



Утверждаю: заведующая

А.В. Козлова

## Таблица анализа риска

№	Стадия процесса	Опасные факторы	Контрольные мероприятия	Оценка риска	ККТ (да/нет)
1.	Формирование ассортимента перечня продукции	-Биологические (эпидемиологически опасные блюда, поступление запрещенного сырья)	Анализ и корректировка меню; Управление поставками, пересмотр договоров с поставщиками	При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика	Не ККТ (контроль в рамках программы производственного контроля)
2.	Поступление продуктов на склад	-Биологические (загрязнение патогенными м.о.; нарушение целостности упаковки); химические (С/х пестициды); физические (примесив крупе)	-Входной контроль поступающего сырья и продуктов; Управление поставками; Спецификация продуктов	При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика	Нет (контроль в рамках программы производственного контроля)
3.	Хранение на складе	-Биологические (рост патогенных м.о.); если не соблюдается температура хранения; если нарушено «товарное соседство»	-Правильное хранение и регистрация работы холодильного оборудования; обслуживание и настройка работы холодильного оборудования	Степень риска высокая; вероятность наступления последствий - высокая	ККТ01
4.	Кулинарная обработка	-Биологические (загрязнение патогенными м.о. их рост); химические (загрязнение дезинфектантом, моющими средствами)	-Соблюдение технологии приготовления; своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования	Степень риска высокая; вероятность наступления последствий - высокая	ККТ02