

Анализ опасностей и оценка риска при поступлении, хранении, приготовлении и потреблении блюд

№	Стадия процесса	Опасность и ее источники	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно критическая точка
1	формирование ассортиментного перечня продукции выбор поставщиков	Биологическая: -эпидемиологически опасные блюда; - поступление запрещенных продуктов (<i>Приложение N 9 к СанПиН 2.4.1.3049-13</i>), недоброкачественных продуктов. Финансовая: -завышенная ценовая политика; - завышенный объем поступающих продуктов	- заключение договоров с поставщиками - расторжение и заключение договоров с другими поставщиками; - анализ и корректировка 10-ти (20-ти) дневного меню - планирование расхода продуктов в соответствии с нормами и численностью воспитанников, требования к составлению меню	при выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик	-
2	прием продуктов	Биологическая: -нарушение целостности упаковки - нарушение целостности продуктов - поставка продуктов не в таре производителя - нарушение условий транспортировки. Химическая: - Физическая: - грызуны, жучки, примеси	- входной контроль в соответствии с контролем поступающих продуктов питания - управление поставками - визуальный осмотр транспортных средств	При выполнении входного контроля и работе с поставщиками степень риска не велика	ККТ 1
3	хранение				

4	транспортировка и обработка		
5	производство готовой продукции		
6	подготовка к реализации		

7	реализация				
---	------------	--	--	--	--