

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий ГБДОУ детский сад № 95  
Невского района Санкт-Петербурга  
И.Н. Мовчан  
Приказ от 27.12.2024 № 201

## **ПЛАН ХАССП**

(Анализ рисков и критические контрольные точки)

ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА № 95  
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Санкт-Петербург  
2024

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 95 Невского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 95 Невского района Санкт-Петербурга, Учреждение) является дошкольной образовательной организацией.

ГБДОУ детский сад № 95 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 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью 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.	
			Физические	Внешний вид, цвет, запах, сортность	1	3	3	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Нарушение в процессе сбора и упаковки.	
		Свежие мясо, мясная продукция. Рыба, рыбная продукция. Птица.	Биологические	Сальмонеллы, L.Mopocytogenes, 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, нитрозамины, диоксины,	3	2	6	Корма с повышенным содержанием антибиотиков, токсичных элементов, радионуклидов	

				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
	Молочная продукция	Биологичес кие		Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы)	4	4	16	Сальмонеллы – больные животные. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и 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	Биологичес кие		Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи	4	4	16	Сальмонеллы – больные животные. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и 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 содержание антибиотиков, токсичных элементов,	

			Антибиотики, Диоксины				радионуклидов, наличие диоксинов	
		Физические	Внешний вид, цвет, запах, целостность упаковки.	1	1	1	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения.	Контроль продукции по органолептическим показателям
	Плодоовощная (консервы, соленья)	Биологичес кие	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, Молочнокислые микроорганизмы, Сульфатредуциру ющие клостридии	4	4	16	Сальмонеллы-наличие в почве. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и 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	Биологичес кие	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы)	3	2	6	Сальмонеллы – больные животные. 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 – болезнетворные животные. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки. Вероятность использования с истекшим сроком годности.	Отслеживание поставщиков. Проверка документов, подтверждающих качество и безопасность.
Химические									
		Физические	Цвет, запах, сорность, внешний вид	1	2	2	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Сорность-нарушение режимов технологического процесса	Контроль продукции по органолептическим показателям	
	Кондитерские изделия Мучные Сахаристые	Биологические		Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, Зараженность вредителями хлебных запасов	4	4	16	Несоблюдение санитарно-гигиенических 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-изготовителем.	
			Физические	Цвет, запах, внешний вид	1	2	2	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Сортность-нарушение режимов технологического процесса	Контроль продукции по органолептическим показателям
		Вкусовые изделия Напитки: кофейные, какао, кисели, чай Пряности Приправы Крахмал Сахар Соль Дрожжи	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи,	4	4	16	Несоблюдение санитарно-гигиенических 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	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	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения.	Контроль продукции по органолептическим показателям
2	<b>Хранение продукции</b>	Свежие картофель, овощи, фрукты	Биологические	Соланин для картофеля, плесень. Загрязнение фекалиями и мочой	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	16		
		Физические	Внешний вид, цвет, запах, загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	1	3	3	Ненадлежащее санитарное состояние помещений, оборудования.	
	Свежие мясо, рыба, птица	Биологические	Сальмонеллы, L.Monocytogenes, КМАФАнМ, БГКП (колиформы) V.parahaemolyticus – для морской рыбы, сульфитредуцирующие клостридии для рыбной продукции, упакованной под вакуумом. Гельминты,	4	5	20	Несоблюдение условий хранения сырья в соответствии с НТД 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. Тщательный санитарно-ветеринарный контроль поступающего сырья. Систематические мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений.
		Физические	Внешний вид, цвет, запах, загрязнение синантропными животными. Товарное соседство, Загрязнение фекалиями и мочой	2	1	2		
	Молочная продукция	Биологические	Сальмонеллы, L.Monocytogenes, КМАФАнМ, БГКП (колиформы) Загрязнение фекалиями и мочой	4	5	20	Несоблюдение условий хранения сырья в соответствии с НТД поставщика. Неудовлетворительный входной контроль продукции. Ненадлежащее санитарное состояние	Отбор проб по ППК. Соблюдение условий хранения в соответствии с СанПин Соблюдение санитарного режима. Предупреждение плесневения продуктов. Тщательный санитарно-

			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 НТД 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 санитарно-ветеринарный 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			
	Флодоовощная (консервы, соленья)		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 НТД 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 санитарно-ветеринарный 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	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ,	3	1	3	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				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	1			
		Вкусовые изделия Напитки: кофейные, какао, кисели, чай Пряности Приправы Крахмалл Сахар Соль Дрожжи	Биологичес кие	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, Загрязнение фекалиями и мочой	3	1	3	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	2	2			
<b>Механическая и гидромеханическая обработка сырья</b>										
<b>3</b>	<b>Распаковка и перетарка поступившего сырья и продукции</b>	Стекланная тара Жестянная тара Картонные коробки Пищевая пленка Полиэтиленовые пакеты Пластиковая тара	Биологичес кие	БГКП, S aureus	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.)	Головные уборы. 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 пластиковой, полиэтиленовой	4	4	16	Несоблюдение правил по санитарии и безопасности. Неудовлетворительный визуальный контроль.	Соблюдение санитарных правил.
4	Размораживание	Мясо Птица Рыба	Биологические	Сальмонеллы, L.Монocyтoгeнeс, КМАФАнМ, БГКП (колиформы)	3	5	15	Несоблюдение правил по санитарии и безопасности и параметров (температура, время). Исключение встречных или перекрёстных 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.
			Физические	Снижение пищевой ценности	1	3	3	Несоблюдение параметров (температура, время).	Соблюдение условий дефростации продукции (от +5 до10). 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 оборудования, 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	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		
7	Мойка	Свежие овощи, фрукты	Биологические	БГКП, S aureus	3	2	6	Качество воды неудовлетворительное. Неудовлетворительные санитарные условия во время процесса распаковки или вторичное инфицирование ее (за счет оборудования, рук и носоглотки работников, санитарной одежды и т.д.)	Использование чистой тары и оборудования. Соблюдение правил технологической обработки. Соблюдение чистоты производственных помещений.
			Физические	Наличие почвы и других загрязнений на продукте	2	2	4		
		Свежие мясо, рыба, птица	Биологические	S aureus, Сальмонеллы, V.parahaemolyticus	4	4	16	Исключение встречных или перекрёстных потоков сырья и пищевой продукции.	Использование чистой тары и оборудования. Соблюдение чистоты производственных помещений.
			Физические	Загрязнение, кости	4	4	16		
		Крупа и зернобобовые	Биологические	S aureus, Сальмонеллы	2	2	2	Исключение встречных или перекрёстных потоков	Соблюдение правил личной гигиены

							сырья и пищевой продукции.	работников. Использование чистой тары и оборудования. Соблюдение чистоты производственных помещений.
		Физические	Песок, камешки	1	1	1	Не проведен осмотр промытого сырья	Тщательное промывание под проточной водой
	Сухофрукты	Биологические	S aureus, Сальмонеллы	3	3	9	Исключение встречных или перекрёстных потоков сырья и пищевой продукции.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Использование чистой тары и оборудования. Соблюдение чистоты производственных помещений.
		Физические	Песок, камешки	3	1	3	Не проведен осмотр промытого сырья	Тщательное промывание под проточной водой
	Вода	Биологические	Бактерий группы кишечных палочек. Спормезофильные клостридии, гепатит группы А	4	4	16	Не были проведены регулярные исследования воды.	Проверка в рамках ППК
		Химические	Общая жесткость, содержание свинца, мышьяка, фтора, меди и т.д	3	4	12		
		Физические	Запах, вкус, привкус, мутность, цветность	1	1	1		
	Кухонная посуда и инвентарь	Биологические	БГКП	4	4	16	Использование моющих средств, не предназначенных для пищевых производств. Несоблюдение инструкции по мойке посуды и оборудования.	Мойка посуды под проточной водой, добавление моющих средств в соответствии с инструкцией
		Химические	Остатки моющих средств	4	2	8	Не проведен осмотр посуды на наличие загрязнений	Тщательный контроль в процессе мытья
		Физические	Остатки загрязнений	2	2	4		

8	Отделение несъедобных и малоценных в пищевом отношении частей	Мясо Рыба Птица	Биологические	БГКП, Сальмонеллы	2	2	4	Неудовлетворительное санитарное состояние оборудования, столов, инвентаря. Исключение встречных или перекрёстных потоков сырья и пищевой продукции.	Чистое оборудование, столы, инвентарь. Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений.
			Физические	Остатки костей, кожи, пера, чешуи. Волосы, ногти, эпителий. Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи	2	2	4	Несоблюдение правил личной гигиены работников, правил технологического процесса.	Тщательный осмотр продукции на наличие физических загрязнений.
9	Очистка	Свежие овощи, фрукты	Биологические	БГКП, S aureus <sup>4</sup>	4	4	16	Неудовлетворительное санитарное состояние оборудования, столов, инвентаря. Исключение встречных или перекрёстных потоков сырья и пищевой продукции.	Чистое оборудование, столы, инвентарь. Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений.
			Химические	Патулин для яблок, солонин для картофеля, гниль	3	2	6	Неудовлетворительный осмотр продукции при мытье или при сортировке	Отбраковка гнилых овощей, фрукты, зелени
			Физические	Волосы, ногти, эпителий. Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, очистки.	1	3	3	Несоблюдение правил личной гигиены работников, правил технологического процесса.	Проверка на наличие кожуры, 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.
			Физические	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	4	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. Исключение встречных или перекрестных 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 малоценных в пищевом отношении частей (костей, кожи).	
13	Формование и панирование		Биологические	S aureus, Сальмонеллы, плесень, дрожжи	3	2	6	Несоблюдение правил личной гигиены работников. Исключение	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение

								встречных или перекрёстных потоков сырья и пищевой продукции.	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.	1	1	1	Неудовлетворительный визуальный контроль при измельчении продукции или просеивании сухарей или муки	
<b>Тепловая обработка продукции, подготовка к реализации и реализация продукции</b>									
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.
			Физические	Личные вещи (ювелирные украшения, волосы, пуговицы, ногти), пыль	2	3	6		
15	Хранение готовой продукции	Холодная закуска Первые блюда Вторые блюда мясные, рыбные Овощные, крупяные, мучные, из творога Напитки, выпечка	Биологические	S aureus, Сальмонеллы, L. Monocytogenes, КМАФАнМ, БГКП, плесень, дрожжи, гельминты	4	4	16	Несоблюдение правил личной гигиены работников. Неудовлетворительный входной контроль. Несоблюдение температурного и временного режимов.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений. Соблюдение температурного и временного режимов.
			Физические	Личные вещи (ювелирные украшения), волосы, пуговицы, ногти, пыль	1	1	1		

16	Реализация готовой продукции	Холодная закуска Первые блюда Вторые блюда мясные, рыбные Овощные, крупяные, мучные, из творога Напитки, выпечка	Биологические	S aureus, Сальмонеллы, L.Monoctogenes, КМАФАнМ, БГКП, плесень, дрожжи, гельминты	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.
			Физические	Личные вещи (ювелирные украшения), волосы, пуговицы, ногти, пыль	1	2	2		
17	Мойка	Столовая посуда и приборы	Биологические	БГКП	4	4	16	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
			Химические	Остатки моющих средств	4	2	8		
			Физические	Остатки загрязнений	2	2	4		
		Вода	Биологические	Бактерий группы кишечных палочек. Спормезофильные клостридии, гепатит группы А.	4	4	16	Не были проведены регулярные исследования воды.	Проверка в рамках ППК
			Химические	Общая жесткость, содержание свинца, мышьяка фтора, меди и т.д.	3	4	12		
			Физические	Запах, вкус, привкус, мутность, цветность					
18	Вывоз отходов	Упаковка, пищевые отходы, мусор	Биологические	Разложение пищевых отходов и выделение токсинов. Перекрестное заражение с	4	4	16	Несвоевременная утилизация отходов	Пищевые отходы на пищеблоке и на группе собирать в промаркированной емкости с крышками. Своевременная утилизация

				готовой продукцией					отходов по мере заполнения их не более чем на 2/2 объема. Обработка бачков в соответствии с инструкцией.
		Физические	Грязь, пыль	3	4	12			

### КРИТИЧЕСКИЕ ПРЕДЕЛЫ, МОНИТОРИНГ И КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

ККТ	Этап производственного процесса	Операция	Критические пределы	Мониторинг					Корректирующие действия
				Место контроля	Меры контроля	Периодичность	Ответственный	Регистрация данных	
1	<b>Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>	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, разгрузочная зона	Контроль количества и качества продукции по внешнему виду, упаковке и маркировке, срокам годности, товаросопроводительным документам	По мере поступления 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	
2	<b>Хранение охлажденной продукции</b> (мясная, молочная, рыбная, гастрономия, масложировая, плодоовощная (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 поставщика. 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	Периодичн ость	Ответственный	Регистрация данных	
2	<b>Хранение сыпучей продукции</b> (крупы, мука, макаронные изделия, кондитерские, мучные, сахаристые изделия, кофейные напитки, какао, кисели, чай, пряности, приправы, крахмал, сахар, соль, дрожжи)	Контроль температуры влажности 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. Относительна 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 учета 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	
2	<b>Хранение продукции</b> (свежие картофель, овощи, фрукты, зелень)	Контроль температуры влажности 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 и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений  Журнал учета разморозки, уборки и дезинфекций холодильного оборудования 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 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	Меры контроля	Периодичность	Ответственный	Регистрация данных	
2	<b>Хранение замороженной продукции</b>	Контроль температуры влажности 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	Низко температурная холодильная камера/шкаф	Замер температуры в холодильной камере/шкафу 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	
3	<b>Обработка свежего яйца</b>	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          Журнал учета несоответствий	Наличие дезинфицирующих средств и необходимого инвентаря. Контроль на наличие инструкций на рабочем месте. Прием моющих и дезинфицирующих средств строго по сопроводительной документации и подтверждающей ее безопасность.  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	<b>Приготовление готовой к употреблению продукции (п\ф и блюда без дальнейшей тепловой обработки)</b> 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 соответствующего 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 50935-2007	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	Мониторинг					Корректирующие действия
				Место контроля	Меры контроля	Периодичность	Ответственный	Регистрация данных	
5	<b>Хранение полуфабрикатов и готовой к употреблению продукции.</b> Вареные овощи, вареные яйца, отварное мясо и птица, зелень	Контроль температуры 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 полуфабрикатов и готовой к употреблению продукции.  Контроль исправности оборудования	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  Журнал учета и осмотра неисправностей технологического и холодильного оборудования.  Журнал учета несоответствий	Контроль температуры и сроков хранения полуфабрикатов и готовых блюд.  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	Заведующий хозяйством
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	1 р. в 10 дней	Кладовщик
Ежедневное меню	Ежедневно	Кладовщик
Меню-требование на выдачу продуктов питания;	Ежедневно	Кладовщик
Акты дезинфекции и дератизации;	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	Делопроизводитель
Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра	По факту	Медицинские работники
Табель учёта ежедневной посещаемости детей;	Ежедневно	Делопроизводитель
Журнал производственного контроля	По мере необходимости	Заместитель заведующего