



«Утверждаю»
Заведующий МАДОУ «Детский сад № 56»
г. о. Самара
И.Е. Мартянова

Приказ от 23.12.2022 № 131-од

**Документированная процедура
ДП-12
«Перечень потенциальных опасностей»**

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

	Отсутствие сопроводительной документации	Не полный перечень сопроводительных документов на поступающее сырье	2	3	Да	Управление: Проверка всей необходимой документации
	Персонал Учреждения	Вероятность попадания в сырьё посторонних предметов, биологическое заражение сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала
Хранение сырья	Несоблюдение режима хранения	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	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.	1	2	нет	Управление: Соблюдение чистоты оборудования и помещения
	Несоблюдение места хранения	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	Истекший срок годности продукта при данном режиме хранения.	1	2	нет	Управление: проверка сроков годности перед началом обработки по маркировки или визуально на момент потери сырьем качественных

						характеристик
	Персонал Учреждения	Нарушение норм и условий хранения сырья разных групп, биологическое заражение сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала. Проведение ежедневного контроля условий хранения сырья и фиксация в соответствующих журналах
Транспортировка сырья в цеха обработки	Загрязнение сырья из внешней среды	Попадание в сырье различных включений, веществ или запахов.	1	2	нет	Управление: В момент транспортировки сырье должно быть в упаковке или в защитной закрытой ёмкости.
Обработка сырья	Наличие посторонних включений, запахов и т.д.	Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, 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.
	Загрязнение сырья из внешней среды	Загрязнение сырья 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	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	Наличие в воде посторонних примесей и включений. При промывке сырья - вероятность заражения микроорганизмами, микроэлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей	1	3	нет	Управление: проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров
Плохая предварительная обработка овощей	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	Вероятность заражения других продуктов при соприкосновении с необработанным сырьём	1	3	нет	Управление: соблюдение инструкции по обработке яиц
Персонал Учреждения	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.	Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, а также наличие посторонних включений, после этапов приёмки и	2	2	нет	Управление: Визуальный осмотр, соблюдение технологического

		обработки.				процесса
Производство готового продукта	Загрязнение сырья из внешней среды	Загрязнение 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.
	Несоблюдение операций, согласно ТТК	Несоблюдение рецептуры, а также температурных режимов и времени приготовления продукции, приводит к производству продукции непригодной в пищу.	1	4	Да	Управление: следование ТТК и соблюдение технологий приготовления
	Несоответствие продукции органолептическим показателям	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	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	Вероятность биологического и физического загрязнения сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинских осмотров
	Попадание в продукцию аллергенов	При попадании аллергена (в частности витамина С - аскорбиновой кислоты) в продукцию или напитки потребителю с аллергическими реакциями возможны тяжёлые последствия для здоровья человека	1	4	Да	Управление: контроль за внесением витамина С в продукцию, ведение журнала витаминизации блюд контроль за потенциальными аллергенами (сырьё) при приготовлении блюд, соблюдение условий хранения потенциальных аллергенов
	Несоблюдение температурного режима	Вероятность микробиологической порчи готового продукта и нанесения вреда здоровью потребителя	1	3	нет	Управление: хранение готовых блюд с соблюдением температурных режимов
Подготовка готового продукта к реализации	Попадание не списанного полуфабриката или сырья в новую партию	Не списанные полуфабрикаты теряют свою пищевую безопасность и могут передать заражение вновь поступившим.	1	3	нет	Управление: Своевременное списание
	Персонал Учреждения	Вероятность биологического и физического загрязнения сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинские осмотры

	Загрязнение сырья из внешней среды	Загрязнение сырья от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения	1	3	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 Списание	Попадание в готовое блюдо инородных включений и посторонних примесей Реализация готовых блюд в утвержденные сроки	Загрязнение сырья от, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения Порча продукции при несоблюдении условий и сроков хранения готовых блюд	2	2	нет	Управление: Соблюдение процедуры обработки кухонного инвентаря и посуды; Контроль за состоянием помещения пищеблока. Соблюдение условий и сроков реализации готовых блюд

«Определение критических контрольных точек»

№ опасного фактора	Наименование операции	Потенциальные опасности	A1	A2	A3	A4	ККТ
1	Приемка сырья	Отсутствие сопроводительной документации. Несоответствующее 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)	Разведение дезинфицирующих растворов для обработки овощей, зелени.	Да	нет	Да	Да	ККТ 3
		Условия хранения	Да	-	Да	Да	
		Санитарное состояние	Да	-	Да	Да	
		Личная гигиена	Да		Да	Да	
		Несоблюдение технологии приготовления	Да	"	Да	Да	
4	Реализация готовых блюд	Сроки реализации готовых блюд	Да	-	Да	Да	ККТ 4
		Условия хранения при реализации готовых блюд	Да	"	Да	Да	
		Попадание посторонних предметов	Да	"	Да	Да	

