



СИСТЕМА ХАССП / ТР ТС 021 / 2011

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №545 «Рябинка»

620135, г. Екатеринбург, ул. Фрезеровщиков, дом 30а

Редакция №1

стр. 1 из 15

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МБДОУ детский сад №545 «Рябинка»

Е.В. Макушина

«08» августа 2025 г.



ПЛАН УПРАВЛЕНИЯ ОПАСНОСТЯМИ ПХ-08-2025

ДОКУМЕНТ ВВЕДЁН ВЗАМЕН: ПХ-08-2019 «План ХАССП»

ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ с «08» августа 2025 г.

Приказом №___ от «08» августа 2025 г.

Актуализация документа:

«___» _____ 2026 г.	_____ / _____	_____
	Подпись	ФИО
«___» _____ 2027 г.	_____ / _____	_____
	Подпись	ФИО
«___» _____ 2028 г.	_____ / _____	_____
	Подпись	ФИО
«___» _____ 2029 г.	_____ / _____	_____
	Подпись	ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цель и область применения.....	3
2.	Нормативные ссылки	3
3.	Термины, определения и сокращения	3
4.	Общие положения	4
5.	Ответственность и полномочия	5
6.	Актуализация Плана управления опасностями	5
	Лист ППОПМ №1.....	6
	Лист ППОПМ №2.....	7
	Лист ППОПМ №3.....	8
	Лист ППОПМ №4.....	9
	Лист ППОПМ №5.....	10
	Лист ККТ №1	11
	Лист ККТ №2	12
	Лист ККТ №3	13

1. Цель и область применения

1.1. Настоящий План управления опасностями (далее – План) разработан с целью реализации требований ГОСТ Р 51705.1 и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590 по управлению критическими контрольными точками, выявленными в ходе анализа опасных факторов и точками применения ППОПМ при приготовлении на пищеблоке и раздаче готовых блюд и пищевых продуктов в МБДОУ детский сад №545 «Рябинка» (далее – Учреждение).

1.2. Цель управления значимыми опасностями, определившимися к управлению, в ходе анализа по М-06, как ККТ и ППОПМ – исключение и устранение риска реализации значимых опасных факторов, которые могут оказать негативное воздействие на безопасность реализуемых готовых блюд и, как следствие, на здоровье воспитанников.

1.3. Положения настоящего Плана обязательны к применению всеми сотрудниками, задействованными в мониторинге и управлении ККТ и ППОПМ.

2. Нормативные ссылки

В настоящем Плане приведены ссылки на следующие нормативные документы, в т.ч. на внешние НД, действие и статус которых, при пользовании настоящим Планом, рекомендуется проверять в информационных системах общего пользования, а также ежегодно в рамках анализа Системы ХАССП (ДП-19):

2.1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №880;

2.2. ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», утв. и введён в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 апреля 2024 г. №564-ст.;

2.3. М-06-2025 «Методика анализа опасных факторов, определения ККТ и точек применения ППОПМ»;

2.4. ДП-09-2019 «Входной контроль»;

2.5. ДП-10-2019 «Хранение»;

2.6. ДП-17-2019 «Корректирующие действия»;

2.7. ДП-13-2019 «Внутренние проверки»;

2.8. ДП-18-2019 «Управление документацией»;

2.9. ДП-19-2025 «Анализ Системы ХАССП».

3. Термины, определения и сокращения

3.1. В настоящем Плане применяются следующие термины с соответствующими определениями, приведёнными в ГОСТ Р 51705.1:

Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия с целью недопущения его повторного появления.

Коррекция – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Критическая контрольная точка – этап процесса, на котором применяется управляющее воздействие для предотвращения или снижения значительной опасности, относящейся к безопасности пищевой продукции, до приемлемого уровня, определены

критические пределы и на котором измерение обеспечивает результативное применение коррекций.

Критический предел – критерий, который в критической контрольной точке разделяет допустимые и недопустимые значения контролируемых параметров.

Примечание: критические пределы устанавливаются для того, чтобы определить, остается ли под контролем ККТ. Если критический предел превышает или нарушается, подвергшиеся воздействию пищевое сырье, продукты, готовая продукция рассматриваются как потенциально небезопасные.

Мониторинг – проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в ККТ с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для работы корректирующих и предупреждающих действий.

Несоответствие – невыполнение установленного требования.

Опасный фактор (опасность) – биологические, химические или физические вещества в пищевых продуктах, потенциально способные оказать неблагоприятное воздействие на здоровье.

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий: мера контроля или комбинация мер контроля, применяемая для предотвращения или снижения существенной опасности пищевых продуктов до приемлемого уровня, и где критерий действия и измерение или наблюдение обеспечивают эффективное управление (регулирование) процесса и/или продукта.

Система ХАССП – совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Соответствие – выполнение установленного требования.

ХАССП – (анализ рисков и критические контрольные точки) — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

3.2. В настоящем Плане приняты следующие сокращения:

ВСД – ветеринарные сопроводительные документы.

ККТ – критические контрольные точки.

НД – нормативный документ.

НП – несоответствующая продукция.

ППОПМ – производственная программа обязательных предварительных мероприятий

ТК – технологические карты.

ТР ТС – технический регламент Таможенного союза.

ТТН – товарно-транспортные накладные.

Учреждение – МБДОУ детский сад №545 «Рябинка».

4. Общие положения

4.1. План разработан по результатам проведения анализа опасных факторов в соответствии с Методикой анализа опасных факторов (М-06) и содержит рабочие листы с описанием методов контроля каждой ККТ и ППОПМ.

4.2. Документирование обязательной информации о ККТ и ППОПМ осуществляется согласно установленной в Методике (М-06) форме «Листа ККТ / ППОПМ».

4.3. Каждый Лист ККТ / ППОПМ включает в себя следующую информацию:

- значимый опасный фактор, которым необходимо управлять;
- критический предел (-ы) в ККТ или критерии действия в ППОПМ;
- процедура (-ы) мониторинга;
- коррекция (-и), которые должны быть сделаны, если критические пределы или критерии действия не выполняются;
- ответственность и полномочия по проведению мониторинга, оценке результатов мониторинга;
- ответственность и полномочия по выполнению коррекции;
- записи мониторинга, коррекции.

4.4. Окончательные корректирующие действия по каждой конкретной ситуации нарушения критических пределов разрабатываются после определения причины возникновения НП, в соответствии с алгоритмом, представленным в ДП-17.

5. Ответственность и полномочия

5.1. Группа ХАССП отвечает за достоверность информации, изложенной в настоящем Плане.

5.2. **Все сотрудники**, вовлечённые в процессы обеспечения безопасности пищевой продукции, отвечают за выполнение мероприятий, описанных в настоящем Плане (контроль, ведение необходимых записей, выполнение коррекции и корректирующих мероприятий).

5.3. **Координатор группы ХАССП** имеет право инициировать внеплановый аудит для актуализации или пересмотра Плана ХАССП, если существует риск выпуска небезопасных блюд из-за обнаружения серьёзных отклонений (примеры случаев проведения внеплановых аудитов по ДП-13).

6. Актуализация Плана управления опасностями

6.1. Настоящий План анализируется на актуальность во время проведения ежегодного анализа Системы ХАССП в соответствии с ДП-19, после проведения анализа опасных факторов или принятия решения об актуализации текущего перечня опасных факторов.

6.2. Оригинал Плана находится у **Координатора группы ХАССП**. С Планом под подпись знакомят весь персонал, на которого возложена ответственность за мониторинг и проведение коррекций / корректирующих действий, установленных в Листах ККТ / ППОПМ.

6.3. Копии Плана должны быть в доступе для сотрудников, вовлечённых в выполнение Плана, в бумажном или в электронном (сканированном утверждённом) виде с установлением прав доступа на просмотр.

6.4. Копии Листов ККТ / ППОПМ могут быть выданы на места проведения процессов, к которым относится та или иная ККТ / ППОПМ.

6.5. Записи о дате ознакомления / выдачи копии Плана и ответственного за сохранность копии вносятся в Лист ознакомления в конце Плана в соответствии с ДП-18.

Лист ППОПМ №1

Опасный фактор	Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные		
Процесс	Входной контроль пищевого сырья и продуктов		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критерий действия*	
Поступающее пищевое сырьё и продукты	Органолептические показатели (внешний вид: наличие видимых следов порчи, загрязнений)	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие органолептическим показателям, свойственным данному виду продукции. - без видимых следов порчи 	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП-09 «Входной контроль»	Каждое поступление пищевого сырья и продуктов	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, - ВСД в ФГИС «Меркурий» - отметки в Честном знаке (согласно продуктовой номенклатуре, определённой к цифровой маркировке для контроля детским садом)
Коррекция и корректирующие действия			
Коррекция		Исполнитель	Записи
Исключить возможность попадания пищевого сырья и продуктов в производственные процессы (изолировать и промаркировать) до получения от поставщика необходимой документации		Кладовщик	Сигнальные ярлыки, иная визуальная идентификация
Возврат пищевого сырья и продуктов поставщику при несоответствии органолептических показателей		Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - акт возврата, - отметки в системе Меркурий о возвратных ВСД, - отметки в журнале бракеража скоропортящейся продукции - отметки в журнале регистрации обнаруженной НП
Корректирующие действия		Ответственный	Записи
Провести повторную оценку поставщика		Координатор группы ХАССП	Акт переоценки поставщика с результатами оценки
Внесение дополнений в шаблон договора с поставщиком пищевого сырья и продуктов или заключение дополнительного соглашения		Заведующий	Шаблон договора или дополнительного соглашения
Рассмотреть возможность закупа пищевого сырья и продуктов у другого поставщика – провести оценку потенциальных поставщиков		Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> - акт оценки поставщика с результатами оценки, - протокол заседания группы ХАССП

*несоответствие критерию означает, что ППОПМ не функционирует, как было намечено – необходимо предпринять коррекцию / корректирующие действия

Лист ППОПМ №2

Опасный фактор	Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные		
Процесс	Входной контроль пищевого сырья и продуктов		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критерий действия*	
Поступающее пищевое сырьё и продукты	Сопроводительная документация о качестве и безопасности сырья / продукта	Корректно оформленного и полный пакет сопроводительной документации	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП-09 «Входной контроль»	Каждое поступление пищевого сырья и продуктов	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок - Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, - ВСД в ФГИС «Меркурий» - отметки в Честном знаке (согласно продуктовой номенклатуре, определённой к цифровой маркировке для контроля детским садом) - маркировочные ярлыки. - ТТН
Коррекция и корректирующие действия			
Коррекция		Исполнитель	Записи
Запрос недостающей документации		Кладовщик	Электронное письмо поставщику, отметка в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции
Проверка наличия ВСД в личном кабинете в ФГИС «Меркурий» на момент приёмки и сверка с фактически привезённым пищевым сырьём и продуктами		Кладовщик	Электронный ВСД в личном кабинете в ФГИС «Меркурий»
Исключить возможность попадания пищевого сырья и продуктов в производственные процессы (изолировать и промаркировать) до получения от поставщика необходимой документации		Кладовщик	Сигнальные ярлыки, иная визуальная идентификация
Возврат пищевого сырья и продуктов поставщику при непредставлении им необходимой документации или при несоответствии органолептических показателей		Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - акт возврата, - отметки в системе Меркурий о возвратных ВСД, - отметки в журнале бракеража скоропортящейся продукции - отметки в журнале регистрации обнаруженной НП
Корректирующие действия		Ответственный	Записи
Провести повторную оценку поставщика		Координатор группы ХАССП	Акт переоценки поставщика с результатами оценки (согласно процедуре по оценке поставщиков)
Внесение дополнений в шаблон договора с поставщиком пищевого сырья и продуктов или заключение дополнительного соглашения		Заведующий	Шаблон договора или дополнительного соглашения
Рассмотреть возможность закупа пищевого сырья и продуктов у другого поставщика – провести оценку потенциальных поставщиков		Заведующий	Согласно процедуре по оценке поставщиков

*несоответствие критерию означает, что ППОПМ не функционирует, как было намечено – необходимо предпринять коррекцию / корректирующие действия

Лист ППОПМ №3

Опасный фактор	Химический (Радионуклиды, Пестициды, Токсичные элементы, Микотоксины) - Потенциально опасные химические вещества и соединения		
Процесс	Входной контроль пищевого сырья и продуктов		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критерий действия*	
Поступающее пищевое сырьё и продукты	Полный пакет сопроводительной документации	Корректно оформленного, полный пакет сопроводительной документации	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП-09 «Входной контроль»	Каждое поступление пищевое сырьё и продуктов	Кладовщик	- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок - Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, - ВСД в ФГИС «Меркурий», - отметки в Честном знаке (согласно продуктовой номенклатуре, определённой к цифровой маркировке для контроля детским садом) - маркировочные ярлыки. - ТТН
Коррекция и корректирующие действия			
Коррекция		Исполнитель	Записи
Запрос недостающей документации		Кладовщик	Электронное письмо поставщику, отметка в Журнале бракеража сырой продукции
Проверка наличия ВСД в личном кабинете в ФГИС «Меркурий» на момент приёмки и сверка с фактически привезённым пищевым сырьём и продуктами		Кладовщик	Погашенный электронный ВСД в личном кабинете в ФГИС «Меркурий»
Исключить возможность попадания пищевого сырья и продуктов в производственные процессы (изолировать и промаркировать) до получения от поставщика необходимой документации		Кладовщик	Сигнальные ярлыки, иная визуальная идентификация
Возврат пищевого сырья и продуктов поставщику при непредставлении им необходимой документации или при несоответствии органолептических показателей		Кладовщик	- акт возврата, - отметки в системе Меркурий о возвратных ВСД, - отметки в журнале бракеража скоропортящейся продукции - отметки в журнале регистрации обнаруженной НП
Корректирующие действия		Ответственный	Записи
Внесение дополнений в шаблон договора с поставщиком пищевого сырья и продуктов или заключение дополнительного соглашения		Заведующий	Шаблон договора или дополнительного соглашения
Рассмотреть возможность закупа пищевого сырья и продуктов у другого поставщика – провести оценку потенциальных поставщиков		Заведующий	Согласно процедуре по оценке поставщиков
Провести повторную оценку поставщика		Координатор группы ХАССП	Акт переоценки поставщика с результатами оценки (согласно процедуре по оценке поставщиков)

*несоответствие критерию означает, что ППОПМ не функционирует, как было намечено – необходимо предпринять коррекцию / корректирующие действия

Лист ППОПМ №4

Опасный фактор	Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные		
Процесс	Термическая обработка		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критерий действия*	
Кулинарные изделия, находящиеся на термообработке	Режимы термической обработки – температура, время	Соответствие режимов, установленным в технологической карте	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
Технологическая карта	При наличии проведении термообработки продуктов	Повар	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция		Исполнитель	Записи
Доготовка (при наличии возможности)		Повар	- Журнал бракеража готовой пищевой продукции - Журнал регистрации выявленной НП
Списание несоответствующей продукции		Заведующий	- Журнал регистрации выявленной НП - Акт о списании
Корректирующие действия		Ответственный	Записи
Провести внутреннее обучение персонала по технологическим картам		Координатор группы ХАССП	Отметки о внутреннем обучении
Поиск и замена персонала (поваров) на персонал с надлежащей квалификацией		Заведующий	Резюме кандидатов
Пересмотр технологической карты (сборника)		Кладовщик	Утверждённая тех.карта
Провести оценку технологического состояния оборудования		Заведующий	Договор, акты выполненных работ со специализированной организацией
Ремонт / замена оборудования		Заведующий	- Договор, акты выполненных работ со специализированной организацией - Паспорт на оборудование / инструкция по эксплуатации

*несоответствие критерию означает, что ППОПМ не функционирует, как было намечено – необходимо предпринять коррекцию / корректирующие действия

Лист ППОПМ №5

Опасный фактор	Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные		
Процесс	Подготовка к выдаче		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критерий действия*	
Готовые блюда и пищевые продукты промышленного выпуска	Органолептические показатели	Соответствие органолептическим показателям, установленным в Техкарте и свойственным данному виду продукта	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
Порядок снятия бракеража (положение о бракеражной комиссии), ТК	Постоянно перед допуском продуктов на раздачу	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция		Исполнитель	Записи
Изъятие и снятие продукта с реализации, списание		Бракеражная комиссия	- журнал бракеража готовой пищевой продукции. - акт о списании, - журнал регистрации выявленной НП
Корректирующие действия		Ответственный	Записи
Внесение дополнений в шаблон договора с поставщиком или заключение дополнительного соглашения (для продуктов промышленного выпуска)		Заведующий	Шаблон договора или дополнительного соглашения
Рассмотреть возможность закупа продуктов у другого поставщика		Заведующий	Согласно процедуре по оценке поставщиков
Провести повторную оценку поставщика		Координатор группы ХАССП	Акт переоценки поставщика с результатами оценки (согласно процедуре по оценке поставщиков)
Провести внутреннее обучение персонала по техкартам		Координатор группы ХАССП	Отметки о внутреннем обучении
Поиск и замена персонала (поваров) на персонал с надлежащей квалификацией		Заведующий	Резюме кандидатов

*несоответствие критерию означает, что ППОПМ не функционирует, как было намечено – необходимо предпринять коррекцию / корректирующие действия

Лист ККТ №1

Опасный фактор	Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные		
Процесс	Входной контроль пищевого сырья и продуктов		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр		Критические пределы
Пищевое сырьё и продукты, поступающие на пищеблок	Условия транспортировки (температура)		В соответствии с пределами, установленными предприятием-изготовителем на маркировке и в сопроводительной документации
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП-09 «Входной контроль»	В момент приёмки (входного контроля)	Кладовщик	- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция		Исполнитель	Записи
Отказ в приёмке пищевой продукции / сырья		Кладовщик	- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок - возвратный ВСД в ФГИС Меркурий - Журнал регистрации НП
Корректирующие действия		Ответственный	Записи
Внесение дополнений в шаблон договора с поставщиком пищевого сырья и продуктов или заключение дополнительного соглашения		Заведующий	Шаблон договора или дополнительного соглашения
Рассмотреть возможность закупа пищевого сырья и продуктов у другого поставщика – провести оценку потенциальных поставщиков		Заведующий	Согласно процедуре по оценке поставщиков
Провести повторную оценку поставщика		Координатор группы ХАССП	Акт переоценки поставщика с результатами оценки (согласно процедуре по оценке поставщиков)

Лист ККТ №2

Опасный фактор	Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные		
Процесс	Хранение пищевых продуктов в складских помещениях		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Пищевые продукты, находящиеся на хранении	Условия хранения (температура, влажность)	В соответствии с пределами, установленными предприятием-изготовителем на маркировке и в сопроводительной документации	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП-10 «Хранение»	Ежедневно	Кладовщик	Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях.
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция	Исполнитель	Записи	
Изъять пищевое сырьё и продукты и изолировать в специально отведённом месте, промаркировать для исключения возможности попадания пищевого сырья и продуктов в производственные процессы	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - сигнальные ярлыки, - акт о списании, - отметка в журнале регистрации выявленной НП 	
Корректирующие действия	Ответственный	Записи	
Проанализировать возможности складских помещений и мест хранения для соблюдения условий хранения закупаемого пищевого сырья и продуктов	Группа ХАССП	Протокол / акт группы ХАССП	
Провести анализ сбоя работы средств измерения	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> - Журнал регистрации выявленной НП - Договор / акт выполненных работ со специализированной организацией 	
Провести ремонтные работы кондиционера для поддержания заданных параметров микроклимата	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> - Договор, бухгалтерские документы - Паспорт на оборудование / инструкция по эксплуатации 	
Закупка новых термометров / гигрометров (средств измерения)	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> - Договор, акт выполненных работ - Паспорта на средства измерения с отметками о сроках поверки / годности 	

Лист ККТ №3

Опасный фактор	Биологический / Микроорганизмы, в т.ч. патогенные		
Процесс	Хранение пищевого сырья и продуктов в холодильном / морозильном оборудовании		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Пищевое сырьё и продукты, находящиеся на хранении	Условия хранения (температура)	В соответствии с пределами, установленными предприятием-изготовителем на маркировке и в сопроводительной документации	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП-10 «Хранение»	Ежедневно	Кладовщик, повар	Журнал учёта температурного режима в холодильном, морозильном оборудовании
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция	Исполнитель	Записи	
Изъять пищевое сырьё и продукты и изолировать в специально отведённом месте, промаркировать для исключения возможности попадания пищевого сырья и продуктов в производственные процессы	Кладовщик, повар	<ul style="list-style-type: none"> - сигнальные ярлыки, - акт о списании, - отметка в журнале регистрации выявленной НП 	
Корректирующие действия	Ответственный	Записи	
Провести анализ сбоя работы оборудования	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> - Журнал регистрации выявленной НП - Договор / акт выполненных работ со специализированной организацией 	
Провести ремонтные работы холодильного оборудования с привлечением специализированной организации	Заведующий	Договор, акт выполненных работ	
Закупка новых термометров	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> - Договор, акт выполненных работ - Паспорта на средства измерения с отметками о сроках поверки / годности 	
Закуп новых единиц холодильного оборудования	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> - Договор, бухгалтерские документы - Паспорт на оборудование / инструкция по эксплуатации 	

