

# Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18

## СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)

ОЦІНЮВАННЯ ТА АНАЛІЗ НЕБЕЗПЕЧНИХ ЧИННИКІВ  
Evaluation and analysis of dangerous factors

ОНЧ -01



ПОГОДЖЕНО:

«01» вересня 2021р.

РОЗРОБЛЕНО:

«03» вересня 2021р.

Скальська М.В.

Групою БХП

Актуалізація	2021р.	2022р.	2023р.	2024р.
Дата	01.09.2021р	03.09.2021р		
Підпис	М.Скальська	М.Скальська		
П.І.Б.	Скальська	Скальська		

УВАГА!

Всі майнові права інтелектуальної власності та документ належать ФОП Скальській М.В.  
Цей документ не може бути використаний, тиражований, а також повністю або частково відтворений без письмової згоди ФОП Скальської М.В.

проспект С.Бандери, 14, м. Тернопіль, Тернопільська область

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)		РЕДАКЦІЯ 1	
м. Тернопіль, Тернопільська область	ОЦІНЮВАННЯ ТА АНАЛІЗУВАННЯ НЕБЕЗПЕЧНИХ ЧИННИКІВ Assessment and analysis of hazardous factors		СТОРІНКА 2 з 11	

Етап технологічного процесу	Небезпечні чинники	Причини або можливість появи небезпечних чинників	Імовірність	Важкість	Імовірність *	Категорія небезпечності (суттєвий чи не суттєвий)	Контроль запобіжних чинників Запобіжні заходи щодо появи небезпечних чинників	Захід керування
Приймання сировини Вхідний контроль	Біологічні (патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели, L.monosytopenes, S.aureus; пліснява, дріжджі)	Первинне виробництво харчової сировини, харчових продуктів, недотримання технології умов зберігання, транспортування	3	3	9	СЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 10-21; ПП 11-21	ККТ-1
	Хімічні (токсичні елементи, радіонукліди, пестициди, мікотоксини, антибіотики, гормональні препарати)	Первинне виробництво харчової сировини, харчових продуктів, порушення умов вирощування овочів, та фруктів, недотримання вимог годування та лікування тварин, умов зберігання, транспортування	3	2	6	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 10-21; ПП 11-21; ПП 13-21	
	Алергени	Тваринного та рослинного походження	2	2	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 10-21; ПП 11-21; ПП 13-21	
	Фізичні (сторонні предмети, камінці, пісок, скло, особисті речі персоналу)	Порушення умов транспортування, цілісності упаковки	2	2	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 10-21; ПП 11-21; ПП 13-21	

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область		СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕВБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР) Оцінювання та аналізування небезпечних чинників Assessment and analysis of hazardous factors		РЕДАКЦІЯ 1 СТОРІНКА 3 з 11	
--	--	---	--	-------------------------------	--

<b>Зберігання харчової сировини, харчових продуктів (при температурі від 0 до +25С)</b>	Біологічні (патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели, L. моносутогенес, S.aureus; пліснява, дріжджі)	порушення умов зберігання	2	2	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 11-21	-
	Хімічні	-	-	-	-	-	-	-
	Фізичні	-	-	-	-	-	-	-
<b>Зберігання сировини (при температурі 4±2С)</b>	мікроорганізми, в т.ч. сальмонели, L. моносутогенес, S.aureus; пліснява, дріжджі)	Порушення умов зберігання	3	3	9	СЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 11-21	<b>ККТ-2</b>
	Хімічні	-	-	-	-	-	-	-
	Фізичні	-	-	-	-	-	-	-
<b>Зберігання сировини (при температурі не більше -18С)</b>	Біологічні (патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели, L. моносутогенес, S.aureus; пліснява, дріжджі)	Порушення умов зберігання	3	3	9	СЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 11-21	<b>ККТ-2</b>
	Хімічні	-	-	-	-	-	-	-
	Фізичні	-	-	-	-	-	-	-
<b>Розпакування транспортної тари</b>	Біологічні (патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели, L. моносутогенес, S.aureus; БГКП)	Гігієна персоналу, виробниче середовище, забруднений інвентар	2	2	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 02-21; ПП 03-21; ПП 05-21	-
	Хімічні	-	-	-	-	-	-	-
	Алергени	Перехресна контамінація від персоналу, виробничого середовища, інвентаря	1	2	2	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 13-21	-

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18		СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)		РЕДАКЦІЯ 1	
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область		ОЦІНЮВАННЯ ТА АНАЛІЗУВАННЯ НЕБЕЗПЕЧНИХ ЧИННИКІВ Assessment and analysis of hazardous factors		СТОРІНКА 4 з 11	

	Фізичні (сторонні вclusions від упаковок, в т.ч. скло)	Персонал, виробниче середовище	1	5	5	5	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 07-21	
Видача та підготовка харчової сировини до приготування страв	Біологічні (патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели, L.monocytogenes, S.aureus; БГКП)	Гігієна персоналу, виробниче середовище, забруднений інвентар	2	2	4	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 02-21; ПП 05-21	
	Хімічні	-	-	-	-	-	-	-	
	Алергени	Перехресна контамінація від персоналу, виробничого середовища, інвентаря	1	2	2	2	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 13-21	
	Фізичні (сторонні вclusions від упаковок, в т.ч. скло)	Персонал, виробниче середовище	2	2	4	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 07-21	
Перебирання, промивання (крупля)	Біологічні (патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели, L.monocytogenes, S.aureus; БГКП)	Гігієна персоналу, виробниче середовище, забруднений інвентар	2	2	4	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 02-21; ПП 05-21; ПП 12-21	
	Хімічні	-	-	-	-	-	-	-	
	Фізичні (сторонні вclusions від упаковок)	Персонал, розпаковка тари, виробниче середовище	2	2	4	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 07-21	
	Біологічні	-	-	-	-	-	-	-	
Просіювання сипучої сировини (борошно, сіль, цукор)	Хімічні	-	-	-	-	-	-	-	
	Алергени	Перехресне забруднення в ситі, персонал, виробниче середовище	2	2	4	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 13-21	
	Фізичні (сторонні вclusions, в т.ч. скло, метал)	Персонал, виробниче середовище, дефекти обладнання, сит	3	3	9	9	СЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 07-21	ККТ-3

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18		СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)		РЕДАКЦІЯ 1	
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область		ОЦНОВАННЯ ТА АНАЛІЗУВАННЯ НЕБЕЗПЕЧНИХ ЧИННИКІВ Assessment and analysis of hazardous factors		СТОРІНКА 5311	

Підготовка вершкового масла до використання (подрібнення, розтоплення)	Біологічні (патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели, L.monocytogenes, S.aureus; БГКП)	Не дотримання умов зберігання харчової сировини, персонал, виробниче середовище, інвентар	1	4	4	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 02-21; ПП 03-21; ПП 05-21
	Хімічні	-	-	-	-	-	-	-
Підготовка олій рослинної (розігрівання)	Алергени	Перехресне забруднення персонал, виробниче середовище	2	2	4	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 13-21
	Фізичні (сторонні включення, в т.ч. метал)	Персонал, виробниче середовище, дефекти обладнання, ножів	2	2	4	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 07-21
Підготовка консервованої продукції	Біологічні (патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели, L.monocytogenes, S.aureus; БГКП)	Персонал, розкривання тари, виробниче середовище	2	2	4	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 07-21; ПП 11-21
	Хімічні	-	-	-	-	-	-	-
Підготовка оочів, зелених фруктів, зелених (миття, дезінфекція, чищення)	Алергени	Перехресне забруднення персонал, виробниче середовище	2	2	4	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 13-21
	Фізичні (сторонні включення, в т.ч. метал)	Персонал, виробниче середовище, дефекти обладнання	2	2	4	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 07-21; ПП 11-21
Підготовка оочів, зелених фруктів, зелених (миття, дезінфекція, чищення)	Біологічні (патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели, L.monocytogenes, S.aureus; БГКП)	Не дотримання умов зберігання харчової сировини, персонал, виробниче середовище, інвентар	2	4	8	8	СЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 03-21; ПП 04-21; ПП 05-21; ПП 07-21; ПП 11-21
	Хімічні	-	-	-	-	-	-	-

<p>Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18</p> <p>проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область</p>	<p>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</p> <p>ОЦІНЮВАННЯ ТА АНАЛІЗУВАННЯ НЕБЕЗПЕЧНИХ ЧИННИКІВ Assessment and analysis of hazardous factors</p>	<p>РЕДАКЦІЯ 1</p> <p>СТОРІНКА 6311</p>
--	--	--

<p>порізка, пасерування, тощо)</p>	<p>Хімічні</p>	<p>Виробниче середовище, залишки миючих та дезінфікуючих засобів</p>	<p>3</p>	<p>3</p>	<p>8</p>	<p>СЧ</p>	<p>Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 03-21; ПП 05-21; ПП 07-21; ПП 11-21</p>	<p>ОПП 1</p>
<p>Алергени</p>	<p>Фізичні (сторонні вclusions, в т. ч. скло, метал)</p>	<p>Перехресне забруднення персоналу, виробниче середовище</p>	<p>1</p>	<p>3</p>	<p>3</p>	<p>НЧ</p>	<p>Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 13-21</p>	<p>ОПП 4</p>
<p>Підготовка яць (миття, дезінфекція, приготування)</p>	<p>Хімічні</p>	<p>Виробниче середовище, залишки миючих та дезінфікуючих засобів</p>	<p>1</p>	<p>3</p>	<p>3</p>	<p>НЧ</p>	<p>Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 03-21; ПП 05-21; ПП 07-21; ПП 11-21</p>	<p>ОПП 4</p>
<p>Алергени</p>	<p>Фізичні (сторонні предмети, в т. ч. метал, шкарлупа)</p>	<p>Виробниче середовище, залишки миючих та дезінфікуючих засобів</p>	<p>1</p>	<p>4</p>	<p>4</p>	<p>НЧ</p>	<p>Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 13-21</p>	<p>ОПП 4</p>
<p>Підготовка води питної (фільтрування, кип'ятіння)</p>	<p>Біологічні (МАФАМ, патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i>, БГКП)</p>	<p>Забруднення води патогенними мікроорганізмами</p>	<p>1</p>	<p>4</p>	<p>4</p>	<p>НЧ</p>	<p>Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 04-21; ПП 12-21</p>	<p>ОПП 4</p>
<p>Алергени</p>	<p>Хімічні (токсичні елементи, пестициди)</p>	<p>Вода може містити забруднюючі речовини, які є у відповідних пластах землі, що контактують з воєю</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>4</p>	<p>НЧ</p>	<p>Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 04-21; ПП 12-21</p>	<p>ОПП 4</p>
<p>Алергени</p>	<p>Алергени</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>-</p>

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	РЕДАКЦІЯ 1
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ОЦІНЮВАННЯ ТА АНАЛІЗУВАННЯ НЕБЕЗПЕЧНИХ ЧИННИКІВ Assessment and analysis of hazardous factors	СТОРІНКА 7 З 11

Підготовка сиру (порізка, тертя, гошо)	Фізичні (сторонні предмети) Біологічні (патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели, L.mono cytogenes, S.aureus; БГКП) Хімічні Алергени	Механічні домішки можуть бути присутніми в резульгати збоїв роботи централізованого водопостачання Не дотримання умов зберігання сировини, персонал, виробниче середовище, інвентар Перехресне забруднення персонал, виробниче середовище	2 2 - 1	2 2 - 4	4 4 - 4	НЧ НЧ - НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 04-21; ПП 12-21 Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 05-21; ПП 07-21; ПП 11-21 - Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 13-21	-
Підготовка молока, сметани (проціджування, пражання)	Фізичні (сторонні включення, в т. ч. метал) Біологічні Хімічні Алергени	Не дотримання умов зберігання сировини, персонал, виробниче середовище, інвентар Перехресне забруднення персонал, виробниче середовище	1 - - 2	3 - - 2	3 - - 4	НЧ - - НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 03-21; ПП 05-21; ПП 07-21; ПП 11-21; ПП12-21 - - Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 13-21	-
Підготовка прянощів	Фізичні (сторонні включення, в т. ч. скло, метал)	Перехресне забруднення персонал, виробниче середовище	2	2	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 13-21 Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 04-21; ПП 07-21; ПП 11-21	-

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)		РЕДАКЦІЯ 1	
	ОЦІНЮВАННЯ ТА АНАЛІЗУВАННЯ НЕБЕЗПЕЧНИХ ЧИННИКІВ Assessment and analysis of hazardous factors		СТОРІНКА 8 з 11	

Підготовка заморожених овочів (лефростація, варіння)	Біологічні (патогенні мікроорганізми)	Не дотримання умов зберігання та розморожування овочів, персонал, виробниче середовище, інвентар	2	2	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 04-21; ПП 11-21; ПП 12-21
	Хімічні	-	-	-	-	-	-
	Алергени	-	-	-	-	-	-
Підготовка сухофруктів (перебирання, миття варіння)	Фізичні (сторонні включення)	Персонал, виробниче середовище	2	2	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 04-21; ПП 11-21; ПП 12-21
	Біологічні (патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели, L.monocytogenes, S.aureus; БГКП)	Не дотримання умов зберігання сировини, персонал, виробниче середовище, інвентар	2	2	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 04-21; ПП 05-21; ПП 08-21; ПП 11-21; ПП 12-21
	Хімічні	-	-	-	-	-	-
Підготовка соку (миття фруктів, віджим соку)	Алергени	Перехресне забруднення персоналу, виробниче середовище	1	3	3	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 13-21
	Фізичні (сторонні включення, в т.ч. гілочки, рослинні домішки, пісок, камінці тощо)	Порушення умов виробництва сировини, персонал, виробниче середовище	1	5	5	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 04-21; ПП 05-21; ПП 08-21; ПП 11-21; ПП 12-21
	Біологічні	Перехресне забруднення персоналу, виробниче середовище	2	2	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 05-21; ПП 11-21
Підготовка соку (миття фруктів, віджим соку)	Хімічні	Перехресне забруднення персоналу, виробниче середовище	2	2	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 05-21; ПП 11-21
	Алергени	Перехресне забруднення персоналу, виробниче середовище	2	2	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 13-21
	Фізичні (сторонні включення, в т.ч. гілочки, рослинні домішки, пісок, камінці тощо)	Порушення умов виробництва сировини, персонал, виробниче середовище	1	5	5	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 04-21; ПП 05-21; ПП 08-21; ПП 11-21; ПП 12-21

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	РЕДАКЦІЯ 1
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ОЦІНЮВАННЯ ТА АНАЛІЗУВАННЯ НЕБЕЗПЕЧНИХ ЧИННИКІВ Assessment and analysis of hazardous factors	СТОРІНКА 9 З 11

Підготовка м'ясної та рибної сировини (лефросталія, подрібнення, тощо)	Фізичні (сторонні вclusions, в т. ч. метал)	Персонал, виробниче середовище, дефекти обладнання	2	2	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 05-21; ПП 11-21	ОПП 2 ОПП 3
	Біологічні (патогенні мікроорганізми)	Не дотримання умов зберігання та розморожування сировини, персонал, виробниче середовище, інвентар	3	3	9	СЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 02-21; ПП 07-21; ПП 10-21; ПП 11-21	-
	Хімічні	-	-	-	-	-	-	-
	Алергени	Перехресне забруднення персонал, виробниче середовище	1	4	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 13-21	-
	Фізичні (сторонні вclusions)	Персонал, виробниче середовище, інвентар	3	3	9	СЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 02-21; ПП 07-21; ПП 10-21; ПП 11-21	ОПП 2 ОПП 3
	Біологічні (патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели, L.monocytogenes, S.aureus)	Перехресне забруднення персонал, виробниче середовище	2	2	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 02-21; ПП 04-21; ПП 05-21 ; ПП 07-21; ПП 11-21; ПП 12-21	-
	Хімічні (токсичні елементи, пестициди)	Перехресне забруднення персонал, виробниче середовище	2	2	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 04-21	-
Підготовка консервацій (органолептична оцінка, нарізка)	Алергени	Перехресне забруднення персонал, виробниче середовище	1	4	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 13-21	-
	Фізичні (сторонні вclusions)	Перехресне забруднення персонал, виробниче середовище, інвентар	2	2	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 02-21; ПП 04-21; ПП 05-21 ; ПП 07-21; ПП 11-21; ПП 12-21	-

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	<b>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</b>		<b>РЕДАКЦІЯ 1</b>	
	<b>ОЦІНЮВАННЯ ТА АНАЛІЗУВАННЯ НЕБЕЗПЕЧНИХ ЧИННИКІВ</b> Assessment and analysis of hazardous factors		<b>СТОРІНКА 10 З 11</b>	

<b>Приготування бульйону (варіння, охолодження)</b>	Біологічні (патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели, L.monocytogenes, S.aureus)	Персонал, виробниче середовище, інвентар, водопровідна вода	2	2	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 02-21; ПП 03-21; ПП 04-21; ПП 05-21; ПП 07-21; ПП 10-21; ПП 11-21; ПП 12-21
	Хімічні (токсичні елементи, пестициди)	Водопровідна вода	2	2	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 03-21; ПП 04-21
	Алергени	-	-	-	-	-	-
<b>Приготування напів-фабрикатів. Термічна обробка (варіння, смаження, тушкування, запікання)</b>	Фізичні (механічні домішки)	Водопровідна вода	2	2	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 02-21; ПП 03-21; ПП 04-21; ПП 05-21 ПП 07-21; ПП 10-21; ПП 11-21; ПП 12-21
	Біологічні патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели, L.monocytogenes, S.aureus)	Порушення температурних умов термічної обробки	3	4	12	СЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 03-21; ПП 12-21
	Хімічні	-	-	-	-	-	-
<b>Порціювання страв</b>	Алергени	-	-	-	-	-	-
	Фізичні (сторонні вклучення)	Персонал, виробниче середовище, інвентар	2	2	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 02-21; ПП 03-21; ПП-04-21; ПП 05-21; ПП-07-21; ПП 11-21; ПП 12-21
	Біологічні	Персонал, виробниче середовище, інвентар	2	2	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 02-21; ПП 03-21; ПП-04-21; ПП 05-21; ПП-07-21; ПП 11-21
<b>Підготовка інвентаря, посуду</b>	Хімічні	-	-	-	-	-	-
	Алергени	-	-	-	-	-	-
	Фізичні	-	-	-	-	-	-
	Біологічні	Виробниче середовище, персонал	1	4	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 02-21; ПП 03-21; ПП-04-21; ПП 05-21; ПП-07-21; ПП 11-21; Алгоритм роботи кухонного працівника «Мийка кухонного, столового посуду»

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР) Оцінювання та аналізування небезпечних чинників Assessment and analysis of hazardous factors		РЕДАКЦІЯ 1
			СТОРІНКА 11 з 11

	Хімічні	Залишки миючих та дезінфікуючих засобів	2	2	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 05-21; Алгоритм роботи кухонного працівника «Мийка кухонного, столового посуду»
	Алергени	-	-	-	-	-	-
	Фізичні	-	-	-	-	-	-
<b>Видача готових страв</b>	Біологічні	Персонал, інвентар	2	2	4	НЧ	Дотримання вимог ПП 01-21; ПП 02-21; ПП 05-21
	Хімічні	-	-	-	-	-	-
	Алергени	-	-	-	-	-	-
	Фізичні	-	-	-	-	-	-