

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 при хранении	1	2	нет	Управление: Соблюдение чистоты оборудования и помещения
	Несоблюдение места хранения	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
	Сроки годности	Биологические, химические / Истекший срок годности продукта при данном режиме хранения	1	2	нет	Управление: Проверка сроков годности перед началом обработки по маркировке или визуально на момент потери сырьем качественных характеристик

Департамент образования Администрации города Екатеринбурга
Муниципальное автономное образовательное учреждение детский сад № 45

(МАДОУ детский сад № 45)

Академика Сахарова проспект, д. 31Б, Екатеринбург, Свердловская область, 620105
Тел: +7(343)224-45-20. e-mail: mdo45akadem@eduekb.ru. Сайт: http://45.tvoysadik.ru

ИНН 6671200680, КПП 667101001, ОГРН 1226600000472



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ детского сада № 45
Г.Р. Асагова
Приказ № 14/1-АД от «09» января 2024

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 приеме от поставщика	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр
	Возможная небезопасная продукция	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
	Сроки годности	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
Приёмка сырья	Повреждение упаковки	Физические, биологические, химические / Продукция может иметь поврежденную упаковку или же вообще не иметь её	1	3	нет	Управление: Проверка товара на наличие и качество упаковки
	Условия транспортировки	Физические, биологические, химические / Транспорт, в котором перевозят продукцию, может быть неисправен, в связи с чем может быть нарушен температурный режим и прочее	2	2	нет	Управление: Проверка транспорта на работоспособность

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Персонал Учреждения	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Нарушение норм и условий хранения сырыя разных групп, биологическое заражение сырыя	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала. Проведение ежедневного контроля условий хранения сырыя и фиксации в соответствующих журналах
Транспортировка сырыя в цеха обработки	Загрязнение сырыя из внешней среды	Физические / Попадание в сырые различных включений, веществ или запахов	1	2	нет	Управление: В момент транспортировки сырые должно быть в упаковке или в защитной закрытой ёмкости
	Наличие посторонних включений, запахов и т.д.	Физические, биологические, химические / Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырыя, 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 сырыя	Загрязнение сырыя из внешней среды	Физические / Загрязнение сырыя 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
	Маркировка посуды, кухонного инвентаря	Физические, биологические, химические / При отсутствии маркировки или при неверном её нанесении может происходить перекрестное	2	2	нет	Управление: Маркировка рабочего инвентаря, посуды, рабочих поверхностей и раковин

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание	
1	2	3	4	5	6	7	
		загрязнение столовых приборов, посуды, разделочных досок					
	Несоответствие воды санитарным нормам	Биологические, химические / Наличие в воде посторонних примесей и включений. При промывке сырья - вероятность заражения микроорганизмами, микроразделителями, 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 разделению 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	
	Приготовление первых блюд	Загрязнение из внешней среды	Физические / Загрязнение продукта от оборудования, вентиляции, посуды или использованного кухонного инвентаря, а также 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.

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	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, микроэлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей	1	3	нет	Управление: Проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинских осмотров
	Подавание в продукцию аллергенов	Химические / При попадании аллергена (в частности витамина С – аскорбиновой кислоты) в продукцию потребителем 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

[Введите текст]

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Приготовление вторых 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
	Загрязнение из внешней среды	Физические / Загрязнение продукта от оборудования, вентиляции, посуды или использованного кухонного инвентаря, а также попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения	1	2	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие слеподежды 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, микрорезультатами, которые могут привести к заболеваниям потребителей	1	3	нет	Управление: Проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов.	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
	Попадание в продукцию аллергенов	Химические / При попадании аллергена (в частности витамина С – аскорбиновой кислоты) в продукцию 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
	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 нарезок, колодных блюд	Загрязнение из внешней среды	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 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

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
	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
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинских осмотров
	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: Следование графику включения бактерицидной лампы, фиксация времени работы лампы в журнале
	Попадание в продукцию аллергенов	Химические / При попадании аллергена (в частности витамина С – аскорбиновой кислоты) в продукцию 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 компотов, напитков	Загрязнение из внешней среды	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 выполнение ими правил работы.

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
						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 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 потребителем 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, микроэлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей	1	3	нет	Управление: Проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Попадания украшений, 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 потребителем 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

[Введите текст]

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
	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
	Загрязнение из внешней среды	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 выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока и вентиляции
Выпечка	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, микроразлеменами, которые могут привести к заболеваниям потребителей	1	3	нет	Управление: Проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов,	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
		заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией				персонала, медицинских осмотров
	Попадание в продукцию аллергенов	Химические / При попадании аллергена (в частности витамина С – аскорбиновой кислоты) в продукцию потребителю с аллергическими реакциями возможны тяжёлые последствия для здоровья человека	1	3	нет	Управление: контроль над внесением витамина С в продукцию, ведение журнала витаминизации блгод. Контроль внесения потенциальных аллергенами (сырьё) при приготовлении блгод. 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
Подготовка готового продукта к транспортировке	Персонал Учреждения	Вероятность биологического и физического загрязнения сырья	2	2	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала
	Использование растворов дез. средств неприемлемой концентрации	Химические / Вероятность химического загрязнения готовой продукции остатками химических веществ, посредствам плохо промытой посуды для транспортировки	1	3	нет	Управление: Ведение журнала учёта разведения дез. средств
Транспортировка готового продукта	Персонал Учреждения	Вероятность биологического и физического загрязнения сырья	2	2	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала
	Загрязнение готовой продукции из внешней среды	Физические / При несоблюдении правил, условий транспортировки готовой продукции в буфет-раздаточные возможно попадание в готовую продукцию инородных включений (посторонние предметы, бактерии и т.д.)	1	3	нет	Управление: Соблюдение правил и порядка транспортировки готовой продукции

[Введите текст]

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Подготовка готового продукта к реализации	Попадание неспянного полуфабриката или сыра в новую партию	Биологические, химические / Неспянные 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
Подготовка готового продукта к реализации	Загрязнение сыра из внешней среды	Физические / Загрязнение сыра 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
	Попадание неспянного полуфабриката или сыра в новую партию	Биологические, химические / Неспянные полуфабрикаты теряют свою пищевую безопасность и могут передать заражение вновь поступившим	1	3	нет	Управление: Своевременное списание
Реализация готового продукта	Некачественная обработка потребительской упаковки (консервы, соки)	Физические, биологические / При разливе 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 / Загрязнение сыра 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.

[Ведите текст]

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	Реализация готовых блюд после установленных сроков	Биологические / Порча продукции при несоблюдении условий и сроков хранения готовых блюд	4	5	6	Контроль над состоянием помещения пищеблока.
	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

[Введите текст]

«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)	Несоответствие продукции органолептическим показателям	да	да	-	-	ККТ 3
		Санитарное состояние	да	нет	да	да	
		Личная гигиена	да	нет	да	да	
		Попадание посторонних предметов	да	нет	да	да	

