

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД № 571**



**ПЕРЕЧЕНЬ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ**

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Приёмка сырья	Наличие посторонних включений, запахов, и т.д.	Физические, биологические / Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, а также наличие посторонних включений, выявленных при приемке от поставщика	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр
		Биологические, химические / Поступающая продукция может иметь микробиологическую порчу или несоответствие в химическом составе, если не прошла процедуру проверки, подтверждающую сопроводительной документацией	1	3	нет	Управление: Проверка наличия и содержание сопроводительной документации
		Биологические, химические / Поступающее сырье должно иметь приемлемый для использования срок выпуска, указанный в маркировке	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр даты выпуска и срока годности
Сроки годности	Повреждение упаковки	Физические, биологические, химические / Продукция может иметь поврежденную упаковку, или же вообще не иметь её	3	3	да	Управление: Проверка товара на наличие и качество упаковки
		Физические, биологические, химические / Транспорт, в котором перевозят продукцию, может быть неисправен, в связи с чем может быть нарушен	2	2	нет	Управление: Проверка транспорта на работоспособность
Условия транспортирования						

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Хранение сырья	Отсутствие сопроводительной документации	Биологические, химические / Не полный перечень сопроводительных документов на поступающее сырье	2	3	да	Управление: Проверка всей необходимой документации
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Вероятность попадания в сырьё посторонних предметов, биологическое заражение сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала
	Несоблюдение режима хранения	Биологические, химические / Отклонение показателей хранения продуктов, как в помещении, так и в холодильном оборудовании, от нормированных. Неправильное хранение сырья приводит к порче на микробиологическом уровне, которую тяжело выявить на следующих этапах производства	2	3	да	Управление: Проверка приборов измерения и оборудования с установленной периодичностью
Наличие загрязнений в местах хранения продукции	Физические, биологические, химические / Развитие вредоносных микроорганизмов в местах хранения продукции по причине наличия разного рода загрязнений (остатки отходов, плесень, частицы, отделившиеся от продукции в ходе хранения и т.д.), контактирующих с продукцией на хранении	Физические, биологические, химические / Продукты, относящиеся к разным пищевым группам нужно хранить отдельно, чтобы не допустить перекрестного загрязнения микроорганизмами, запахами и т.д., специфичными для каждой пищевой группы	1	2	нет	Управление: Соблюдение мест хранения, установленных маркировкой помещения и оборудования
			1	2	нет	Управление: Проверка сроков годности продукта при данном
Сроки годности		Биологические, химические / Истекший срок годности продукта при данном	1	2	нет	Управление: Проверка сроков годности перед началом

## ПЕРЕЧЕНЬ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ



Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Обработка сыря	Загрязнение сыря из внешней среды	режиме хранения				обработке по маркировке или визуально на момент потери сырем качественных характеристик
		Персонал Учреждения	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала. Проведение ежедневного контроля условий хранения сыря и фиксации в соответствующих журналах
Транспортирование сыря в цеха обработки	Загрязнение сыря из внешней среды	Физические / Попадание в сыре различных включений, веществ или запахов	1	2	нет	Управление: В момент транспортирования сыре должно быть в упаковке или в защитной закрытой ёмкости
		Физические, биологические, химические / Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сыря, в ходе обработки, например при раскрытии упаковки продукта или снятия верхнего слоя, при мойке и т.д. а также наличие посторонних включений	1	2	нет	Управление: Визуальный осмотр, соблюдение имеющихся инструкций
Обработка сыря	Загрязнение сыря из внешней среды	Физические / Загрязнение сыря от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения из вентиляции	1	3	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования и соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока, очистка вентиляции

ПЕРЕЧЕНЬ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание	
1	2	3	4	5	6	7	
Приготовление первых блюд	Загрязнение из внешней среды	Маркировка посуды, кухонного инвентаря	Физические, биологические, химические / При отсутствии маркировки или при неверном её нанесении может происходить перекрестное загрязнение столовых приборов, посуды, разделочных досок	2	2	нет	Управление: Маркировка рабочего инвентаря, посуды, рабочих поверхностей и раковин
		Несоответствие воды санитарным нормам	Биологические, химические / Наличие в воде посторонних примесей и включений. При промывке сырья - вероятность заражения микроорганизмами, микроразлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей	1	3	нет	Управление: Проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров
		Плохая предварительная обработка овощей	Физические, биологические / Вероятность микробиологического заражения готового продукта	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр обработанных овощей. Соблюдение инструкций по разведению рабочих растворов и порядку обработки овощей
	Плохая предварительная обработка яиц	Биологические, химические / Вероятность заражения других продуктов при соприкосновении с необработанным сырьём	1	3	нет	Управление: Соблюдение инструкции по обработке яиц	
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Вероятность биологического и физического загрязнения сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, прохождение медицинского осмотра	
	Наличие посторонних включений, запахов и т.д.	Физические, биологические, химические / Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, а также наличие посторонних включений, после этапов приёмки и обработки	2	2	нет	Управление: Визуальный осмотр, соблюдение технологического процесса	
		Физические / Загрязнение продукта от оборудования, вентиляции, посуды или	1	2	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования,	

ПЕРЕЧЕНЬ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ



Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
		использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения				соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока и вентиляции
	Несоблюдение операций, согласно ТК	Биологические / Несоблюдение рецептуры, а также температурных режимов и времени приготовления продукции, приводит к производству продукции непригодной в пищу	1	4	да	Управление: следование ТК и соблюдение технологий приготовления
	Несоответствие готового блюда органолептическим показателям	Физические, биологические, химические / Несоответствие продукции потребительским свойствам – наличие посторонних запахов, включений, не характерная для данного продукта консистенция и т.д.	2	3	да	Управление: Постоянная работа бракеражной комиссии. Записи в Бракеражном журнале. Контроль органолептических показателей
	Несоответствие воды санитарным нормам	Биологические, химические / Наличие в воде посторонних примесей и включений. Вероятность заражения микроорганизмами, микроразложениями, которые могут привести к заболеваниям потребителей	1	3	нет	Управление: проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров
	Персонал Учреждения	Физические; биологические / Попадания укусений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинских осмотров
	Попадание в продукцию аллергенов	Химические / При попадании аллергена (в частности витамина С – аскорбиновой кислоты) в продукцию или напитки	1	3	нет	Управление: Контроль над внесением витамина С в продукцию, ведение журнала

## ПЕРЕЧЕНЬ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание	
	1	2	3	4	5	6	7
		потребителю с аллергическими реакциями возможны тяжёлые последствия для здоровья человека					витаминизации блюд. Контроль над потенциальными аллергенами (сырьё) при приготовлении блюд. Соблюдение условий хранения потенциальных аллергенов
	Несоблюдение температурного режима	Биологические, химические / Вероятность наличия в готовом продукте микробиологического загрязнения в связи с несоблюдением температурных режимов приготовления	1	3	нет	Управление: соблюдение температурных режимов приготовления, обозначенных в ТК	
Приготовление вторых блюд	Загрязнение из внешней среды	Физические/ Загрязнение продукта от оборудования, вентиляции, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения	1	2	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещений пищеблока и вентиляции	
	Несоблюдение операций, согласно ТК	Биологические / Несоблюдение рецептуры, а также температурных режимов и времени приготовления продукции, приводит к произволу продукции непригодной в пищу	1	4	да	Управление: следование ТК и соблюдение технологий приготовления	
	Несоответствие готового блюда органолептическим показателям	Физические, биологические, химические / Несоответствие продукции потребительским свойствам – наличие посторонних запахов, включений, не	2	3	да	Управление: Постоянная работа бракеражной комиссии. Записи в Бракеражном журнале.	

## ПЕРЕЧЕНЬ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ



Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Приготовление нарезок, холодных блюд	Загрязнение из внешней среды	Характерная для данного продукта консистенция и т.д.				Контроль органолептических показателей
		Биологические, химические / Наличие в воде посторонних примесей и включений. Вероятность заражения микроорганизмами, микроорганизмами, которые могут привести к заболеваниям потребителей	1	3	нет	Управление: проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров
Персонал Учреждения	Попадание в продукцию аллергенов	Физические, биологические /Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинских осмотров
		Химические / При попадании аллергена (в частности витамина С – аскорбиновой кислоты) в продукцию или напитки потребителю с аллергическими реакциями возможны тяжёлые последствия для здоровья человека	1	3	нет	Управление: Контроль над внесением витамина С в продукцию, ведение журнала витаминизации блюд. Контроль над потенциальными аллергенами (сырьё) при приготовлении блюд. Соблюдение условий хранения потенциальных аллергенов
Приготовление нарезок, холодных блюд	Несоблюдение температурного режима	Биологические, химические / Вероятность наличия в готовом продукте микробиологического загрязнения в связи с несоблюдением температурных режимов приготовления	1	3	нет	Управление: соблюдение температурных режимов приготовления, обозначенных в ТК
		Физические/ Загрязнение от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения	1	2	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и

ПЕРЕЧЕНЬ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Несоблюдение операций, согласно ТК	Биологические / Несоблюдение рецептуры, а также температурных режимов и времени приготовления продукции, приводит к производству продукции непригодной в пищу	Физические, биологические, химические / Несоблюдение технологии потребления – наличие посторонних запахов, включений, не характерная для данного продукта консистенция и т.д.	1	4	да	Управление: соблюдение ТК и соблюдение технологий приготовления
Несоответствие готового блюда органолептическим показателям	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Попадание укрaшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболелвших сотрудников с продукцией	2	3	да	Управление: Постоянная работа бракеражной комиссии. Записи в Бракеражном журнале. Контроль органолептических показателей
Несоблюдение режима работы бактерицидной лампы	Несоблюдение режима работы бактерицидной лампы	Физические, биологические / Попадание укрaшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболелвших сотрудников с продукцией	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинских осмотров
Попадание в продукцию аллергенов	Несоблюдение режима работы бактерицидной лампы	Биологические / в случае неправильной обработки овощей на предыдущем этапе существует риск попадания микроорганизмов в готовую продукцию из-за отсутствия дальнейшей термообработки	1	3	нет	Управление: Контроль над внесением витамина С в продукцию, ведение журнала витаминизации блод. Контроль над потенциальными аллергенами (сырьё) при приготовлении

ПЕРЕЧЕНЬ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ



Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Приготовление компотов, напитков	Несоблюдение операций, согласно ТК	Биологические / Несоблюдение рецептуры, а также температурных режимов и времени приготовления продукции, приводит к производству продукции непригодной в пищу	1	4	да	Управление: следование ТК и соблюдение технологий приготовления
		Физические, биологические, химические / Несоблюдение продукции	2	3	да	Управление: Постоянная работа бракеражной комиссии. Записи в Бракеражном журнале. Контроль органолептических показателей
		Несоответствие готового блюда органолептическим показателям				
Несоответствие воды санитарным нормам	Несоответствие воды санитарным нормам	Вероятность заражения микроорганизмами, микроразделками, которые могут привести к заболеваниям потребителей	1	3	нет	Управление: Проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров
		Биологические, химические / Наличие в воде посторонних примесей и включений.				
Персонал Учреждения	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Попадания	1	3	нет	Управление: Соблюдение

ПЕРЕЧЕНЬ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание	
	1	2	3	4	5	6	7
Выпечка	Несоблюдение температурного режима	Украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией				нет	процедуры личной гигиены персонала, медицинских осмотров
Выпечка	Несоблюдение температурного режима	Биологические, химические / Вероятность наличия в готовом продукте микробиологического загрязнения в связи с несоблюдением температурных режимов приготовления	1	3	нет	нет	Управление: соблюдение температурных режимов приготовления в ТК
	Несоблюдение операций, согласно ТК	Биологические / Несоблюдение рецептуры, а также температурных режимов и времени приготовления	1	4	да	Управление: следование ТК и соблюдение технологий приготовления	

## ПЕРЕЧЕНЬ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ



Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Несоответствие готового блюда органолептическим показателям	Несоответствие воды санитарным нормам	продукции, приводит к производству продукции непригодной в пищу				
		Физические, биологические, химические / Несоответствие продукции потребительским свойствам – наличие посторонних запахов, включений, не характерная для данного продукта консистенция и т.д.	2	3	да	Управление: Постоянная работа бракерской комиссии. Записи в бракерском журнале. Контроль органолептических показателей
Персонал Учреждения		Биологические, химические / Наличие в воде посторонних примесей и включений. Вероятность заражения микроорганизмами, микрорезультатами, которые могут привести к заболеваниям потребителей	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинских осмотров
		Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией	1	3	нет	Управление: Контроль над внесением витамина С в продукцию, ведение журнала витаминизации блюд. Контроль внесения потенциальных аллергенами (сырьё) при приготовлении блюд.
Несоблюдение температурного режима	Попадание в продукцию аллергенов	Химические / При попадании аллергена (в частности витамина С – аскорбиновой кислоты) в продукцию или напитки потребителю с аллергическими реакциями возможны тяжёлые последствия для здоровья человека	1	3	нет	Соблюдение условий хранения потенциальных аллергенов
		Биологические, химические / Вероятность наличия в готовом продукте микробиологического загрязнения в связи с несоблюдением температурных режимов приготовления	1	3	нет	Управление: соблюдение температурных режимов приготовления, обозначенных в ТК

ПЕРЕЧЕНЬ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность повышения	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
	2	3	4	5	6	7
Подготовка готового продукта к реализации	Попадание несписанного полуфабриката или сырья в новую партию	Биологические, химические / Несписанные полуфабрикаты теряют свою пищевую безопасность и могут передать заражение вновь поступившим	1	3	нет	Управление: Своевременное списание
	Персонал Учреждения	Физические, биологические /Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией	2	2	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинские осмотры
	Заражение сырья из внешней среды	Физические / Заражение сырья от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения	1	2	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока
Реализация готового продукта	Некачественная обработка потребительской упаковки (консервы, соки)	Физические, биологические / При розливе возможно попадание в различные напитки инородных включений (грязь, бактерии и т.д.)	1	3	нет	Управление: Соблюдение правил и порядка обработки потребительской упаковки
	Попадание в готовое блюдо инородных включений и посторонних примесей.	Физические, биологические, химические / Заражение сырья от, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения	2	3	да	Управление: Соблюдение процедуры обработки кухонного инвентаря и посуды. Контроль над состоянием помещения пищеблока.
Реализация готовых блюд после установленных сроков	Персонал Учреждения	Биологические / Порча продукции при несоблюдении условий и сроков хранения готовых блюд Физические, биологические /Попадания	2	2	нет	Соблюдение условий и сроков реализации готовых блюд Управление: Соблюдение

## ПЕРЕЧЕНЬ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ

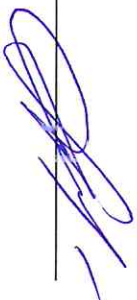


## «Определение критических контрольных точек»

№ опасного фактора	Наименование операции	Потенциальные опасности	A1	A2	A3	A4	ККТ
1	Приемка сырья	Отсутствие сопроводительной документации. Несоблюдающееся качество продукции.	да	нет	да	да	ККТ 1
2	Хранение сырья	Несоблюдение условий, сроков и режима хранения	да	нет	да	да	ККТ 2
3	Производство готового продукта (в особенности холодный цех, где нет термической обработки)	Органолептические показатели готовой продукции	да	нет	да	да	ККТ 3
		Санитарное состояние	да	нет	да	да	
		Личная гигиена	да	нет	да	да	

РАЗРАБОТАНО:

Заведующий МАДОУ детский сад № 571



А.Г. Коновалова

ПЕРЕЧЕНЬ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ

