



**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 105 компенсирующего вида Невского района Санкт-Петербурга**

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детский сад №105
компенсирующего вида Невского района
Санкт-Петербурга

_____ Е.Ю.Быкова

Приказ 340-ОД от «01» ноября 2024 г

ПЛАН ХАССП

(Анализ рисков и критические контрольные точки)

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 105 компенсирующего вида Невского района Санкт-Петербурга

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Ассортимент изготавливаемой и реализуемой продукции	3
2. Характеристика наиболее часто употребляемых пищевых продуктов и сырья в соответствии с нормативной документацией.....	8
3. Определение и анализ рисков.....	30
4. Анализ и оценка рисков.....	57
5. Выявление ККТ (МЕТОД «Дерево принятия решений»)	68
6. Критические пределы, мониторинг и корректирующие действия	74

1. Ассортимент изготавливаемой и реализуемой пищевой продукции

Ассортимент блюд и перечень изготавливаемой и реализуемой пищевой продукции утвержден для применения заведующим ГБДОУ детский сад № 105 компенсирующего вида Невского района Санкт-Петербурга в МЕНЮ Учреждения.

Меню дифференцировано по возрастным группам детей:

- 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. Гарниры
12. Соусы
13. Сладкие блюда и мучные кулинарные изделия
14. Напитки: холодные и горячие
15. Молочная продукция
16. Фрукты (плоды свежие)
17. Буфетная продукция

Все блюда меню изготавливаются по утвержденным для применения сборникам рецептур 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 обогащенный из муки высшего сорта с микронутриентами и витаминами	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 3-7 лет (на 10 дней)
	Хлеб ржаной- пшеничный обогащенный микронутриентами и витаминами	
2	Бутерброды	
	Бутерброд с маслом	Согласно ТК, ТТК и

№ п.п	Наименование блюд	Условия реализации продукции
	Бутерброд с сыром	утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 3-7 лет (на 10 дней)
	Бутерброд с джемом	
3	Блюда из круп	
	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 3-7 лет (на 10 дней)
	Каша овсяная «Геркулес» жидкая с маслом сливочным	
	Каша из пшена и риса «Дружба» жидкая с маслом сливочным	
	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	
	Каша манная жидкая с маслом сливочным	
4	Блюда из яиц	
	Яйцо вареное порционно	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 3-7 лет (на 10 дней))
	Омлет натуральный	
5	Блюда из творога	
	Запеканка из творога	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 3-7 лет (на 10 дней)
6	Супы	
	Суп картофельный с горохом и гренками	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 3-7 лет (на 10 дней)
	Суп картофельный с клецками, говядиной и зеленью петрушки	
	Суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки	
	Борщ с капустой и картофелем, говядиной, сметаной, зеленью петрушки	
	Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной	
	Рассольник с говядиной и сметаной	
	Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной и зеленью петрушки	
	Суп картофельный с мясными фрикадельками	

№ п.п	Наименование блюд	Условия реализации продукции
	Суп картофельный с курой и сметаной , зеленью петрушки	
7	Холодные блюда и закуски (салаты, овощи, зелень, бобовые)	
	Салат из свеклы	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 3-7 лет (на 10 дней)
	Салат из моркови и яблок	
	Помидор свежий	
	Огурец свежий	
	Огурец солёный	
	Салат из горошка зеленого консервированного	
8	Блюда из рыбы	
	Суфле из рыбы	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 3-7 лет (на 10 дней)
	Фрикадельки рыбные отварные	
	Рыба (филе) отварная	
	Рыба припущенная	
9	Блюда из птицы	
	Котлета рубленые из птицы (курицы)	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 3-7 лет (на 10 дней)
	Суфле куриное	
	Плов из птицы	
10	Блюда из мяса и субпродуктов	
	Запеканка из печени с рисом	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 3-7 лет (на 10 дней)
	Гуляш из отварного мяса	
	Пудинг из печени с морковью	
	Запеканка картофельная с мясом	
	Голубцы ленивые	
	Котлета мясная рубленая	
	Жаркое по-домашнему	
11	Гарниры	
	Макаронные изделия отварные	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 3-7 лет (на 10 дней)
	Макароны, запеченные с яйцом	
	Пюре картофельное	

№ п.п	Наименование блюд	Условия реализации продукции
	Пюре картофельное с морковью	
	Рагу овощное (3-й вариант)	
	Пюре из свеклы	
	Картофель отварной	
	Овощи в молочном соусе	
	Овощи, припущенные в сметанном соусе	
	Каша гречневая рассыпчатая	
13	Соусы	
	Соус сметанный	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 3-7 лет (на 10 дней)
	Соус молочный	
14	Сладкие блюда и мучные кулинарные изделия	
	Булочка «Творожная»	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 3-7 лет (на 10 дней)
	Булочка «Молочная»	
	Булочка «Домашняя»	
	Сдоба обыкновенная	
	Ватрушка с творогом	
	Пирожки печеные с капустой	
15	Напитки (горячие и холодные)	
	Какао с молоком	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 3-7 лет (на 10 дней)
	Кофейный напиток с молоком	
	Компот из плодов/ягод сушеных (изюм)	
	Компот из кураги	
	Компот из свежих груш	
	Компот из свежих яблок	
	Сок фруктовый /яблочный/персиковый/абрикосовый	
	Напиток из плодов шиповника	
	Напиток яблочный	
	Напиток лимонный	
	Напиток витаминизированный	

№ п.п	Наименование блюд	Условия реализации продукции
	Кисель из яблок	
	Кисель из концентрата	
	Молоко кипяченое	
	Чай с лимоном	
	Чай с сахаром	
	Чай с молоком	
16	Молочная продукция	
	Йогурт в инд.упаковке 2,5% жирности	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 3-7 лет (на 10 дней)
	Сметана 15% жирности	
	Молоко	
	Масло сливочное	
17	Фрукты (плоды свежие)	
	Банан свежий	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 3-7 лет (на 10 дней)
	Яблоко свежее	
	Мандарин свежий	
	Груша свежая	
18	Буфетная продукция (кондитерские изделия)	
	Печенье	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 3-7 лет (на 10 дней)

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
2	Мука:		

№ 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)
2.1	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:		

№ 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 непромеса (цвет изделий с добавками соответственно 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 пореобразный 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.

№ 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	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.
4.3	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.
4.4	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 крупка 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.

№ 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	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.
4.6	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.
4.7	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.

№ 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)
4.8	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 крупинок 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.
6	Овощи, картофель:		
6.1	Капуста белокочанная свежая, 1 сорт	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 кочерыжкой до 3 см над кочаном. Масса зачищенных кочанов не менее 0, 8кг, у ранней – 0,3-0,4 кг. Запах и цвет, свойственный данному продукту

№ 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)
6.2	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 сорт	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.
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.

№ 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)
6.6	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.
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.

№ 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)
6.10	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.
6.11	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
6.12	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 зелёный, 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.
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.

№ 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)
7.2	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.
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	Мандарины 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.
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:		

№ 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)
8.1	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.
8.2	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%.
8.3	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 кисловато-сладкий, слегка вяжущий.

№ 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)
8.4	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%.
8.5	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.
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	<p>Сок прямого отжима - сок, произведенный путем механической обработки непосредственно свежих или сохраненных свежими фруктов 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.</p> <p><u>Сок прямого отжима осветленный</u> – это прозрачная жидкость, стабильная в процессе хранения. Допускается легкая опалесценция.</p> <p><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 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</p>

№ 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)
9.2	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.
10	Консервы:		
10.1	Джем стерилизованный в ассортименте	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	Вид продукта по способу обработки: Стерилизованный Тип джема: Овощной; Фруктово-ягодный; Фруктовый; Ягодный Вид сырья: Тыква; Дыня; Яблоко; Черника; Черная смородина; Чернослив; Черноплодная рябина; Хурма; Физалис; Фейхоа; Слива; Рябина; Персик; Мандарин; Манго; Малина; Лимон; Крыжовник; Клюква; Кизил; Инжир; Земляника (клубника); Жердель; Ежевика; Груша; Киви; Голубика; Вишня; Брусника; Барбарис; Алыча; Ананас; Апельсин; Айва; Абрикос Наличие консервантов: Нет; Да Продукт на основе сахарозаменителей: Нет Индивидуальная упаковка: Нет Продукт обогащенный витаминами: Нет; Да Особые условия (требования к составу пищевых продуктов): Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, искусственных пищевых добавок Вес: не более 1 КГ Упаковка производителя: Наличие

№ 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)
10.2.	Варенье стерилизованное в ассортименте	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	Вес: не более 1 кг Метод обработки: Стерилизованное Особые условия (требования к составу пищевых продуктов): Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, искусственных пищевых добавок Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 34113-2017
10.3	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.
10.4	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.
10.5	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 некожистыми 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%.
11	Напитки: кофейные, какао, чай		

№ 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)
11.1	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 вкус.
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:		
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 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 %.

№ 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)
12.2	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).
12.3	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.
14. Рыбопродукты:			

№ 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)
14.1	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			
14.1			
14.2			
14.3			
15	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)
15.1	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.
15.2	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.
15.3.	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.

№ 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)
15.4.	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 сладкосливочное 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.
15.5	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.

№ 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)
15.6.	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).
16	Масложировая продукция:		
16.1	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.
17	Яйцо:		

№ 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	Яйцо куриное пищевое столовое. 1 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°С и относительной влажности воздуха 85-88 %. Масса яйца не менее- 55г.
18	Прочие продукты и сырьё:		
18.1	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 крупнообразный 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.
18.2.	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
18.3	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.

№ 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)
18.4	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 вырабатываться 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
18.5	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%.

3. Определение и анализ рисков

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
1	Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов	<u>Свежие овощи, фрукты</u>	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		Применение удобрений, и радиационный фон почвы
			Физические	Внешний вид, цвет, запах, сортность.	Контроль продукции по органолептическим показателям	Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Нарушение в процессе сбора и упаковки
		<u>Свежие мясо, мясная продукция.</u> <u>Рыба, рыбная продукция</u> <u>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	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность Канцерогенное действие.	Сальмонеллы - больные животные, рыба и птицы Несоблюдение правил транспортировки и хранения. Сульфитредуцирующие клостридии -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

№	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.	
		<u>Молочная продукция</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S. Aureus, L. monocytogenes	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность		Сальмонеллы больные животные. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности
			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
		<u>Масложировая</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность		Сальмонеллы - больные животные. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			Химические	Кислотность жировой фазы, перекисное число, Токсичные элементы, Микотоксины, Радионуклиды, Антибиотики Диоксины		Окисление – несоблюдение температурного режима и открытая упаковка. Корма с повышенным содержанием антибиотиков, токсичных элементов, радионуклидов, наличием диоксинов. Для растительных масел – несоблюдение режима опыления инсектицидами и гербицидами, загрязнение окружающей среды диоксинами.
			Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки	Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД	Несоблюдение правил транспортировки и хранения,
		<u>Плодоовощная (консервы, соления)</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфатредуцирующие клостридии, Плесени, Дрожжи Молочнокислые микроорганизмы	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность	Сальмонеллы – наличие в почве. Сульфатредуцирующие клостридии - 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
			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

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			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.
		<u>Яйцо</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы)	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность	Сальмонеллы - больные птицы. Несоблюдение условий хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности
	Химические		Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды	Корма с повышенным содержанием антибиотиков, токсичных элементов, радионуклидов, наличием диоксинов.		
	Физические		Внешний вид, Целостность скорлупы Целостность скорлупы: яйца с трещинами («бой»), с нарушением целости оболочки («тек»), запах. 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)	Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность	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

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения	
			Химические	Микотоксины, Вредные примеси, бенз(а)перен, Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды		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, пищи, а также выбросов автотранспорта	
			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

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
		<u>Вкусовые изделия</u> <u>Напитки: кофейные, какао, кисели, чай.</u> <u>Пряности</u> <u>Приправы</u> <u>Крахмал</u> <u>Сахар</u> <u>Соль</u> <u>Дрожжи</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
			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
2	Хранение продукции	<u>Свежие картофель, овощи, фрукты.</u>	Биологические	Соланин для картофеля, плесень. Загрязнение фекалиями и мочой.	<p>Для предупреждения накопления соланина необходимо хранить картофель в темных помещениях при температуре +1-2 °С. Отбор проб в процессе ППК</p> <p>Отбор проб в процессе ППК</p> <p>Соблюдение условий хранения в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01, 2.3.2.1324-03; 2.4.1.3049-13.</p>	Соланин в недозревших 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 условиях хранения по НТД). Прием уже зараженной продукции. Холодильные камеры перегружены. Нарушение циркуляции холодного воздуха и неравномерному распределению температуры в камере
			Химические	-		-

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			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
		<u>Свежие мясо, рыба, птица</u>	Биологические	Сальмонеллы, L. Monocytogenes, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), V. parahaemolyticus - для морской рыбы, сульфитредуцирующие клостридии 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	<i>Несоблюдение условий хранения сырья (t, ω, время) в соответствии с НТД поставщика.</i> 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			

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
		<u>Молочная продукция</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S. Aureus, L. monocytogenes 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	<i>Несоблюдение условий хранения сырья (t, ω, время) в соответствии с НТД поставщика.</i> 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		Запах, цвет, целостность упаковки. Товарное соседство	Тщательный санитарно-ветеринарный контроль поступающего сырья.		
	<u>Масложировая</u>	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 2.3.6.1079-01, 2.3.2.1324-03; 2.4.1.3049-13		
		Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки. Товарное соседство	Соблюдение условий хранения. Предупреждение плесневения продуктов питания Тщательный		

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

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			Физические	Внешний вид, Целостность скорлупы: яйца с трещинами («бой»), с нарушением целости оболочки («тек»), запах. 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 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	<i>Несоблюдение условий хранения сырья (t, ω, время) в соответствии с НТД поставщика.</i> Неудовлетворительный входной контроль продукции. Ненадлежащее санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря;
	Химические		-			
	Физические		Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство			
		<u>Кондитерские изделия</u>	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.	<i>Несоблюдение условий хранения сырья (t, ω, время) в соответствии с НТД поставщика.</i> Неудовлетворительный входной контроль продукции. Ненадлежащее санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря;

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
		<u>Мучные Сахаристые</u>	Химические	-	Тщательный санитарно-ветеринарный контроль поступающего сырья. Систематические мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений	
			Физические	Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство		
		<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> <u>сахар,</u> <u>соль,</u> <u>дрожжи</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 продуктов питания.	
			Химические	-		
		Физические	Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	Тщательный санитарно-ветеринарный контроль поступающего сырья. Систематические мероприятия по дератизации помещений.		
3	Механическая и гидромеханическая обработка сырья					

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
3.1.	Распаковка и перетарка поступившего сырья и продукции	<u>Стекло</u> нная тара <u>Жестя</u> нная тара <u>PURE-PACK</u> <u>Картон</u> ные коробки <u>Пищевая пленка</u> <u>Полиэтиленовы</u> <u>е пакеты</u> <u>Пластик</u> овая тара	Биологические	БГКП, S. aureus	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 (ювелирные 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	-	-	-
3.2.	Размораживание	<u>Мясо</u> <u>Птица</u> <u>Рыба</u>	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	-	-	-

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			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).
3.3.	Сортировка, Калибровка	<u>Овощи, фрукты</u>	Биологические	БГКП, S. Aureus	Соблюдение чистоты производственных помещений Соблюдение правил личной гигиены работников, отстранение от работы людей, больных гнойными кожными заболеваниями и воспалениями 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
			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

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
3.4.	Мойка	<u>Свежие овощи, фрукты.</u>	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
			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
		<u>Свежие мясо, рыба, 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

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
		<u>Крупа и зернобобовые</u>	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
			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
			Химические	-		
			Физические	Песок, камешки	Тщательное промывание под проточной водой	Не проведен осмотр промытого сырья
		<u>Вода</u>	Биологические	Бактерий группы кишечных палочек. Спормезофильные клостридии, гепатит группы А	Проверка в рамках ППК.	Не были проведены регулярные исследования воды
			Химические	Общая жесткость, содержание свинца, мышьяка, фтора, меди и т.д		

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			Физические	Запах, вкус, привкус, мутность, цветность		
		<u>Кухонная посуда и инвентарь</u>	Биологические	БГКП		
			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
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	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	Точное соблюдение инструкции по обработке яйца	
			Физические	Целостность	Точное соблюдение инструкции по обработке яйца	Несоблюдение правил переработки продукции в соответствии с инструкцией

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
3.6.	Отделение несъедобных и малоценных 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
3.7.	Очистка (мойка)	<u>Свежие овощи.</u> <u>фрукты.</u>	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 овощи, 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

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
		<u>Вареное яйцо</u>	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
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	-		

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			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.
3.10.	Измельчение для приготовления фаршей, напитков из ягод фруктов	<u>Свежее</u> <u>мясо, рыба,</u> <u>мясо птицы,</u> <u>овощи,</u> <u>фрукты</u>	Биологические	Сальмонеллы БГКП S. Aureus КМАФАМ L/mopacytogeus	Соблюдение правил личной гигиены работников. Проверка ветеринарных справок на продукцию при приемке продукции. Соблюдение чистоты производственных помещений, оборудования и инвентаря	Несоблюдение правил личной гигиены работников Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
			Химические	-		
			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 малоценных в пищевом отношении частей (костей, кожи).

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
3.11	Формование и панирование	<u>Рыбные п\ф</u> <u>Мясные п\ф</u> <u>Овощные п\ф</u>	Биологические	Сальмонеллы S. Aureus V. Parahaemolyticus, плесень, дрожжи	Соблюдение правил личной гигиены работников. Проверка ветеринарных справок на продукцию при приемке продукции. 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	-		
			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 сахарной массы и/или муки
4	Тепловая обработка продукции, подготовка к реализации и реализация продукции					
4.1.	Приготовление кулинарных полуфабрикатов	Для приготовления блюд, которые не подвергаются дальнейшей тепловой обработке <u>Свежие овощи.</u> <u>фрукты.</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, 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	-	-	-

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
		<u>коренья и зелень сырые очищенные нарезанные.</u> <u>Вареные мясо, птица, рыба, вареное яйцо</u>	Физические	Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожура 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.
		<u>Припускание, бланширование, пассерование, 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	-	-	-
		<u>Полуфабрикаты в тестовой оболочке, фаршированные</u> <u>Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковы</u>	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,
			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.

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
		<u>е порционные, мелкокусковые)</u>	Химические	-	-	-
			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.
4.2.	Тепловая обработка продукции для приготовления	<u>Мясо, рыба, птица, овощи, яйца, крупа, бобовые макаронные изделия, творог, сметана, молоко напитки</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, дрожжи, плесень, гельминты	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
			Химические	Канцерогенные вещества при жарке во фритюре и или в жиру	-	-

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
	я блюда, которые не подвергаются дальнейшей тепловой обработке	<u>(компот, морсы), мука, выпечка, сладкие блюда</u>	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.
4.3.	Буфетная продукция	<u>Соки, молочнокислые изделия, мучные и сахаристые кондитерские изделия, др. покупные товары</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, 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>-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,	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

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
			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
4.5.	Хранение готовой продукции	<u>Холодные закуска</u> <u>Горячие закуска</u> <u>Первые блюда</u> <u>Вторые блюда:</u> -мясные -овощные -крупяные -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.monocytogenes, 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

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

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Меры регулирования	Причины возникновения
5	Вывоз и утилизация твердых и биологических отходов	<u>Упаковка, пищевые отходы, мусор</u>	Биологические	Разложение пищевых отходов и выделение токсинов. Перекрестное заражение с готовой продукцией	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
			Физические	Грязь, пыль		

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	<u>Свежие овощи, фрукты.</u>	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
		<u>Свежие мясо, мясная продукция.</u> <u>Рыба, рыбная продукция</u> <u>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	4	4	16
			Химические	Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды, Антибиотики, Диоксины Загрязнение смазочными материалами, Нитрозоамины	3	2	6
			Физические	Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки для гастрономической продукции	1	3	3
		<u>Молочная продукция</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>S. Aureus</i> , <i>L. monocytogenes</i>	4	4	16
			Химические	Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины, Антибиотики, Диоксины, Меламин	3	1	3
			Физические	Запах, цвет, целостность упаковки	1	1	1
		<u>Масложировая</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи	4	4	16

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
			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
		<u>Флодоовощная (консервы, соленья)</u>	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
		<u>Яйцо</u>	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 целости оболочки («тек»), запах. свежесть	1	4	4
		<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)	4	4	16
			Химические	Микотоксины, Вредные примеси, бенз(а)перен, Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды	2	3	6
			Физические	Цвет, запах, сортность, внешний вид	1	2	2

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
		<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	16
			Химические	Микотоксины, вредные примеси, бенз(а)перен Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды	2	2	4
			Физические	Цвет, запах, внешний вид	1	2	2
		<u>Вкусовые изделия</u> <u>Напитки: кофейные, какао,</u> <u>кисели, чай</u> <u>Пряности</u> <u>Приправы</u> <u>Крахмал Сахар Соль</u> <u>Дрожжи</u>	Биологические	Плесени, Дрожжи, сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы)	4	4	16
			Химические	Пестициды, микотоксины, Токсичные элементы, Радионуклиды	2	2	4
			Физические	Цвет, запах, внешний вид, примеси	1	3	3
2	Хранение продукции	<u>Свежие картофель,</u> <u>овощи,</u> <u>фрукты.</u>	Биологические	Соланин для картофеля, плесень. Загрязнение фекалиями и мочой.	4	4	16
			Химические	Патулин для яблок и облепихи	4	4	16
			Физические	Внешний вид, цвет, запах Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	1	3	3
		<u>Свежие мясо,</u> <u>рыба,</u> <u>птица</u>	Биологические	Сальмонеллы, L. Monocytogenes, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), V. parahaemolyticus - для морской рыбы, сульфитредуцирующие клостридии для рыбной продукции, упакованной под вакуумом. Гельминты. Загрязнение фекалиями и мочой.	4	5	20

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
			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), S.Aureus, L.monocytogenes 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
		<u>Флодоовощная (консервы, соленья)</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфатредуцирующие клостридии, Плесени, Дрожжи Молочнокислые микроорганизмы. Загрязнение фекалиями и мочой.	4	4	16
			Физические	Целостность упаковки, запах, цвет, внешний вид, наличие бомбажа. Товарное соседство	2	2	4
		<u>Яйцо</u>	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

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг		
		<u>Зерно и продукты его переработки</u> <u>Крупы 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.	4	4	16		
			Физические	Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	1	1	1		
		<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) Загрязнение фекалиями и мочой.	3	1	3		
			Физические	Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство	1	1	1		
		<u>Вкусовые изделия</u> <u>Напитки: кофейные, какао, кисели, чай.</u> <u>Пряности, приправы, крахмал, сахар, соль, дрожжи.</u>	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		
		3	Распаковка и перетарка поступившего сырья и продукции	<u>Стеклянная тара</u> <u>Жестяная тара</u> <u>PURE-PACK</u>	Биологические	БГКП, S. aureus	4	2	8
				<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> <u>Птица</u>	Биологические	Сальмонеллы, БГКП, КМАФАнМ <i>L. Monocytogenes</i> ,	3	5	15		

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
		<u>Рыба</u>	Физические	Снижение пищевой ценности	1	3	3
5	Сортировка, Калибровка	<u>Овощи, фрукты</u>	Биологические	БГКП, S.aureus	3	3	9
			Химические	Осмотр на наличие гнили или с признаками порчи продукции	2	2	4
			Физические	Наличие продуктов с признаками порчи и гниения и неправильной формы, наличие посторонних предметов	1	1	1
6	Обработка	<u>Обработка свежего яйца</u>	Биологические	КМАФАМ, БГКП, S.aureus, Сальмонеллы	3	5	15
			Химические	Остатки моющих средств	2	2	4
			Физические	Целостность	1	4	4
7	Мойка	<u>Свежие овощи, фрукты</u>	Биологические	БГКП, E. coli, S.aureus	3	2	6
			Физические	Наличие почвы и других загрязнений на продукте	2	2	4
		<u>Свежие мясо, рыба, птица</u>	Биологические	Сальмонеллы, S.aureus, V. parahaemolyticus	3	5	15
			Физические	Загрязнение, кости	4	4	16
		<u>Крупа и зернобобовые</u>	Биологические	Сальмонеллы, S.aureus	2	2	2
			Физические	Песок, камешки	1	1	1
<u>Сухофрукты</u>	Биологические	Сальмонеллы, S.aureus	3	3	9		

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
		<u>Вода</u>	Физические	Песок, камешки	3	1	3
			Биологические	Бактерий группы кишечных палочек. Спормезофильные 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
		<u>Кухонная посуда и инвентарь</u>	Биологические	БГКП,	4	4	16
			Химические	Остатки моющих средств	4	2	8
			Физические	Остатки загрязнений	2	2	4
8	Отделение несъедобных и малоценных в пищевом отношении частей	<u>Мясо</u> <u>Рыба</u> <u>Птица</u>	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	<u>Свежие овощи,</u> <u>фрукты.</u>	Биологические	БГКП, S.aureus	4	4	16
			Химические	Патулин для яблок, солонин для картофеля, гниль	3	2	6

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
			Физические	Волосы, ногти, эпителий. Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, очистки	1	3	3
		<u>Вареное яйцо</u>	Биологические	Сальмонеллы, S.aureus	4	4	16
			Физические	Волосы, ногти, эпителий. Скорлупа	1	1	1
10	Просеивание	<u>Сыпучие продукты</u>	Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камни, песок, экскременты синантропных животных.	2	2	4
11	Замес	<u>Тесто</u>	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	<u>Свежее мясо, рыба, мясо птицы, овощи, фрукты</u>	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	<u>Рыбные п\ф</u> <u>Мясные п\ф</u> <u>Овощные п\ф</u>	Биологические	Сальмонеллы S.aureus , V. Parahaemolyticus, плесень, дрожжи	3	2	6

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кости, очистки овощей. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.	1	1	1
14	Приготовление кулинарных полуфабрикатов	<u>Для приготовления блюд, которые не подвергаются дальнейшей тепловой обработке Свежие овощи, фрукты, коренья и зелень сырые очищенные нарезанные. Вареные мясо, птица, рыба, вареное яйцо</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, гельминты	4	4	16
			Физические	Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожура овощная.	2	1	2
		<u>Припускание, бланширование, пассирование, варка овощей</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, гельминты	3	2	6
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожура овощная.	3	2	6
		<u>Полуфабрикаты в тестовой оболочке, фаршированные полуфабрикаты</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, плесень, дрожжи, гельминты	3	2	6
		<u>Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые порционные, мелкокусковые)</u>	Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожура овощная, песок, мелкие камешки, металлические примеси. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.	3	2	6

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
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 гельминты	5	3	15
			Физические	Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожа овощная, песок, мелкие камешки, металлические примеси. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.	1	1	1
16	Приготовление готовой продукции	<u>Холодные закуски</u> <u>Горячие закуски</u> <u>Первые блюда</u> <u>Вторые блюда: мясные, рыбные</u> <u>Овощные, крупяные, мучные, из творога,</u> <u>Гарниры, Сладкие блюда, напитки, выпечка</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, дрожжи, плесень гельминты	3	5	15
			Физические	Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.	2	3	6
17	Хранение готовой продукции	<u>Буфетная продукция</u> <u>Холодные закуски</u> <u>Горячие закуски</u> <u>Первые блюда</u> <u>Вторые блюда: мясные, рыбные</u> <u>Овощные, крупяные, мучные, из творога,</u> <u>Гарниры, Сладкие блюда, напитки, выпечка</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, дрожжи, плесень	4	4	16
			Физические	Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.	1	1	1

№	Этап производства	Наименование продукции/ сырья	Риски	Описание рисков	Тяжесть последствий	Вероятность возникновения	Ранг
18	Реализация готовой продукции	<u>Холодные закуски</u> <u>Горячие закуски</u> <u>Первые блюда</u> <u>Вторые блюда: мясные, рыбные</u> <u>Овощные, крупяные, мучные, из творога,</u> <u>Гарниры, Сладкие блюда, напитки</u>	Биологические	Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, дрожжи, плесень	4	4	16
			Физические	Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.	1	2	2
19	Мойка	Вода	Биологические	Бактерий группы кишечных палочек. Спормезофильные 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
		<u>Столовая посуда и приборы</u>	Биологические	БГКП,	4	4	16
			Химические	Остатки моющих средств	4	2	8
			Физические	Остатки загрязнений	2	2	4
20	Вывоз и утилизация твердых и биологических отходов	<u>Упаковка, пищевые отходы, мусор</u>	Биологические	Разложение пищевых отходов и выделение токсинов. Перекрестное заражение с готовой продукцией	4	4	16
			Физические	Грязь, пыль	3	4	12

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

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
Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов	Биологический Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>L. Monocytogenes</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. 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.	ДА → II. Существует отслеживание и регулирование температурного, влажностного и временного режимов	ДА Этап предназначен специально для снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня	-	-	ККТ2

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
Растаривание поступившего сырья и подготовки его к производству Стекланная тара Жестяная тара PURE-PACK Картонные коробки Пищевая пленка Полиэтиленовые пакеты, Пластиковая тара	Физический Остатки упаковки, 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» снизит риск	нет
Размораживание Мясо Птица Рыба	Биологический Сальмонеллы, КМАФАнМ, L.Monocytogenes, 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
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

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
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. 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

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 микрофлорой 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.monocytogenes, плесени, дрожжи	ДА → II Существуют меры санитарного контроля	НЕТ → III Этап является обязательным технологическим процессом	НЕТ Существует программа обязательных предупреждающих действий	-	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
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 микрофлорой	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
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

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
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
Вывоз и утилизация твердых и биологических отходов	Биологический	ДА → II. Существует график утилизации и вывоза отходов	НЕТ → III. Этап входит в обязательный технологический процесс по производству продукции	НЕТ Существует программа обязательных предупреждающих действий	-	нет

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. Журнал учета несоответствий	Отбраковка при отсутствии документов и маркировки на упаковке. Отбраковка по несоответствию внешнему виду. Уведомление поставщика. Акт/запись несоответствия.

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, масложировая, 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/шкаф	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

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 температуры 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. Относительна 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 и 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

ККТ	Этап производственного процесса	Операция	Критические пределы	Мониторинг					Корректирующие действия
				Место контроля	Меры контроля	Периодичность	Ответственный	Регистрация данных	
2	Хранение продукции (свежие картофель, овощи, фрукты, зелень)	Контроль температуры влажности в зонах хранения Соблюдение сроков хранения плодоовощной 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	Низко температурная холодильная камера/шкаф	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 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

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 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 Журнал учета несоответствий	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 к употреблению 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 и 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 полуфабрикатов 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.

