

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 19 комбинированного вида  
Кировского района Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий ГБДОУ детским садом № 19  
\_\_\_\_\_ Е.В. Ракутина  
Приказ от 28.09.2023 № 69.8

## ПЛАН НАССР

### Супы

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответственный за мониторинг	Форма записей
Хранение в холодильной / морозильной камере/сухая кладовая	Staphylococcus aureus, сальмонеллы,	Температура холодильной камеры	0 – 6 °С	Информация на этикетке продукции	Каждые 8 ч, термометрический	Кладовщик	Листы контроля температур
		Температура морозильной камеры	Минус 15°С ± минус 18 °С				
		Сухая кладовая	Температура не выше 20°С, влажность 70%		Каждая используемая партия, визуально		журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов
		Продолжительность хранения	В соответствии со сроком хранения				

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответственный за мониторинг	Форма записей
Варка супа	Staphylococcus aureus, сальмонеллы	Продолжительность варки	Не менее 30 мин	ТК	Каждая варка	Повар Медсестра	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
	Осколки стекла	Стеклоянная тара	Отсутствие на кухне повреждённых стеклянных банок	Инструкция по управлению стеклом	Визуально перед открытием банок и после перетаривания	Повар	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Транспортирование в группы	Осколки стекла в продукте	Все емкости должны быть закрыты	Отсутствие открытых емкостей	Инструкция по управлению стеклом	Перед началом смены, визуально	Повар	б/з

### Гарниры

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответственный за мониторинг	Форма записей
Хранение в холодильной / морозильной камере/сухая кладовая	Staphylococcus aureus, сальмонеллы, Proteus	Температура холодильной камеры	0 – 6 °С	Информация на этикетке продукции	Каждые 8 ч, термометрический	Кладовщик	Листы контроля температур
		Температура морозильной камеры	Минус 15°С ± минус 18 °С				
		Сухая кладовая	Температура не выше 20°С, влажность 70%				
		Продолжительность хранения	В соответствии со сроком хранения		Каждая используемая партия, визуально		журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответственный за мониторинг	Форма записей
Доведение до кулинарной готовности гарнира	Staphylococcus aureus, Сальмонеллы, Proteus	Продолжительность варки	Не менее 30 мин	ТК	Каждая варка	Повар Медсестра	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
	Осколки стекла	Стеклоянная тара	Отсутствие на кухне повреждённых стеклянных банок	Инструкция по управлению стеклом	Визуально перед открытием банок и после перетаривания	Повар	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Изготовление картофельного пюре	Staphylococcus aureus, Сальмонеллы, Proteus	Температура пюре при изготовлении	Не ниже 85°C	ТК	Каждая варка, термометрия	Повар, медсестра	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
	Осколки стекла	Стеклоянная тара	Отсутствие на кухне повреждённых стеклянных банок	Инструкция по управлению стеклом	Визуально перед открытием банок и после перетаривания	Повар	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Транспортирование в группы	Осколки стекла в продукте	Все емкости должны быть закрыты	Отсутствие открытых емкостей	Инструкция по управлению стеклом	Перед началом смены, визуально	Повар	б/з

### Каша

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответственный за мониторинг	Форма записей
Хранение в холодильной / морозильной	Staphylococcus aureus, сальмонеллы, Proteus	Температура холодильной камеры	0 – 6 °С	Информация на этикетке продукции	Каждые 8 ч, термометрический	Кладовщик	Листы контроля температур
		Температура	Минус 15°C ±				

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответственный за мониторинг	Форма записей
камере/сухая кладовая		морозильной камеры	минус 18 °С				
		Сухая кладовая	Температура не выше 20°С, влажность 70%				
		Продолжительность хранения	В соответствии со сроком хранения				
Варка каши	Staphylococcus aureus, Сальмонеллы, Proteus	Продолжительность варки	До кулинарной готовности	ТК	Каждая варка	Повар Медсестра	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
	Осколки стекла	Стеклопосуда	Отсутствие на кухне повреждённых стеклянных банок	Инструкция по управлению стеклом	Визуально перед открытием банок и после перетаривания	Повар	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Транспортирование в группы	Осколки стекла в продукте	Все емкости должны быть закрыты	Отсутствие открытых емкостей	Инструкция по управлению стеклом	Перед началом смены, визуально	Повар	б/з

#### Омлеты, яйца варёные

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответственный за мониторинг	Форма записей
Хранение в холодильной / морозильной камере/сухая кладовая	Staphylococcus aureus, сальмонеллы, Proteus	Температура холодильной камеры	0 – 6 °С	Информация на этикетке продукции	Каждые 8 ч, термометрический	Кладовщик	Листы контроля температур
		Сухая кладовая	Температура не выше 20°С, влажность 70%				

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответственный за мониторинг	Форма записей
		Продолжительность хранения	В соответствии со сроком хранения		Каждая используемая партия, визуально		журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов
Приготовление омлетной смеси	Осколки стекла	Стеклопосуда	Отсутствие на кухне повреждённых стеклянных банок	Инструкция по управлению стеклом	Визуально перед открытием банок и после перетаривания	Повар	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Доведение до кулинарной готовности гарнира	Staphylococcus aureus, Сальмонеллы, Proteus	Продолжительность варки	Не менее 30 мин	ТК	Каждая варка	Повар Медсестра	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Транспортирование в группы	Осколки стекла в продукте	Все емкости должны быть закрыты	Отсутствие открытых емкостей	Инструкция по управлению стеклом	Перед началом смены, визуально	Повар	б/з

#### Фаршевые изделия из мяса птицы, мяса, рыбы

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответственный за мониторинг	Форма записей
Хранение в холодильной / морозильной камере/сухая кладовая	Staphylococcus aureus, сальмонеллы	Температура холодильной камеры	0 – 6 °С	Информация на этикетке продукции	Каждые 8 ч, термометрический	Кладовщик	Листы контроля температур
		Температура морозильной камеры	Минус 15°С ± минус 18 °С				
		Сухая кладовая	Температура не выше 20°С, влажность 70%				

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответственный за мониторинг	Форма записей
		Продолжительность хранения	В соответствии со сроком хранения		Каждая используемая партия, визуально		журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов
Изготовление котлетной массы	Осколки стекла	Стеклопосуда	Отсутствие на кухне повреждённых стеклянных банок	Инструкция по управлению стеклом	Визуально перед открытием банок и после перетаривания	Повар	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Доведение до кулинарной готовности гарнира	Staphylococcus aureus, Сальмонеллы	Продолжительность термообработки	До готовности	ТК	Каждая варка	Повар Медсестра	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Транспортирование в группы	Осколки стекла в продукте	Все емкости должны быть закрыты	Отсутствие открытых емкостей	Инструкция по управлению стеклом	Перед началом смены, визуально	Повар	б/з

#### Творожная запеканка

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответственный за мониторинг	Форма записей
Хранение в холодильной камере/сухая кладовая	Staphylococcus aureus, сальмонеллы, Proteus	Температура холодильной камеры	0 – 6 °С	Информация на этикетке продукции	Каждые 8 ч, термометрический	Кладовщик	Листы контроля температур
		Сухая кладовая	Температура не выше 20°С, влажность 70%				
		Продолжительность хранения	В соответствии со сроком хранения		Каждая используемая партия, визуально		журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответственный за мониторинг	Форма записей
Приготовление творожной смеси	Осколки стекла	Стеклопосуда	Отсутствие на кухне повреждённых стеклянных банок	Инструкция по управлению стеклом	Визуально перед открытием банок и после перетаривания	Повар	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Доведение до кулинарной готовности гарнира	Staphylococcus aureus, Сальмонеллы, Proteus	Продолжительность варки	До кулинарной готовности	ТК	Каждая варка	Повар Медсестра	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Транспортирование в группы	Осколки стекла в продукте	Все емкости должны быть закрыты	Отсутствие открытых емкостей	Инструкция по управлению стеклом	Перед началом смены, визуально	Повар	б/з

#### Мясо в соусе

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответственный за мониторинг	Форма записей
Хранение в холодильной / морозильной камере/сухая кладовая	Staphylococcus aureus, сальмонеллы,	Температура холодильной камеры	0 – 6 °С	Информация на этикетке продукции	Каждые 8 ч, термометрический	Кладовщик	Листы контроля температур
		Температура морозильной камеры	Минус 15°С ± минус 18 °С				
		Сухая кладовая	Температура не выше 20°С, влажность 70%				
		Продолжительность хранения	В соответствии со сроком хранения				

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответственный за мониторинг	Форма записей
Доведение до кулинарной готовности гарнира	Staphylococcus aureus, Сальмонеллы,	Продолжительность варки	До кулинарной готовности	ТК	Каждая варка	Повар Медсестра	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
	Осколки стекла	Стеклопосуда	Отсутствие на кухне повреждённых стеклянных банок	Инструкция по управлению стеклом	Визуально перед открытием банок и после перетаривания	Повар	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Транспортирование в группы	Осколки стекла в продукте	Все емкости должны быть закрыты	Отсутствие открытых емкостей	Инструкция по управлению стеклом	Перед началом смены, визуально	Повар	б/з

#### Бутерброды

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответственный за мониторинг	Форма записей
Хранение в холодильной камере/сухая кладовая	Staphylococcus aureus, сальмонеллы, Proteus	Температура холодильной камеры	0 – 6 °С	Информация на этикетке продукции	Каждые 8 ч, термометрический	Кладовщик	Листы контроля температур
		Сухая кладовая	Температура не выше 20°С, влажность 70%				
		Продолжительность хранения	В соответствии со сроком хранения		Каждая используемая партия, визуально		журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов
Транспортирование в группы	Осколки стекла в продукте	Все емкости должны быть закрыты	Отсутствие открытых емкостей	Инструкция по управлению стеклом	Перед началом смены, визуально	Повар	б/з

### Пирожки, булочки

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответственный за мониторинг	Форма записей
Хранение в холодильной камере/сухая кладовая	Staphylococcus aureus, сальмонеллы, Proteus	Температура холодильной камеры	0 – 6 °С	Информация на этикетке продукции	Каждые 8 ч, термометрический	Кладовщик	Листы контроля температур
		Сухая кладовая	Температура не выше 20°С, влажность 70%				
		Продолжительность хранения	В соответствии со сроком хранения				
Формование изделий	Осколки стекла	Стеклопосуда	Отсутствие на кухне повреждённых стеклянных банок	Инструкция по управлению стеклом	Визуально перед открытием банок и после перетаривания	Повар	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Выпекание	Staphylococcus aureus, Сальмонеллы, Proteus	Продолжительность варки	20 минут. Т-240°С	ТК	Каждая варка	Повар Медсестра	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Транспортирование в группы	Осколки стекла в продукте	Все емкости должны быть закрыты	Отсутствие открытых емкостей	Инструкция по управлению стеклом	Перед началом смены, визуально	Повар	б/з

### Салаты

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответственный за мониторинг	Форма записей
Хранение в холодильной камере/сухая кладовая	Staphylococcus aureus, сальмонеллы, Proteus	Температура холодильной камеры	0 – 6 °С	Информация на этикетке продукции	Каждые 8 ч, термометрический	Кладовщик	Листы контроля температур
		Сухая кладовая	Температура не выше 20°С,				

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответственный за мониторинг	Форма записей
			влажность 70%				
		Продолжительность хранения	В соответствии со сроком хранения		Каждая используемая партия, визуально		журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов
Варка овощей	Staphylococcus aureus, Сальмонеллы, Proteus, E. Coli	Продолжительность варки	До кулинарной готовности	ТК	Каждая варка	Повар Медсестра	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Смешивание компонентов							
Транспортирование в группы	Осколки стекла в продукте	Все емкости должны быть закрыты	Отсутствие открытых емкостей	Инструкция по управлению стеклом	Перед началом смены, визуально	Повар	б/з

#### Кофе, чай, какао

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответственный за мониторинг	Форма записей
Хранение в холодильной камере/сухая кладовая	Сальмонеллы, плесени	Сухая кладовая	Температура не выше 20°C, влажность 70%	Информация на этикетке продукции	Каждые 8 ч, термометрический	Кладовщик	Листы контроля температур
		Продолжительность хранения	В соответствии со сроком хранения		Каждая используемая партия, визуально		журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответственный за мониторинг	Форма записей
Приготовление напитка	Сальмонеллы	Продолжительность варки	10 минут	ТК	Каждая варка	Повар Медсестра	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Транспортирование в группы	Осколки стекла в продукте	Все емкости должны быть закрыты	Отсутствие открытых емкостей	Инструкция по управлению стеклом	Перед началом смены, визуальное	Повар	б/з

#### Компоты, кисели

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответственный за мониторинг	Форма записей
Хранение в холодильной / морозильной камере/сухая кладовая	Staphylococcus aureus, сальмонеллы, плесени	Температура холодильной камеры	0 – 6 °С	Информация на этикетке продукции	Каждые 8 ч, термометрический	Кладовщик	Листы контроля температур
		Температура морозильной камеры	Минус 15°С ± минус 18 °С				
		Сухая кладовая	Температура не выше 20°С, влажность 70%				
		Продолжительность хранения	В соответствии со сроком хранения		Каждая используемая партия, визуальное		

<b>ККТ</b>	<b>Контролируемый опасный фактор</b>	<b>Мониторируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	<b>Основание</b>	<b>Периодичность и способ мониторинга</b>	<b>Ответственный за мониторинг</b>	<b>Форма записей</b>
Варка компота	Staphylococcus aureus, Сальмонеллы, Proteus	Продолжительность варки	До кулинарной готовности	ТК	Каждая варка	Повар Медсестра	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
	Осколки стекла	Стеклоянная тара	Отсутствие на кухне повреждённых стеклянных банок	Инструкция по управлению стеклом	Визуально перед открытием банок и после перетаривания	Повар	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Транспортирование в группы	Осколки стекла в продукте	Все емкости должны быть закрыты	Отсутствие открытых емкостей	Инструкция по управлению стеклом	Перед началом смены, визуальное	Повар	б/з