

## Таблица анализа риска

| <i>№</i> | <i>Стадия процесса</i>                         | <i>Стадия процесса</i>   | <i>Контрольные мероприятия</i>   | <i>Оценка риска</i>   | <i>ККТ (да/нет)</i>                                   |
|----------|--|--|--|---|---|
| 1.       | Формирование ассортиментного перечня продукции | -Биологически (эпидемиологически опасные блюда; поступление запрещенного сырья)  | Анализ и корректировка меню;<br>Управление поставками, пересмотр договоров с поставщиками  | При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика | Нет<br>(контроль в рамках программы произв. контроля) |
| 2.       | Поступление продуктов на склад                 | -Биологически (загрязнение патогенными м/о; нарушение целостности упаковки)<br>-химич (с/х пестициды)<br>- физич (примеси в крупе) | -Входной контроль поступающего сырья и продуктов;<br>-Управление поставками, Спецификация продуктов                                  | При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика | Нет<br>(контроль в рамках программы произв. контроля) |
| 3.       | Хранение на складе                             | - Биологич (рост патогенных м/о), - - если не соблюдается температура хранения<br>- если нарушено «товарное соседство»             | - Правильное хранение и регистрация работы холодильного оборудования;<br>- обслуживание и настройка работы холодильного оборудования | Степень риска высокая; вероятность наступления последствия - высокая            | ККТ01   |

|   |   |   |  |  |       |
|---|---|---|--|--|-------|
| 4 | Кулинарная обработка  | Биологич (загрязнение патогенными м/о и их рост)<br>Химич (загрязнение дезинфектантом, моющим средством)  | Соблюдение технологии приготовления<br>Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования                   | Степень риска высокая; вероятность наступления последствия - высокая | ККТ02 |
| 5 | Раздача готовой продукции воспитанникам детского учреждения | Биологич (руки младшего воспитателя и обеденная посуда, загрязненные патогенными м/о)<br>Физич (попадание мелкого сора, инородных тел в емкость с блюдом) | Соблюдение личной гигиены<br>Обработка посуды в соответствии с санитарными правилами<br>Наличие крышек на емкости с блюдом | Степень риска высокая; вероятность наступления последствия - высокая | ККТ03 |