|  |
| --- |
| **УТВЕРЖДАЮ**  Координатор группы ХАССП *МБОУ ЦО № 1*  *Жданов*            *С.С. Жданов*  от *03.02.2021* |

**Отчет (план) группы ХАССП.**

**«Перечень возможных опасностей при изготовлении пищи на пищеблоке***МБОУ ЦО № 1*»

Наименование: *первое блюдо – борщ*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Технологическая операция** | **Источник опасности** | **Вид опасности** | **Опасный фактор** |
| *Приемка на склад* | *Продукты, у которых нарушена упаковка* | *Химический, физический* | *Попадание в продукт вредных веществ и инородных предметов: стекла, металла, пластмассы* |
| *Хранение* | *Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции* | *Химический* | *Загрязнение пищевой продукции токсичными химическими веществами* |
| *Приготовление* | *Тепловая обработка мяса* | *Биологический* | *Выживание патогенных микроорганизмов из-за неправильного режима тепловой обработки* |
| *<...>* |  |  |  |