

Частное общеобразовательное учреждение «Перфект-гимназия» (ЧОУ «Перфект-гимназия»)

УТВЕРЖДАЮ

Координатор группы ХАССП ЧОУ
«Перфект-гимназия»



Васильева Т.Н.

от 12.02.2021

**Отчет (план) группы ХАССП.
«Перечень возможных опасностей при изготовлении пищи на пищеблоке ЧОУ
«Перфект-гимназия»**

Наименование: первое блюдо – борщ, суп (контейнер № 1)

Второе блюдо – гарнир (контейнер № 2), котлета, гуляш. , рыба (контейнер № 3)

Салат (овощной. винегрет, свекла варенная. морковь и т.д.) – контейнер № 4

Третье блюдо (компот из с/х фруктов, морс ягодный, кисель) – контейнер № 5

Технологическая операция	Источник опасности	Вид опасности	Опасный фактор
Приемка готовой продукции	Продукты, у которых нарушена упаковка	Химический, физический	Попадание в продукт вредных веществ и инородных предметов: стекла, металла, пластмассы
Хранение	Проведение мероприятий по дератизации	Химический	Загрязнение пищевой продукции токсичными химическими веществами
Приготовление	Тепловая обработка блюд	Биологический	Выживание патогенных микроорганизмов из-за неправильного режима тепловой обработки
Доставка продукции	Доставка готовой продукции автотранспортом, наличие сантехнического паспорта автомобиля	Химический и физический	При транспортировке попадание в продукт патогенных микроорганизмов