

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
ГБДОУ детский сад № 11
Кировского района Санкт-Петербурга
«12» января 2021 г.

ПРОГРАММА

производственного контроля

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 11 Кировского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2021 г.

1. Наименование законодательных и нормативно - правовых актов

1. Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».
2. Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
4. СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы».
5. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
7. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».
8. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
9. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
10. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
11. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».
12. СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулёза».
13. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций».
14. СП 3.1.2.951-11 «Профилактика полиомиелита».
15. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллёза».
16. СП 3.1.7.2836-11 «Изменения и дополнения №1 к СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллёза».
17. СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза».
18. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».
19. Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании».
20. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).
21. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011).
22. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности игрушек» (ТР ТС 008/2011).
23. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2012).
24. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки» (ТР ТС 022/2011).
25. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011).
26. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).
27. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мебельной продукции» (ТР ТС 025/2012).
28. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).
29. Технический регламент «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции» (утв. постановлением Правительства Республики Казахстан от 19.05.2009 №743).
30. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).
31. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ТС 040/2016).

2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

1. Заведующий.
2. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе.
3. Шеф-повар.
4. Заместитель заведующего по учебно-воспитательной работе

3. МЕРОПРИЯТИЯ, ПРЕДУСМАТРИВАЮЩИЕ ОБОСНОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ.

№№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	2	3	4
1. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ			
1.1.	Проводить микробиологические исследования: - водопроводной воды; - кипяченой воды; - готовых блюд; - смывы посуды и объектов внешней среды; - исследование песка	1 раз в год 2 раза в год 2 раза в год 2 раза в год 1 раз в год 1 раз в год	Заведующий Специалист по закупкам
1.2.	Проводить санитарногигиенические исследования: - искусственной освещённости в помещениях учреждения	1 раз в год	Заведующий Специалист по закупкам
2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ			
2.1.	Составление списков работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам	1 раз в год	Заведующий Делопроизводитель
2.2.	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приёме на работу	постоянно в течение года	Заведующий
2.3.	Контроль за соблюдением графика прохождения медицинских осмотров, отстранения от работы при несвоевременном прохождении	постоянно в течение года	заведующий
3. ОРГАНИЗАЦИЯ КУРСОВОЙ И ПЕРИОДИЧЕСКОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПЕРЕПОДГОТОВКИ ПО ПРОГРАММАМ ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ			
3.1.	Подготовить поименные списки работников (должностей), подлежащих гигиеническому обучению	1 раз в год	Делопроизводитель
3.2.	Организация гигиенического обучения	1 раз в 2 года	Делопроизводитель
3.3.	Контроль за гигиеническим обучением вновь принятых	Постоянно	Делопроизводитель
4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ			
4.1.	Контроль за доставкой пищевых продуктов: - наличие договора на поставку продуктов транспортом поставщика; - соблюдение режима температурной доставки скоропортящихся продуктов;	постоянно	заведующий, завхоз, зав.производством
4.2.	Контроль за наличием сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	постоянно	завхоз, зав.производством
4.3.	Контроль за условиями и сроками хранения продуктов питания	постоянно	завхоз, зав.производством

4.4.	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	постоянно	Зав.производством
4.5.	Проведение оценки качества готовых блюд	постоянно	Зав.производством
5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ УСЛОВИЙ УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА			
5.1.	Оснащение оборудованием, правильная расстановка мебели осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13	2 раза в год	старший воспитатель, завхоз
5.2.	Правильное рассаживание детей в соответствии с возрастом. Производить маркировку мебели	2 раза в год	старший воспитатель, воспитатели
5.3.	Правильное использование технических средств обучения	постоянно	воспитатели, старший воспитатель
5.4.	Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению	постоянно	воспитатели
5.5.	Соблюдение требований к температурному режиму	постоянно	воспитатели
5.6.	Выполнение требований режима дня	постоянно	воспитатели, помощники воспитателей, старший воспитатель
5.7.	Контроль и анализ физического воспитания	постоянно	воспитатели, старший воспитатель, зам. зав. по УВР
6. МЕДИЦИНСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ОЦЕНКА СОСТОЯНИЯ ЗДОРОВЬЯ			
6.1.	Оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами	постоянно	ГБУЗ ГП № 23
6.2.	План лечебно-профилактических и оздоровительных мероприятий	постоянно	медицинский работник ГБУЗ ГП № 23
6.3.	Ежегодный анализ лечебно-оздоровительной работы и состояние здоровья детей	1 раз в год	медицинский работник ГБУЗ ГП № 23
6.4.	Проведение профилактических осмотров детей декретированных возрастов по графику	1 раз в год	медицинский работник ГБУЗ ГП № 23
6.5.	Наличие комплексного плана оздоровительных мероприятий для каждой возрастной группы	постоянно	медицинский работник ГБУЗ ГП № 23
6.6.	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	постоянно	медицинский работник ГБУЗ ГП № 23
6.7.	Контроль утреннего приёма детей	постоянно	медицинский работник ГБУЗ ГП № 23
6.8.	Осмотр детей на педикулёз	1 раз в неделю	медицинский работник ГБУЗ ГП № 23
6.9.	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	постоянно	воспитатели, помощники воспитателя
6.10.	Работа по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация дней здоровья, физкультурных досугов,	постоянно	воспитатели, медицинский работник ГБУЗ ГП № 23

	соревнований, спортивных праздников, весёлых стартов и т.д.		
СВ МЕ СТ	7. ВОЕВРЕМЕННОЕ ИНФОРМИРОВАНОГО САМОУПРАВЛЕНИЯ, РОД СТАНОВКАХ ПРОИЗВОДСТВА, НА	НИЕ РОСПОТРЕБНАДЗОР ИТЕЛЕЙ ОБ АВАРИЙН АРУШЕНИЯХ ТЕХНО	ДЗОРА, ОРГАНОВ БЫХ СИТУАЦИЯХ, ЛОГИЧЕСКИХ ПОЛУЧИЮ
7.1.	Авария на водопроводе, отключение воды	постоянно	Завхоз, заведующий
7.2.	Авария на канализационной сети	постоянно	Завхоз, заведующий
7.3.	Отключение электричества	постоянно	Завхоз, заведующий
7.4.	Выход из строя технологического холодильного оборудования	постоянно	Завхоз, заведующий
7.5.	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы	постоянно	Завхоз, заведующий
8. КОНТРОЛЬ ЗА ОХРАНОЙ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ			
8.1.	Заключение договора на вывоз ТБО	1 раз в год	Специалист по закупкам
8.2.	Контроль сбора, временного хранения, вывоза ТБО спецтранспортом	постоянно	Завхоз
8.3.	Контроль сбора, временного хранения, вывоза люминисцентных ламп спецтранспортом	постоянно	Завхоз
9. ДЕЗИНФЕКЦИЯ, (ИЯ, ДЕРАТИЗАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ			
9.1.	Заключение договоров	1 раз в год	Специалист по закупкам
9.2.	Контроль за проведением мероприятий по дератизации, дезинсекции	в течение года	Завхоз
10. ПРОИ З	ВЕДЕНИЕ УЧЁТА И ОТЧЁТНОСТИ, СВЯЗАННЫХ С ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ИНФОРМИРОВАНИЕ РОСПОТРЕБНАДЗОРА О РЕЗУЛЬТАТАХ		
№.№ п/п	Наименование производственного контроля	Форма учёта и отчётности	
1.	Организация лабораторного контроля	Результаты лабораторных исследований: - водопроводной воды; - кипяченой воды; - готовых блюд, смывов посуды, исследование песка и песочницах	
2.	Организация периодического медицинского контроля	Допуск к работе	
3.	Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения	Отметка о сдаче экзамена	
4.	Организация питания	Технологические карты, журналы: «Здоровье», «Бракераж сырой продукции», ассортиментный перечень, меню-раскаладка	
5.	Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса	Согласование плана работы на год, соблюдение СанПиН, инструкции по охране жизни	

		и здоровья детей
6.	Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья детей	Аналитический результат медицинских осмотров, оценка физического развития детей
7.	Своевременное информирование Роспотребнадзора, органов местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию	Журнал аварийных ситуаций в ДОУ
8.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	Договор о проведении работ

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность.

СЫРЬЕ И ИНГРЕДИЕНТЫ

Вид сырья/ингредиента/упаковки	Вид опасности	Обоснование опасности	Вероятность опасности/серьезность опасности/риск/необходимость управления	Предупредительные меры
Мука пшеничная хлебопекарная	БИОЛОГИЧЕСКИЕ Не выявлены	-	-	-
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть Микотоксины: афлотоксин В ₁ , дезоксиниваленол, Т-2 токсин, зеараленон, охратоксин А Радионуклиды, пестициды Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Загрязненность возбудителем «картофельной болезни» хлеба	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Входной контроль товаросопроводительной документации 1. Подбор поставщиков 2. Просеивание муки 3. Входной контроль качества и безопасности муки 4. Надлежащее хранение и транспортировка
	ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Подготовка сырья (просеивание)
	АЛЛЕРГЕНЫ глютен	Глютен включен в перечень аллергенов	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Входной контроль товаросопроводительной документации Предупреждение употребления продукции из муки потребителям, имеющим противопоказание на употребление
Мясо сырое замороженное (говядина) Мясо птицы	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы)	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Входной контроль товаросопроводительной документации

Вид сырья/ингредиента/ упаковки	Вид опасности	Обоснование опасности	Вероятность опасности/ серьезность опасности/ риск/необходимость управления	Предупредительные меры
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), остатки ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов) и лекарственных средств (в том числе антибиотиков), радионуклиды	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль товаросопроводительной документации
	ФИЗИЧЕСКИЕ Грязь, посторонние включения различного происхождения	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Подготовка сырья (очистка)
Рыба морская замороженная	БИОЛОГИЧЕСКИЕ Микробиологические показатели: КМАФАнМ, плесени, дрожжи, БГКП, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Входной контроль товаросопроводительной документации
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть Гистамин Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА Пестициды гексахлорциклогексан ДДТ и его метоболиты 2,4-D кислота, ее соли и эфиры Полихлорированные бифенилы Радионуклиды: цезий-137, стронций-90	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль товаросопроводительной документации
	ФИЗИЧЕСКИЕ Осколки стекла, кости, чешуя, обрывки упаковочных материалов	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Подготовка сырья (очистка)

Вид сырья/ингредиента/ упаковки	Вид опасности	Обоснование опасности	Вероятность опасности/ серьезность опасности/ риск/необходимость управления	Предупредительные меры
Яйца куриные	БиОлОгичЕСКиЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Подготовка сырья (очистка)
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), антибиотики, пестициды	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль товаросопроводительной документации
	ФИЗИЧЕСКИЕ Скорлупа от яиц	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Подготовка сырья (смешивание с водой, процеживание)
Овощи сырые, зелень	БиОлОгичЕСКиЕ Не выявлены	-	-	-
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды, радионуклиды	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль товаросопроводительной документации
	ФИЗИЧЕСКИЕ Не выявлены	-	-	-
Соль поваренная пищевая	БиОлОгичЕСКиЕ Не выявлены	-	-	-
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль товаросопроводительной документации
	ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Входной контроль сырья Подготовка сырья (смешивание с водой, процеживание)
Посуда для подачи блюд	БиОлОгичЕСКиЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль посуды Надлежащая мойка, дезинфекция, хранения
	ХИМИЧЕСКИЕ	Наличие указанных веществ в	Вероятность низкая при	Оценка поставщиков

Вид сырья/ингредиента/упаковки	Вид опасности	Обоснование опасности	Вероятность опасности/серьезность опасности/риск/необходимость управления	Предупредительные меры
	Миграция опасных химических веществ в продукцию из посуды	количествах, превышающих ПДК, может привести к возникновению гяжелых хронических заболеваний	надлежащем выполнении ПрОПМ/ средняя/ низкий/нет	Входной контроль товаросопроводительной документации
	ФИЗИЧЕСКИЕ Бой стекло	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Выполнение требований Программы «Контроль использования стекла»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Этап технологического процесса/ оборудование	Вид опасности: Биологическая (Б) Химическая (Х) Физическая (Ф)	Обоснование опасности	Вероятность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Серьезность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Риск: низкий (1-3) средний (4) высокий (6-9)	Опасность значима? Да/нет	Предупредительные меры
Разработка меню (ассортимента блюд)	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Рецептуры блюд, содержащих опасные компоненты, или технологические этапы, которые могут привести к риску потери безопасности продукта.	1	3	3	Нет	Анализ меню на наличие опасных продуктов или технологических стадий. Пересмотр и корректировка меню для устранения опасности.
	Химическая	-	-	-	-	-	-
	Физическая	-	-	-	-	-	-
Закупка сырья и продуктов	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Сырье может быть заражено патогенными микроорганизмами при нарушении поставщиком условий хранения и транспортировки.	1	3	3	Нет	Выбор и оценка поставщиков. Наличие у поставщиков документов, подтверждающих безопасность сырья.

Этап технологического процесса/ оборудование	Вид опасности: Биологическая (Б) Химическая (Х) Физическая (Ф)	Обоснование опасности	Вероятность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Серьезность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Риск: низкий (1-3) средний (4) высокий (6-9)	Опасность значима? Да/нет	Предупредительные меры
	химическая Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, радионуклиды Физическая	Сырье может содержать опасные химические вещества при нарушении правил производства -	1	2	2	Нет	- // -
Приемка сырья и продуктов: приемка мясного сырья	Биологическая Патогенные микроорганизмы химическая Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, радионуклиды	Приемка загрязненного сырья, при ненадлежащем входном контроле сырья. Нарушение непрерывности холодильной цепи. Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены. Приемка без сопроводительных документов, подтверждающих безопасность сырья.	1	3	3	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья. Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке. Соответствие температуры, состояния сырья (замороженный или охлажденный продукт). Обеспечение непрерывности холодильной цепи (быстрая приемка и складирование). Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Подготовка сырья (очистка, мойка). Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья.

Этап технологического процесса/ оборудование	Вид опасности: Биологическая (Б) Химическая (Х) Физическая (Ф)	Обоснование опасности	Вероятность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Серьезность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Риск: низкий (1-3) средний (4) высокий (6-9)	Опасность значима? Да/нет	Предупредительные меры
	Физическая Посторонние включения различного происхождения	Приемка загрязненного сырья или в поврежденной упаковке. Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены.	1	2	2	Нет	Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Подготовка сырья (очистка, мойка).
Приемка сырья и продуктов: приемка муки	Биологическая не выявлена	-	-	-	-	-	-
	Химическая Токсичные элементы, микотоксины, радионуклиды, пестициды зараженность возбудителем «картофельной болезни».	Приемка сырья без сопроводительных документов, подтверждающих безопасность.	1	2	2	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья.
	Физическая Посторонние включения различного происхождения. Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).	Приемка сырья в поврежденной или загрязненной упаковке при ненадлежащем входном контроле. Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены.	1	2	2	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке. Подготовка сырья (просеивание, пропускание через металлоулавливатели)
	Аллергены	Мука содержит глютен, являющийся аллергеном	3	3	9	Да	Информация для потребителя. Мероприятия по предупреждению перекрестного загрязнения.

Этап технологического процесса/ оборудование	Вид опасности: Биологическая (Б) Химическая (Х) Физическая (Ф)	Обоснование опасности	Вероятность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Серьезность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Риск: низкий (1-3) средний (4) высокий (6-9)	Опасность значима? Да/нет	Предупредительные меры
Приемка сырья и продуктов: приемка яйца куриного	Биологическая Патогенные микроорганизмы.	Приемка зараженного или загрязненного сырья. Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены.	1	3	3	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья. Входной контроль по внешнему виду. Подготовка сырья (мытьё, обеззараживание).
	Химическая Токсичные элементы и соединения в исходной воде.	Приемка загрязненного сырья при ненадлежащем входном контроле сырья	1	3	3	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья.
	Физическая Скорлупа от яиц	Приемка загрязненного, поврежденного сырья, при ненадлежащем входном контроле сырья.	1	2	2	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль по внешнему виду. Подготовка сырья (смешивание с водой, процеживание)
	Аллергены	Являются аллергеном	3	3	9	Да	Информация для потребителя. Мероприятия по предупреждению перекрестного загрязнения.
Приемка сырья и продуктов: приемка сырья растительного происхождения (овощи, фрукты, зелень)	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Приемка загрязненного сырья, при ненадлежащем входном контроле сырья. Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены.	1	3	3	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья. Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат

Этап технологического процесса/ оборудование	Вид опасности: Биологическая (Б) Химическая (Х) Физическая (Ф)	Обоснование опасности	Вероятность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Серьезность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Риск: низкий (1-3) средний (4) высокий (6-9)	Опасность значима? Да/нет	Предупредительные меры
							или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке. Подготовка сырья (очистка, мойка).
	Химическая Токсичные элементы, пестициды, радионуклиды	Приемка без сопроводительных документов, подтверждающих безопасность сырья.	1	2	2	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья.
	Физическая Посторонние включения различного происхождения	Приемка загрязненного сырья или в поврежденной упаковке.	1	2	2	Нет	Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке. Подготовка сырья (очистка, мойка).
Приемка сырья и продуктов: приемка воды питьевой из скважины/водопровода	Биологическая Патогенные микроорганизмы в исходной воде.	Приемка зараженного и ли загрязненного сырья.	1	3	3	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Периодические испытания воды. Водоподготовка (фильтрация, обработка УФ).
	Химическая Токсичные элементы и соединения в исходной воде.	Приемка загрязненного сырья при ненадлежащем входном контроле сырья	1	3	3	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Периодические испытания воды. Водоподготовка (фильтрация).
	Физическая Посторонние включения	Приемка загрязненного сырья, при ненадлежащем входном контроле сырья.	1	2	2	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль воды по внешнему виду. Водоподготовка (фильтрация).
Складирование сырья и продуктов	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Нарушение непрерывности холодильной цепи. Загрязнение при	1	3	3	Нет	Обеспечение непрерывности холодильной цепи (быстрая приемка и складирование).

Этап технологического процесса/ оборудование	Вид опасности: Биологическая (Б) Химическая (Х) Физическая (Ф)	Обоснование опасности	Вероятность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Серьезность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Риск: низкий (1-3) средний (4) высокий (6-9)	Опасность значима? Да/нет	Предупредительные меры
		складировании персоналом при нарушении правил личной гигиены.					Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Хранение сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка).
	Химическая Загрязнение сырья другими химическими веществами	Ненадлежащее состояние оборудования и помещений для хранения сырья.	1	2	2	Нет	Хранение сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка). Соблюдение инструкции по хранению химических веществ.
	Физическая Посторонние включения различного происхождения	Ненадлежащее состояние оборудования и помещений для хранения сырья. Загрязнение сырья персоналом при нарушении правил личной гигиены.	1	2	2	Нет	Складирование сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка).
Хранение сырья и продуктов	Биологическая Патогенные микроорганизмы, плесени, дрожжи	Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении условий и сроков хранения сырья. Несоблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении сырья. Загрязнение сырья персоналом при нарушении правил личной гигиены.	2	3	6	ДА	Соблюдение условий и сроков хранения. Соблюдение санитарногигиенических требований при хранении сырья. Соблюдение правил личной гигиены персоналом. Хранение сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка) или в закрытых емкостях для хранения.
	Химическая Загрязнение сырья другими химическими веществами	Возможна порча сырья при несоблюдения условий и сроков хранения. Ненадлежащее состояние оборудования и помещений для хранения сырья. Несоблюдение санитарно-гигиенических требований	1	2	2	Нет	Соблюдение условий и сроков хранения Соблюдение санитарногигиенических требований при хранении сырья. Хранение сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка) или в закрытых емкостях для

Этап технологического процесса/ оборудование	Вид опасности: Биологическая (Б) Химическая (Х) Физическая (Ф)	Обоснование опасности	Вероятность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Серьезность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Риск: низкий (1-3) средний (4) высокий (6-9)	Опасность значима? Да/нет	Предупредительные меры
		при хранении сырья.					хранения.
	Физическая Посторонние включения	Ненадлежащее состояние оборудования и помещений для хранения сырья Загрязнение сырья персоналом при нарушении правил личной гигиены Несоблюдение санитарногигиенических требований при хранении сырья.	1	1	1	Нет	Хранение сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка) или в закрытых емкостях для хранения. Соблюдение правил личной гигиены персоналом. Соблюдение санитарногигиенических требований при хранении сырья.
Подготовка сырья и продуктов: подготовка мясного сырья (разделка, обвалка, жиловка, зачистка)	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря	1	3	3	Нет	Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение санитарногигиенических требований к производственной среде и оборудованию. Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству. Подготовка воды (доочистка).
	Химическая Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	Физическая Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение вследствие ненадлежащей гигиены персонала. Нарушение инструкции по подготовке сырья. Нарушение технологической инструкции.	1	2	2	Нет	Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству. Соблюдение технологической инструкции по изготовлению полуфабрикатов.
Подготовка сырья и продуктов: подготовка муки и других сыпучих продуктов - просеивание	Биологическая Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	Химическая Не выявлена	-	-	-	-	-	-

Этап технологического процесса/ оборудование	Вид опасности: Биологическая (Б) Химическая (Х) Физическая (Ф)	Обоснование опасности	Вероятность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Серьезность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Риск: низкий (1-3) средний (4) высокий (6-9)	Опасность значима? Да/нет	Предупредительные меры
	Физическая Посторонние включения	Сбой в работе оборудования. Возможно вторичное загрязнение вследствие ненадлежащей гигиены персонала.	1	3	3	Нет	Обслуживание оборудования в соответствии с графиком ППР. Соблюдение инструкции по обслуживанию приспособлений и оборудования. Соблюдение персоналом правил личной гигиены.
Подготовка сырья и продуктов: яйцо куриное (мойка и дезинфекция, разбивание)	Биологическая Патогенные микроорганизмы, микробиологическая порча	Нарушение инструкции по подготовке сырья. Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды.	1	3	3	Нет	Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству (овоскопирование яиц). Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение санитарногигиенических требований к производственной среде.
	Химическая Остатки моющих средств	Ненадлежащая очистка оборудования для подготовки сырья.	1	2	2	Нет	Соблюдение инструкции по мойке и обработке яиц.
	Физическая Посторонние включения, скорлупа	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды. Дефект инвентаря.	1	2	2	Нет	Соблюдение инструкции по обслуживанию приспособлений и оборудования. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.
Подготовка растительного сырья: перебирание, очистка, мытье	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, нарушения инструкции по подготовке сырья	1	3	3	Нет	Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству.
	Химическая Не выявлена	-	-	-	-	-	-

Этап технологического процесса/ оборудование	Вид опасности: Биологическая (Б) Химическая (Х) Физическая (Ф)	Обоснование опасности	Вероятность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Серьезность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Риск: низкий (1-3) средний (4) высокий (6-9)	Опасность значима? Да/нет	Предупредительные меры
	Физическая Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение вследствие ненадлежащей гигиены персонала. Нарушение инструкции по подготовке сырья.	1	2	2	Нет	Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству.
Подготовка полуфабрикатов/ компонентов блюд	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Возможен рост патогенной микрофлоры вследствие загрязнения от рук персонала при загрузке сырья, от оборудования	1	3	3	Нет	Соблюдение температурного режима при приготовлении холодных блюд. Соблюдение санитарногигиенических требований при приготовлении. Соблюдение технологических инструкций. Соблюдение правил личной гигиены персоналом Использование специальной одежды и перчаток Контроль чистоты оборудования.
	Химическая Остатки моющих средств	Нарушение инструкции по мойке и дезинфекции оборудования и инструмента.	1	2	2	Нет	Соблюдение инструкции по мойке и дезинфекции оборудования и инструмента.
	Физическая Посторонние включения	От оборудования, инвентаря, персонала	1	2	2	Нет	Обслуживание оборудования в соответствии с графиком ППР Соблюдение инструкции по обслуживанию приспособлений и оборудования
Хранение полуфабрикатов/ компонентов блюд	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении условий и сроков хранения. Несоблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении.	2	3	6	ДА	Соблюдение условий и сроков хранения. Соблюдение санитарногигиенических требований при хранении. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.

Этап технологического процесса/ оборудование	Вид опасности: Биологическая (Б) Химическая (Х) Физическая (Ф)	Обоснование опасности	Вероятность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Серьезность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Риск: низкий (1-3) средний (4) высокий (6-9)	Опасность значима? Да/нет	Предупредительные меры
							Хранение в закрытых емкостях для хранения.
	Химическая Остатки моющих средств	Нарушение инструкции по мойке и дезинфекции оборудования и инструмента.	1	2	2	Нет	Соблюдение инструкции по мойке и дезинфекции оборудования и инструмента.
	Физическая Посторонние включения	От оборудования, инвентаря, персонала	1	2	2	Нет	Хранение в закрытых емкостях для хранения.
Приготовление блюд/кулинарная обработка	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении режимов технологических процессов приготовления блюд.	2	3	6	ДА	Соблюдение режимов технологического процесса приготовления блюд. Соблюдение санитарногигиенических требований при приготовлении блюд.
	Химическая Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	Физическая Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря	1	2	2	Нет	Соблюдение санитарногигиенических требований при приготовлении блюд. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.
Охлаждение блюд до температуры подачи	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении режимов охлаждения и хранения блюд.	2	3	6	ДА	Быстрое охлаждение блюд. Соблюдение режимов охлаждения и хранения блюд.
	Химическая Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	Физическая Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды.	1	2	2	Нет	Хранение в закрытых емкостях для хранения.
Подготовка блюд перед подачей (перекладывание в тару)	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении режимов подготовки блюд	1	2	2	Нет	Соблюдение режимов технологического процесса приготовления блюд.

Этап технологического процесса/ оборудование	Вид опасности: Биологическая (Б) Химическая (Х) Физическая (Ф)	Обоснование опасности	Вероятность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Серьезность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Риск: низкий (1-3) средний (4) высокий (6-9)	Опасность значима? Да/нет	Предупредительные меры
для транспортировки до потребителей)		перед подачей.					
	Химическая Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	Физическая Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря	1	2	2	Нет	Соблюдение санитарногигиенических требований при приготовлении блюд. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.
Отпуск готовых блюд (в таре потребителя)	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Возможен рост патогенных микроорганизмов при нарушении температуры подачи блюд	2	3	6	ДА	Соблюдение температуры подачи блюд. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.
	Химическая Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	Физическая Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря	1	2	2	Нет	Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию. Соблюдение персоналом правил личной гигиены.
Порционирование/оформление блюд	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Несоблюдение санитарно-гигиенических требований.					Соблюдение санитарногигиенических требований . Соблюдение правил личной гигиены персоналом.
	Химическая Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	Физическая Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря	1	2	2	Нет	Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию. Соблюдение персоналом правил личной гигиены.

ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
Холодные блюда из сырых овощей: салаты из овощей	БИОЛОГИЧЕСКИЕ	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера. заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), .coli S. aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Плесени, L.monocygenes		
	АЛЛЕРГЕНЫ:	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция. астма. остановка дыхания. кожные высыпания	
	Не установлено		
	ХИМИЧЕСКИЕ	Наличие указанных веществ в количествах. превышающих ПДК. может привести к отравлению. возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк Нитраты		
	Пестициды: гексахлорциклогексан (α.β.γ-изомеры). ДДТ и его метаболиты		
Радионуклиды цезий-137. стронций-90	Могут накапливаться в организме человека и вызывать различные заболевания		
ФИЗИЧЕСКИЕ	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера		
Посторонние включения различного происхождения: Пыль. грязь. мусор. осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц. грызунов. насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы. ногти. и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов			

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное. тушеное. изделия из рубленого	БИОЛОГИЧЕСКИЕ	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера. заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 034/2012
	КМАФАнМ. БГКП (колиформы). Плесени. E.coli. S.aureus. Патогенные. в т.ч. сальмонеллы		

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
мяса, в т.ч. запеченные	АЛЛЕРГЕНЫ: специи	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения: Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов Кости, шерсть убойных животных, хрящи и пр.	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
Гарниры Отварные крупы, крупеники	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
	АЛЛЕРГЕНЫ: Не установлены	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк Микотоксины: Афлотоксин В ₁ , дезоксиниваленол	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения:	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
	Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов		

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
Гарниры Отварные макаронные изделия	<p>БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы</p> <p>АЛЛЕРГЕНЫ: глютен</p> <p>ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк</p> <p>ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения: Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов</p>	<p>Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ</p> <p>Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания</p> <p>Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний</p> <p>Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера</p>	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
Гарниры Пюре картофельное, картофель отварной, овощи тушеные, вареные	БИОЛОГИЧЕСКИЕ	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
	АЛЛЕРГЕНЫ:	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	Крахмал картофельный		
	ХИМИЧЕСКИЕ		
Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний		
ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения: Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера		

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
Блюда из птицы, мясо птицы отварное, тушеное, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные, пироги, пирожки печеные	БИОЛОГИЧЕСКИЕ	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
	АЛЛЕРГЕНЫ:	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	специи		

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий. свинец. ртуть. мышьяк	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК. может привести к отравлению. возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения: Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов Кости, шерсть убойных животных, перья птицы, хрящи и пр.		
		Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
Напитки: кисели, компоты	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), E.coli, S.aureus. Бактерии рода Proteus Плесени	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера. заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
	АЛЛЕРГЕНЫ: Не установлено		
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий. свинец. ртуть. мышьяк	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК. может привести к отравлению. возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения: Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы		

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
	Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов		

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлетной массы, зразы, шницели, фрикадельки), запеченные изделия	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Плесени	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по СанПиН 2.3.2.1078-01
	АЛЛЕРГЕНЫ: Специи, рыба	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения: Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов Кости, чешуя, хрящи рыбы и пр.	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
Супы горячие заправочные Супы протертые (пюре) Бульоны	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ. БГКП (колиформы). Плесени. E.coli. S.aureus. Патогенные. в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера. заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
	АЛЛЕРГЕНЫ: Не установлены	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция. астма. остановка дыхания. кожные высыпания	
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий. свинец. ртуть. мышьяк	Наличие указанных веществ в количествах. превышающих ПДК. может привести к отравлению. возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения: Загрязненность. зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые. клещи) Пыль. грязь. мусор. осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц. грызунов. насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы. ногти. и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов Фрагменты костей	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
Супы молочные с макаронными изделиями. крупами	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ. БГКП (колиформы). Плесени. E.coli. S.aureus. Патогенные. в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера. заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
	АЛЛЕРГЕНЫ: Молочный белок	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция. астма. остановка дыхания. кожные высыпания	

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения: Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

№ п/п	Должность
1.	Заведующий
2.	Заведующий производством
3.	Заведующий хозяйством
5.	Музыкальный руководитель
6.	Старший воспитатель
7.	Воспитатель
8.	Педагог - психолог
9.	Помощник воспитателя
10.	Делопроизводитель
11.	Кладовщик
12.	Кастелянша
13.	Повар
14.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
15.	Уборщик территории
16.	Уборщик служебных помещений
17.	Кухонный рабочий
18.	Мойщик посуды
19.	Оператор электронно-вычислительных машин
20.	Специалист по закупкам
21.	Машинист по стрике и ремонту спец.одежды

6. ПЕРЕЧЕНЬ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

№ п/п	Ассортимент выпускаемой продукции	Наименование НД
1	Салаты из вареных овощей	Технологические карты Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для детского питания
2	Рыба отварная	
3	Борщи, щи, рассольник, овощные супы, бульоны	
4	Супы-пюре овощные	
5	Омлеты из яиц натуральные	
6	Сырники, творожные запеканки, пудинг	
7	Рыба отварная, припущенная, запеченная	
8	Мясо отварное, тушеное, изделия из рубленого мяса	
9	Блюда из птицы, отварные, запеченные	
10	Гарниры из отварных круп	
11	Изделия макаронные отварные	
12	Картофель тушеный, пюре картофельное	
13	Овощи тушеные	
14	Компоты из плодов и ягод свежих, сухофруктов, соки	
15	Изделия кондитерские, изделия хлебобулочные	

Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений. обеспечения технологическим. холодильным оборудованием. Питание в Учреждении организовано в соответствии с примерным меню. утвержденным руководителем Учреждения. рассчитанным не менее чем на две недели. с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

Целевая группа потребителей продукция:

- воспитанники Учреждения дети дошкольного и раннего возраста;
- персонал Учреждения.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ ОТЧЕТА И УЧЕТНОСТИ

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
2. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
3. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
4. Журнал учета температуры и влажности в кладовой
5. Журнал учета технического обслуживания и ремонта холодильного оборудования и оборудования пищеблока
6. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
7. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
8. Журнал проведения генеральных уборок на пищеблоке и в кладовой
9. Журнал учета дезинфекции и дератизации
10. Журнал учета работы бактерицидной лампы
11. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (в т.ч. связанных с раздачей пищи)
12. Журнал здоровья персонала
13. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
14. Журнал учета разведения дезинфекционных средств