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

	УТВЕРЖДАЮ:
Ваведуюі	ций ГБДОУ детского сада № 19
_	/ Е.В. Ракутина
	приказ 125 от 28.08.2025

ПЛАН НАССР

Супы

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

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	TK	Каждая варка	Повар Медсестра	журнал бракеража готовой кулинарно й продукции
	Осколки стекла	Стеклянная тара	Отсутствие на кухне повреждённых стеклянных банок	Инструкция по управлению стеклом	Визуально перед открытием банок и после перетаривания	Повар	журнал бракеража готовой кулинарно й продукции
Транспортиров ание в группы	Осколки стекла в продукте	Все емкости должны быть закрыты	Отсутствие открытых емкостей	Инструкция по управлению стеклом	Перед началом смены, визуально	Повар	6/3

Гарниры

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

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответствен ный за мониторинг	Форма записей
Доведение до кулинарной готовности гарнира	Staphylococcusaureus, Сальмонеллы, Proteus	Продолжительность варки	Не менее 30 мин	ТК	Каждая варка	Повар Медсестра	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
	Осколки стекла	Стеклянная 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	Staphylococcusaureus, Сальмонеллы, Proteus	Температура пюре при изготовлении	Не ниже 85°C	TK	Каждая варка, термометрия	Повар, медсестра	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
	Осколки стекла	Стеклянная тара	Отсутствие на кухне повреждённых стеклянных банок	Инструкция по управлению стеклом	Визуально перед открытием банок и после перетаривания	Повар	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Транспортиров ание в группы	Осколки стекла в продукте	Все емкости должны быть закрыты	Отсутствие открытых емкостей	Инструкция по управлению стеклом	Перед началом смены, визуально	Повар	6/3

Каши

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

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответствен ный за мониторинг	Форма записей
камере/сухая		морозильной камеры	минус 18 °C				
кладовая		Сухая кладовая	Температура не выше 20°С, влажность 70%				
		Продолжительность	В соответствии		Каждая		журнал
		хранения	со сроком		используемая		бракеража
			хранения		партия,		скоропортящих
					визуально		ся пищевых
D	G. 1 1	П	п	TELE	TC		продуктов
Варка каши	Staphylococcusaureus, Сальмонеллы, Proteus	Продолжительность варки	До кулинарной готовности	TK	Каждая варка	Повар Медсестра	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
	Осколки стекла	Стеклянная тара	Отсутствие на кухне повреждённых стеклянных банок	Инструкция по управлению стеклом	Визуально перед открытием банок и после перетаривания	Повар	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Транспортиров ание в группы	Осколки стекла в продукте	Все емкости должны быть закрыты	Отсутствие открытых емкостей	Инструкция по управлению стеклом	Перед началом смены, визуально	Повар	6/3

Омлеты, яйца варёные

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

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответствен ный за мониторинг	Форма записей
		Продолжительность хранения	В соответствии со сроком хранения		Каждая используемая партия, визуально		журнал бракеража скоропортящих ся пищевых продуктов
Приготовление омлетной смеси	Осколки стекла	Стеклянная тара	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	Staphylococcusaureus, Сальмонеллы, Proteus	Продолжительность варки	Не менее 30 мин	ТК	Каждая варка	Повар Медсестра	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Транспортиров ание в группы	Осколки стекла в продукте	Все емкости должны быть закрыты	Отсутствие открытых емкостей	Инструкция по управлению стеклом	Перед началом смены, визуально	Повар	6/3

Фаршевые изделия из мяса птицы, мяса, рыбы

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

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответствен ный за мониторинг	Форма записей
		Продолжительность хранения	В соответствии со сроком хранения		Каждая используемая партия, визуально		журнал бракеража скоропортящих ся пищевых продуктов
Изготовление котлетной массы	Осколки стекла	Стеклянная тара	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	Staphylococcusaureus, Сальмонеллы	Продолжительность термообработки	До готовности	TK	Каждая варка	Повар Медсестра	журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Транспортиров ание 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	Мониторируемый	Критические	Основание	Периодичность	Ответствен	Форма
	опасный фактор	параметр	пределы		и способ	ный за	записей
					мониторинга	мониторинг	
Хранение в	Staphylococcus	Температура	0 – 6 °C	Информация	Каждые 8 ч,	Кладовщик	Листы контроля
холодильной	aureus,	холодильной камеры		на этикетке	термометриче		температур
камере/сухая	сальмонеллы, Proteus	Сухая кладовая	Температура не	продукции	ский		
кладовая			выше 20°С,				
			влажность 70%				
		Продолжительность	В соответствии		Каждая		журнал
		хранения	со сроком		используемая		бракеража
			хранения		партия,		скоропортящих
					визуально		ся пищевых
							продуктов

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ	Ответствен ный за	Форма записей
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Transfer in the second	L		мониторинга	мониторинг	
Приготовление	Осколки стекла	Стеклянная тара	Отсутствие на	Инструкция	Визуально	Повар	журнал
творожной			кухне	ПО	перед		бракеража
смеси			повреждённых	управлению	открытием		готовой
			стеклянных	стеклом	банок и после		кулинарной
			банок		перетаривания		продукции
Доведение до	Staphylococcusaureus,	Продолжительность	До кулинарной	TK	Каждая варка	Повар	журнал
кулинарной	Сальмонеллы,	варки	готовности			Медсестра	бракеража
готовности	Proteus						готовой
гарнира							кулинарной
							продукции
Транспортиров	Осколки стекла в	Все емкости должны	Отсутствие	Инструкция	Перед началом	Повар	б/з
ание в группы	продукте	быть закрыты	открытых	по	смены,		
			емкостей	управлению	визуально		
				стеклом			

Мясо в соусе

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

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответствен ный за мониторинг	Форма записей
Доведение до	Staphylococcusaureu	Продолжительность	До кулинарной	TK	Каждая варка	Повар	журнал
кулинарной	S,	варки	готовности			Медсестра	бракеража
готовности	Сальмонеллы,						готовой
гарнира							кулинарной
							продукции
	Осколки стекла	Стеклянная тара	Отсутствие на	Инструкция	Визуально	Повар	журнал
			кухне	по	перед		бракеража
			повреждённых	управлению	открытием		готовой
			стеклянных	стеклом	банок и после		кулинарной
			банок		перетаривания		продукции
Транспортирова	Осколки стекла в	Все емкости должны	Отсутствие	Инструкция	Перед началом	Повар	6/3
ние в группы	продукте	быть закрыты	открытых	ПО	смены,		
			емкостей	управлению	визуально		
				стеклом			

Бутерброды

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

Пирожки, булочки

ККТ	Контролируемый	Мониторируемый	Критические	Основание	Периодичность	Ответствен	Форма
	опасный фактор	параметр	пределы		и способ	ный за	записей
					мониторинга	мониторинг	
Хранение в	Staphylococcus	Температура	0-6 °C	Информация	Каждые 8 ч,	Кладовщик	Листы контроля
холодильной	aureus,	холодильной камеры		на этикетке	термометриче		температур
камере/сухая	сальмонеллы, Proteu	Сухая кладовая	Температура не	продукции	ский		
кладовая	S		выше 20°С,				
			влажность 70%				
		Продолжительность	В соответствии		Каждая		журнал
		хранения	со сроком		используемая		бракеража
			хранения		партия,		скоропортящих
					визуально		ся пищевых
							продуктов
Формование	Осколки стекла	Стеклянная тара	Отсутствие на	Инструкция	Визуально	Повар	журнал
изделий			кухне	ПО	перед		бракеража
			повреждённых	управлению	открытием		готовой
			стеклянных	стеклом	банок и после		кулинарной
			банок		перетаривания		продукции
Выпекание	Staphylococcusaureu	Продолжительность	20 минут. Т-	TK	Каждая варка	Повар	журнал
	S,	варки	240°C			Медсестра	бракеража
	Сальмонеллы,						готовой
	Proteus						кулинарной
							продукции
Транспортирова	Осколки стекла в	Все емкости должны	Отсутствие	Инструкция	Перед началом	Повар	б/з
ние в группы	продукте	быть закрыты	открытых	ПО	смены,		
			емкостей	управлению	визуально		
				стеклом			

Салаты

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

ККТ	Контролируемый	Мониторируемый	Критические	Основание	Периодичность		Форма
	опасный фактор	параметр	пределы		и способ мониторинга	ный за мониторинг	записей
			влажность 70%			•	
		Продолжительность	В соответствии		Каждая		журнал
		хранения	со сроком		используемая		бракеража
			хранения		партия,		скоропортящих
					визуально		ся пищевых
							продуктов
Варка овощей	Staphylococcusaureu	Продолжительность	До кулинарной	TK	Каждая варка	Повар	журнал
	S,	варки	готовности			Медсестра	бракеража
	Сальмонеллы,						готовой
	Proteus, E. Coli						кулинарной
							продукции
Смешивание							
компонентов							
Транспортирова	Осколки стекла в	Все емкости должны	Отсутствие	Инструкция	Перед началом	Повар	6/3
ние в группы	продукте	быть закрыты	открытых	по	смены,	-	
			емкостей	управлению	визуально		
				стеклом			

Кофе, чай, какао

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

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ	Ответствен ный за	Форма записей
		1 1	1 ''		мониторинга	мониторинг	
Приготовление	Сальмонеллы	Продолжительность	10 минут	ТК	Каждая варка	Повар	журнал
напитка		варки	-		_	Медсестра	бракеража
		_					готовой
							кулинарной
							продукции
Транспортирова	Осколки стекла в	Все емкости должны	Отсутствие	Инструкция	Перед началом	Повар	б/з
ние в группы	продукте	быть закрыты	открытых	по	смены,		
			емкостей	управлению	визуально		
				стеклом			

Компоты, кисели

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

ККТ	Контролируемый опасный фактор	Мониторируемый параметр	Критические пределы	Основание	Периодичность и способ мониторинга	Ответствен ный за мониторинг	Форма записей
Варка компота	Staphylococcusaureu	Продолжительность	До кулинарной	TK	Каждая варка	Повар	журнал
	S,	варки	готовности			Медсестра	бракеража
	Сальмонеллы,						готовой
	Proteus						кулинарной
							продукции
	Осколки стекла	Стеклянная тара	Отсутствие на	Инструкция	Визуально	Повар	журнал
			кухне	ПО	перед		бракеража
			повреждённых	управлению	открытием		готовой
			стеклянных	стеклом	банок и после		кулинарной
			банок		перетаривания		продукции
Транспортирова	Осколки стекла в	Все емкости должны	Отсутствие	Инструкция	Перед началом	Повар	6/3
ние в группы	продукте	быть закрыты	открытых	по	смены,		
			емкостей	управлению	визуально		
				стеклом			