Приложение №13

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
гимназия №44

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ**  Координатор группы ХАССП МБОУ Гимназии №44  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_        Комолова С.Ю.  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Отчет (план) группы ХАССП.**   
**«Перечень возможных опасностей при изготовлении пищи на пищеблоке** МБОУ гимназии №44»

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 |
| <...> |  |  |  |