. <i>Listeria monocytogenes</i> широко распространена в окружающей среде, риск заражения возможен при употреблении сырых, частично обработанных и ферментированных продуктов.
<b>Химические опасные факторы (X)</b>			
1	Антибиотики: - левомицетин, - тетрациклиновая группа, - стрептомицин, - пенициллин	- молоко и продукты переработки молока; - мясо, мясо птицы; - яйцо куриное; - субпродукты и др.	Антибиотики – вещества, подавляющие рост живых клеток, чаще всего прокариотических или простейших. Обладают высокой физиологической активностью по отношению к определенным группам микроорганизмов (вирусам, актиномицетам, грибам, бактериям, водорослям) или злокачественным опухолям, избирательно задерживая их рост или полностью подавляя их развитие. Загрязнение пищевых продуктов антибиотическими веществами может произойти в результате: - лечебно-ветеринарных мероприятий сельскохозяйственных животных; - использование антибиотиков в кормопроизводстве; - применения антибиотиков в качестве консервирующих веществ при производстве пищевых продуктов
2	Радионуклиды: - Цезий-137, - Стронций-90	- мясо, мясная продукция; - молоко и продукты переработки молока (сыры, масло и др.); - хлеб и хлебобулочные изделия:	Цезий-137 интенсивно сорбируется почвой и донными отложениями; в воде находится преимущественно в виде ионов. Содержится в растениях, организме животных и человека Стронций-90. При попадании стронция внутрь его концентрация в крови уже через 15 минут достигает значительной величины, а в целом этот процесс завершается через 5 часов.

№ п/п	Наименование фактора	Возможные источники опасных факторов	Краткая характеристика
		- мука, крупы и др.	Стронций избирательно накапливается в основном в костях и облучению подвергаются костная ткань, костный мозг, кроветворная система. Вследствие этого развивается анемия, называемая в народе «малокровием»
3	Пестициды:  - ДДТ и его метаболиты, - ГХЦГ (α, β, γ-изомер гексахлорциклогексана)	- мясо, мясо птицы; - субпродукты; - яйцо куриное; - молоко и молочные продукты; - рыба; - сахар; - крупы; - овощи, картофель и др.	ДДТ – это широкая группа ядохимикатов, которая применяется в борьбе с поражениями и уничтожителями растений, в первую очередь, злаковых культур, а также для борьбы с насекомыми переносчиками заболеваний человека. Ныне отсутствует в списках пестицидов, разрешенных для применения. Он имеет способность передаваться по пищевой цепочке и проникать в живые организмы  ГХЦГ (α, β, γ-изомер гексахлорциклогексана) – химическое действующее вещество пестицидов (хлорорганическое соединение). Используется при выращивании растительного сырья при борьбе с вредителями и болезнями растений
4	Токсичные элементы:  - Ртуть, - Мышьяк, - Свинец, - Кадмий	- загрязненная окружающая среда, почва, - оборудование, инструменты; - вода; - химикаты, применяемые в сельском хозяйстве; - мясо, мясо птицы; - субпродукты; - яйцо куриное; - молоко и молочные продукты; - сахар; - рыба и др.	Токсичные элементы являются аллергенами и канцерогенами, могут вызывать интоксикации  Природный мышьяк находится в элементном состоянии, в виде арсенидов и арсеносульфидов тяжелых металлов. Содержится во всех объектах биосферы: в морской воде – около 5 мкг/кг, в земной коре – 2 мг/кг, рыбах и ракообразных – в наибольших количествах. Разовая доза мышьяка в 30 мг смертельна для человека  Свинец относится к наиболее известным ядам и среди современных токсикантов играет весьма заметную роль. Свинец находится в микроколичествах почти повсеместно. В почвах обычно содержится от 2 до 200 мг/кг свинца. Свинец токсически действует на 4 вида системы человека: кроветворную, нервную, желудочно-кишечную и почечную, накапливаясь в органах. Свинец может влиять на умственные способности человека  Ртуть – один из самых опасных и высокотоксичных элементов, обладающий способностью накапливаться в организме растений, животных и человека. Из растительных продуктов ртуть больше всего содержится в орехах, в какао-бобах и шоколаде (до 0,1 мг/кг). В большинстве остальных продуктов содержание ртути не превышает 0,01-0,03 мг/кг  Кадмий представляет собой один из самых опасных токсикантов из внешней среды. В природной среде кадмий встречается в очень малых количествах, именно поэтому его отравляющее действие было выявлено лишь недавно. Больше всего кадмия мы получаем с растительной пищей
5	Микотоксины:  - Афлатоксин М1, - Диоксины	- молоко и молочные продукты; - крупы, мука; - мучные кондитерские изделия; - чай и др.	Микотоксины – токсины, низкомолекулярные вторичные метаболиты, продуцируемые микроскопическими плесневыми грибами. Они могут образовываться при хранении во многих пищевых продуктах под действием развивающихся в них микроскопических грибов  Афлатоксины. В настоящее время к афлатоксинам относится 20 соединений, из которых четыре (В1, В2, С1, С2) являются основными, а остальные их производными (М1, М2 и др.).

№ п/п	Наименование фактора	Возможные источники опасных факторов	Краткая характеристика
			<p>Наибольшую опасность в отношении заражения пищевых продуктов, представляют афлатоксины В1 и М1. Афлатоксины термостабильны и практически не разрушаются при обычной технологической и кулинарной обработке. Афлатоксины вызывают афлатоксикоз, при котором развиваются острые заболевания печени, гепатиты</p> <p>Диоксины и диоксиноподобные соединения представляют собой соединения, которые являются высокотоксичными стойкими органическими загрязнителями окружающей среды. Диоксины, подавляя иммунитет и интенсивно воздействуя на процессы деления и специализации клеток, провоцируют развитие онкологических заболеваний</p>
6	ГМО	Пищевой продукт, при производстве которого были использованы генетически модифицированные организмы – растения, животные или микроорганизмы	ГМО – организм, генотип которого был искусственно изменён при помощи методов генной инженерии. По мнению современных ученых, могут оказывать негативное воздействие.
7	Аллергены	<ul style="list-style-type: none"> <li>- хлеб и хлебобулочные изделия;</li> <li>- цитрусовые фрукты;</li> <li>- мука и др.</li> </ul>	Аллергены – пищевые продукты, вызывающие у чувствительных к ним людей аллергические реакции. Содержащиеся в некоторых продуктах химические вещества могут быть непереносимы или не усваиваемы для организма человека. При попадании в употребление таких продуктов могут возникнуть аллергические реакции, вплоть до отёка Квинке и летального исхода
8	Остаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, применяемых на пищеблоке	Моющие и дезинфицирующие средства	Токсичны, отрицательно влияют на органолептические показатели продукции. Могут вызывать слабую интоксикацию и аллергические реакции. При попадании в организм человека, они, как правило, не выводятся, а накапливаются в нем, что приводит к образованию в организме раковых клеток. При попадании в организм человека также могут вызвать отравления
<b>Физические опасные факторы (Ф)</b>			
1	Посторонние материалы и предметы (запасные части от оборудования, ремонтный инструмент, частицы отделочных материалов) и т.д.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производственное оборудование;</li> <li>- складское и производственные помещения</li> </ul>	Небольшие детали от оборудования могут попадать в продукцию в процессе его эксплуатации, откручиваясь или отламываясь от основного оборудования. Запасные части и маленький инструмент чаще всего попадают при проведении ремонтных работ. Необходимо соблюдать правила при проведении ремонтных работ, а также своевременно проводить профилактические ремонты. Также при отсутствии проведения периодических ремонтов складского и производственных помещений, частички отделочных материалов могут попадать в сырье, полуфабрикаты или готовые продукты на протяжении производственного процесса
2	Личные вещи сотрудников	Персонал	В процессе работы из карманов персонала могут попадать в продукцию различные личные вещи. Для исключения попадания данных предметов в готовую продукцию необходимо исключить наличие посторонних вещей в карманах персонала, обеспечить соблюдение персоналом

№ п/п	Наименование фактора	Возможные источники опасных факторов	Краткая характеристика
			правил личной гигиены. В зависимости от количества, размеров и формы попавших включений у человека возникают атрофия, воспаление слизистой оболочки и других слоёв стенок желудка, а также эстетическое неприятие
3	Посторонние примеси, включения, предметы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- персонал;</li> <li>- пищевое сырьё и продукты;</li> <li>- производственное оборудование;</li> <li>- складское и производственные помещения;</li> <li>- вентиляция</li> </ul>	Посторонние примеси или включения – это песок, камешки, веточки, стекло, пыль, металлические включения и др. Также волосы, ногти или украшения сотрудников могут стать источниками загрязнений. При попадании мелких, неострых предметов появляются неприятные ощущения, в случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно физические повреждения зубов, ротовой полости, пищевода, желудка вплоть до кровотечения

Анализ опасных факторов проводился в соответствии с актуализированной методикой М-01 «Методика анализа опасных факторов и определения ККТ». В ходе повторного анализа опасных факторов были рассмотрены все разумно ожидаемые опасные факторы, которые могут возникнуть в ходе приёмки пищевого сырья и продуктов, их хранения, производства и раздачи готовых блюд и пищевых продуктов, приготовленных на пищеблоке Учреждения и сделать готовые блюда небезопасными для воспитанников.

Анализ проводился по процессам, обозначенным на блок-схемах производственных процессов (БС-01, БС-01.1) согласно Методике (М-01) «по вероятности появления» каждого опасного фактора и «тяжести его последствия» для здоровья детей.

Результаты анализа по каждому идентифицированному опасному фактору представлены в таблицах 1 и 2. При анализе учитывалась планировка пищеблока.

Для каждого опасного фактора разработаны мероприятия, которые позволяют снижать уровень риска реализации опасного фактора, а в некоторых случаях исключать появление опасного фактора в готовом блюде, и его воздействие на безопасность готовых блюд. Мероприятия по управлению опасными факторами отражены в колонках №8 таблиц.

Баллы по тяжести последствий выставлены с учётом имеющихся методов ведения технологического процесса, применяемых мероприятий по управлению / устранению опасного фактора и производственной дисциплины персонала пищеблока (колонки №8).

Опасные факторы, которые при анализе по «тяжести последствий» и «вероятности появления» определились как значимые, были приняты к дальнейшему рассмотрению на наличие потенциальной ККТ (в соответствии с Методикой (М-01)) и отмечены в колонках №7 таблиц.

Значимые опасные факторы проанализированы с применением метода «Дерево принятия решений», и сведены в отдельную таблицу «Анализ значимых опасных факторов и выявленные ККТ». Для значимых опасных факторов, которые в результате анализа по «Дереву принятия решений» определены к управлению как критические контрольные точки, на процессах производства и раздачи блюд, установлены критические пределы, процедуры мониторинга и пр. в отдельно оформленном документе системы ХАССП – актуализированном Плане ХАССП (ПЛ-01).

## 1. Перечень и анализ опасных факторов на процессах входного контроля и хранения продуктов

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)	
<b>Блок-схема процессов входного контроля и хранения пищевого сырья и продуктов (БС-01)</b>								
<b>Входной контроль пищевого сырья и продуктов</b>	<b>Физические</b>	Посторонние включения	Загрязнённый автотранспорт	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение документированной процедуры по входному контролю;</li> <li>- визуальная проверка автотранспортного средства (отсутствие загрязнений, посторонних предметов, химических веществ)</li> <li>- проведение визуальной оценки органолептических показателей и целостности упаковки;</li> <li>- контроль наличия информации о санитарной обработке транспортного средства.</li> </ul>	
			Пищевое сырье и продукты	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение документированной процедуры по входному контролю;</li> <li>- проведение визуальной оценки органолептических показателей.</li> </ul>	
			Повреждённая упаковка продуктов	3	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- визуальная оценка целостности упаковок;</li> <li>- возврат повреждённых упаковок поставщику (процедура по управлению несоответствующей продукцией).</li> </ul>	
	<b>Биологические</b>	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Плесени	Пищевое сырье и продукты с признаками порчи	3	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение документированной процедуры по входному контролю;</li> <li>- возврат продукции с признаками микробиологической порчи;</li> <li>- проведение визуальной оценки органолептических показателей и целостности упаковки.</li> </ul>
			Пищевое сырьё и продукты, перевозимые с нарушением режимов транспортировки	3	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение документированной процедуры по входному контролю;</li> <li>- проведение визуальной оценки органолептических показателей;</li> <li>- контроль температуры продукта на входном контроле;</li> <li>- проверка наличия и содержания сопроводительной документации (декларации о соответствии / сертификаты соответствия, ветеринарные сопроводительные документы в системе Меркурий и др.)</li> <li>- возврат сырья и продуктов, не соответствующих критериям входного контроля (в процедуре по входному контролю)</li> </ul>	
			Пищевое сырьё и продукты со скрытой порчей (уже содержатся невидимые глазу)	1	4	да	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение документированной процедуры по входному контролю;</li> <li>- проведение визуальной оценки органолептических показателей;</li> <li>- проверка наличия и содержания сопроводительной документации (декларации о соответствии / сертификаты соответствия,</li> </ul>	



Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
			микроорганизмы)				ветеринарные сопроводительные документы в системе Меркурий и др.) - возврат продукции, несоответствующей критериям входного контроля
			Повреждённая упаковка очищенных овощей	2	1	нет	- визуальная оценка целостности упаковок; - возврат повреждённых упаковок поставщику (процедура по управлению несоответствующей продукцией).
			Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	- соблюдение документированной процедуры по личной гигиене персонала; - своевременное прохождение медицинских осмотров; - контроль состояния здоровья персонала перед началом работы; - допуск для контакта с пищевыми продуктами только персонала, допущенного к контакту с продовольственным (пищевым) сырьём.
			Загрязнённый автотранспорт	2	1	нет	- соблюдение документированной процедуры по входному контролю; - проверка наличия документов о проведении санитарной обработки и дезинфекции автотранспортного средства; - проверка санитарных книжек и спецодежды у водителей.
	Химические	Потенциально опасные химические вещества и соединения	Загрязнённый автотранспорт	1	1	нет	- соблюдение документированной процедуры по входному контролю; - визуальная проверка автотранспортного средства (отсутствие загрязнений, посторонних предметов и химических веществ в одном кузове с пищевыми продуктами); - получение от поставщиков записей о проведённых санитарных обработках автотранспортных средств; - проведение визуальной оценки органолептических показателей и целостности упаковки; - возврат несоответствующей продукции.
			Пищевое сырьё и продукты, содержащие запрещённые химические вещества/элементы (или с превышением	1	4	да	- соблюдение документированной процедуры по входному контролю; - проверка наличия и содержания сопроводительной документации (декларации о соответствии, копии актов о фитосанитарной обработке продукции растительного происхождения, произведённой за рубежом, ветеринарные сопроводительные

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
			ПДК)				документы и др.) - проверка полноты информации на маркировке продуктов - возврат сырья и продуктов, не соответствующих критериям входного контроля
		Аллергены	Пищевое сырье и продукты перевозимые с нарушением товарного соседства	1	1	нет	- соблюдение документированной процедуры по входному контролю; - соблюдение документированной процедуры по управлению НП; - контроль условий транспортировки (соблюдение товарного соседства); - проверка состава продукта на наличие незаявленных по договору аллерген-содержащих продуктов / ингредиентов.
Размещение пищевого сырья и продуктов на хранение	Биологические	Микроорганизмы	Пищевые продукты и сырьё, находящиеся в несоответствующих условиях хранения до момента размещения на склады / в места хранения	2	1	нет	- перенос продуктов на хранение осуществляется с соблюдением документированной процедура по хранению и продукт не находится в неконтролируемых и неприемлемых для него условиях хранения. - продукты хранятся с соблюдением товарного соседства в выделенных для них помещениях, оборудовании и на стеллажах.
			Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	- соблюдение документированной процедуры по личной гигиене персонала; - своевременное прохождение медицинских осмотров; - контроль состояния здоровья персонала перед началом работы; - допуск для контакта с пищевыми продуктами только персонала, допущенного к контакту с продовольственным (пищевым) сырьём.
	Физические	Посторонние предметы, частицы и включения	Складская инфраструктура	2	1	нет	Пищевое сырьё и продукты перемещаются в таре поставщика в складское помещение и места хранения, в закрытых упаковках, что исключает их контаминацию
			Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	- соблюдение документированной процедуры по личной гигиене персонала; - своевременное прохождение медицинских осмотров; - контроль состояния здоровья персонала перед началом работы.

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
Хранение пищевых продуктов на складе	Физические	Посторонние предметы, частицы и включения	Загрязнённые места хранения продуктов	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение документированной процедуры по хранению;</li> <li>- проведение уборок и дезинфекции мест хранения (складское помещение, стеллажи, ёмкости);</li> <li>- своевременное проведение косметических и капитальных ремонтов складов.</li> </ul>
		Осколки стекла или хрупкого пластика	Бьющиеся предметы в складском помещении	3	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- исключение нахождения в складском помещении зеркал и других бьющихся предметов</li> <li>- размещение гигрометра в локации, не создающей угрозы пищевым продуктам (не над мешками с сыпучими продуктами или коробками с продуктами, не на косяке дверного проёма)</li> </ul>
	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	<b>Пищевое сырьё и продукты, находившиеся в несоответствующих температурно-влажностных условиях хранения</b>	3	4	да	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>соблюдение документированной процедуры по хранению;</b></li> <li>- <b>создание необходимого температурно-влажностного режима</b></li> <li>- <b>использование только годных и поверенных средств измерения для контроля условий хранения;</b></li> <li>- <b>ежедневный мониторинг условий хранения;</b></li> <li>- <b>проверка сроков годности перед выдачей в производство</b></li> <li>- <b>списание продуктов с признаками порчи</b></li> </ul>
			Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение документированной процедуры по личной гигиене персонала;</li> <li>- своевременное прохождение медицинских осмотров;</li> <li>- контроль состояния здоровья персонала перед началом работы.</li> </ul>
		Плесени	Пищевое сырьё и продукты с признаками порчи или находившиеся в несоответствующих температурно-влажностных условиях хранения	3	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение документированной процедуры по хранению;</li> <li>- создание необходимого температурно-влажностного режима (обеспечение, при необходимости, складов дополнительной вентиляцией, кондиционерами)</li> <li>- заказ овощей на краткий период, не для длительного хранения;</li> <li>- использование только годных и поверенных средств измерения для контроля условий хранения;</li> <li>- ежедневный мониторинг условий хранения;</li> </ul>

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
							- визуальная оценка органолептических показателей (отсутствие следов явной порчи).
	Химические	Аллергены	Пищевые продукты, хранящиеся с нарушением товарного соседства	1	1	нет	- соблюдение документированной процедуры по хранению; - соблюдение мест хранения и правил товарного соседства; - разграничение мест хранения аллергенных продуктов (цитрусовых фруктов, муки и т.д.); - соблюдение маркировки складских ёмкостей и окружения
Хранение пищевого сырья и продуктов в холодильном / морозильном оборудовании	Физические	Посторонние предметы, частицы и включения	Загрязнённое холодильное оборудование / повреждённые поверхности камер	1	1	нет	Вся продукция, находящаяся на хранении в холодильном / морозильном оборудовании, упакована. Холодильное оборудование подвергается плановому мытью и обработке.
	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Пищевое сырьё и продукты, хранение которых происходило с нарушением температурных режимов	2	4	да	- соблюдение документированной процедуры по хранению; - использование только годных и поверенных средств измерения для контроля условий хранения; - ежедневный мониторинг условий хранения; - проверка сроков годности продуктов перед выдачей в производство; - проведение технического обслуживания оборудования и своевременная замена оборудования, вышедшего из эксплуатации.
			Пищевое сырьё и продукты, хранение которых происходило с нарушением товарного соседства	1	1	нет	- соблюдение мест хранения продуктов и товарного соседства - хранение яиц отдельно от остальных продуктов, особенно от овощей и фруктов
	Химические	Остатки дезинфицирующих средств	Плохо обработанные решётки, полки / поверхности оборудования	2	2	нет	- вся продукция, находящаяся на хранении в холодильном / морозильном оборудовании, упакована; - мытьё холодильных и морозильных камер осуществляется с установленной периодичностью с помощью разрешённых к применению в пищевой промышленности моющих и дез.средств, которые используются строго в соответствии с инструкциями и

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Мероприятия по управлению (снижению / исключению вероятности возникновения)
							разрешёнными концентрациями.
Перенос пищевого сырья и продуктов к местам обработки	Физические	Посторонние предметы, частицы и включения	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	- соблюдение документированной процедуры по личной гигиене персонала; - перенос пищевого сырья и продуктов к местам обработки в закрытых ёмкостях, индивидуальных или вторичных упаковках.
	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	- соблюдение документированной процедуры по личной гигиене персонала; - своевременное прохождение медицинских осмотров; - контроль состояния здоровья персонала перед началом работы.
	Химические	Остатки дезинфицирующих средств	Плохо обработанные ёмкости для переноса продуктов	1	1	нет	- обработка контейнером происходит в соответствии с инструкциями, с соблюдением необходимых концентрация дезрастворов; - используются только дезсредства, разрешённые к использованию в пищевой промышленности
		Токсичные вещества	Материалы ёмкостей, которые не допускаются к контакту с пищевыми продуктами	1	1	нет	- соблюдение документированной процедуры по входному контролю ТМЦ; - в том числе, проверка документов и знаков на контейнерах / ёмкостях, разрешающих контакт материала с пищевыми продуктами.

## 2. Перечень и анализ опасных факторов при организации процессов производства и раздачи блюд

Процесс	Тип опасного фактора	Опасный фактор	Источник	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Мероприятия по управлению - (снижению / исключению вероятности возникновения)
<b>Блок-схема процессов производства и раздачи готовых блюд (БС-01.1)</b>							
Подготовка готовых	Физические	Посторонние частицы, включения	Загрязнённая упаковка	3	1	нет	- обработка внешней упаковки.

продуктов в индивидуальных упаковках	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Пищевой продукт с признаками порчи	1	1	нет	- визуальный осмотр пищевого продукта после вскрытия упаковки; - выполнение документированной процедуры по работе с несоответствующей продукцией при обнаружении такой
		Плесени		1	1	нет	
	Химические	Токсины, продуцируемые микроорганизмами	Пищевой продукт с признаками порчи	2	1	нет	- проверка органолептических свойств (запах) до начала технологической обработки продукции; - выполнение документированной процедуры по работе с несоответствующей продукцией при обнаружении такой
Подготовка пищевого сырья	Физические	Посторонние частицы, включения	Пищевое сырьё	2	2	нет	- проверка органолептических свойств до начала технологической обработки продукции; - выполнение документированной процедуры по работе с несоответствующей продукцией при обнаружении такой
			Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	- соблюдение правил личной гигиены
			Вода, используемая для обработки	1	1	нет	- проведение контроля качества и безопасности воды в рамках ППК; - установка и своевременная замена фильтров для воды.
	Биологические	Плесени	Пищевое сырьё с признаками порчи	2	1	нет	- соблюдение документированной процедуры по предупреждению перекрестных загрязнений, в том числе соблюдение точности технологических процессов и порядка использования производственных ванн; - органолептическая оценка (запах, консистенция и т.д) пищевого сырья и продуктов перед началом обработки; - соблюдение рабочих инструкций по обработке различного пищевого сырья и продуктов; - выполнение документированной процедуры по работе с несоответствующей продукцией при обнаружении такой
		Микроорганизмы, в том числе патогенные	Несоблюдение места обработки яйца в мясорыбном цехе	1	1	нет	- соблюдение инструкции по обработке яиц; - соблюдение инструкции по работе с дезсредством и дезраствором; - использование дезсредств, разрешённых в пищевой промышленности для обработки пищевого сырья/яиц; - использование в дальнейшем термической обработки продуктов из яиц; - соблюдение персоналом правил личной гигиены и места обработки яиц.

			Персонал, нарушающий правила личной гигиены	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение процедуры по личной гигиене персонала;</li> <li>- своевременное прохождение медицинских осмотров;</li> <li>- контроль состояния здоровья персонала перед началом смены;</li> <li>- создание условий для соблюдения личной гигиены (наличие дезинфицирующих средств, мыла и т.д.).</li> </ul>
			Скрытая порча, обнаруживаемая только после дефростации или во время разделки	3	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изъятие такой продукции как несоответствующей (по процедуре ХАССП)</li> <li>- проведение работы с поставщиками – оценка поставщиков по ДП-10</li> </ul>
	Химические	Химические вещества	Остатки моющих или дезинфицирующих средств на производственном инвентаре, окружении	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение рабочих инструкций по мытью и обработке производственного инвентаря и окружения;</li> <li>- соблюдение документированной процедуры по перекрёстным загрязнениям;</li> <li>- контроль концентрации дез.средств в рамках ППК;</li> <li>- использование только моющих и дез.средств средств, разрешённых в пищевой промышленности</li> </ul>
<b>Подготовка овощей</b>	Физические	Наличие посторонних включений, шелухи, частиц земли, и пр.	Очищенные овощи	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение инструкций по обработке овощей;</li> <li>- соблюдение инструкций и концентраций дезрастворов для обработки листовых овощей;</li> <li>- промывка овощей.</li> </ul>
		Посторонние частицы, включения	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил личной гигиены</li> </ul>
		Наличие посторонних включений, примесей	Вода, используемая для обработки	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение контроля качества и безопасности воды в рамках ППК.</li> <li>- установка и своевременная замена фильтров для воды.</li> </ul>
	Биологические	Плесени	Овощи с признаками порчи	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- визуальный контроль овощей в начале их технологической обработки;</li> <li>- выполнение процедуры по работе с несоответствующей продукцией при обнаружении такой.</li> </ul>
		<b>Микроорганизмы, в т.ч. патогенные</b>	Овощи с признаками порчи	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение инструкций по подготовке / обработке овощей;</li> <li>- проверка</li> </ul>
			Вода, используемая для обработки	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование фильтров для воды</li> <li>- проведение контроля качества и безопасности воды в рамках ППК</li> </ul>
			Персонал, нарушающий правила личной гигиены	3	3	да	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение ДП-09 и исключение ношения колец и украшений во время производственных процессов</li> </ul>

			Персонал, нарушающий правила личной гигиены	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение персоналом правил личной гигиены;</li> <li>- наличие необходимых средств (дез.средства для рук, мыло, полотенца) для выполнения персоналом правил личной гигиены;</li> <li>- выполнение процедуры по предупреждению перекрёстных загрязнений;</li> <li>- контроль состояния здоровья персонала в начале работы;</li> <li>- проведение периодических мед.осмотров и соблюдение календаря прививок для работников, контактирующих с пищевыми продуктами.</li> </ul>
	Химические	Потенциально опасные химические вещества и соединения	Вода, используемая для обработки	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение контроля качества и безопасности воды в рамках программы производственного контроля.</li> <li>- использование фильтров для воды</li> </ul>
		Остатки дезинфицирующих средств	Технологическое оборудование и инвентарь	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение процедуры по предупреждению перекрестных загрязнений;</li> <li>- использование дезинфицирующих средств, разрешённых в пищевой промышленности / на пищеблоках организаций общественного питания;</li> <li>- соблюдение инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов;</li> <li>- соблюдение инструкций по мытью кухонного инвентаря и оборудования.</li> </ul>
Хранение очищенных овощей	Биологический	Микроорганизмы	Подготовленные овощи, с нарушенными сроками или условиями хранения	3	4	да	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение требований к хранению подготовленных полуфабрикатов (ДП-04, ДП-05, Технологические карты);</li> <li>- нанесение маркировки с датой и сроками хранения, контроль соблюдения сроков и условий хранения</li> </ul>
	Физическое	Посторонние включения	Загрязнённое холодильное оборудование	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Мытьё холодильных камер и их санитарная обработка;</li> <li>- Соблюдение требований к хранению подготовленных полуфабрикатов;</li> <li>- Хранение в закрытых ёмкостях.</li> </ul>
Перенос сырых полуфабрикатов овощей на обработку	Физические	Попадание посторонних включений, частиц	Внешняя среда	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- перенос подготовленных полуфабрикатов осуществляется в закрытых ёмкостях</li> </ul>
	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Персонал, нарушающий последовательность процессов	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- строгое соблюдение последовательности процессов (по ДП-05)</li> <li>- соблюдение правил личной гигиены – исключение контакта рук повара с упаковками пищевого сырья, размещаемого на хранение</li> </ul>



	Химические	Остатки дезинфицирующих средств	Плохо промытые ёмкости для переноса продуктов	1	1	нет	- соблюдение инструкций и порядка санитарной обработки производственного окружения.	
Подготовка сыпучих продуктов	Физические	Посторонние примеси или иные включения	Загрязнённые сыпучие продукты	3	1	нет	- переборка сыпучего сырья (крупы, сухофруктов); - визуальная оценка наличия посторонних включений; - использование сит.	
			Вода, используемая для промывки или замачивания сыпучих продуктов (зависит от ТК)	1	1	нет	- проведение контроля качества и безопасности воды в рамках программы производственного контроля. - использование фильтров для воды	
	Биологические	Плесени	Сыпучие продукты с признаками порчи	1	1	нет	- визуальный контроль сыпучих продуктов в начале их технологической обработки; - выполнение процедуры по работе с несоответствующей продукцией при обнаружении такой.	
			Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Сыпучие продукты	1	1	нет	- визуальный контроль сыпучих продуктов в начале их технологической обработки; - соблюдение поточности процессов и мест обработки круп; - выполнение процедуры по работе с несоответствующей продукцией при обнаружении такой.
				Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	- соблюдение персоналом правил по личной гигиене; - наличие необходимых средств (дез.средства для рук, мыло, полотенца) для выполнения персоналом правил личной гигиены; - наличие термической обработки продукции
	Химические	Потенциально опасные химические вещества и соединения	Вода, используемая для промывки или замачивания сыпучих продуктов (зависит от ТК)	1	1	нет	- проведение контроля качества и безопасности воды в рамках программы производственного контроля; - установка и своевременная замена фильтров для воды.	
Очистка и измельчение / резка	Физические	Попадание посторонних включений, частиц	Повреждённый производственный инвентарь	2	2	нет	- контроль и своевременная замена технологического инвентаря для исключения использования в производстве повреждённого инвентаря; - проведение технического обслуживания оборудования для предупреждения попадания его деталей и частей при использовании.	
	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Плохо обработанное оборудование или инвентарь	1	1	нет	- соблюдение режимов очистки и мойки производственного оборудования и инвентаря; - соблюдение инструкции по использованию дезсредств.	

			<b>Персонал, нарушающий правила личной гигиены</b>	3	3	да	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение персоналом правил по личной гигиене;</li> <li>- наличие необходимых средств (дез.средства для рук, мыло, полотенца) для выполнения персоналом правил личной гигиены;</li> <li>- использование одноразовых перчаток при нарезке овощей для салатов.</li> </ul>
			Пищевые продукты и сырьё с признаками порчи	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- визуальный контроль органолептики пищевого сырья и продуктов в процессе нарезки;</li> <li>- соблюдение порядка обращения с несоответствующей продукцией;</li> <li>- соблюдение требований процедуры по перекрёстным загрязнениям, в том числе использование инвентаря с соответствующей маркировкой по видам продуктов, технологического оборудования.</li> </ul>
	Химические	Остатки дезинфицирующих средств	Технологическое оборудование и инвентарь	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение процедуры по предупреждению перекрестных загрязнений;</li> <li>- использование дезинфицирующих средств, разрешённых в пищевой промышленности / на пищеблоках организаций общественного питания;</li> <li>- соблюдение инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов;</li> <li>- соблюдение инструкций по мытью кухонного инвентаря.</li> </ul>
		Аллергены	Использование разделочного инвентаря с несоответствующей маркировкой	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование инвентаря в соответствии с нанесённой на него маркировкой;</li> <li>- соблюдение процедуры по управлению перекрёстным загрязнением</li> </ul>
<b>Соединение / смешивание ингредиентов (по ТК)</b>	Физические	Попадание посторонних включений, частиц	Производственное оборудование и инвентарь	1	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль и своевременная замена технологического инвентаря для исключения использования в производстве повреждённого инвентаря;</li> <li>- проведение технического обслуживания оборудования для предупреждения попадания его деталей и частей при использовании.</li> </ul>
			Персонал, нарушающий правила личной гигиены	2	2	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение персоналом правил по личной гигиене.</li> </ul>
		Посторонние примеси	Вода (как компонент)	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение контроля качества и безопасности воды в рамках программы производственного контроля.</li> </ul>
	Биологические	<b>Микроорганизмы, в т.ч. патогенные</b>	Плохо обработанное оборудование или инвентарь	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение режимов очистки и мойки производственного оборудования и инвентаря;</li> <li>- соблюдение инструкции по использованию дезсредств.</li> </ul>
			<b>Персонал, нарушающий правила личной гигиены</b>	3	3	да	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение персоналом правил по личной гигиене, исключение ношения колец и украшений во время приготовления пищи;</li> <li>- наличие необходимых средств (дез.средства для рук, мыло, полотенца) для выполнения персоналом правил личной гигиены;</li> <li>- контроль состояния здоровья в начале смены.</li> </ul>

	Химические	Аллергены	Блюда, приготовленные с нарушением рецептуры	1	1	нет	- соблюдение рецептуры, установленной технологической картой - проверка закладки поваром ингредиентов (соблюдения рецептуры) во время внутренних аудитов
			Технологическое оборудование и инвентарь, несоответствующей маркировки	2	1	нет	- использование инвентаря в соответствии с нанесённой на него маркировкой; - соблюдение процедуры по управлению перекрёстным загрязнением
		Потенциально опасные химические вещества и соединения	Вода (как компонент)	2	1	нет	- проведение контроля качества и безопасности воды в рамках программы производственного контроля
Термическая обработка	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Кулинарные изделия	1	1	нет	- соблюдение режимов термической обработки, установленной в ТК (температура, время); - обслуживание технологического оборудования для обеспечения необходимых температурных режимов приготовления блюд.
Охлаждение напитков	Физические	Частицы из внешней среды	Производственное окружение	2	2	нет	- проведение дератизационных и дезинсекционных работ в помещениях пищеблока специализированными организациями; - засечивание оконных и дверных проёмов (выходящих на улицу); - использование крышек для кастрюль с напитками; - установка инсектицидных ламп для борьбы с пролётом насекомых.
			Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	2	нет	- соблюдение процедуры по личной гигиене персонала .
	Биологические	Микроорганизмы	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	соблюдение процедуры по личной гигиене персонала и отсутствие прямого контакта с продуктом
	Химические	-	-	-	-	-	-
Подготовка к выдаче	Физические	Посторонние предметы, частицы и включения	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	- соблюдение процедуры по личной гигиене персонала
			Производственное окружение	1	1	нет	- проведение дератизационных и дезинсекционных работ в помещениях пищеблока специализированными организациями; - засечивание оконных и дверных проёмов (выходящих на улицу); - установка инсектицидных ламп (при необходимости); - использование производственного инвентаря без повреждений.
	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	- соблюдение процедуры по личной гигиене персонала - своевременное прохождение медицинских осмотров; - контроль состояния здоровья персонала перед началом работы;

							<ul style="list-style-type: none"> <li>- создание условий для соблюдения личной гигиены (наличие дезинфицирующих средств, мыла и т.д.);</li> <li>- использование одноразовых перчаток при порционировании блюд.</li> </ul>
		<b>Микроорганизмы</b>	<b>Продукты промышленного выпуска со скрытой порчей</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>да</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>обязательное проведение бракеража готовых продуктов промышленного выпуска (особенно кисломолочной продукции), которые не проходят на пищеблоке дополнительной обработки;</b></li> <li>- <b>удержание от выдачи в реализацию продукции, признанной несоответствующей</b></li> <li>- <b>проведение оценки поставщиков с целью снижения рисков работы с недобросовестными</b></li> </ul>
	Химические	-	-	-	-	-	-
Выдача с пищеблока	Физические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение положений процедуры по личной гигиене;</li> <li>- использование головных уборов (нахождение на раздаче в полном комплекте санитарной одежды).</li> </ul>
	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение положений процедуры по личной гигиене;</li> <li>- использование одноразовых перчаток при выдаче блюд и продуктов</li> <li>- размещение и включение бактерицидной установки рядом с окном раздачи</li> </ul>
Перенос блюд на группы	Физические	Посторонние частицы, загрязнения	Нарушение правил переноса блюд	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение требований к переносу готовых блюд – в закрытых ёмкостях</li> </ul>
	Биологические	Микроорганизмы	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	2	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение процедуры по личной гигиене персонала;</li> <li>- контроль состояния здоровья персонала перед началом работы;</li> <li>- создание условий для соблюдения личной гигиены (наличие дезинфицирующих средств, мыла и т.д.).</li> </ul>
	Химические	Остатки моющих и дезсредств	Кухонная посуда с остатками / следами средств	1	1	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование дезинфицирующих средств, разрешённых в пищевой промышленности / на пищеблоках организаций общественного питания;</li> <li>- соблюдение инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов;</li> <li>- соблюдение инструкций по порядку обработки кухонной посуды, инвентаря;</li> <li>- проверка концентрации используемых растворов в рамках ППК.</li> </ul>

Порционирование готовых блюд на группах	Физические	Посторонние предметы, частицы и включения	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	- соблюдение процедуры по личной гигиене персонала
	Биологические	Микроорганизмы, в т.ч. патогенные	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	1	1	нет	- соблюдение процедуры по личной гигиене персонала; - своевременное прохождение медицинских осмотров; - контроль состояния здоровья персонала перед началом работы; - создание условий для соблюдения личной гигиены (наличие дезинфицирующих средств, мыла и т.д.); - использование одноразовых перчаток при порционировании блюд; - включение бактерицидных ламп при раздаче
	Химические	Аллергены	Готовые блюда и продукты	1	1	нет	- соблюдение индивидуальных диет / рационов питания воспитанников при наличии индивидуальной непереносимости пищевых продуктов; - контроль медицинским работником или иным ответственным сотрудников наличия индивидуальных назначений врача.
		Остатки моющих и дезсредств	Столовая посуда с остатками / следами средств	1	1	нет	- использование дезинфицирующих средств, разрешённых в пищевой промышленности / на пищеблоках организаций общественного питания; - соблюдение инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов; - соблюдение инструкций по порядку обработки столовой посуды.

## 3. Анализ значимых опасностей и выявленные ККТ

Процесс	Тип опасного фактора	Источник	A1	A2	A3	A4	ККТ
Входной контроль пищевого сырья и продуктов	Биологический	Пищевое сырьё и продукты, перевозимые с нарушением режимов транспортировки	да	да	-	-	ККТ №1
	Химический	Пищевое сырьё и продукты, содержащие запрещённые химические вещества / элементы (или с превышением ПДК)	да	да	-	-	ККТ №2
Хранение пищевого сырья и продуктов в холодильном / морозильном оборудовании и складских помещениях	Биологический	Пищевое сырьё и продукты, хранение которых происходило с нарушением температурно-влажностных условий	да	да	-	-	ККТ №3
Подготовка овощей	Биологический	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	да	нет	-	-	-
Очистка и измельчение / резка	Биологический	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	да	нет	-	-	-
Соединение / смешивание ингредиентов (по ТК)	Биологический	Персонал, нарушающий правила личной гигиены	да	нет	-	-	-
Хранение очищенных овощей	Биологический	Подготовленные овощи, с нарушенными сроками или условиями хранения	да	да	-	-	ККТ №4
Подготовка к раздаче	Биологический	Продукты промышленного выпуска со скрытой порчей	да	да	-	-	ККТ №5

