



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 67
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по
физическому развитию детей Невского района Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детский сад № 67
Невского района Санкт-Петербурга


/ О.А. Головина /
« 04 » декабря 2020 г



ПЛАН ХАССП

(Анализ рисков и критические контрольные точки)

Подготовлено:

«04» декабря 2020 г

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания (копии) без разрешения ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга

192174, город Санкт-Петербург, ул. Шелгунова, д. 20, литер Р

2020 г

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 3 из 102

СОДЕРЖАНИЕ

1. Ассортимент изготавливаемой и реализуемой продукции	4
2. Характеристика наиболее часто употребляемых пищевых продуктов и сырья в соответствии с нормативной документацией.....	10
3. Определение и анализ рисков.....	45
4. Анализ и оценка рисков.....	74
5. Выявление ККТ (МЕТОД «Дерево принятия решений»)	86
6. Критические пределы, мониторинг и корректирующие действия	93
Лист регистрации изменений.....	101
Лист ознакомления со стандартом.....	102

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 4 из 102

1. Ассортимент изготавливаемой и реализуемой пищевой продукции

Ассортимент блюд и перечень изготавливаемой и реализуемой пищевой продукции утвержден для применения Руководителем Учреждения - Заведующим в МЕНЮ Учреждения.

Меню дифференцировано по возрастным группам детей:

- Цикличное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1 (2-х) до 3-х лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов – **Меню ЯСЛИ 12 часов.**

- Цикличное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 -х до 7 (8-ми) лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов – **Меню САД 12 часов.**

В меню выделены следующие группы блюд:

1. Хлеб и хлебобулочные изделия
2. Бутерброды
3. Блюда из круп
4. Блюда из яиц
5. Блюда из творога
6. Супы
7. Холодные блюда (салаты и закуски)
8. Блюда из рыбы
9. Блюда из мяса и субпродуктов
10. Блюда из птицы
11. Блюда из мясных продуктов
12. Гарниры
13. Соусы
14. Сладкие блюда и мучные кулинарные изделия
15. Напитки: холодные и горячие
16. Молочная продукция
17. Фрукты (плоды свежие)
18. Буфетная продукция

Все блюда меню изготавливаются по утвержденным для применения сборникам рецептов и отраслевым картотекам на основании технологических карт, технико-технологических карт, карточек -раскладок, в которых указаны:

- наименование блюда;
- рецептура (номер и сборник рецептуры);
- норма по закладке сырья;
- норма по выходу блюда;
- описание технологии приготовления блюда;
- требования к оформлению, реализации и хранению;
- органолептические и микробиологические показатели качества;
- нормируемые физико-химические показатели;
- пищевая и энергетическая ценность

№ п.п	Наименование блюд	Условия реализации продукции
1	Хлеб и хлебобулочные изделия	
	Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами и витаминами	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 5 из 102

№ п.п	Наименование блюд	Условия реализации продукции
	Хлеб ржаной- пшеничный обогащенный микронутриентами и витаминами	по возрастной дифференциации от 1- 3/3-7 лет (на 10 дней)
2	Бутерброды	
	Бутерброд с маслом /масло сливочное (порционно)	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1- 3/3-7 лет (на 10 дней)
	Бутерброд с сыром/ сыр (порционно) неострых сортов (полутвердый)	
	Бутерброд с джемом	
3	Блюда из круп	
	Каша пшеничная молочная жидкая	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1- 3/3-7 лет (на 10 дней)
	Каша пшеничная молочная жидкая с сахаром	
	Каша пшеничная молочная жидкая	
	Каша пшеничная молочная жидкая с сахаром	
	Каша овсяная «Геркулес» жидкая	
	Каша овсяная «Геркулес» жидкая с сахаром	
	Каша из пшена и риса «Дружба» жидкая	
	Каша из пшена и риса «Дружба» жидкая с сахаром	
	Каша рисовая молочная жидкая	
	Каша рисовая молочная жидкая с сахаром	
	Каша манная молочная жидкая	
	Каша манная молочная жидкая с сахаром	
	Каша гречневая молочная жидкая	
	Каша гречневая рассыпчатая	
4	Блюда из яиц	
	Яйцо вареное порционно	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1- 3/3-7 лет (на 10 дней)
	Омлет натуральный	
5	Блюда из творога	
	Запеканка из творога с молоком сгущенным	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1- 3/3-7 лет (на 10 дней)
	Запеканка из творога с джемом	
6	Супы	

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 6 из 102

№ п.п	Наименование блюд	Условия реализации продукции
	Суп картофельный с горохом, курой и гренками	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1- 3/3-7 лет (на 10 дней)
	Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью петрушки	
	Борщ с капустой и картофелем, говядиной, сметаной и зеленью петрушки	
	Рассольник ленинградский с птицей и сметаной	
	Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной	
	Щи по – уральски, с крупой, говядиной, сметаной и зеленью петрушки	
	Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной, сметаной и зеленью петрушки	
	Суп картофельный с клёцками и говядиной и зеленью петрушки	
	Суп картофельный с птицей и зеленью петрушки	
	Суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки	
7	Холодные блюда и закуски (салаты, овощи, зелень, бобовые)	
	Салат картофельный	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1- 3/3-7 лет (на 10 дней)
	Винегрет овощной с растительным маслом	
	Винегрет овощной с растительным маслом и сельдью	
	Салат из свеклы с маслом растительным маслом	
	Салат из зеленого горошка консервированного	
	Помидор свежий порционно	
	Огурец свежий порционно	
	Огурец солёный порционно	
8	Блюда из рыбы	
	Рыба (филе) отварная	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1- 3/3-7 лет (на 10 дней)
	Биточек рыбный (треска)	
	Пудинг рыбный запеченный	
	Рыба, запеченная в омлете	
	Шницель рыбный натуральный	
	Тефтели рыбные с соусом томатным	

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 7 из 102

№ п.п	Наименование блюд	Условия реализации продукции
9	Блюда из птицы	
	Котлета рубленые из птицы (курицы)	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1- 3/3-7 лет (на 10 дней)
	Фрикадельки из птицы (курицы)	
10	Блюда из мяса и субпродуктов	
	Гуляш из отварного мяса	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1- 3/3-7 лет (на 10 дней)
	Котлета мясная из говядины	
	Жаркое по -домашнему	
	Голубцы ленивые	
	Запеканка картофельная с мясом	
	Запеканка из печени с рисом	
	Печень по – строгановски	
11	Блюда из мясных продуктов	
	Сосиски отварные	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1- 3/3-7 лет (на 10 дней)
12	Гарниры	
	Макаронные изделия отварные	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1- 3/3-7 лет (на 10 дней)
	Макароны, запеченные с яйцом	
	Пюре картофельное	
	Пюре картофельное с морковью	
	Пюре из овощей	
	Пюре из свеклы	
	Картофель отварной	
	Овощи в молочном соусе	
	Овощи, припущенные в сметанном соусе	
	Рагу овощное (1-й вариант)	
	Каша гречневая рассыпчатая	

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 8 из 102

№ п.п	Наименование блюд	Условия реализации продукции
13	Соусы	
	Соус молочный	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1- 3/3-7 лет (на 10 дней)
	Соус молочный (сладкий)	
	Соус польский	
14	Сладкие блюда и мучные кулинарные изделия	
	Булочка «Творожная»	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1- 3/3-7 лет (на 10 дней)
	Булочка «Молочная»	
	Булочка «Домашняя»	
	Сдоба обыкновенная	
	Ватрушка с творогом и изюмом	
	Пирожки печеные с картошкой	
	Пирожки печеные с капустой	
15	Напитки (горячие и холодные)	
	Какао с молоком	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1- 3/3-7 лет (на 10 дней)
	Кофейный напиток с молоком	
	Компот из плодов/ягод сушеных (изюм)	
	Компот из плодов, сушеных (чернослив)	
	Компот из свежих груш	
	Компот из апельсинов	
	Компот из смеси сухофруктов	
	Сок фруктовый /яблочный/персиковый/абрикосовый	
	Напиток из плодов шиповника	
	Напиток лимонный	
	Напиток яблочный	
	Напиток витаминизированный	
	Напиток из клюквы, протертой с сахаром	
	Кисель из яблок	
	Кисель из кураги	

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 9 из 102

№ п.п	Наименование блюд	Условия реализации продукции
	Кисель из сока	
	Молоко кипяченое	
	Чай с лимоном	
	Чай с лимоном и сахаром	
	Чай с сахаром	
	Чай с молоком и сахаром	
16	Молочная продукция	
	Кефир, обогащенный 2,5% жирности	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1- 3/3-7 лет (на 10 дней)
	Биокефир 2,5% жирности	
	Биоiogурт, обогащенный 2,5% жирности	
	Ряженка 2,5% жирности	
	Йогурт фруктовый 2,5% жирности	
	Сметана 15% жирности	
	Молоко цельное сгущенное с сахаром 8,5 % жирности	
17	Фрукты (плоды свежие)	
	Банан свежий	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1- 3/3-7 лет (на 10 дней)
	Яблоко свежее	
	Апельсин свежий	
	Груша свежая	
18	Буфетная продукция (кондитерские изделия)	
	Печенье витаминизированное, сдобное	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1- 3/3-7 лет (на 10 дней)
	Пряники заварные глазированные без начинки	
	Вафли и сдобные вафли с начинкой или без нее	

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 10 из 102

2. Характеристика наиболее часто употребляемых пищевых продуктов и сырья в соответствии с нормативной документацией

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
1	Хлебобулочные изделия:		
1.1	Изделия хлебобулочные из пшеничной муки (Хлеб пшеничный формовой. Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами витаминами.)	ГОСТ 31805-2018, ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Требования к качеству хлеба. Форма изделий должна быть правильной, соответствовать их названию, не расплывчатой, без боковых наплывов, поверхность - гладкой, без трещин, окраска от светло-желтой, золотистой до темно-коричневой. Состояние мякиша изделий характеризуется его пропеченностью, промесом, пористостью, эластичностью и свежестью. У пропеченных изделий мякиш сухой, нелипкий, не влажный на ощупь, без комочков и следов не промеса, эластичный, не чёрствый и не крошливый. Вкус и запах должны быть характерными для данного вида. Не допускаются горький, затхлый, плесневелый и другие посторонние привкусы, и запахи. Пористость — хлеба- это отношение общего объема пор в мякише к объему мякиша, выраженное в процентах. Влажность хлеба и хлебобулочных изделий – 46-51, пшеничного – 42-46, Кислотность изделий выражается в градусах: 7-12
1.2	Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. (Хлеб ржано-пшеничный формовой обогащенный микронутриентами)	ГОСТ 31807-2018, ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Требования к качеству хлеба. Форма изделий должна быть правильной, соответствовать их названию, не расплывчатой, без боковых наплывов, поверхность - гладкой, без трещин, окраска от светло-коричневой до темно-коричневой. Состояние мякиша изделий характеризуется его пропеченностью, промесом, пористостью, эластичностью и свежестью. У пропеченных изделий мякиш сухой, нелипкий, не влажный на ощупь, без комочков и следов не промеса, эластичный, не чёрствый и не крошливый, без посторонних включений. Вкус и запах должны быть характерными для данного вида. Не допускаются горький, затхлый, плесневелый и другие посторонние привкусы, и запахи. Пористость — хлеба- это отношение общего объема пор в мякише к объему мякиша, выраженное в процентах. Влажность хлеба и хлебобулочных изделий - 46-51. Кислотность изделий выражается в градусах: 7-12

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 11 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
2	Мука:		
2.1	Мука пшеничная, хлебопекарная, высший сорт	ГОСТ Р 52189-2003, ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Вырабатывается из мягкой пшеницы или из мягкой пшеницы с примесью твердой не более 20%, подразделяется на сорта: крупчатку, высший, первый, второй, обойную. Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта должна отвечать следующим требованиям: цвет белый или белый с кремовым оттенком; запах, свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый; вкус, свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. При разжевывании муки не должно ощущаться хруста, влажность не более 15,0%, зольность в пересчете на сухое вещество – не более 0,55%, крупность помола – не более 5% Клейковина сырая – не менее 28,0%, металломагнитная примесь – не более 3,0 мг на 1 кг муки. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается.
2.2	Крахмал картофельный высший сорт	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011, ГОСТ Р 53876-2010 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Однородный порошок белого цвета. Допускается желтоватый оттенок. Цвет и запах свойственный данному продукту.
3	Макаронные изделия:		

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 12 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
3.1	Макаронные изделия группы А, высший сорт	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011, ГОСТ Р 51865-2010 до 15.02.2015 ГОСТ 31743-2012 с 01.07.2013 (с 01.01.2019 ГОСТ 31743-2017) ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору(контролю) или другой действующий нормативный документ	Макаронные изделия подразделяются на группы А, Б, В и классы 1 и 2, в зависимости от качества и сорта муки, из которой они изготовлены: группа А-из муки и твердой пшеницы по ГОСТ 12307 и муки высшего сорта повышенной дисперсности из твердой пшеницы по ТУ 8-22-27-89; группа Б из муки из мягкой стекловидной пшеницы по ГОСТ 12306; группа В – из хлебопекарной пшеничной муки по ГОСТ 26574, которая по качеству и количеству клейковины должна быть не ниже муки по ГОСТ 12306, и макаронной муки высшего сорта из мягкой пшеницы по ТУ 8–22–30–86; 1 класс изделия из муки высшего сорта; класс изделия из муки первого сорта. Макаронные изделия подразделяют на типы: трубчатые, нитеобразные (вермишель), лентообразные (лапша), фигурные. Требования к качеству: цвет: однотонный, соответствующий сорту муки, без следов непомеси (цвет изделий с добавками соответственно не изменяется); поверхность гладкая, допускается незначительная шероховатость; форма, соответствующая наименованию; вкус и запах, свойственные данному виду изделия, без посторонних привкусов и запахов. При варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться между собой, образовывать комья, разваливаться по швам. Влажность для всех видов изделий не более 13%. Кислотность не более 4 град. для всех видов изделий, кроме томатных (с добавками томатопродуктов – 10). Наличие вредителей хлебных запасов не допускается.
4	Крупа и бобовые:		
4.1	Горох шлифованный, целый, 1 сорт	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 6201-68, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Крупа из бобовых. Из зерна бобовых культур вырабатывают: горох полированный целый и горох, полированный колотый. Цвет гороха желтый или зеленый. Горох полированный целый - это неразделенные семядоли округлой формы с гладкой поверхностью, время варки 30-60 мин. При увеличении объема в 2 раза, разваренный горох представляет собой пюреобразный продукт. Колотый полированный горох - это разделенные семядоли с гладкой, слегка омученной поверхностью и с закругленными ребрами. Вкус и запах должны быть характерными для данного вида крупы. Зараженность вредителями или наличие следов заражения не допускается.

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 13 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
4.2	Фасоль продовольственная	ТР ТС №021/2011 ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 7758-75 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Крупа из бобовых. Семена фасоли и зелёные бобы (плоды) зелёностручковой фасоли используют в пищу. По типу выделяют: белая, цветная однотонная, цветная пёстрая. По форме: округлая, яйцевидная, овальная. Цвет - однотонный, без существенных различий по окраске отдельных крупинок, без затхлого, солодового, плесневелого и других посторонних запахов. По размеру: длиной не менее 9мм, толщиной более 6 мм. Хранить в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями помещениях. При влажности, в %: сухое - не более 15; средней влажности -15,5-18,0; влажное - 18,1 - 20,0; сырое - 20,1 и более. После термической обработки -консистенция рассыпчатая или плотная.
4.3	Крупа гречневая ядрица, 1 сорт	ТР ТС №021/2011 ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 5550-74 ГОСТ Р 55290-2012 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Ядрица представляет собой целые и надколотые ядра гречихи, у которых удалена плодовая оболочка, цвет кремовый или зеленоватый, консистенция мучнистая; продел – расколотые ядра гречихи белого цвета, с кремоватым или зеленоватым оттенком. Крупу гречневую вырабатывают быстро разваривающейся и обыкновенной. Быстро разваривающуюся крупу получают в результате гидротермической обработки гречихи, в результате чего она имеет более темный цвет: ядрица – коричневый, с различными оттенками, продел – белый с коричневыми оттенками. Запах характерный для гречневой крупы, не затхлый, не плесневелый. Вкус свойственный для гречневой крупы, без посторонних привкусов, не горький, не кислый. Зараженность вредителями или наличие следов заражения не допускается.
4.4	Крупа ячменная. Перловая и ячневая №1	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 5784-60, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Крупа из ячменя -перловая и ячневая. Перловую крупу по величине крупинок делят на пять номеров: № 1,2 - удлиненной формы и хорошо отшлифованные ядра с закругленными концами, № 3, 4 и 5 — шарообразной формы; цвет от белого до желтоватого, иногда с зеленоватым оттенком. Перловая крупа варится 60—90 мин (в зависимости от номера крупы), увеличиваясь в объеме в 5—6 раз. Каша получается рассыпчатой, но при остывании становится жесткой, так как набухший при варке крахмал легко отдает воду. Ячневую крупу выпускают трех номеров (№ 1, 2, 3). Это нешлифованные дробленые ядра ячменя многогранной неправильной формы. Крупа содержит больше, чем перловая, клетчатки и минеральных веществ, хуже усваивается организмом. Разваривается она за 40—45 мин, увеличиваясь в объеме примерно в 5 раз. Запах характерный для ячменной крупы, не затхлый, не плесневелый. Вкус свойственный для ячменной крупы, без посторонних привкусов, не горький, не кислый. Зараженность вредителями или наличие следов заражения не допускается.

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 14 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
4.5	Манная крупа марка М	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 7022-97, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Мучнистая крупа ровного белого или кремового цвета. Запах крупы нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов; вкус нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов. При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. Влажность не более 15,5. Зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения не допускается.
4.6	Рис шлифованный, 1 сорт	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 6292-93, ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Требования к качеству: цвет белый (для экстры), белый с различными оттенками (для остальных сортов); запах, свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов, незатхлый, не плесневый; вкус, свойственный рисовой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Зараженность вредителями или наличие следов заражения не допускается.
4.7	Хлопья овсяные "Экстра" №1 «Геркулес»	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 21149-93, ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ.	Вырабатываются из овсяной крупы высшего сорта. Цвет белый с оттенком от кремового до желтоватого. Запах свойственный овсяной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный овсяной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Зараженность вредителями или наличие следов заражения не допускается.
4.8	Крупа кукурузная шлифованная	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 6002-69, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Дробленые частицы ядра кукурузы различной формы, полученные путем отделения плодовых оболочек и зародыша, зашлифованные с закругленными гранями. Цвет белый или желтый. Запах свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный кукурузной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Зараженность вредителями или наличие следов заражения не допускается.

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 15 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
4.9	Крупа пшено шлифованное высший сорт	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 572-2016 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Крупа пшено, шлифованное получаемое из проса. Цвет желтый разных оттенков. Запах свойственный пшену, не затхлый, без посторонних запахов, не плесневелый. Вкус свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Зараженность вредителями или наличие следов заражения не допускается.
4.10.	Крупа пшеничная: «Полтавская №1», «Артек»	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 276-60 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	В зависимости от способа обработки и размера крупинки пшеничную крупу подразделяют на виды и номера. Вид: Полтавская Крупа N 1 - зерно пшеницы, освобожденное от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек, зашлифованное, удлиненной формы с закругленными концами. Крупа N 2 - частицы дробленого зерна пшеницы, полностью освобожденные от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек, зашлифованные, овальной формы с закругленными концами. Крупа N 3 и 4 - частицы дробленого зерна пшеницы различной величины, полностью освобожденные от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы округлой формы и зашлифованы. Вид: Артек. Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы зашлифованы. Цвет желтый, запах свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.
5	Сахарный песок:		
5.1	Сахар-песок	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 21-94 ГОСТ 33222– 2015 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Однородные кристаллы белого цвета размером 0,2–2,5 мм, допускаются отклонения от верхнего и нижнего пределов указанных размеров на 5% к массе сахара-песка. По органолептическим показателям сахар-песок должен соответствовать следующим требованиям: вкус сладкий, без посторонних привкусов и запахов как в сухом сахаре, так и в его водном растворе; сыпучий, без комков; цвет белый, с блеском. Растворимость в воде полная, раствор должен быть прозрачным, без каких-либо нерастворимых осадков, механических или других посторонних примесей.

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 16 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
6	Овощи, картофель:		
6.1	Капуста белокочанная свежая, 1 класс	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 51809-2001 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	По срокам созревания капусту делят на раннюю, среднюю, среднепозднюю и позднюю. Требования к качеству: кочаны должны быть свежими, целыми, не треснувшими, здоровыми, незагрязненными и не проросшими, одного ботанического сорта, без повреждений с/х вредителями, вполне сформировавшимися, плотными, зачищенными до плотно облегающих листьев, с кочерыгой до 3 см над кочаном. Масса зачищенных кочанов не менее 0,8 кг, у ранней – 0,3-0,4 кг. Запах и цвет, свойственный данному продукту
6.2	Капуста цветная свежая, высший сорт	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 33952-2016 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Капусту в зависимости от качества подразделяют на три товарных сорта; высший, первый и второй. Головки капусты свежие с листьями, без листьев или подрезанные, целые, чистые, здоровые. типичной для ботанического сорта формы и окраски, без механических повреждений. без излишней внешней влажности; с кочерыгой не более 2 см ниже последнего кроющего листа. Запах и вкус свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха или привкуса
6.3	Картофель свежий продовольственный	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 51808-2013 ГОСТ 7176-2017 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Требования к качеству: клубни целые, чистые, здоровые, сухие, не проросшие, не позеленевшие, без наростов, трещин, не увядшие, без повреждений грызунами, у обыкновенного картофеля клубни должны быть однородными или разнородными по окраске и форме, для высокоценных сортов – только однородными по окраске и форме, кроме того, у позднего картофеля клубни должны быть зрелыми с плотной кожурой; запах и вкус картофеля должен быть свойственным данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса.
6.4	Лук репчатый свежий, 1 класс	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 51783-2001 ГОСТ 34306-2017 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Лук репчатый по вкусу делят на острый, полуострый и сладкий. Требования к качеству: луковицы круглоовальной формы, вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5 см. Цвет темно-желтый, без постороннего запаха и вкуса.

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 17 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
6.5	Морковь свежая столовая, высший сорт	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 32284-2013 с 15.02.2015 ГОСТ 10301-02 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Требования к качеству: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без зелени, продолговатые, правильной формы, без излишней внешней влажности, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Запах и вкус соответствует данному ботаническому сорту. Цвет оранжевый, без постороннего запаха и вкуса.
6.6	Свекла свежая столовая, высший сорт	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №0 ТР ТС 005/201122/2011, ГОСТ 32285-2013 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Корнеплоды размером по наибольшему поперечному диаметру 500-140 мм, округло-овальной формы, с сочной мякотью темно-красного цвета различных оттенков, иногда с узкими светлыми кольцами. Требования к качеству: корнеплоды должны быть целыми, без заболеваний, сухими, незагрязненными, не треснувшими, не увядшими, не треснувшими, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без зелени, одного ботанического сорта с длиной оставшихся черешков не более 20 мм. Цвет темно-бордовый, без постороннего запаха и вкуса.
6.7	Чеснок свежий, в\с отборный	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 27569-87 до 01.01.2015 ГОСТ Р 55909-2013 с 01.01.2015 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Размер луковицы по наибольшему поперечному диаметру не менее 25 мм. Требования к качеству: луковицы (головки) должны быть вызревшими, чистыми, здоровыми, цельными, с короткими сухими корешками, хорошо подсохшими верхними чешуями, с подсушенной шейкой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.
6.8	Томаты свежие, высший сорт	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 55906-2013 ГОСТ 34298-2017 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Требования к качеству: плоды должны быть свежими, целыми, не поврежденными болезнями и вредителями, чистыми, непрозрачными, не уродливыми, без механических повреждений и солнечных ожогов, с плодоножкой или без нее.

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 18 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
6.9	Огурцы свежие короткоплодные среднеплодные длинноплодные, высший сорт	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 33932-2016 ГОСТ Р 54752-2011 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	В зависимости от размеров делятся на зеленцы, корнишоны, пикули. Требования к качеству: плоды должны быть свежими, целыми, незагрязненными, не пораженными болезнями и вредителями, без механических повреждений, не уродливыми, без плодоножки и с плодоножкой до 10 мм, с правильной и типичной для ботанического сорта формой, и зеленой окраской разных оттенков, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми некожистыми семенами. Размер зеленцов-скороспелых сортов по длине не более 110 мм, по диаметру не более 55 мм, остальных сортов соответственно не более 140 и 55 мм. Размеры зеленцов теплично-парниковых и длинноплодных не устанавливаются.
6.10	Перец сладкий свежий	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 13908-68 до 01.01.2015 ГОСТ Р 55885-2013 с 01.01.2015 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Требования к качеству: цвет плодов в зависимости от степени зрелости от зеленого до кремового или оранжево-красного, плоды должны быть свежими, чистыми, здоровыми, по форме и окраске соответствующими данному ботаническому сорту, с плодоножкой. Размер плодов удлинённой формы (по длине плодоножки) не менее 60 мм, плодов округлой формы (по наибольшему поперечному диаметру) не менее 40 мм.
6.11	Кабачки свежие	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 31822-2012 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Кабачки. Плоды удлинённой формы, молочно-белой окраски, с нежной мякотью. Плоды кабачков должны быть свежими, здоровыми, с плотной мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами без механических повреждений и не поврежденные сельскохозяйственными вредителями.
6.12	Баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012 ТР ТС №022/2011, ТР ТС №021/2011, ТР ТС 005/2011 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, неувядшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без механических повреждений, технически зрелые, с плодоножкой. Мякоть сочная, упругая, без пустот, семенное гнездо с недоразвитыми белыми некожистыми семенами.

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 19 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
6.13	Брюква столовая свежая	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 РСТ РСФСР 745-88 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Брюкву в зависимости от степени зрелости подразделяют на молодую и вызревшую. Корнеплоды свежие, здоровые, незагрязненные, незастрелковавшиеся, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с черешками листьев не более 20 мм, без боковых корешков (обрезаются вплотную к корнеплоду). Внутреннее строение: мякоть сочная, плотная, неогрубевшая, без пустот. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру – молодой, не менее 45 мм, вызревшей от 50 до 100 мм.
6.14.	Репа столовая молодая свежая	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 32791-2014 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Корнеплоды свежие, целые, молодые, здоровые, чистые, не застрелковавшиеся, не увядшие, не треснувшие, не одревеневшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с черешками листьев длиной не более 20 мм или без них, но без повреждения плечиков корнеплодов. Допускаются корнеплоды с незначительными механическими повреждениями кожицы или мякоти, с незначительными зарубцевавшимися трещинами, с черешками листьев длиной свыше установленных размеров, слегка увядших. Запах и вкус свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса. Внутреннее строение: мякоть сочная, плотная, без пустот. Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности не допускается.
6.15	Тыква продовольственная свежая	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 7975-2013 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, без заболеваний, с окраской и формой свойственными данному ботаническому виду и сорту, с плодоножкой или без нее. Допускаются плоды с отклонениями от правильной формы, но не уродливые, с зарубцевавшимися (опробковевшими) повреждениями коры от порезов и царапин. Плоды зрелые, со сформировавшимися семенами и окраской коры, свойственной данному ботаническому виду и сорту. Наличие раздавленных, треснувших, помятых плодов не допускается. Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности не допускается.
6.16	Лук зелёный свежий	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 34214-2017 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Лук зелёный (перо) должен быть свежими, с зелеными листьями длиной 20—25 см. Допускается 2% лука увядшего, пожелтевшего и загрязненного

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 20 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
6.17	Петрушка свежая (зелень)	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 55904-2013 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Листья и стебли - чистые, неогрубевшие, неразветвленные, без признаков гнили и увядания, цвет зеленый, без повреждений вредителями и болезнями. Форма листьев - треугольная, дважды-трижды перистые. Листья - с верхней стороны блестящие, снизу - матовые. Содержание стеблей не более 30% от общей массы.
6.18	Укроп свежий (зелень)	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 32856-2014 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Зелень свежая, цвет ярко зеленый, без пожелтения, увядания, грубых листьев и загрязнения землей, без признаков повреждения, гнили, без корневой системы. Форма листьев перистая. Консистенция плотная, сочная. Стеблевая часть не должна превышать 25 %.
7	Фрукты:		
7.1	Бананы свежие	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 51603-2000 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Плоды в кистях здоровые, свежие, чистые, целые. Плоды при разрезании имеют легкий огуречный аромат. Специфический запах спелых бананов, вкус сладкий. Зрелость – плоды потребительской степени зрелости, но не перезревшие.
7.2	Груши свежие, 1 сорт	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 33499-2015 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору(контролю) или другой действующий нормативный документ	Делят на две помологические группы и два товарных сорта. К первой помологической группе относятся сорта: ароматная, Деканка зимняя, Белорусская поздняя и др., ко второй группе – все остальные. Плоды по форме и окраске типичные для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой, целой или сломанной, или без нее, но без повреждения кожицы плода.

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 21 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
7.3	Яблоки свежие ранних и поздних сроков созревания, 1 сорт	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 54697-2011 ГОСТ 34314-2017 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Яблоки делят на две помологические группы и 4 товарных сорта. Высшая группа включает высокоценные помологические сорта: Пармен зимний золотой, Ренет Семиренко, Джонатан и др., которые должны отвечать требованиям лучших мировых стандартов. В первую группу включены: Антоновка обыкновенная, Апорт, Бельфлер желтый и др. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, твёрдые, в стадии товарной зрелости, хорошо сформировавшиеся. Не допускается массовая доля плодов с дефектами кожицы в виде зарубцевавшихся трещин, поцарапанной, содранной ткани, а также заплесневевших, загнивших, с механическими повреждениями, с повреждённой мякотью.
7.4	Апельсины свежие, высший сорт	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 53596-2009 ГОСТ 34307-2017 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору(контролю) или другой действующий нормативный документ	Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса.
7.5	Лимоны свежие, высший сорт	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 53596-2009 ГОСТ 34307-2017 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	По внешнему виду плоды должны быть чистыми, не уродливыми, без механических повреждений, поражений вредителями и болезнями. Запах и вкус, свойственный свежим плодам, без постороннего привкуса, окраска от светло-зеленой до желтой или оранжевой, допускается наличие плодов с прозеленью. Размер по наибольшему поперечному диаметру не менее 42 мм. Зеленые, подмороженные и загнившие плоды в партии не допускаются.
8	Фрукты сухие, концентраты пищевые:		
8.1	Фрукты косточковые сушеные. Курага (абрикосы сушёные) (целые плоды) без косточки, высший сорт	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 32896-2014 ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Половинки сушеных фруктов резаные (курага). Сорт Экстра. Сушеные фрукты и плоды эластичные, не ломкие, не слипаются при сжатии, без плесени и гнили, не допускаются посторонние вкус и запах, признаки спиртового брожения (для плодов и ягод), сельскохозяйственные вредители и их личинки; песок, ощутимый при разжевывании, а также загнившие, заплесневевшие частички плодов и фруктов, ягод, подгорелые, металлические примеси.

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
8.2	Фрукты косточковые сушёные. Слива сушёная чернослив (целые плоды) без косточки, в\с	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 28501-90 до 01.01.2016 ГОСТ 32896-2014 с 01.01.2016 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Сушеную сливу получают из крупных мясистых плодов. Сушеную сливу делят на группы: А - чернослив из сортов Венгерка домашняя, итальянская; Б - сливы других сортов. В зависимости от качества сушеные сливы делят на сорта: экстра, высший, первый, столовый. Экстра - чернослив обработанный. При оценке качества учитывают вкус, запах, цвет, мясистость, размер плодов, количество плодов в 1 кг, наличие плодов поврежденных, подгорелых, засоренность плодоножками, веточками. Влажность сушеной сливы не более 25%.
8.3	Виноград сушеный «Изюм», высший сорт	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ 6882-88 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Сушеный виноград получают из сушительных сортов, у которых ягоды крупные, мясистые, с тонкой кожицей, с высокой сахаристостью (более 20% сахара). В зависимости от ампелографических сортов и способов обработки сушеный виноград вырабатывают следующих видов: кишмиш (сояги, сабза, бедона, шигани); изюм (светлый, окрашенный); авлон. Сушеный виноград может быть без заводской обработки, но чаще заводской обработки, окуренный сернистым газом, так как при этом получают продукт красивого светлого цвета. По качеству сушеный виноград подразделяют на высший, 1 и 2-й сорта. Авлон на сорта не делят. При определении товарного сорта учитывают размер ягод, цвет, наличие примеси мелких ягод, повреждения, засоренность и другие показатели. Влажность сушеного винограда не более 19%.
8.4	Компотная смесь из сухофруктов	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ГОСТ 32896-2014 ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Сухие компоты получают из смеси сушеных плодов и ягод по различным рецептурам. Чаще вырабатывают смеси, которые состоят из яблок, груш и вишен. Сушеные фрукты и плоды эластичные, не ломкие, не слипаются при сжатии, без плесени и гнили, не допускаются посторонние вкус и запах, признаки спиртового брожения (для плодов и ягод), сельскохозяйственные вредители и их личинки; песок, ощутимый при разжевывании, а также загнившие, заплесневевшие частички плодов и фруктов, ягод, подгорелые, металлические примеси.

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 23 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
8.5	Плоды шиповника высушенные	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 1994-93, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов 0,7-3 см, диаметр - 0,6-1,7 см. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Плоды состоят из разросшегося цветоложа (гипантия) и заключенных в его полости многочисленных плодиков-орешков. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями. Цвет плодов орешков: от оранжево-красного до буровато-красного. Запах свойственный данному сырью, без посторонних запахов. Вкус кисло-сладкий, слегка вяжущий.
8.6	Кисель (концентраты пищевые сладких блюд)	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 18488-2000, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Кисель весовой на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках или без них. Внешний вид и цвет, свойственные соответствующему блюду, приготовленному кулинарным способом. Вкус и запах свойственные соответствующему блюду, приготовленному кулинарным способом без постороннего привкуса и запаха. Консистенция вязкая, однородная сыпучая масса, без комочков. Массовая доля влаги плодовых и ягодных экстрактов с крахмалом 9%.
8.7	Напиток витаминизированный промышленного производства сухой инстантный (быстрорастворимый) концентрат	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 029/2012 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Внешний вид порошкообразный, наличие комков не допускается. Цвет свойственный соответствующему блюду, приготовленному кулинарным способом. Вкус и аромат свойственные данному продукту в зависимости от вида сырья, без посторонних привкуса и запаха.

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 24 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
9	Соки:		
9.1	Соки фруктовые прямого отжима неосветленные и осветленные в ассортименте	ТР ТС №021/2011, ТР ТС N 023/2011 ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 32101-2013 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Сок прямого отжима - сок, произведенный путем механической обработки непосредственно свежих или сохраненных свежими фруктами и (или) овощей; Соки прямого отжима изготавливают из: одного вида фруктов; двух и более видов фруктов (смешанными). В соки могут быть добавлены фруктовое пюре, мякоть, клетки цитрусовых фруктов и другие компоненты. <u>Сок прямого отжима осветленный</u> – это прозрачная жидкость, стабильная в процессе хранения. Допускается легкая опалесценция. <u>Сок прямого отжима с мякотью</u> – это однородная текучая жидкость с равномерно распределенной мякотью фруктов по всей массе сока. Допускаются: - единичные точечные вкрапления кожицы темного цвета - для соков из темноокрашенных фруктов- незначительное расслаивание и небольшой осадок частиц мякоти или клеток цитрусовых фруктов на дне упаковки, а в вишневом и сливовом соках - оседание мякоти; - наличие камедистых (твердых) частиц мякоти в соках из груш и айвы; - наличие цветного маслянистого кольца на поверхности соков и/или наличие темного кольца - для соков из темноокрашенных фруктов. Не допускаются посторонние привкус и запах
9.2	Соки фруктовые восстановленные	ТР ТС №021/2011, ТР ТС N 023/2011 ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 32103-2013 ТУ производителя - отвечающее требованиям технического регламента на соковую продукцию, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Восстановленный сок - сок, произведенный из концентрированного сока или концентрированного пюре и сока прямого отжима и питьевой воды. Фруктовые восстановленные соки изготавливают из одного вида фруктового сока или смешанными (из двух и более видов фруктовых соков). Однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее, без красителей, консервантов и искусственных добавок. Допускается осадок на дне упаковки. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альbedo). Хорошо выраженные вкус и аромат, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Допускаются: - для соков из дикорастущих ягод - естественная горечь; - для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел.

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 25 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
9.3	Продукция соковая Соки и нектары для питания детей раннего возраста (с 4-х месяцев)	ТР ТС №021/2011, ТР ТС N 023/2011 ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 32920-2014 ТУ производителя - отвечающее требованиям технического регламента на соковую продукцию, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Соки и нектары изготавливают 3 видов: соки прямого отжима, соки восстановленные, нектары. В зависимости от используемого сырья изготавливают фруктовые (из фруктов), овощные (из овощей), смешанные: фруктово-овощные (из двух и более видов фруктов и овощей, в которых преобладает доля фруктового сока и/или пюре) и овощефруктовые (из двух и более видов овощей и фруктов, в которых преобладает доля овощного сока и/или пюре). От применяемой технологии соки и нектары подразделяют: на соки и нектары; соки и нектары осветленные; соки и нектары с мякотью. Соки и нектары допускается изготавливать стерилизованными; пастеризованными и обогащенными. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету используемых фруктов (овощей) или их смесей, или смесей овощей и фруктов с использованными ингредиентами, прошедших тепловую обработку. Вкус и запах натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам (овощам) или их смесям, прошедшим тепловую обработку.
10	Консервы:		
10.1	Молоко цельное сгущённое с сахаром, высший сорт	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 54540-2011, ГОСТ Р 31688-2012 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Вкус: чистый, сладкий, с карамельным привкусом. Консистенция: однородная по всей массе продукта, от вязки до пастообразной. Допускается мучнистая консистенция. Массовая доля жира не менее 8,5%, в т.ч. молочного жира не менее 4,25%, без растительных добавок.
10.2.	Джем стерилизованный в ассортименте без консервантов	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 31712-2012 с 01.07.2013 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Вырабатывают высшего и I сортов, стерилизованный и нестерилизованный. Требования к качеству: цвет, близкий цвету плодов; вкус и запах – приятный, характерный для плодов и ягод, с ярко выраженным ароматом; вкус кисловато-сладкий, может быть легкий привкус карамелизованного сахара, засахаривание не допускается.

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 26 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
10.3	Повидло	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 32099-2013 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Повидло, изготовленное из плодового, ягодного, овощного пюре или их смеси путем уваривания с сахаром или сахаропаточным сиропом, с добавлением или без добавления пектина, лимонной кислоты и консервантов. Вырабатывают высшего и I сортов, стерилизованный и нестерилизованный. Однородная протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и непротертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Вкус - кисловато-сладкий, запах - свойственный пюре, из которых изготовлено повидло. Вкус и запах хорошо выраженные. Цвет свойственный пюре или смеси пюре, из которых изготовлено повидло. Консистенция густая мажущаяся масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Засахаривание не допускается.
10.4	Варенье стерилизованное в ассортименте	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 53118-2008 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Варенье выпускают пастеризованным и не пастеризованным. В зависимости от качества оно делится на три сорта: экстра, высший и I сорт. Внешний вид варенья всех сортов: плоды однородные по размеру, сохранившие форму, не сморщенные, равномерно распределенные в сиропе, консистенция плодов мягкая, плоды хорошо проваренные, но не разваренные, консистенция сиропа желеобразная; цвет варенья должен быть близким к окраске свежих плодов и ягод, вкус и запах приятными, свойственными данному виду плодов и ягод. Содержание плодов в варенье 45-55%, не допускаются засахаривание продукта и наличие посторонних примесей в нем.
10.5	Горошек зеленый консервированный, высший сорт	ТР ТС №021/2011 ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 54050-2010 с 01.01.2019 ГОСТ 34112-2017 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Внешний вид: зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. Вкус и запах свойственный натуральному консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха и/или привкуса. Цвет зерен зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в единице фасовки. Консистенция мягкая однородная. Качество заливочной жидкости прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком.
10.6	Консервы натуральные. Кукуруза сахарная.	ТР ТС №021/2011 ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 53958-2010 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Кукуруза в зерне, высшего и первого сорта. Зерна целые, правильно срезанные, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц листового покрова и шелковистых нитей. Вкус и запах свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без посторонних привкуса и запаха. Цвет белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке. Консистенция мягкая, однородная, без чрезмерной плотности. Качество заливочной жидкости молочного оттенка

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 27 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
10.7	Томат- паста, содержание сухих веществ не менее 25%, категория «Экстра»	ТР ТС №021/2011 ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 54678-2011 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Продукты томатные консервированные. Томатная паста категории «Экстра» однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Цвет красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе. Вкус и запах ярко выраженный, свойственный концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха. Без консервантов и красителей, без модифицированного крахмала.
10.8	Консервы из фасоли	ТР ТС №021/2011 ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 54679-2011 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Зерна фасоли одного типа, однородные по величине, в заливке или в соусе. Не допускается наличие зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями Вкус и запах свойственные данному виду консервов. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет зерен - однородный, свойственный данному типу фасоли. Заливки - с оттенком цвета фасоли, с незначительным количеством взвешенных частиц мякоти. Соуса - оранжево-красный. Допускается красно-коричневый оттенок. Допускаются единичные зерна, незначительно отличающиеся по цвету от основной массы. Консистенция-зерна целые, мягкие, но не разваренные. Допускается наличие разваренных зерен фасоли не более 10% по массе и незначительное желирование заливки.
10.9	Икра овощная. Консервы, икра из кабачков	ГОСТ Р 51926-2002 ТР ТС №022/2011 ТР ТС №021/2011 ТР ТС 005/2011 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости для икры из уваренных овощей Вкус и запах свойственные икре, изготовленной из определенного вида предварительно подготовленных овощей. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха. Цвет однородный по всей массе, от желтого до светло-коричневого. Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя икры.
10.10	Овощи соленые и квашеные Огурцы соленые (пикули, корнишоны, зеленцы)	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 53972-2010 01.01.2019 ГОСТ 34220-2017, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	В зависимости от размеров свежие огурцы должны быть рассортированы на группы: пикули - длиной не более 50 мм; корнишоны I группы - 51-70 мм; корнишоны II группы - 71-90 мм; зеленцы - 91-110 мм. Требования к качеству: консистенция должны быть крепкой, мякоть плотной, с недоразвитыми водянистыми нежесткими семенами, хрустящей; вкус – солоновато-кисловатый с ароматом и привкусом пряностей. Содержание соли от 2,5 до 4,5%, общая кислотность рассола в пересчете на молочную кислоту – 0,6-1,4%.

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
10.11	Огурцы консервированные, высшего и первого сорта	ТР ТС №021/2011 ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 20144-74 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Внешний вид высшего сорта: Корнишоны целые, однородные, размером по длине не более 90 мм, отношение длины к наибольшему поперечному диаметру не должно быть менее 2,5. Первого сорта огурцы целые размером по длине до 110 мм, диаметром не более 50 мм. Допускается изготавливать консервы из огурцов длинноплодных сортов размером до 140 мм и диаметром до 50 мм с недоразвитыми семенами, хорошим вкусом, плотной консистенцией и не огрубевшей кожицей Без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений, допускаются единичные экземпляры неравномерных по размеру огурцов для обеспечения массы нетто. Вкус и запах: вкус слабокислый, умеренно соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха. Допускается легкая естественная горечь перца. Цвет: огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов, допускаются единичные огурцы неоднородной и менее интенсивной окраски с естественной пятнистостью. Консистенция: огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами, допускаются огурцы менее крепкие и упругие или с незначительными пустотами Качество заливки: заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком, с частицами пряностей, допускается слегка помутневшая заливка.
10.12	Овощи соленые и квашеные Капуста белокочанная квашеная шинкованная	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 53972-2010 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	По способу приготовления квашеная капуста подразделяется на следующие виды: шинкованная; рубленая; кочанная с шинкованной; кочанная с рубленой; цельнокочанная. Консистенция - сочная, плотная, хрустящая. Вкус и запах характерный для соленых или квашеных овощей солоновато-кисловатый вкус с ароматом и привкусом добавленных пряностей. Цвет светло-соломенный с желтоватым оттенком. В капусте с приправами и пряностями могут быть оттенки, зависящие от цвета добавленных приправ и пряностей.
11	Напитки: кофейные, какао, чай		
11.1	Какао порошок	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 108-2014 ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Тонко измельченный продукт какао-жмыха. Требования к качеству: цвет от светло- до темно-коричневого, тусклый, серый оттенок не допускается, при растирании в пальцах не должно быть крупинок, при заварке должна получаться тонкая взвесь, не дающая осадка в течение 2 мин и имеющая вкус и запах, свойственный напитку из какао-порошка. Не допускаются пригорелость, кислый привкус, не свойственный какао вкусу.

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 29 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
11.2	Напитки кофейные растворимые. (напитки без натурального кофе)	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 50364-92 ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Внешний вид порошкообразный, наличие комков не допускается. Цвет коричневый, разной степени интенсивности Вкус и аромат свойственные данному продукту в зависимости от вида сырья, без посторонних привкуса и запаха.
11.3	Чай черный байховый крупнолистовой фасованный	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 1938-90 ГОСТ 32573-2013 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	По виду и размерам чаинок чай вырабатывают трех видов: крупный (листовой), гранулированный, мелкий. Не допускается смешивание крупного (листового) чая с мелким и гранулированным. Допускается смешивание мелкого чая с гранулированным чаем. По качественным показателям чай делят на сорта: «Букет», высший, I, II, III. Аромат и вкус: «Букет» – полный букет, тонкий нежный аромат, приятный сильнотерпкий вкус; чай высшего сорта – нежный аромат, приятный с терпкостью вкус; чай I сорта – достаточно нежный аромат средней терпкости вкус; чай II сорта – недостаточно выраженные аромат и терпкость; чай III сорта – слабый аромат, слаботерпкий вкус. Не допускается в чае плесень, затхлость, кислотность, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси. Массовая доля влаги для всех видов чая не более 8,0%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ (не менее, %) «Букет» и высший – 35, I сорт – 32, II сорт – 30, III сорт – 28. Массовая доля металломагнитной примеси не более 0,0005% (в гранулированном 0,0007%).
12	Мясопродукты:		

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 30 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
12.1	Мясо кур - тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 31962-2013 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Тушки цыплят-бройлеров подразделяются на потрошенные и полупотрошенные. Потрошенные - тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова, шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм. Внутренний жир брюшной полости не удаляется. Полупотрошенные - тушки, у которых удален кишечник с клоакой. По упитанности, степени снятия оперения, состоянию кожи и костной системы тушки цыплят-бройлеров подразделяют на I и II категории. Характеристика тушек цыплят-бройлеров I категории: мышцы развиты хорошо, форма груди округлая, киль грудной кости не выделяется, отложения подкожного жира в нижней части живота незначительные, оперение полностью удалено, допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки, кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтеков, костная система без деформаций. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком, без шприцевания, не подвигавшееся обработке рассолами, содержащими стабилизаторы и консерванты, не содержит ГМО, без постороннего запаха.
12.2	Мясо кур - тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 52702 - 2006 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Филе грудки — чистое и без посторонних включений. Обязательное отсутствие видимых кровяных сгустков. Запах свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового. Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков. При заморозке массовая доля влаги - не выше 4,0 %.
12.3	Блоки из субпродуктов замороженные. Печень говяжья замороженная.	ТР ТС №021/2011 ТР ТС № 034/2013 ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 54366-2011 ГОСТ 32244-2013 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Субпродукты побочные продукты убоя, представляющие собой внутренние органы и части тела животного, не входящие в состав туши. Они предназначены для реализации в розничной торговой сети, в сети общественного питания, для промышленной переработки. По пищевой ценности и вкусовым достоинствам выделяют: субпродукты I (печень, почки, языки, мозги, сердце, вымя, диафрагма, мясокостный хвост крупного и мелкого рогатого скота и мясная обрезь) и II категории (свиной желудок, рубец, калтык, сычуг, легкие, головы, трахея, селезенка, свиные ноги, говяжий путовый сустав, губы, уши, мясокостный свиной хвост).

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 31 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
12.4	Говядина замороженная, охлажденная Мясо говядины н/к, б/к (задняя часть, лопатка, шея и пр.)	ТР ТС №021/2011, ТР ТС 005/2011 ТР ТС №022/2011 ТР ТС № 034/2013 ГОСТ Р 54315-2011 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Мясо должно поступать в виде полутуш или четвертин, без вырезки. По упитанности мясо разделяют на говядину I категории и говядину II категории. Требования к говядине I категории: 1) мясо взрослого скота: мышцы развиты удовлетворительно; остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают нерезко; подкожный жир покрывает тушу от 8-го ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние ребра, бедра, тазовая полость и область паха имеют отложения жира в виде небольших участков; 2) <i>мясо молодняка</i> : мышцы развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра не подтянуты, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки слегка выступают, жировые отложения имеются у основания хвоста и на верхней внутренней стороне бедер. Требования к говядине II категории: 1) <i>мясо взрослого скота</i> : мышцы развиты менее удовлетворительно (бедра имеют впадины), остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо, подкожный жир имеется в виде небольших участков в области седалищных бугров, поясницы и последних бедер; 2) <i>мясо молодняка</i> : мышцы развиты менее удовлетворительно (бедра имеют впадины), седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо, жировые отложения могут отсутствовать.
12.5	Мясо говядины, разделанное на отрубы. Пояснично-подвздошная мышца (вырезка), (лопатка)	ТР ТС 005/2011 ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС № 034/2013 ГОСТ 31797-2012 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Пояснично-подвздошная мышца (вырезка). Состоит из большой поясничной, расположенной под поперечно-реберными отростками поясничных позвонков и подвздошной мышц. Отделяют от последнего ребра до тазобедренного сустава. Отруб в виде крупного куска, зачищенный от сухожилий и грубых поверхностных пленок с межмышечной соединительной и жировой тканью. Поверхность ровная, не заветренная, края ровные, без глубоких надразов мышечной ткани, слой подкожного жира 5мм. Цвет от бледно-розового или бледно-красного цвета; у размороженного красного цвета. Мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет от светло-красного до темно-красного. Консистенция: на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Запах специфический, свойственный свежему мясу. Состояние жира: имеет белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция твердая, при надавливании крошится. У размороженного мяса жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет. Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, окрашены в ярко-красный цвет.

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 32 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
13	Мясопереработанные продукты:		
13.1	Консервы мясные Говядина тушеная высший сорт	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС № 034/2013 ГОСТ 32125-2013 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Кусковые стерилизованные мясные консервы - мясо говядина тушеное, высший сорт, без соевых добавок, сухого молока, усилителей вкуса, муки, стабилизаторов цвета, томатной пасты, желеобразователей. Состав: мясо говядины, жир, лук, соль, специи. Консервы должны быть герметично укупорены и стерилизованы. Запах и вкус свойственный соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса. Внешний вид в разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму, возможно частичное распадание кусочков. Кусочки массой менее 30 г не должны составлять более 10% общей массы мяса. Консистенция: Мясо сочное, непереваренное. Внешний вид бульона: в нагретом состоянии цвет от желтоватого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость бульона. Посторонние примеси не допускаются. Массовая доля мяса и жира 58%, жира 17%, белка 15%. Не допускается применение ГМО сырьевых компонентов. Тара без признаков «бомбажа».
14	Рыбопродукты:		
14.1	Рыба мороженая неглазированная I сорт: - Треска - Сайда - Пикша - Горбуша - Минтай	ТР ТС №021/2011 ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ЕАЭС 040/2016 ГОСТ 32366-2013 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Температура в толще тушки от -6 до 8°C, выпускают тех же видов разделки, что и охлажденная и, кроме того, потрошенной без головы, с удаленным хвостовым плавником и разрезанной на куски массой не менее 0,5 кг. Подразделяют на I и II сорта. Характеристика тушек рыбы I сорта (осетровые, белорыбица, семга, нельма, лососи): упитанные, остальные – различной упитанности, поверхность рыбы чистая, естественной окраски, без повреждений, разделка правильная, консистенция после оттаивания плотная, запах, свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
14.2	Филе рыбное мороженое Первый сорт: - Треска - Сайда - Пикша - Горбуша - Минтай	ТР ТС 005/2011 ТР ТС №021/2011 ТР ТС №022/2011 ТР ЕАЭС 040/2016 ГОСТ 3948-2016 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Филе – рыба, у которой удалены кожа и кости, разрезанная на поперечные куски, с кожей и без кожи. Блоки чистые, плотные с ровной поверхностью без значительных перепадов по высоте блока. Филе замороженное поштучно-чистое, ровное, целое без деформации. Консистенция после размораживания плотная, присущая данному виду рыбы. Цвет свойственный данному виду рыбы, без признаков порчи. Запах свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха. Вкус и запах после приготовления: Свойственный данному виду рыбы, приятный, без посторонних привкуса и запаха. Консистенция после приготовления ломкая, нежная, сочная присущая данному виду рыбы, приятный, без посторонних привкуса и запаха.
14.3	Сельдь соленая слабой соли неразделанная/ филе с кожей или без кожи, 1 сорт	ТР ТС 005/2011 ТР ТС №021/2011 ТР ТС №022/2011 ТР ЕАЭС 040/2016 ГОСТ 815-04 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду. Могут быть: незначительный осадок белковых веществ на поверхности; легко удаляемый желтоватый налет на поверхности; Консистенция сельди: Нежная, сочная. Запах свойственные соленой сельди, без посторонних привкуса и запаха
15	Рыбопереработанные продукты:		
15.1	Консервы рыбные Консервы из рыбы мелкой в томатном соусе. Первый сорт	ТР ТС №021/2011 ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ЕАЭС 040/2016 ГОСТ №15-51-2000 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Жестяная банки консервы чистая, без деформации, этикетка - целая, прочно приклеена, без загрязнений с четким текстом. На внутренней поверхности банки нет темных пятен. Тушки рыб целые не разварившиеся, правильной формы, с целым кожным покровом типичного цвета, консистенция – плотная, сочная. Вкус приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса; томатный соус однородный, без отделения водянистой части, цвет от оранжево-красного до светло-коричневого с оттенками, свойственными внесенным компонентам.

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 34 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
15.2	Консервы из рыбы натуральные Сайра натуральная	ТР ТС №021/2011 ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ЕАЭС 040/2016 ГОСТ 7452-2014 ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Вкус приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего вкуса. Запах приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Для консервов, изготовленных с применением зелени, овощей и пряностей, с легким ароматом овощей и пряностей. Консистенция мяса рыбы нежная, сочная или плотная. Куски и тушки, филе и филе-куски рыб целые, при выкладывании из банки не распадаются, поперечный срез кусков или порции рыбы ровный. Цвет свойственный вареному мясу данного вида рыбы. Бульон прозрачный, отсутствие чешуи. Наличие посторонних примесей не допускается.
16	Колбасные изделия:		
16.1	Изделия колбасные вареные. Колбаса вареная. Категории А.	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС № 034/2013 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 52196-2011 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) СанПиН 2.3.2.1078-01 или другой действующий нормативный документ	Колбаса вареная, без шпика. Состав: говядина, свинина, специи, яйца, молоко, соль. Батон колбасы без повреждений оболочки, поверхность-чистая сухая, без плесени, слизи, наплывов фарша; размер и обвязка батона-соответствующая наименованию колбасы. Консистенция вареной колбасы плотная, упругая и эластичная. Вкус и запах свойственный данному виду продукта: с ароматом пряностей, в меру соленый. Цвет и вид на разрезе колбасного изделия розового или светло-розового цвета. Срок годности 20 суток, при t +6.
16.2	Изделия колбасные вареные в ассортименте. Категория А. Сосиски молочные.	ТР ТС №021/2011 ТР ТС №022/2011 ТР ТС № 034/2013 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 31498-2012 ГОСТ 31802-2012 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) СанПиН 2.3.2.1078-01 или другой действующий нормативный документ	Сосиски молочные, батончики с чистой и сухой поверхностью. Консистенция нежная и сочная. Цвет и вид на разрезе: розовый или светло-розовый, фарш однородный равномерно перемешан. Вкус и запах свойственный данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха и с ароматом пряностей, в меру соленый. По форме и размеру – открученные или перевязанные батончики, длиной от 9 до 13 см, в оболочке диаметром от 1 до 27 мм.
17	Молоко и кисломолочные продукты:		

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
17.1	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%, 3,2%, 3,5 % жирности, срок хранения 5-10 суток	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011, ТР ТС 005/2011 ТР ТС №033/2013 ГОСТ Р 52090-03 до 31.12.2015 ГОСТ 31450-2013 с 01.07.2014 ТУ производителя ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Стандарт распространяется на молоко коровье, подвергнутое тепловой обработке при определенных температурных режимах и затем охлажденное. Характеристика органолептических показателей: однородная жидкость без осадка, для молока топленого и пастеризованного 4 и 6%-ной жирности без отстоя сливок; вкус и запах чистые, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов, для топленого молока хорошо выраженный привкус пастеризации, для белкового и восстановленного сладковатый привкус; цвет белый, со слегка желтоватым оттенком, для топленого – с кремовым оттенком, для нежирного – со слегка синеватым оттенком. Кислотность молока повышенной жирности не более 20°Т, а остальных видов 21°Т.
17.2	Молоко коровье стерилизованное и ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	ТР ТС 005/2011 ТР ТС №021/2011 ТР ТС №033/2013 ТР ТС №022/2011 ГОСТ Р 52090-03 до 31.12.2015, ГОСТ 31450-2013 с 01.07.2014 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Молоко, подвергнутое гомогенизации и высокотемпературной термической обработке, по внешнему виду должно представлять собой однородную жидкость без наличия хлопьев белка, с чистым вкусом и запахом, цвет со слегка желтоватым оттенком.
17.3	Сметана 15% жирности. Сметана 20% жирности без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок	ТР ТС 005/2011 ТР ТС №021/2011 ТР ТС №033/2013 ТР ТС №022/2011 ГОСТ Р 52092-2003 до 31.12.2015 ГОСТ 31452-2012 с 01.07.2013 ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Получают сквашиванием нормализованных сливок чистыми культурами гомо- и гетероферментативных молочнокислых стрептококков. По содержанию жира может быть 10, 20, 30 и 36%-%-ной. Характеристика органолептических показателей: консистенция однородная, в меру густая, без крупинки жира и белка, вид глянцевый; цвет белый с кремовым оттенком; вкус и запах чистые кисломолочные, с явно выраженным вкусом и ароматом пастеризации.

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 36 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
17.4	Масло сливочное изготовляемое из коровьего молока и/или молочных продуктов, высший сорт	ТР ТС №021/2011 ТР ТС №033/2013 ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 52253-2004 ГОСТ 32261-2013 с 01.07.2015 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют: на сладко-сливочное; кисло-сливочное, на соленое и несоленое, высшего и первого сорта. К сливочному маслу относятся следующие виды: вологодское, несоленое сладкосливочное, несоленое кислосливочное, соленое сладкосливочное, соленое кислосливочное, любительское сладкосливочное несоленое, любительское кислосливочное несоленое, крестьянское сладко-сливочное несоленое. Вкус и запах сладко-сливочного масла выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Умеренно соленый - для соленого масла. Внешний вид и консистенция плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги. Цвет от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Масло коровье с массовой долей жира не менее 72,5%, массовая доля влаги не более 25%, изготовлено из пастеризованных сливок, без примеси растительных жиров.
17.5	Сыры сычужные твердые	ТР ТС №021/2011 ТР ТС №033/2013 ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 7616-85, ГОСТ Р 52686-2006 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Сыр твердых сортов, жирный, неострый, высший сорт, с массовой долей жира не менее 45%. Выпускают различных видов: швейцарский, алтайский, советский, голландский, костромской, ярославский, московский, пошехонский и др. Органолептические показатели в зависимости от вида сыра.
17.6	Сыры полутвердые в ассортименте, в/с	ТР ТС №021/2011 ТР ТС №033/2013 ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 52972-2008 до 31.12.2015 ГОСТ 32260-2013 с 01.07.2015 ГОСТ 52686-2006 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Настоящий стандарт распространяется на полутвердые сыры, изготовляемые из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для употребления в пищу или дальнейшей переработки. Советский, Швейцарский, Алтайский, Российский, Голландский (шаровидный, брусковый), Степной, Ярославский, Угличский, Латвийский, Костромской, Эстонский. Сыры в зависимости от температуры второго нагревания подразделяют на сыры: сыр с низкой температурой второго нагревания: Сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 35 °С до 43 °С; сыр с высокой температурой второго нагревания: Сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 48 °С до 58 °С. Корка прочная, ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами.

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 37 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
17.7	Творог 4%-5%, 9% жирности Творог, обогащенный витаминно-минеральными комплексами для детского питания 4,0%-5,0% жирности	ТР ТС №021/2011 ТР ТС №033/2013 ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 52096-03 до 31.12.2015 ГОСТ 31453-2013 с 01.07.2014 ТУ производителя – отвечающее требованиям технического регламента на молоко и молочную продукцию, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Белковый кисломолочный продукт, полученный сквашиванием молока чистыми культурами молочнокислых бактерий с применением или без применения хлористого кальция, сычужного фермента, или пепсина. В зависимости от органолептических и химических показателей творог делится на высший и первый сорт. По органолептическим показателям творог должен соответствовать следующим требованиям: вкус и запах чистые, нежные, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, допускается слабовыраженный привкус кормов, тары и наличие слабой горечи (для творога первого сорта); консистенция нежная, допускается неоднородная, для творога первого сорта допускается консистенция рыхлая, мажущаяся, а для обезжиренного творога – с незначительным выделением сыворотки, рассыпчатая; цвет белый, слегка желтоватый, с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, для жирного творога первого сорта допускается некоторая неравномерность цвета. Для творога обезжиренного содержание жира не нормируется, содержание влаги не более 80%, кислотность должна составлять не более 220°Т для высшего сорта и не более 270°Т – для первого сорта. Для творога полужирного содержание жира должно быть не менее 9%, влаги – не более 73%, кислотность – не более 210°Т (для высшего сорта) и 240°Т (для первого сорта). Для творога жирного содержание жира должно составлять не менее 18%, влаги – не более 65%, кислотность – не более 200°Т (для высшего сорта) и 225°Т (для первого).
17.8	Кефир, изготавливаемый из коровьего молока и/или молочных продуктов	ТР ТС №021/2011 ТР ТС №033/2013 ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 31454-2012 ТУ производителя – отвечающее требованиям технического регламента на молоко и молочную продукцию, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Кефир -кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей. Вкус и запах, чистые кисло молочный, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибов.

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
17.9	Биоюгурт, массовая доля жира 2,8-3,2 % Йогурт фруктовый 1,5 % 2,5% жирности в ассортименте, не ароматизированный без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок	ТР ТС №021/2011 ТР ТС №033/2013 ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 31981-2013 ТУ производителя – отвечающее требованиям технического регламента на молоко и молочную продукцию, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	В зависимости от применяемого сырья йогурт и биоюгурт подразделяются на: йогурт из натурального молока, йогурт из нормализованного молока или нормализованных сливок, йогурт из восстановленного (или частично восстановленного) молока, йогурт из рекомбинированного (или частично рекомбинированного) молока. Йогурт в зависимости от применяемых пищевкусных продуктов, ароматизаторов и пищевых добавок подразделяют на: фруктовый (овощной), ароматизированный, в зависимости от нормируемой массовой доли жира подразделяют на: молочный нежирный не более 0,1%; молочный пониженной жирности - от 0,3 до 1,0%, молочный полужирный - от 1,2 до 2,5%, молочный классический - от 2,7 до 4,5%, молочно-сливочный - от 4,7 до 7,0%, сливочно-молочный – от 7,5 до 9,5%, сливочный – не менее 10%. Характеристика органо-лептических показателей: консистенция однородная, в меру вязкая, при добавлении стабилизатора – желеобразная или кремообразная, при использовании вкусоароматических пищевых добавок с -наличием их включений; вкус и запах - кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с сахаром или подсластителем - в меру сладкий, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и вкусоароматизаторами с соответствующим вкусом и ароматом внесенного ингредиента; цвет молочно-белый, равно-мерный по всей массе, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и пищевыми красителями - обусловленный цветом внесенного ингредиента.
17.10.	Ряженка, изготавливаемая из коровьего молока и (или) молочных продуктов	ТР ТС №021/2011 ТР ТС №033/2013 ТР ТС №022/2011 ГОСТ 31455-2012 ТУ производителя - отвечающее требованиям технического регламента, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления. Консистенция и внешний вид однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования жидкость. Вкус и запах чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации. Цвет светло-кремовый, равномерный по всей массе.
18	Масложировая продукция:		

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 39 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
18.1	Масло подсолнечное нерафинированное в/с рафинированное дезодорированное, в/с	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС N 024/2011, ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 52465-2005 до 15.02.2015, ГОСТ 1129-2013 с 01.07.2014, ТУ производителя отвечающее требованиям ТР на масложировую продукцию, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	В зависимости от способа обработки и показателей качества масло подсолнечное подразделяют на виды: масло подсолнечное нерафинированное, масло подсолнечное гидратированное, масло подсолнечное рафинированное недезодорированное, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное. Подсолнечное нерафинированное и гидратированное масло делят на сорта: высший, I и II сорта, рафинированные масла на сорта не делят. Рафинированные дезодорированные масла прозрачные, без осадка, со вкусом обезличенного масла, без запаха, без консервантов, недезодорированные – с запахом, присущим данному маслу.
19	Яйцо:		
19.1	Яйцо куриное пищевое столовое. I категории	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 31654-2012 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Яйцо куриное пищевое, столовое первого сорта. Скорлупа яиц должна быть чистой и неповрежденной, без кровавых пятен и помета; содержимое пищевых куриных яиц не должно иметь посторонних запахов. Срок годности: 25 суток при температуре от 0 до + 4°C и относительной влажности воздуха 85-88 %. Масса яйца не менее- 55г.
20	Прочие продукты и сырьё:		
20.1	Мучные кондитерские изделия. Печенье сахарное в ассортименте	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 24901-2014 ТУ производителя - отвечающее требованиям технического регламента, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Печенье: сахарное, сдобное, овсяное, затяжное. Форма изделия в зависимости от технологии производства и рецептуры, без вмятин, вздутий и повреждений края, поверхность гладкая. Вкус и запах - выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха. Цвет равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице. Вид на изломе пропеченного печенья с равномерной пористой структурой, без пустот и следов не промеса.

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
20.2	Мучные кондитерские изделия. Вафли и сдобные вафли с начинкой или без нее	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 14031-2014 ТУ производителя - отвечающее требованиям технического регламента, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов. Поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин. Поверхность глазированных вафель или вафель с отделкой сухая, не липкая, без сколов, вздутий и трещин, глазурь должна покрывать поверхность вафель ровным или волнистым слоем. Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури. Форма разнообразная, плоская или объемная в зависимости от формы вафель. Края вафель с ровным обрезом. Цвет вафель от светло-желтого до светло-коричневого. Допускается неравномерность окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара, фруктозы, глюкозы. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице. Вафли должны плотно соприкасаться с начинкой. Начинка должна быть распределена равномерно и не выступать за края продукта.
20.3	Изделия хлебобулочные бараночные	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 32124-2013 или ТУ производителя - отвечающее требованиям технического регламента, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Изделия бараночные хлебобулочные изделия: баранки, сушки, бублики. По внешнему виду в виде кольца: овальная - для ванильных, лимонных баранок и сушек челночок; округлая - для всех остальных изделий. Поверхность глянцевитая, гладкая, без вздутий и трещин, у соответствующих сортов посыпанная маком, тмином или солью. Для упакованных бубликов допускается незначительная морщинистость. Цвет от светло-желтого до темно-коричневого. Допускается более темный цвет и отсутствие глянца на стороне, лежавшей на листе, сетке. Внутренне состояние - разрыхленные, пропеченные, без признаков непромеса. У горчичных сушек и баранок цвет в изломе желтоватый. Вкус, соответствующий данному виду изделий с привкусом ароматических и вкусовых добавок, без постороннего привкуса. Запах свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха. В изделиях должен ощущаться запах внесенных специй. Баранки должны быть хрупкими или ломкими, сушки хрупкими.

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
20.4	Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Пряники заварные, глазированные, без начинки в ассортименте	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 15810-2014 ТУ производителя - отвечающее требованиям технического регламента, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	<p>Пряничные изделия- пряники, коврижки. Вкус и запах изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха. Изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании. По цвету от бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша - равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней.</p> <p>Допускается более темный цвет выступающих рельефов оттиска рисунка или надписи. Вид на изломе - пропеченные изделия, с равномерной хорошо развитой пористостью, без пустот, закала и следов непромеса. Форма правильная, разнообразная, нерасплывчатая, без вмятин, с выпуклой верхней поверхностью (за исключением пряничных изделий, имеющих оттиск рисунка или надписи на поверхности). Нижняя поверхность ровная.</p> <p>Поверхность пряничных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none">- покрытых сахарным сиропом - нелипкая, "мраморная" с характерными скоплениями кристаллов белого цвета, без сколов и оголенных мест;- покрытых глазурью - ровная или волнистая, блестящая или матовая. Без следов поседения и оголенных мест;- отделанных и/или: яйцом, сахаром-песком, маком и другими видами отделки - не должна иметь оголенных мест.
20.5	Ванилин	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 16599-71, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Кристаллический порошок от белого до светло-желтого цвета. Ванильный запах. Растворимость в воде В соотношении 1:20 - в воде температурой до 80 °С.

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 42 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
20.6	Дрожжи хлебопекарные сушеные	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 54845-2011 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Сушеные дрожжи высшего и первого сорта предназначены для использования в промышленном производстве хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для их домашнего приготовления. Форма вермишели, гранул, мелких зерен, кусочков, порошка или крупобразный цвет светло-желтый или светло-коричневый. Запах свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесени. Вкус свойственный сушеным дрожжам. дрожжи хлебопекарные: Биомасса одноклеточных микроорганизмов семейства <i>Saccharomycetes</i> вида <i>segevisiae</i> , размножающихся, как правило, почкованием и используемая в качестве биологического разрыхлителя теста. Дрожжи хлебопекарные сушеные -дрожжи, полученные путем обезвоживания биомассы хлебопекарных дрожжей.
20.7	Дрожжи хлебопекарные прессованные	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 54731-2011 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	По органолептическим показателям хлебопекарные прессованные дрожжи должны соответствовать требованиям: Внешний вид -плотная масса, легко ломается и не мажется. Цвет равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремоватый или желтоватый оттенок. Вкус пресный, свойственный дрожжам, без постороннего привкуса. Запах свойственный дрожжам.
20.8	Желатин пищевой	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 11293-89 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	В зависимости от свойств и назначения желатин подразделяют на следующие виды: пищевой марок: К-13, К-11, К-10, П-19, П-17, П-15, П-13, П-11, П-9, П-7. Пищевой желатин предназначен для розничной торговли и для применения в пищевой, в том числе в кондитерской, промышленности для производства мясных и рыбных консервов, желе, вин, мороженого, для приготовления заливных блюд, муссов, кремов, тортов, кондитерских и других изделий. Требования к качеству: крупка или пластины светло-желтой окраски, без вкуса и постороннего запаха. Влажность до 16%, зольность (на сухое вещество) до 2%, рН 10%-ного раствора 5-7, температура плавления 10%-ного студня для I сорта 32°C.

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 43 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
20.9	Кислота лимонная пищевая	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 908-2004 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Настоящий стандарт распространяется на лимонную кислоту моногидрат пищевую (далее - лимонная кислота), получаемую из углеводосодержащего сырья в результате микробиологического синтеза (ферментации) с использованием нетоксикогенных штаммов гриба <i>Aspergillus niger</i> , предназначенную для применения в пищевой промышленности при производстве пищевых продуктов в качестве пищевой добавки Е 330. Бесцветные кристаллы или белый порошок без комков. Вкус кислый, без постороннего привкуса. Запах отсутствует. Структура сыпучая и сухая, на ощупь не липкая. Механические примеси не допускаются
20.10	Лавровый лист сухой	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 17594-81 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Настоящий стандарт распространяется на собранные в осенне-весенний период и высушенные листья благородного лавра (<i>Laurus nobilis</i> L.), предназначенные для использования в качестве пряности. Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Запах, вкус-хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса. Длина листа не менее 3 см.
20.11	Перец черный горошком	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 29050-91 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Для выработки черного и белого перца применяют сырье - высушенные плоды (зрелые и незрелые) многолетнего растения <i>Piper nigrum</i> . Внешний вид Плоды шаровидной формы с морщинистой поверхностью диаметром от 3 до 5 мм Цвет - черный с коричневым оттенком. Аромат, свойственный черному перцу. Вкус остро жгучий. Не допускаются посторонние привкус и запах.
20.12	Сухари панировочные	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 28 402-89 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Панировочные сухари должны выработываться следующих наименований: панировочные сухари из хлебных сухарей; панировочные сухари кукурузные или пшеничные; панировочные сухари любительские. Внешний вид - Крупка, достаточно однородная по размеру по цвету от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус-свойственный панировочным сухарям, без постороннего привкуса, запах свойственный панировочным сухарям, без постороннего запаха

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 44 из 102

№ п.п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)
20.13	Сода пищевая	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 2156-76 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Кристаллический порошок белого цвета, без запаха.
20.14	Соль поваренная пищевая йодированная помол №1, высший сорт	ТР ТС №021/2011, ТР ТС №022/2011 ГОСТ Р 51574-2000 (с 01.09.2018 ГОСТ Р 51574-2018) ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) или другой действующий нормативный документ	Соль поваренную пищевую подразделяют по способу производства на каменную, самосадочную, садочную и выварочную, с добавками и без добавок; по качеству – экстра, высший, I и II сорта. Соль различается по крупности помола (№0 – величина кристаллов 0,8 мм; №1 – 1,2 мм; №2 – 2,5 мм; №3 – 4 мм) и степени йодирования. Органолептические показатели пищевой поваренной соли следующие: кристаллический сыпучий продукт, наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением соли, не допускается; вкус соленый, без постороннего привкуса; цвет белый, для I и II сортов допускается белый с оттенками (сероватым, желтоватым, розоватым, голубоватым в зависимости от происхождения соли); запах отсутствует, при введении в пищевую соль йодирующей добавки допускается слабый запах йода. Содержание хлористого натрия, %: экстра – 99,7, высший – 98,4, I сорт – 97,7, II сорт – 97,0. Влажность – от 0,1 до 5%.

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП		Дата: 04.12.2020	Версия: 1
			Код: ПХ-01	стр. 45 из 102

3. Определение и анализ рисков

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
1	Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов	Свежее мясо, мясная продукция, Рыба, рыбная продукция, Птица	Биологические	Сальмонеллы, яйца гельминтов и цист кишечных патогенных простейших	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность	Наличие в почве. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности
			Химические	Пестициды, Нитраты, Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины		
			Физические	Внешний вид, цвет, запах, сортность.	Контроль продукции по органолептическим показателям	Применение удобрений, и радиационный фон почвы
			Биологические	Сальмонеллы, <i>L. Monosporogenes</i> , КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>V. parahaemolyticus</i> - для морской рыбы, сульфитредуцирующие кластридии для рыбной продукции, упакованной под вакуумом. Гельминты	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность Канцерогенное действие.	Сальмонеллы - большие животные, рыба и птицы Несоблюдение правил транспортировки и хранения. Сульфитредуцирующие кластридии - несоблюдение на перерабатывающих предприятиях санитарно-гигиенических правил во время изготовления продукции, также происходит попадание данных микроорганизмов из воды и почвы на продукты. Если продукт упакован под вакуумом, то создаются условия для размножения, выработке ими энтеротоксина, что приводит к возникновению гистамина. Гельминты – заражение личинками во время жизненного цикла. <i>Vibrio parahaemolyticus</i> - морская вода Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 46 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			Химические	Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды, Антибиотики, Диоксины Загрязнение смазочными материалами, Нитрозоамины		Корма с повышенным содержанием антибиотиков, токсичных элементов, радионуклидов
			Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки для гастрономической продукции	Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения.
			Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (коллиформы), S. Aureus, L. monocitogenes	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность	Сальмонеллы большие животные. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности
		Молочная продукция	Химические	Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины, Антибиотики, Диоксины, Меламин		Корма с повышенным содержанием антибиотиков, токсичных элементов, радионуклидов
			Физические	Запах, цвет, целостность упаковки	Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга		План ХАССП		Дата: 04.12.2020	Версия: 1
				Код: ПХ-01	стр. 47 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
		<u>Масложирная</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность	Сальмонеллы - большие животные. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности
			Химические	Кислотность жировой фазы, перекисное число, Токсичные элементы, Микотоксины, Радионуклиды, Антибиотики Диоксинны		
			Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки	Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НГД	Несоблюдение правил транспортировки и хранения,
		<u>Плодоовощная (консервы, соленья)</u>		Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфатредуцирующие клаостридии, Плесени, Дрожжи Молочнокислые микроорганизмы	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность	Сальмонеллы – наличие в почве. Сульфатредуцирующие клаостридии - несоблюдение на перерабатывающих предприятиях санитарно-гигиенических правил во время изготовления продукции, также происходит попадание данных микроорганизмов из воды и почвы на продукты. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности
			Биологические			

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			Химические	Пестициды, Нитраты, Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины		Применение повышенного количества удобрений, и радиационный фон почвы. Микотоксины – несоблюдение технологических регламентов производства продукции, несвоевременная уборка урожая или неудовлетворительная сушка урожая перед его закладкой на хранение. Хранение и транспортировка продукции с повышенной влажностью
			Физические	Целостность упаковки, запах, цвет, внешний вид, наличие бомбажа	Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД	Несоблюдение санитарных правил при выработке продукции и технологических режимов, а также санитарных правил при транспортировке и хранении.
			Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы)		Сальмонеллы - больные птицы. Несоблюдение условий хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности
		Яйцо	Химические	Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающие качество и безопасность	Корма с повышенным содержанием антибиотиков, токсичных элементов, радионуклидов, наличием диоксинов.

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			Физические	Внешний вид, Целостность скорлупы Целостность скорлупы: яйца с трещинами («бой»), с нарушением целостности оболочки («тек»), запаха. Свежесть	Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД	Несоблюдение санитарных правил при выработке яйца, а также санитарных правил при транспортировке и хранении
		<u>Зерно и продукты его переработки</u> <u>Крупы</u> <u>Мука</u> <u>Макаронные изделия</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)		Сальмонеллы – наличие в почве. Несоблюдение на перерабатывающих предприятиях санитарно-гигиенических правил во время изготовления продукции. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности
			Химические	Микотоксины, Вредные примеси, бенз(а)перен, Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающие качество и безопасность	Микотоксины - несоблюдение технологических регламентов производства продукции, несвоевременная уборка урожая или неудовлетворительная сушка урожая перед его закладкой на хранение. Хранение и транспортировка продукции с повышенной влажностью. Вредные примеси – несоблюдение технологических режимов при производстве. Токсичные элементы, радионуклиды - применение удобрений, и радиационный фон почвы. Бенз(а)перен – попадание из внешней среды - при сжигании нефтепродуктов, мусора, пиши, а также выбросов автотранспорта

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП		Дата: 04.12.2020	Версия: 1
			Код: ПХ-01	стр. 50 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			Физические	Цвет, запах, сортность, внешний вид	Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Сортность – нарушение режимов технологического процесса.
		<u>Кондитерские изделия</u> <u>Мучные</u> <u>Сахаристые</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, S. Aureus, Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность	Несоблюдение санитарно-гигиенических правил персоналом предприятия изготовителя, а также нарушение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности
			Химические	Микотоксины, вредные примеси, бенз(а)перен Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды		Неудовлетворительный контроль сырья предприятием - изготовителем
			Физические	Цвет, запах, внешний вид	Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения
		<u>Вкусовые изделия</u> <u>Напитки</u> <u>кофейные</u> <u>какао, кисели</u>	Биологические	Плесени, Дрожжи, сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы)	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность	Несоблюдение санитарно-гигиенических правил персоналом предприятия изготовителя, а также нарушение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга		План ХАССП		Дата: 04.12.2020	Версия: 1
				Код: ПХ-01	стр. 51 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
		чай. <u>Пряности</u> <u>Приправы</u> <u>Крахмал</u> <u>Сахар</u> <u>Соль</u> <u>Дрожжи</u>	Химические	Пестициды, микотоксины, Токсичные элементы, Радионуклиды		Неудовлетворительный контроль сырья предприятием – изготовителем. Несоблюдение технологических регламентов производства продукции, несвоевременная уборка урожая или неудовлетворительная сушка урожая перед его закладкой на хранение
			Физические	Цвет, запах, внешний вид.	Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения
			Биологические	Соланин для картофеля, плесень. Загрязнение фекалиями и мочой.	Для предупреждения накопления соланина необходимо хранить картофель в темных помещениях при температуре +1-2 °С. Отбор проб в процессе ППК Отбор проб в процессе ППК Соблюдение условий хранения в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01, 2.3.2.1324-03; 2.4.1.3049-13.	Соланин в незрелых или в механически поврежденных клубнях. картофеля. Неправильное хранение. Несоблюдение температурно-влажностных и временных режимов от +1 до +13 С (в зависимости от наименования продукта и рекомендуемых условий хранения по НТД). Прием уже зараженной продукции. Холодильные камеры перегружены. Нарушение циркуляции холодного воздуха и неравномерному распределению температуры в камере
2	Хранение продукции	<u>Свежие</u> <u>картофель</u> , <u>овощи</u> , <u>фрукты</u> .	Химические	-		-
			Физические	Внешний вид, цвет, запах Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	Предупреждение плесневения продуктов питания, очистка подаваемого воздуха в системе вентиляции.	Ненадлежащее санитарное состояние помещений, оборудования

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 52 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
		Свежее мясо, <u>рыба</u> , <u>птица</u>	Биологические	Сальмонеллы, L. Monosporogenes, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), V. parahaemolyticus - для морской рыбы, сульфитредуцирующие клоустридии для рыбной продукции, упакованной под вакуумом. Гельминты. Загрязнение фекалиями и мочой.	Отбор проб по ППК Соблюдение условий хранения в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01, 2.3.2.1324-03; 2.4.1.3049-13 Очистка подаваемого воздуха в системе вентиляции; Соблюдение санитарного режима. Тщательный санитарно-ветеринарный контроль поступающего сырья. Систематические мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений	Несоблюдение условий хранения сырья (t, o, время) в соответствии с НТД поставщика. Неудовлетворительный входной контроль продукции. Ненадлежащее санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря; Холодильные камеры перегружены. Нарушение циркуляции холодного воздуха и неравномерному распределению температуры в камере
			Химические	-		
			Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки для гастрономической продукции Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство		

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 53 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
		<u>Молочная продукция</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S. Aureus, L. monocitogenes Загрязнение фекалиями и мочой.	Отбор проб по ППК Соблюдение условий хранения в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01, 2.3.2.1324-03; 2.4.1.3049-13 Соблюдение условий хранения. Предупреждение плесневения продуктов питания	Несоблюдение условий хранения сырья (t, ω, время) в соответствии с НТД поставщика. Неудовлетворительный входной контроль продукции. Ненадлежащее санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря; Холодильные камеры перегружены. Нарушение циркуляции холодного воздуха и неравномерному распределению температуры в камере.
			Химические	-		
		<u>Масложировая</u>	Физические	Запах, цвет, целостность упаковки. Товарное соседство	Тщательный санитарно-ветеринарный контроль поступающего сырья.	
			Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи. Загрязнение фекалиями и мочой.	Систематические мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений Систематические мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений	
			Химические	Кислотность жировой фазы, перекисное число	Отбор проб по ППК Соблюдение условий хранения в соответствии с СанПиН	

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга		План ХАССП	Дата: 04.12.2020 Код: ПХ-01	Версия: 1 стр. 54 из 102
--	--	-------------------	--	-----------------------------

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки. Товарное соседство	2.3.6.1079-01, 2.3.2.1324-03; 2.4.1.3049-13	Несоблюдение условий хранения сырья (t, ω, время) в соответствии с НТД поставщика. Неудовлетворительный входной контроль продукции. Ненадлежащее санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря; Холодильные камеры перегружены. Нарушение циркуляции холодного воздуха и неравномерному распределению температуры в камере.
			Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфатредуцирующие клостридии, Плесени, Дрожжи Молочнокислые микроорганизмы. Загрязнение фекалиями и мочой.	Соблюдение условий хранения. Предупреждение плесневения продуктов питания Тщательный санитарно-ветеринарный контроль поступающего сырья. Систематические мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений	
		<u>Плодоовощная консервы, соленья</u>	Химические	-	Отбор проб по ПШК Соблюдение условий хранения в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01, 2.3.2.1324-03; 2.4.1.3049-13	Несоблюдение условий хранения сырья (t, ω, время) в соответствии с НТД поставщика.
			Физические	Целостность упаковки, запах, цвет, внешний вид, наличие бомбажа. Товарное соседство	Соблюдение условий хранения. Тщательный санитарно-ветеринарный контроль поступающего сырья.	

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга		План ХАССП		Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01		стр. 55 из 102	

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы). Загрязнение фекалиями и мочой.		Неудовлетворительный входной контроль продукции. Неадекватное санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря;
		<u>Яйцо</u>	Химические	-		
			Физические	Внешний вид, Целостность скорлупы: яйца с трещинами («бой»), с нарушением целостности оболочки («тек»), запаха. Свежесть. Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство		
		<u>Зерно и продукты его переработки</u> <u>Крупы</u> <u>Зерно</u> <u>Мука</u> <u>Макаронные изделия</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи). Загрязнение фекалиями и мочой.	Отбор проб по ПШК Соблюдение условий хранения в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01, 2.3.2.1324-03; 2.4.1.3049-13 очистка подаваемого воздуха в системе вентиляции; Соблюдение санитарного режима. Тщательный санитарно-ветеринарный контроль поступающего	Несоблюдение условий хранения сырья (т.о. время) в соответствии с НТД поставщика. Неудовлетворительный входной контроль продукции. Неадекватное санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря;
			Химические	-		

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			Физические	Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	сырья. Систематические мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений	
			Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, S. Aureus, Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Загрязнение фекалиями и мочой.	Отбор проб по ППК Соблюдение условий хранения в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01, 2.3.2.1324-03; 2.4.1.3049-13 Очистка подаваемого воздуха в системе вентиляции; Соблюдение санитарного режима.	Несоблюдение условий хранения сырья (t, ω, время) в соответствии с НТД поставщика. Неудовлетворительный входной контроль продукции.
		<u>Кондитерские изделия</u> <u>Мучные</u> <u>Сахаристые</u>	Химические	-	Тщательный санитарно-ветеринарный контроль поступающего сырья.	Ненадлежащее санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря;
			Физические	Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	Систематические мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений	
		<u>Вкусовые изделия</u> <u>Напитки:</u> <u>кофейные,</u> <u>какао, кисели,</u> <u>чай.</u> <u>Пряности,</u> <u>приправы,</u> <u>крахмал.</u>	Биологические	Плесени, Дрожжи, сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы). Загрязнение фекалиями и мочой.	Отбор проб по ППК Соблюдение условий хранения в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01, 2.3.2.1324-03; 2.4.1.3049-13. Очистка подаваемого воздуха в системе вентиляции; Соблюдение санитарного режима. Предупреждение плесневения	Несоблюдение параметров холодильного хранения сырья (t, ω). В зависимости от информации указанной на упаковке производителя Неудовлетворительный входной контроль продукции. Ненадлежащее санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря;
			Химические	-		

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 57 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
3	Механическая и гидромеханическая обработка сыря					
3.1.	Распаковка и перетарка поступившего сыря и продукции	<u>Стекланная тара</u> <u>Жестяная тара</u> <u>PURE-PACK</u> <u>Картонные коробки</u> <u>Пищевая пленка</u> <u>Полиэтиленовые пакеты</u> <u>Пластиковая тара</u>	Биологические	БГКП, <i>S. aureus</i>	Головные уборы. Соблюдение чистоты производственных помещений	Неудовлетворительные санитарные условия во время процесса распаковки или вторичное инфицирование ее (за счет оборудования, рук и носоглотки работников, санитарной одежды и т.д.)
			Физические	Остатки упаковки, личные вещи (товелирные украшения, волосы, пуговицы, ногти) Скотч, инородные включения в упаковке, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.	Соблюдение санитарных правил персоналом	Несоблюдение правил по санитарии и безопасности. Неудовлетворительный визуальный контроль
			Химические	-	-	-

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 58 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
3.2.	Размораживание	Мясо Птица Рыба	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ КОЕ/г. L. Monocytogenes, БГКП	Соблюдение температурного режима воздуха (от +5 до 10 °С), температура в толще продукт не должна превышать -1 °С Соблюдение чистоты производственных помещений.	Несоблюдение правил по санитарии и безопасности и параметров (t, время). Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
			Химические	-	-	-
3.3.	Сортировка, Калибровка	Овощи, фрукты	Физические	Снижение пищевой ценности	Соблюдение условий дефростации продукции (от +5 до 10 °С). Запрещается для ускорения размораживания помещать продукты в теплую воду.	Несоблюдение параметров (t, время).
			Биологические	БГКП, S. Aureus	Соблюдение чистоты производственных помещений Соблюдение правил личной гигиены работников, отстранение от работы людей, больных гнойными кожными заболеваниями и воспалительными верхних дыхательных путей (насморк и пр.). Соблюдение правил технологического процесса	Неудовлетворительные санитарные условия во время переработки или вторичное инфицирование ее (за счет оборудования, рук и носоглотки работников, санитарной одежды и т.д.) Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 59 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			Химические	Осмотр на наличие гнили или с признаками порчи продукции	Неудовлетворительный осмотр на наличие гнили и/или порчи продукта-	Осмотр на наличие гнили или с признаками порчи продукции
			Физические	Наличие продуктов с признаками порчи и гниения и неправильной формы, наличие посторонних предметов	Соблюдение правил переработки продукции в соответствии с инструкциями предприятия	Несоблюдение правил переработки продукции в соответствии с инструкцией
			Биологические	БГКП S. Aureus Гельминты	Использование чистой воды из колодцев, прошедших сан-вет контроль или из центрального водопровода, чистого оборудования. Использование чистой тары и оборудования. Соблюдение правил технологической обработки. Соблюдение чистоты производственных помещений	Качество воды неудовлетворительное. Неудовлетворительные санитарные условия во время мытья или вторичное инфицирование ее (за счет оборудования, рук и носоглотки работников, санитарной одежды и т.д.). Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
3.4.	Мойка	Свежие овощи, фрукты.	Химические	Патулин для яблок и облепихи, гниль	Осмотр на наличие гнилых или с признаками порчи продукции.	Неудовлетворительный осмотр на наличие гнили и/или порчи продукта.
			Физические	Наличие почвы и других загрязнений на продукте	Соблюдение правил переработки продукции по инструкциям предприятия	Неудовлетворительный визуальный контроль

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 60 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
		<u>Свежее мясо,</u> <u>рыба,</u> <u>птица</u>	Биологические	S. Aureus V. parahaemolyticus	Использование чистой тары и оборудования. Соблюдение чистоты производственных помещений	Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.
			Химические	-		
			Физические	Загрязнение	Использование чистой тары и оборудования	Остатки загрязнений на таре
			Биологические	S. Aureus	Соблюдение правил личной гигиены работников, Использование чистой тары и оборудования. Соблюдение чистоты производственных помещений	Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Несоблюдение санитарных требований
		<u>Крупа и зернобобовые</u>	Химические	-		
			Физические	Песок, камешки	Тщательное промывание под проточной водой	Не проведен осмотр промытого сырья
		<u>Сухофрукты</u>	Биологические	Сальмонеллы, S. Aureus	Соблюдение правил личной гигиены работников, Использование чистой тары и оборудования. Соблюдение чистоты производственных помещений	Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Несоблюдение санитарных требований

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 61 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			Химические	-		
			Физические	Песок, камешки	Тщательное промывание под проточной водой	Не проведен осмотр промытого сырья
			Биологические	Бактерий группы кишечных палочек. Спормезофильные клостридии, гепатит группы А	Проверка в рамках ПШК.	Не были проведены регулярные исследования воды
		Вода	Химические	Общая жесткость, содержание свинца, мышьяка, фтора, меди и т.д.		
			Физические	Запах, вкус, привкус, мутность, цветность		
			Биологические	БГКП		
		<u>Кухонная посуда и инвентарь</u>	Химические	Остатки моющих средств	Мойка посуды под проточной водой, добавление моющих средств, в соответствии с инструкцией. Использование моющих средств, предназначенных для пищевых производств	Использование моющих средств, не предназначенных для пищевых производств. Несоблюдение инструкций по мойке посуды и оборудования
			Физические	Остатки загрязнений	Тщательный контроль в процессе мытья	Не проведен осмотр посуды на наличие загрязнений

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 62 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения	
3.5.	Обработка	<u>Свежее яйцо</u>	Биологические	КМАФАМ БГКП S. Aureus Сальмонеллы	Обработка яиц в соответствии с СанПиНом 2.3.6.1079-01, Использование чистой тары и оборудования Точное соблюдение инструкции по обработке яйца	Неудовлетворительные санитарные условия во время обработки. Качество воды неудовлетворительное. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Условия хранения. Несоблюдение правил переработки продукции в соответствии с инструкцией	
			Химические	Остатки моющих средств			
			Физические	Целостность	Точное соблюдение инструкции по обработке яйца	Несоблюдение правил переработки продукции в соответствии с инструкцией	
3.6.	Отделение несъедобных и малеценных в пищевом отношении частей	<u>Мясо</u> <u>Рыба</u> <u>Птица</u>	Биологические	Сальмонеллы, БГКП (колиформы),	Чистое оборудование, столы, инвентарь. Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений	Неудовлетворительное санитарное состояние оборудования, столов, инвентаря и \ или несоблюдение правил личной гигиены работников. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции	
			Химические	-	-	-	-
			Физические	Остатки костей, кожи, пера, чешуи, Волосы, ногти, эпителий. Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи	Тщательный осмотр продукции на наличие физических загрязнений	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса	

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
3.7.	Очистка (мойка)	Свежие овощи, фрукты.	Биологические	БГКП (колиформы), S. Aureus	Чистое оборудование, столы, инвентарь. Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений	Неудовлетворительное санитарное состояние оборудования, столов, инвентаря и \ или несоблюдение правил личной гигиены работников. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
			Химические	Патулин для яблок, солонин для картофеля, гниль	Отбраковка гнилых овощей, фрукты, ягоды, зелень	Неудовлетворительный осмотр продукции при мытье или при сортировке
			Физические	Волосы, ногти, эпителий. Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, очистки	Соблюдение правил личной гигиены работников. Проверка на наличие кожуры, гнилых	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса
	Вареное яйцо		Биологические	Сальмонеллы БГКП, S. Aureus	Соблюдение температуры и время ввремя варки яиц. Чистое оборудование, столы, инвентарь. Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
			Химические	-	-	
			Физические	Волосы, ногти, эпителий. Скорлупа	Соблюдение правил личной гигиены работников и соблюдение технологического процесса	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 64 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
3.8.	Просеивание	<u>Сыпучие продукты</u>	Биологические	-	-	-
			Химические	-	-	-
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камни, песок, экскременты синантропных животных.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Применение магнита для удаления металлических примесей. Соответствующий размер ячеек сита под данный вид продукции. Проверка мешков и пакетов на повреждение грызунами	Несоблюдение правил личной гигиены работников и инструкциям по обработке продукции. Неудовлетворительный входной контроль
3.9.	Замес	<u>Тесто</u>	Биологические	-	-	-
			Химические	-	-	-
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камни, песок, экскременты синантропных животных, остатки скорлупы яйца	Соблюдение правил личной гигиены работников. Тщательное просеивание муки и применение магнита при просеивании.	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса Неудовлетворительный контроль при просеивании муки и разбивания яиц.

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
3.10.	Измельчение для приготовления фаршей, напитков из ягод фруктов	<u>Свежее мясо рыбы,</u> <u>мясо птицы,</u> <u>овощи,</u> <u>фрукты</u>	Биологические	Сальмонеллы БГКП S. Aureus КМАФАМ L/monacutogens	Соблюдение правил личной гигиены работников. Проверка ветеринарных справок на продукцию при приемке. Соблюдение чистоты производственных помещений, оборудования и инвентаря	Несоблюдение правил личной гигиены работников Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
			Химические	-		
3.11	Формование и панирование	<u>Рыбные п/ф</u> <u>Мясные п/ф</u> <u>Овощные п/ф</u>	Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кости, скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение технологического процесса	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса Неудовлетворительный визуальный контроль при отделении несъедобных и малоподходящих в пищевом отношении частей (костей, кожи).
			Биологические	Сальмонеллы S. Aureus V. Parahaemolyticus, плесень, дрожжи	Соблюдение правил личной гигиены работников. Проверка ветеринарных справок на продукцию при приемке. Соблюдение чистоты производственных помещений, оборудования и инвентаря.	Несоблюдение правил личной гигиены работников Неудовлетворительный входной контроль. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
			Химические	-		

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
4	Тепловая обработка продукции, подготовка к реализации продукции					
4.1.	Приготовлены с кулинарных полуфабрикатов	Для приготовления блюд, которые не подвергаются дальнейшей тепловой обработке <u>Свежие овощи, фрукты, коренья и зелень сырые очищенные нарезанные.</u> <u>Вареные мясо, птица, рыба, вареное яйцо</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monozytogenes, дрожжи, плесень	Соблюдение правил личной гигиены работников и технологического процесса Обработка тары, оборудования и инвентаря. Соблюдение чистоты производственных помещений	Несоблюдение правил личной гигиены работников. Неудовлетворительная обработка тары, оборудования и инвентаря. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Условия и сроки хранения
			Химические	-	-	-
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кости, очистки овощей. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение технологического процесса	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса Неудовлетворительный контроль при измельчении продукции или при просеивании сухой массы и/или муки
			Физические	Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожа овощная. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение технологического процесса	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса Неудовлетворительный контроль при очистке и мойке продукции.

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 67 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
		<u>Припускание.</u> <u>бланширование.</u> <u>пассерование.</u> <u>варка овощей</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus	Соблюдение правил личной гигиены работников и технологического процесса Обработка тары, оборудования и инвентаря. Соблюдение чистоты производственных помещений	Несоблюдение правил личной гигиены работников. Неудовлетворительная обработка тары, оборудования и инвентаря. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Соблюдение температурного и временного режимов при тепловой обработке в соответствии с ТТК.
			Химические	-	-	-
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожура овощная.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение технологического процесса	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса Неудовлетворительный контроль при очистке и мойке продукции,
		<u>Полуфабрикаты в тестовой оболочке.</u> <u>фаршированные</u> <u>Полуфабрикаты мясосостные</u> <u>(крупнокусковые</u> <u>е порционные.</u> <u>мелкокусковые)</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, плесень, дрожжи	Соблюдение правил личной гигиены работников и технологического процесса Обработка тары, оборудования и инвентаря. Соблюдение чистоты производственных помещений	Несоблюдение правил личной гигиены работников. Неудовлетворительная обработка тары, оборудования и инвентаря. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.
			Химические	-	-	-

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 68 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожура овощная, песок, мелкие камешки, металлические примеси. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение технологического процесса	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса Неудовлетворительный контроль при очистке и/или мойке и/или просеивании продукции.
		<u>Мясо,</u> <u>рыба,</u> <u>птица,</u> <u>овощи,</u> <u>яйца,</u> <u>крупа,</u> <u>бобовые</u> <u>макаронные</u> <u>изделия,</u> творог, сметана, молоко напитки (компот, <u>морсы),</u> <u>мука,</u> <u>выпечка,</u> <u>сладкие блюда</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monoisogenes, дрожжи, плесень, гелиминты	Соблюдение правил личной гигиены работников и технологического процесса Обработка тары, оборудования и инвентаря. Соблюдение чистоты производственных помещений.	Несоблюдение правил личной гигиены работников. Неудовлетворительная обработка тары, оборудования и инвентаря. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Несоблюдение температурного и временного режимов при тепловой обработке продукции в соответствии с ТТК. Хранение фритюрного жира в закрытых ёмкостях при температуре 15 – 30 °С
4.2.	Тепловая обработка продукции для приготовления блюд, которые не подвергаются дальнейшей тепловой обработке		Химические	Канцерогенные вещества при жарке во фритюре и или в жиру	-	-
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожура овощная, песок, мелкие камешки, металлические примеси. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение технологического процесса	Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса Неудовлетворительный контроль при очистке и/или мойке и/или просеивании продукции.

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
4.3.	Буфетная продукция	<u>Соки, воды,</u> <u>молочнокислые изделия,</u> <u>мучные и сахаристые кондитерские изделия, др.</u> <u>покупные товары</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.moposutogenes, дрожжи, плесень,	Соблюдение чистоты производственных помещений. Соблюдение температурного режима. Отслеживание поставщиков и сроков реализации	Несоблюдение правил личной гигиены работников. Неудовлетворительный входной контроль. Несоблюдение температурного и временного режима.
4.4.	Приготовление готовой продукции	<u>Холодные закуски</u> <u>Горячие закуски</u> <u>Первые блюда</u> <u>Вторые блюда:</u> <u>-мясные</u> <u>-рыбные</u> <u>-овощные</u> <u>-крутяные</u> <u>-мучные</u> <u>-из творога</u> <u>Гарниры</u> <u>Сладкие блюда,</u> <u>напитки</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus,	Соблюдение правил личной гигиены работников. Обработка посуды Соблюдение чистоты производственных помещений. Соблюдение температурного и временного режимов	Несоблюдение правил личной гигиены работников. Неудовлетворительный входной контроль. Несоблюдение температурного и временного режимов. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
		Химические	Содержание токсичных веществ в воде. Моющие и дезинфицирующие вещества, радионуклиды, аллергены, микотоксины, пестициды	Соблюдение контроля продукции и воды в соответствии с ППК. Отслеживание поставщиков сырья	Неудовлетворительный контроль воды и сырья. Неудовлетворительный аудит поставщиков. Некачественная обработка тары и оборудования, инвентаря водой	
			Физические	Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений	Несоблюдение правил личной гигиены работников и помещения

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП		Дата: 04.12.2020	Версия: 1
			Код: ПХ-01	стр. 70 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
4.5.	Хранение готовой продукции	<u>Холодные закуски</u> <u>Горячие закуски</u> <u>Первые блюда</u> <u>Вторые блюда:</u> -мясные -рыбные -овощные -кружные -мучные -из творога <u>Гарниры</u> <u>Сладкие блюда</u> <u>напитки</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.moposutogenes, дрожжи, плесень	Соблюдение правил личной гигиены работников. Обработка посуды Соблюдение чистоты производственных помещений. Соблюдение температурного и временного режимов. В соответствии с СанПиНом 2.3.2.1324-03; 2.3.2.1078-01; 2.3.2.2362-08; 2.3.6.1079-01; 2.4.1.3049-13	Несоблюдение правил личной гигиены работников. Неудовлетворительный входной контроль. Несоблюдение температурного и временного режимов. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
			Химические	-	-	-
			Физические	Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений	Несоблюдение правил личной гигиены работников и помещения

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП		Дата: 04.12.2020	Версия: 1
			Код: ПХ-01	стр. 71 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения																					
4.б.	Реализация готовой продукции	<u>Холодные закуска</u> <u>Горячие закуска</u> <u>Первые блюда</u> <u>Вторые блюда:</u> <u>-мясные</u> <u>-рыбные</u> <u>-овощные</u> <u>-крупяные</u> <u>-мучные</u> <u>-из творога</u> <u>Гарниры</u> <u>Сладкие блюда.</u> <u>напитки</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monoсytogenes, дрожжи, плесень	Соблюдение правил личной гигиены работников. Обработка посуды Соблюдение чистоты производственных помещений. Соблюдение температурного и временного режимов В соответствии с СанПиНом 2.3.2.1324-03; 2.3.2.1078-01; 2.3.2.2362-08; 2.3.6.1079-01; 2.4.1.3049-13	Несоблюдение правил личной гигиены работников. Неудовлетворительный входной контроль. Несоблюдение температурного и временного режимов. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Замораживание и повторный разогрев продукции.																					
						<table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование продукции</th> <th>Температура при реализации</th> <th>Время реализации</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Горячие блюда (супы, соусы, напитки)</td> <td>не менее 75°</td> <td>не более 2 часов</td> </tr> <tr> <td>Вторые блюда и гарнир</td> <td>не менее 65°С</td> <td>не более 2 часов</td> </tr> <tr> <td>Холодные закуска, салаты из вареных овощей</td> <td>от 7 °С, не более 14°С</td> <td>не более одного часа с момента их изготовления и заправки.</td> </tr> <tr> <td>Салаты из сырых овощей</td> <td></td> <td>не более 30 мин</td> </tr> <tr> <td>Напитки холодные</td> <td>от 7 °С, не более 14°С</td> <td>не более 2 часов</td> </tr> <tr> <td>Выпечка</td> <td>+18-21°С</td> <td>не более 24 часов</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование продукции	Температура при реализации	Время реализации	Горячие блюда (супы, соусы, напитки)	не менее 75°	не более 2 часов	Вторые блюда и гарнир	не менее 65°С	не более 2 часов	Холодные закуска, салаты из вареных овощей	от 7 °С, не более 14°С	не более одного часа с момента их изготовления и заправки.	Салаты из сырых овощей		не более 30 мин	Напитки холодные	от 7 °С, не более 14°С	не более 2 часов	Выпечка	+18-21°С	не более 24 часов
Наименование продукции	Температура при реализации	Время реализации																									
Горячие блюда (супы, соусы, напитки)	не менее 75°	не более 2 часов																									
Вторые блюда и гарнир	не менее 65°С	не более 2 часов																									
Холодные закуска, салаты из вареных овощей	от 7 °С, не более 14°С	не более одного часа с момента их изготовления и заправки.																									
Салаты из сырых овощей		не более 30 мин																									
Напитки холодные	от 7 °С, не более 14°С	не более 2 часов																									
Выпечка	+18-21°С	не более 24 часов																									

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
4.7.	Мойка	Вода	Физические	Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.	Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений	Несоблюдение правил личной гигиены работников и помещения
			Биологические	Бактерий группы кишечных палочек. Спорозоофильные клостридии, гепатит группы А		
			Химические	Общая жесткость, содержание свинца, мышьяка, фтора, меди и т.д.		
			Физические	Запах, вкус, привкус, мутность, цветность		
			Биологические	БГКП		Не были проведены регулярные исследования воды
		Столовая посуда и приборы	Химические	Остатки моющих средств	Мойка столовой посуды под проточной водой, добавление моющих средств, в соответствии с инструкцией. Использование моющих средств, предназначенных для пищевых производств	Использование моющих средств, не предназначенных для пищевых производств. Несоблюдение инструкций по мойке посуды и оборудования
	Физические		Остатки загрязнений	Тщательный контроль в процессе мытья		

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 73 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
5	Вывоз и утилизация твердых и биологических отходов	Упаковка, пищевые отходы, мусор	Биологические Физические	Разложение пищевых отходов и выделение токсинов. Перекрестное заражение с готовой продукцией Грязь, пыль	Пищевые отходы на пищеблоке и в столовом зале собирать в промаркированные емкости с крышками. Своевременная утилизация отходов по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Обработка бачков в соответствии с инструкцией	Несвоевременная утилизация отходов

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП		Дата: 04.12.2020	Версия: 1
			Код: ПХ-01	стр. 74 из 102

4. Анализ и оценка рисков

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг		
1	Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов	Свежие овощи, фрукты.	Биологические	Сальмонеллы, яйца гельминтов и цист кишечных патогенных простейших	4	4	16		
			Химические	Пестициды, Нитраты, Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины	3	2	6		
			Физические	Внешний вид, цвет, запах, сортность.	1	3	3		
		Свежее мясо, мясная продукция.	Рыба, рыбная продукция	Птица	Биологические	Сальмонеллы, <i>L. Monosutogenes</i> , КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>V. parahaemolyticus</i> - для морской рыбы, сульфитредуцирующие клостридии для рыбной продукции, упакованной под вакуумом. Гельминты	4	4	16
					Химические	Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды, Антибиотики, Дioxины Загрязнение смазочными материалами, Нитрозоамины	3	2	6
		Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки для гастрономической продукции	1	3	3			
		Молочная продукция			Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>S. Aureus</i> , <i>L. monosutogenes</i>	4	4	16
					Химические	Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины, Антибиотики, Дioxины, Меланин	3	1	3
					Физические	Запах, цвет, целостность упаковок	1	1	1

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
		Масложировая	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи	4	4	16
			Химические	Кислотность жировой фазы, перекисное число, Токсичные элементы, Микотоксины, Радионуклиды, Антибиотики Диоксины	3	1	3
			Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки	1	1	1
		Плодовоовощная (консервы, соления)	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфатредуцирующие клостридии, Плесени, Дрожжи, Молочнокислые микроорганизмы	4	4	16
			Химические	Пестициды, Нитраты, Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины	2	3	6
			Физические	Целостность упаковки, запах, цвет, внешний вид, наличие бомбажа	1	1	1
		Яйцо	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы)	3	2	6
			Химические	Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды	2	2	4
			Физические	Внешний вид, Целостность скорлупы Целостность скорлупы: яйца с трещинами («бой»), с нарушением целостности оболочки («тек»), запах свежести	1	4	4
		Зерно и продукты его переработки Крупы	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	4	4	16

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг		
		<u>Мука</u> <u>Макаронные изделия</u>	Химические	Микотоксины, Вредные примеси, бенз(а)перен, Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды	2	3	6		
			Физические	Цвет, запах, сортность, внешний вид	1	2	2		
		<u>Кондитерские изделия</u> <u>Мучные,</u> <u>Сахаристые</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, S. Aureus, Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	4	4	4	16	
			Химические	Микотоксины, вредные примеси, бенз(а)перен Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды	2	2	2	4	
			Физические	Цвет, запах, внешний вид	1	1	2	2	
			Биологические	Плесени, Дрожжи, сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы)	4	4	4	16	
				<u>Вкусовые изделия</u> <u>Напитки: кофейные, какао,</u> <u>кисели, чай</u> <u>Пряности</u> <u>Приправы</u> <u>Крахмал</u> <u>Сахар</u> <u>Соль</u> <u>Дрожжи</u>	Химические	Пестициды, микотоксины, Токсичные элементы, Радионуклиды	2	2	4
					Физические	Цвет, запах, внешний вид, примеси	1	3	3
				Биологические	Соланин для картофеля, плесень. Загрязнение фекалиями и мочой.	4	4	4	16
				Химические	Паулин для яблок и облепихи	4	4	4	16
2	Хранение продукции	<u>Свежие картофель,</u> <u>овощи,</u> <u>фрукты.</u>	Физические	Внешний вид, цвет, запах Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	1	3	3		

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
		<u>Свежее мясо, рыба, птица</u>	Биологические	Сальмонеллы, <i>L. Monocytogenes</i> , КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>V. parahaemolyticus</i> - для морской рыбы, сульфитредуцирующие клостридии для рыбной продукции, упакованной под вакуумом. Гельминты. Загрязнение фекалиями и мочой.	4	5	20
			Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки для гастрономической продукции Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	2	1	2
		<u>Молочная продукция</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>S. Aureus</i> , <i>L. monocytogenes</i> Загрязнение фекалиями и мочой.	4	5	20
			Физические	Запах, цвет, целостность упаковки. Товарное соседство	2	2	4
		<u>Масложировая</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи. Загрязнение фекалиями и мочой.	4	5	20
			Химические	Кислотность жировой фазы, перекисное число	2	2	4
			Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки. Товарное соседство	1	2	2
			Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфитредуцирующие клостридии, Плесени, Дрожжи Молочнокислые микроорганизмы. Загрязнение фекалиями и мочой.	4	4	16
		<u>Фруктовоовощная (консервы, соления)</u>	Физические	Целостность упаковки, запах, цвет, внешний вид, наличие бомбажа. Товарное соседство	2	2	4

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
		Яйцо	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы). Загрязнение фекалиями и мочой.	4	4	16
			Физические	Внешний вид, Целостность скорлупы: яйца с трещинами («бой»), с нарушением целостности оболочки («тек»), запах. Свежесть. Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	2	3	6
		Зерно и продукты его переработки Крупы Зерно Мука Макаронные изделия	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (наскомые, клещи). Загрязнение фекалиями и мочой.	4	4	16
			Физические	Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	1	1	1
		Кондитерские изделия Мучные Сахаристые	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, S. Aureus, Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (наскомые, клещи) Загрязнение фекалиями и мочой.	3	1	3
			Физические	Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	1	1	1
		Вкусовые изделия Напитки: кофейные, какао, кисели, чай. Пряности, приправы, крахмал, сахар, соль, дрожжи.	Биологические	Плесени, Дрожжи, сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы). Загрязнение фекалиями	3	1	3
			Физические	Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	1	2	2

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
3	Распаковка и перетарка поступившего сырья и продукции	<u>Стеклояная тара</u>	Биологические	БГКП, S. aureus	4	2	8
		<u>Жестяная тара</u> <u>PURE-PACK</u> <u>Картонные коробки</u> <u>Пищевая пленка</u> <u>Полиэтиленовые пакеты</u> <u>Пластиковая тара</u>	Физические	Остатки упаковки, личные вещи (ювелирные украшения, волосы, пуговицы, ногти) Скотч, инородные включения в упаковке, часть упаковки бумажной, картонной, стеклянной. Деревянной щепки пластиковой, полиэтиленовой.	4	4	16
4	Размораживание	<u>Мясо</u>	Биологические	Сальмонеллы, БГКП, КМАФАнМ L. Monocytogenes,	3	5	15
		<u>Птица</u> <u>Рыба</u>	Физические	Снижение пищевой ценности	1	3	3
5	Сортировка, Калибровка		Биологические	БГКП, S. aureus	3	3	9
		<u>Овощи</u> <u>Фрукты</u>	Химические	Осмотр на наличие гнили или с признаками порчи продукции	2	2	4
6	Обработка		Физические	Наличие продуктов с признаками порчи и гниения и неправильной формы, наличие посторонних предметов	1	1	1
			Биологические	КМАФАМ, БГКП, S. aureus, Сальмонеллы	3	5	15
		<u>Обработка свежего яйца</u>	Химические	Остатки моющих средств	2	2	4
	Мойка		Физические	Целостность	1	4	4
		<u>Свежие овощи, фрукты</u>	Биологические	БГКП, E. coli, S. aureus	3	2	6

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 80 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг	
7		Свежие мясо, рыба, птица	Физические	Наличие почвы и других загрязнений на продукте	2	2	4	
			Биологические	Сальмонеллы, S.aureus, V. parahaemolyticus	3	5	15	
			Физические	Загрязнение, кости	4	4	16	
		Крупа и зернобобовые	Биологические	Сальмонеллы, S.aureus	2	2	2	2
			Физические	Песок, камешки	1	1	1	1
			Биологические	Сальмонеллы, S.aureus	3	3	3	9
		Сухофрукты	Физические	Песок, камешки	3	3	3	3
			Биологические	Бактерий группы кишечных палочек. Спорозоофильные клостридии, гепатит группы А	4	4	4	16
			Химические	Общая жесткость, содержание свинца, мышьяка, фтора, меди и т.д.	3	3	3	12
		Вода	Физические	Запах, вкус, привкус, мутность, цветность	1	1	1	1
			Биологические	БГКП,	4	4	4	16
		Кухонная посуда и инвентарь	Химические	Остатки моющих средств	4	4	4	8

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 81 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
8	Отделение несъедобных и малопценных в пищевом отношении частей	Мясо Рыба Птица	Физические	Остатки загрязнений	2	2	4
			Биологические	Сальмонеллы, БГКП	3	1	3
			Физические	Остатки костей, кожи, пера, чешуи, Волосы, ногти, эпителий. Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи	2	2	4
9	Очистка	Свежие овощи, фрукты.	Биологические	БГКП, S.aureus	4	4	16
			Химические	Патулин для яблок, солонин для картофеля, гниль	3	2	6
			Физические	Волосы, ногти, эпителий. Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, очистки	1	3	3
10	Просеивание	Сыпучие продукты	Биологические	Сальмонеллы, S.aureus	4	4	16
			Физические	Волосы, ногти, эпителий. Скорлупа	1	1	1
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камни, песок, экскременты синантропных животных.	2	2	4

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП		Дата: 04.12.2020	Версия: 1
			Код: ПХ-01	стр. 82 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
11	Замес	Тесто	Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камни, песок, экскременты синантропных животных, остатки скорлупы яйца	3	2	6
12	Измельчение для приготовления фаршей, напитков из ягод и фруктов	Свежее мясо, рыба, мясо птицы, овощи, фрукты	Биологические	Сальмонеллы S.aureus,	3	4	12
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кости. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.	3	2	6
13	Формование и панирование	Рыбные п\ф Мясные п\ф Овощные п\ф	Биологические	Сальмонеллы S.aureus, V. Parahaemolyticus, плесень, дрожжи	3	2	6
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кости, очистки овощей. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.	1	1	1
14	Приготовление кулинарных полуфабрикатов	Для приготовления блюд, которые не подвергаются дальнейшей тепловой обработке Свежие овощи, фрукты, коренья и зелень сырые очищенные нарезанные. Вареные мясо, птица, рыба, вареное яйцо	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, гельминты	4	4	16
			Физические	Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожура овощная.	2	1	2

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	
	Дата: 04.12.2020 Код: ПХ-01	Версия: 1 стр. 83 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
		<u>Припускание, бланширование, пассирование, варка овощей</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, гелиминты	3	2	6
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожура овощная.	3	2	6
			Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, плесень, дрожжи, гелиминты	3	2	6
		<u>Полуфабрикаты в тестовой оболочке, фаршированные полуфабрикаты</u> <u>Полуфабрикаты мясокостные (крупунокусковые порционные, мелкокусковые)</u>	Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожура овощная, песок, мелкие камешки, металлические примеси. Скотч, часть упаковок бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.	3	2	6
			Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, плесень гелиминты	5	3	15
15	Тепловая обработка продукции для приготовления блюд, которые не подвергаются дальнейшей тепловой обработке	<u>Мясо, рыба, птица, овощи, яйца, крупа, бобовые макаронные изделия, творог, сметана, молоко напитки (компот, морсы), мука, выпечка, сладкие блюда</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, дрожжи, плесень гелиминты	1	1	1
16	Приготовление готовой продукции	<u>Холодные закуски</u> <u>Горячие закуски</u> <u>Первые блюда</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, дрожжи, плесень гелиминты	3	5	15

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП		Дата: 04.12.2020	Версия: 1
			Код: ПХ-01	стр. 84 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
17	Хранение готовой продукции	Вторые блюда: мясные, рыбные Овощные, крупа, мучные, из творога, Гарниры, Сладкие блюда, напитки, выпечка	Физические	Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.	2	3	6
		Буфетная продукция Холодные закуски Горячие закуски Первые блюда Вторые блюда: мясные, рыбные Овощные, крупа, мучные, из творога, Гарниры, Сладкие блюда, напитки, выпечка	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, E. Coli, S. aureus, Proteus, L.monozytogenes, дрожжи, плесень	4	4	16
18	Реализация готовой продукции	Холодные закуски Горячие закуски Первые блюда Вторые блюда: мясные, рыбные Овощные, крупа, мучные, из творога, Гарниры, Сладкие блюда, напитки	Физические	Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.	1	1	1
		Холодные закуски Горячие закуски Первые блюда Вторые блюда: мясные, рыбные Овощные, крупа, мучные, из творога, Гарниры, Сладкие блюда, напитки	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, E. Coli, S. aureus, Proteus, L.monozytogenes, дрожжи, плесень	4	4	16
		Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.	Физические	Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.	1	2	2

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 85 из 102

№	Этап производства	Наименование продукции/сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
19	Мойка	Вода	Биологические	Бактерий группы кишечных палочек. Спорозоофильные клостридии, гепатит группы А	4	4	16
			Химические	Общая жесткость, содержание свинца, мышьяка, фтора, меди и т.д	3	4	12
			Физические	Запах, вкус, привкус, мутность, цветность	1	1	1
20	Вывоз и утилизация твердых и биологических отходов	Столовая посуда и приборы Упаковка, пищевые отходы, мусор	Биологические	БГКП,	4	4	16
			Химические	Остатки моющих средств	4	2	8
			Физические	Остатки загрязнений	2	2	4
			Биологические	Разложение пищевых отходов и выделение токсинов. Перекрестное заражение с готовой продукцией	4	4	16
			Физические	Грязь, пыль	3	4	12

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 86 из 102

5. ВЫЯВЛЕНИЕ ККТ (МЕТОД «Дерево принятия решений»)

Этап производства/ продукт	Выявленный риск	И. Существует ли меры предупреждающего контроля? Если ДА. Продолжаем анализ → (II.) Если НЕТ. Нужен ли на данном этапе контроль для безопасности? Если ДА. Изменить этап или продукт. Если НЕТ. Этап не является ККТ.	II. Предназначен ли этап специально для устранения или снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня? Если ДА. Этап является ККТ. Если НЕТ. Продолжаем анализ → (III.)	III. Может ли риск возникновения опасного фактора превысить допустимый уровень(- ни) и могут ли они повыситься до неприемлемых уровней? Если НЕТ. Этап не является ККТ. Если ДА. Продолжаем анализ → (IV.)	IV. Устранит ли следующий шаг выявленный опасный фактор(ы) или снизит их вероятность до приемлемого уровня (уровней)? Если НЕТ. Этап является ККТ. Если ДА. Этап не является ККТ.	ККТ
Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов	Биологический Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>L.Monozytogenes</i> , <i>V. parahaemolyticus</i> - для морской рыбы, сульфитредуцирующие клостридии для рыбной продукции, упакованной под вакуумом. Гельминты.	ДА → II. Существует входной контроль	ДА Этап предназначен специально для снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня	-	-	ККТ1
Хранение продукции Свежие картофель, овощи, зелень, фрукты, мясо, рыба, птица мясосодержащие продукты, гастрономия молочная, масложировая плодоовощная (консервы, соленья) продукция, яйцо, зерно и продукты его переработки	Биологический Сальмонеллы, <i>L.Monozytogenes</i> , КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>V. parahaemolyticus</i> - для морской рыбы, сульфитредуцирующие клостридии для рыбной продукции, упакованной под вакуумом. Гельминты. Загрязнение фекалиями и мочой.	ДА → II. Существует отслеживание и регулирование температурного, влажностного и временного режимов	ДА Этап предназначен специально для снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня	-	-	ККТ2

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 87 из 102

Этап производства/ продукт	Выявленный риск	И. Существует ли меры предупреждающего контроля? Если ДА. Продолжаем анализ → (II). Если НЕТ. Нужен ли на данном этапе контроль для безопасности? Если ДА. Изменить этап или продукт. Если НЕТ. Этап не является ККТ.	II. Предназначен ли этап специально для устранения или снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня? Если ДА. Этап является ККТ. Если НЕТ. Продолжаем анализ → (III).	III. Может ли риск возникновения опасного фактора превысить допустимый уровень(-ни) и могут ли они повыситься до неприемлемых уровней? Если НЕТ. Этап не является ККТ. Если ДА. Продолжаем анализ → (IV).	IV. Устранит ли следующий шаг выявленный опасный фактор(ы) или снизит их вероятность до приемлемого уровня (уровней)? Если НЕТ. Этап является ККТ. Если ДА. Этап не является ККТ.	ККТ
Распаривание поступившего сырья и подготовки его к производству Стекланная тара Жестяная тара PURE-PACK Картонные коробки Пищевая пленка Полиэтиленовые пакеты, Пластиковая тара	Физический Остатки упаковок, личные вещи (ювелирные украшения, волосы, пуговицы, ногти) Скотч, инородные включения в упаковке, часть упаковки бумажной, картонной, стеклянной. Деревянной щепки пластиковой, полиэтиленовой.	ДА → II. Существует меры санитарной гигиены, а также рекомендации по распаковке продукции	НЕТ → III Этап не снижает вероятность опасного фактора, т.к. является промежуточным тех.процессом	ДА → IV Существует риск травмы путем попадания остатков тары в продукцию	ДА Следующий технологический этап «Мойка» снижает риск	нет
Размораживание Мясо Птица Рыба	Биологический Сальмонеллы, КМАФАнМ, <i>L.Moposutogenes</i> , БГКП	ДА → II Существует контроль поддержания температуры и сроков разморозки	НЕТ → III Этап является обязательным технологическим процессом	ДА → IV Существует риск пищевого отравления в результате прокисания и порчи продукции	ДА Этап сортировки и обработки продукции	нет

Этап производства/ продукт	Выявленный риск	И. Существует ли меры предупреждающего контроля? Если ДА. Продолжаем анализ → (II.) Если НЕТ. Нужен ли на данном этапе контроль для безопасности? Если ДА. Изменить этап или продукт. Если НЕТ. Этап не является ККТ.	II. Предназначен ли этап специально для устранения или снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня? Если ДА. Этап является ККТ. Если НЕТ. Продолжаем анализ → (III.).	III. Может ли риск возникновения опасного фактора превысить допустимый уровень(- ни) и могут ли они повыситься до неприемлемых уровней? Если НЕТ. Этап не является ККТ. Если ДА. Продолжаем анализ → (IV.).	IV. Устранит ли следующий шаг выявленный опасный фактор(ы) или снизит их вероятность до приемлемого уровня (уровней)? Если НЕТ. Этап является ККТ. Если ДА. Этап не является ККТ.	ККТ
Обработка свежего яйца	Биологический S. Aureus, КМАФАМ, БГКП, Сальмонеллы	ДА → II. Существует отслеживание и регулирование температурного, влажностного и временного режимов	ДА Этап предназначен специально для снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня	-	-	ККТЗ
Мойка Кухонной посуды и инвентаря	Биологический БГКП	ДА → II. Соблюдение инструкции мойки	НЕТ → III Этап не снижает вероятность опасного фактора, т.к. является промежуточным тех. процессом	НЕТ Существует программа обязательных предупреждающих действий	-	нет
Вода	Биологический Бактерий группы кишечных палочек. Спормезофильные клостридии, гепатит группы А	ДА → II Существует контроль воды в рамках ППК	НЕТ → III Вода является одним из компонентов для приготовления блюд и средством для очистки от загрязнений на этапе мойки	ДА → IV При нерегулярном прохождении испытаний в рамках ППК возрастает риск интоксикации при заражении патогенными бактериями и вирусами	ДА Этап кипячения и варки. Исследования в рамках ППК	нет

Этап производства/ продукт	Выявленный риск	I. Существует ли меры предупреждающего контроля? Если ДА. Продолжаем анализ → (II.) Если НЕТ. Нужен ли на данном этапе контроль для безопасности? Если ДА. Изменить этап или продукт. Если НЕТ. Этап не является ККТ.	II. Предназначен ли этап специально для устранения или снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня? Если ДА. Этап является ККТ. Если НЕТ. Продолжаем анализ → (III.).	III. Может ли риск возникновения опасного фактора превысить допустимый уровень(- ни) и могут ли они повыситься до неприемлемых уровней? Если НЕТ. Этап не является ККТ. Если ДА. Продолжаем анализ → (IV.).	IV. Устранит ли следующий шаг выявленный опасный фактор(ы) или снизит их вероятность до приемлемого уровня (уровней)? Если НЕТ. Этап является ККТ. Если ДА. Этап не является ККТ.	ККТ
Очистка продуктов, которые не подвергаются дальнейшей тепловой обработке (свежий овощи, зелень, фрукты, вареные яйца, мясо отварное) и приготовление блюд из этих продуктов без дальнейшей тепловой обработки	Биологический Сальмонеллы, БГКП, E. coli, S. aureus	ДА → II. Существуют меры санитарного контроля. А также контроль технологических параметров	ДА Этап предназначен для устранения риска пищевых отравлений и возникновения интоксикаций за счет заражения патогенной микррофлорой вирусами, гельминтами	-	-	ККТ4
Приготовление готовой продукции (тепловая обработка) Холодные закуски, салаты Горячие закуски Первые блюда Вторые блюда Гарниры Сладкие блюда, напитки	Биологический Сальмонеллы, КМАФАнМ, E. Coli, БГКП (колиформы), Proteus, L. monocitogenes, плесени, дрожжи	ДА → II Существуют меры санитарного контроля	НЕТ → III Этап является обязательным технологическим процессом	НЕТ Существует программа обязательных предупреждающих действий	-	нет

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 90 из 102

Этап производства/ продукт	Выявленный риск	И. Существует ли меры предупреждающего контроля? Если ДА. Продолжаем анализ → (II.) Если НЕТ. Нужен ли на данном этапе контроль для безопасности? Если ДА. Изменить этап или продукт. Если НЕТ. Этап не является ККТ.	II. Предназначен ли этап специально для устранения или снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня? Если ДА. Этап является ККТ. Если НЕТ. Продолжаем анализ → (III.).	III. Может ли риск возникновения опасного фактора превысить допустимый уровень(- ни) и могут ли они повыситься до неприемлемых уровней? Если НЕТ. Этап не является ККТ. Если ДА. Продолжаем анализ → (IV.).	IV. Устранит ли следующий шаг выявленный опасный фактор(ы) или снизит их вероятность до приемлемого уровня (уровней)? Если НЕТ. Этап является ККТ. Если ДА. Этап не является ККТ.	ККТ
Хранение полуфабрикатов Вареные овощи, вареные яйца, отварное мясо	Биологический Сальмонеллы, КМАФАнМ, E. Coli, БГКП, Proteus, плесени, дрожжи	ДА → II. Существуют меры санитарного контроля. А также контроль технологических параметров (временные сроки, температура)	НЕТ → III. Этап является промежуточным технологическим процессом	ДА → IV Существует риск пищевого отравления в результате заражения патогенной микррофлорой	НЕТ Следующего этапа для устранения или снижения риска пищевых отравлений нет	ККТ5
Реализация готовой продукции Холодные закуски Горячие закуски Первые блюда Вторые блюда Гарниры Сладкие блюда, напитки	Биологический Сальмонеллы, КМАФАнМ, E. Coli, БГКП, Proteus, L.monocytogenes, плесени, дрожжи	ДА → II Существуют меры санитарного контроля	НЕТ → III Этап является обязательным технологическим процессом	НЕТ Существует программа обязательных предупреждающих действий	-	нет

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 91 из 102

Этап производства/ продукт	Выявленный риск	И. Существует ли меры предупреждающего контроля? Если ДА. Продолжаем анализ → (II.) Если НЕТ. Нужен ли на данном этапе контроль для безопасности? Если ДА. Изменить этап или продукт. Если НЕТ. Этап не является ККТ.	II. Предназначен ли этап специально для устранения или снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня? Если ДА. Этап является ККТ. Если НЕТ. Продолжаем анализ → (III.).	III. Может ли риск возникновения опасного фактора превысить допустимый уровень(- ни) и могут ли они повыситься до неприемлемых уровней? Если НЕТ. Этап не является ККТ. Если ДА. Продолжаем анализ → (IV.).	IV. Устранит ли следующий шаг выявленный опасный фактор(ы) или снизит их вероятность до приемлемого уровня (уровней)? Если НЕТ. Этап является ККТ. Если ДА. Этап не является ККТ.	ККТ
Мойка Столовой посуды и приборов	Биологический БГКП	ДА → II. Соблюдение инструкции мойки	НЕТ → III Этап не снижает вероятность опасного фактора, т.к. является промежуточным тех. процессом	НЕТ Существует программа обязательных предупреждающих действий	-	нет
Вода	Биологический Бактерий группы кишечных палочек. Спорозоофильные клостридии, гепатит группы А	ДА → II Существует контроль воды в рамках ППК	НЕТ → III Вода является одним из компонентов для приготовления блюд и средством для очистки от загрязнений на этапе мойки	ДА → IV При нерегулярном прохождении испытаний в рамках ППК возрастает риск интоксикации при заражении патогенными бактериями и вирусами	ДА Этап кипячения и варки. Исследования в рамках ППК	нет

<p>Этап производства/ продукт</p>	<p>Выявленный риск</p>	<p>И. Существует ли меры предупреждающего контроля? Если ДА. Продолжаем анализ → (II.) Если НЕТ. Нужен ли на данном этапе контроль для безопасности? Если ДА. Изменить этап или продукт. Если НЕТ. Этап не является ККТ.</p>	<p>II. Предназначен ли этап специально для устранения или снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня? Если ДА. Этап является ККТ. Если НЕТ. Продолжаем анализ → (III.).</p>	<p>III. Может ли риск возникновения опасного фактора превысить допустимый уровень(-ни) и могут ли они повыситься до неприемлемых уровней? Если НЕТ. Этап не является ККТ. Если ДА. Продолжаем анализ → (IV.).</p>	<p>IV. Устранит ли следующий шаг выявленный опасный фактор(ы) или снизит их вероятность до приемлемого уровня (уровней)? Если НЕТ. Этап является ККТ. Если ДА. Этап не является ККТ.</p>	<p>ККТ</p>
<p>Вывоз и утилизация твердых и биологических отходов</p>	<p>Биологический</p>	<p>ДА → II. Существует график утилизации и вывоза отходов</p>	<p>НЕТ → III. Этап входит в обязательный технологический процесс по производству продукции</p>	<p>НЕТ Существует программа обязательных предупредительных действий</p>	<p>-</p>	<p>нет</p>

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП	Дата: 04.12.2020	Версия: 1
		Код: ПХ-01	стр. 93 из 102

6 КРИТИЧЕСКИЕ ПРЕДЕЛЫ, МОНИТОРИНГ И КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

ККТ	Этап производственного процесса	Операция	Критические пределы	Мониторинг					Корректирующие действия
				Место контроля	Меры контроля	Периодичность	Ответственный	Регистрация данных	
1	Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов	Контроль приемки продукции, осмотр транспорта, наличие санитарного паспорта	В соответствии с ТР ТС 021/2011 Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией.	Склады, разгрузочная зона	Контроль количества и качества продукции по внешнему виду, упаковке и маркировке, срокам годности, товаросопроводительным документам	По мере поступления новой партии сырья, продукции	Кладовщик/ Заведующий производством (Шеф-повар)	Журнал входного контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья. Лист приемки при получении Журнал по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок.	Отбраковка при отсутствии документов и маркировки на упаковке. Отбраковка по несоответствию внешнему виду. Уведомление поставщика.
							Журнал учета несоответствий	Акт/запись несоответствия.	

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП		Дата: 04.12.2020	Версия: 1
			Код: ПХ-01	стр. 94 из 102

ККТ	Этап производственного процесса	Операция	Критические пределы	Мониторинг					Корректирующие действия
				Место контроля	Меры контроля	Периодичность	Ответственный	Регистрация данных	
2	Хранение охлажденной продукции (мясная, молочная, рыбная, гастрономия, масловоочная плодовоовощная (консервы, соленья), яйцо.	Контроль температуры и влажности в зонах хранения охлажденной продукции. Соблюдение сроков хранения и годности охлажденной продукции. Контроль соблюдения правил товарного соседства.	В соответствии с НТД поставщика. Температура от +2 С до +6С. Влажность от 75% до 80%. Срок хранения в соответствии со сроком, указанным на упаковке производителя	Среднетемпературная холодильная камера/шкафа ф	Замер температуры в холодильной камере/шкафу с регистрацией в журнале Замер температуры и относительной влажности в складских помещениях с регистрацией в журнале Контроль исправности оборудования	Ежедневно	Кладовщик/Заведующий производством (Шеф-повар) / Повар смены/ Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)	Журнал по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок. Журнал учета температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений Журнал учета разморозки, уборки и дезинфекций холодильного оборудования Журнал учета и осмотра неисправностей технологического и холодильного оборудования Журнал учета несоответствий	Контроль температуры с помощью Термометра/влажности с помощью Психрометра/контроль их исправности. Соблюдение температурных и влажностных режимов холодильных камер/шкафов. Обработка и мойка холодильных камер/шкафов в соответствии с графиком. Соблюдение эксплуатации оборудования. Ремонт оборудования в случае его неисправности Акт/запись несоответствия. При нарушении своевременное изъятие и утилизация

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП		Дата: 04.12.2020	Версия: 1
			Код: ПХ-01	стр. 95 из 102

ККТ	Этап производственного процесса	Операция	Критические пределы	Мониторинг					Корректирующие действия
				Место контроля	Меры контроля	Периодичность	Ответственный	Регистрация данных	
2	Хранение сыпучей продукции (крупы, мука, макаронные изделия, кондитерские, мучные, сахаристые изделия, кофейные напитки, какао, кисели, чай, пряности, приправы, крахмал, сахар, соль, дрожжи	Контроль влажности в зонах хранения сыпучей продукции. Соблюдение сроков хранения сыпучей продукции. Контроль соблюдения правил товарного соседства.	В соответствии с НТД поставщика. Хранение в чистом, сухом с достаточной циркуляцией воздуха помещении, на подтоварниках от пола и стен не менее 15 см. Температура от +15С до +25 С. Относительная влажность не более 70-75%. Срок хранения в соответствии со сроком, указанным на упаковке производителя	Сухой склад/шкаф	Замер и контроль температуры и относительной влажности в складских помещениях с регистрацией в журнале Визуальный осмотр на наличие вредителей.	Ежедневно	Кладовщик/Заведующий производством (Шеф-повар) / Повар смены/ Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)	Журнал учета температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений Журнал проведения профилактических уборок. Журнал проведения генеральных уборок. Журнал дезинсекции и дератизации Журнал учета и осмотра неисправностей технологического холодильного оборудования Журнал учета несоответствий	Контроль температуры с помощью Термометра/ влажности с помощью Психрометра/контроль их исправности. Соблюдение температурных и влажностных режимов сухих кладовых. Влажная уборка сухих кладовых в соответствии с графиком. Дезинсекция и дератизация. Соблюдение эксплуатации оборудования. Ремонт оборудования в случае его неисправности Акт/запись несоответствия. При нарушении своевременное изъятие и утилизация

ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга	План ХАССП		Дата: 04.12.2020	Версия: 1
			Код: ПХ-01	стр. 96 из 102

ККТ	Этап производственного процесса	Операция	Критические пределы	Мониторинг					Корректирующие действия
				Место контроля	Меры контроля	Периодичность	Ответственный	Регистрация данных	
2	Хранение продукции (свежие картофели, овощи, фрукты, зелень)	Контроль температуры влажности в зонах хранения Соблюдение сроков хранения плодовоовощной продукции. Контроль соблюдения правил товарного соседства.	В соответствии с НТД поставщика Температура от +4С до +15С Относительная влажность от 75% до 80% Срок хранения в соответствии со сроком, указанным на упаковке производителя	Среднетемпературная холодильная камера/шкаф	Замер температуры в холодильной камере /шкафу с регистрацией в журнале Замер температуры и относительной влажности в складских помещениях с регистрацией в журнале Визуальный осмотр на наличие вредителей. Контроль исправности оборудования	Ежедневно	Кладовщик/Заведующий производством (Шеф-повар) / Повар смены/ Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)	Журнал учета температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений Журнал учета разморозки, уборки и дезинфекций холодильного оборудования Журнал дезинсекции и дератизации Журнал учета и осмотра неисправностей технологического и холодильного оборудования Журнал учета несоответствий	Контроль температуры с помощью Термометра/влажности с помощью Психрометра/контроль их исправности. Соблюдение температурных и влажностных режимов холодильных камер/шкафов. Обработка и мойка холодильных камер/шкафов в соответствии с графиком. Дезинсекция и дератизация. Соблюдение эксплуатации оборудования. Ремонт оборудования в случае его неисправности Акт/запись несоответствия. При нарушении своевременное изъятие и утилизация

ККТ	Этап производственного процесса	Операция	Критические пределы	Мониторинг					Корректирующие действия
				Место контроля	Меры контроля	Периодичность	Ответственный	Регистрация данных	
2	Хранение замороженной продукции	Контроль температуры влажности в зонах хранения. Соблюдение сроков хранения замороженной продукции. Контроль соблюдения правил товарного соседства.	В соответствии с НТД поставщика. Температура Не ниже – 18С Относительная влажность от 75% до 85%. Срок хранения в соответствии со сроком, указанным на упаковке производителя	Низкая температура холодильной камеры/шкафа	Замер температуры в холодильной камере/шкафу с регистрацией в журнале Контроль исправности оборудования	Ежедневно	Кладовщик/ Заведующий производством (Шеф-повар) / Повар смены/ Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)	Журнал по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок Журнал учета температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений Журнал учета разморозки, уборки и дезинфекций холодильного оборудования Журнал учета и осмотра неисправностей технологического холодильного оборудования Журнал учета несоответствий	Контроль температуры с помощью Термометра/ влажности с помощью Психрометра/контроль их исправности. Соблюдение температурных и влажностных режимов холодильных камер/шкафов. Обработка и мойка холодильных камер/шкафов в соответствии с графиком. Соблюдение эксплуатации оборудования. Ремонт оборудования в случае его неисправности Акт/запись несоответствия. При нарушении своевременное изъятие и утилизация

ККТ	Этап производственного процесса	Операция	Критические пределы	Мониторинг					Корректирующие действия
				Место контроля	Меры контроля	Периодичность	Ответственный	Регистрация данных	
3	Обработка свежего яйца	Контроль целостности скорлупы. Отбраковка несоответствующего сырья. Контроль обработки яйца.	Не допускаются яйца, с поврежденной скорлупой. Контроль параметров раствора, промывка проточной водой в соответствии с действующей технологической инструкцией «Обработка яйца».	Цех/участок обработки яйца	Использование промаркированного оборудования, инвентаря. Замер времени обработки яйца. Контроль чистоты оборудования, инвентаря, помещения.	Каждое яйцо В соответствии с меню	Заведующий производством (Шеф-повар) / Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)	Журнал по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок Журнал обработки яиц	Наличие дезинфицирующих средств и необходимого инвентаря. Контроль на наличие инструкций на рабочем месте. Прием моющих и дезинфицирующих средств строго по сопроводительной документации и подтверждающей ее безопасность. Акт/запись несоответствия. При нарушении своевременное изъятие и утилизация.

ККТ	Этап производственного процесса	Операция	Критические пределы	Мониторинг					Корректирующие действия
				Место контроля	Меры контроля	Периодичность	Ответственный	Регистрация данных	
4	Приготовление готовой продукции (п/ф и блюда без дальнейшей тепловой обработки) свежие овощи, зелень, фрукты, вареные яйца, мясо и птица отварное	Контроль температуры и времени технологической обработки.	Температура в центре продукта должна быть не ниже 75С (для горячих). Для холодных блюд не выше +14С. Контроль времени тепловой обработки в соответствии с ТК, ТТК, КР. Обработка фруктов, овощей, зелени в соответствии с инструкцией.	Горячий цех/участок Холодный цех/участок Овощной цех/участок	Контроль соблюдения соответствующего температурного режима и времени приготовления, норм в соответствии с рецептурой, ТК, ТТК, КР и с СанПин 2.3.6.1079-01. 2.4.1.3049-13 Наличие маркировки на инвентаре. Использование оборудования, в соответствии с инструкцией. Чистота помещений. Требования к персоналу в соответствии с ГОСТ Р 50935-2007	В соответствии с меню, каждое блюдо, во время приготовления	Заведующий производством (Шеф-повар) / Повар смены/ Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции Журнал обработки овощей, фруктов, зелени без дальнейшей термической обработки Журнал «Здоровье» и допуска к работе Журнал учета и осмотра неисправностей технологического холодильного оборудования Журнал учета несоответствий	Контроль времени и температуры приготовления продукта. Наличие ТК, ТТК, КР. Соблюдение рецептуры. Бракераж готовой продукции. Контроль санитарных требований к обслуживающему персоналу. Соблюдение эксплуатации оборудования Ремонт оборудования в случае его неисправности Акт/запись несоответствия. При несоблюдении режимов обработки повторить обработку продуктов. При нарушении своевременное изъятие и утилизация.

ККТ	Этап производственного процесса	Операция	Критические пределы	Мониторинг					Корректирующие действия
				Место контроля	Меры контроля	Периодичность	Ответственный	Регистрация данных	
5	Хранение полуфабрикатов и готовой к употреблению продукции. Вареные овощи, вареные яйца, отварное мясо и птица, зелень	Контроль температуры и сроков хранения полуфабрикатов и готовой к употреблению продукции.	Температура от +4С до +8С (овощи вареные, яйца вареные) +75С (мясо и птица отварные) Срок хранения: 6 часов (овощи вареные, яйца вареные), 2 часа (мясо и птица отварные) 2 часа овощи сырые, 2 часа (не заправленные салаты)	Горячая плита/ Среднетемпературная холодильная камера	Замер температуры и времени хранения полуфабриката в и готовой к употреблению продукции. Контроль исправности оборудования	Ежедневно в соответствии с меню, каждое блюдо	Заведующий производством (Шеф-повар) / Повар смены/ Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)	Чек-лист хранения полуфабрикатов Журнал по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок Журнал «Здоровье» и допуска к работе Журнал учета и осмотра неисправностей технологического и холодильного оборудования. Журнал учета несоответствий	Контроль температуры и сроков хранения полуфабрикатов и готовых блюд. Контроль санитарных требований к обслуживающему персоналу. Соблюдение эксплуатации оборудования Ремонт оборудования в случае его неисправности. Акт/запись несоответствия. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения или хранящегося при несоблюдении температурного режима.