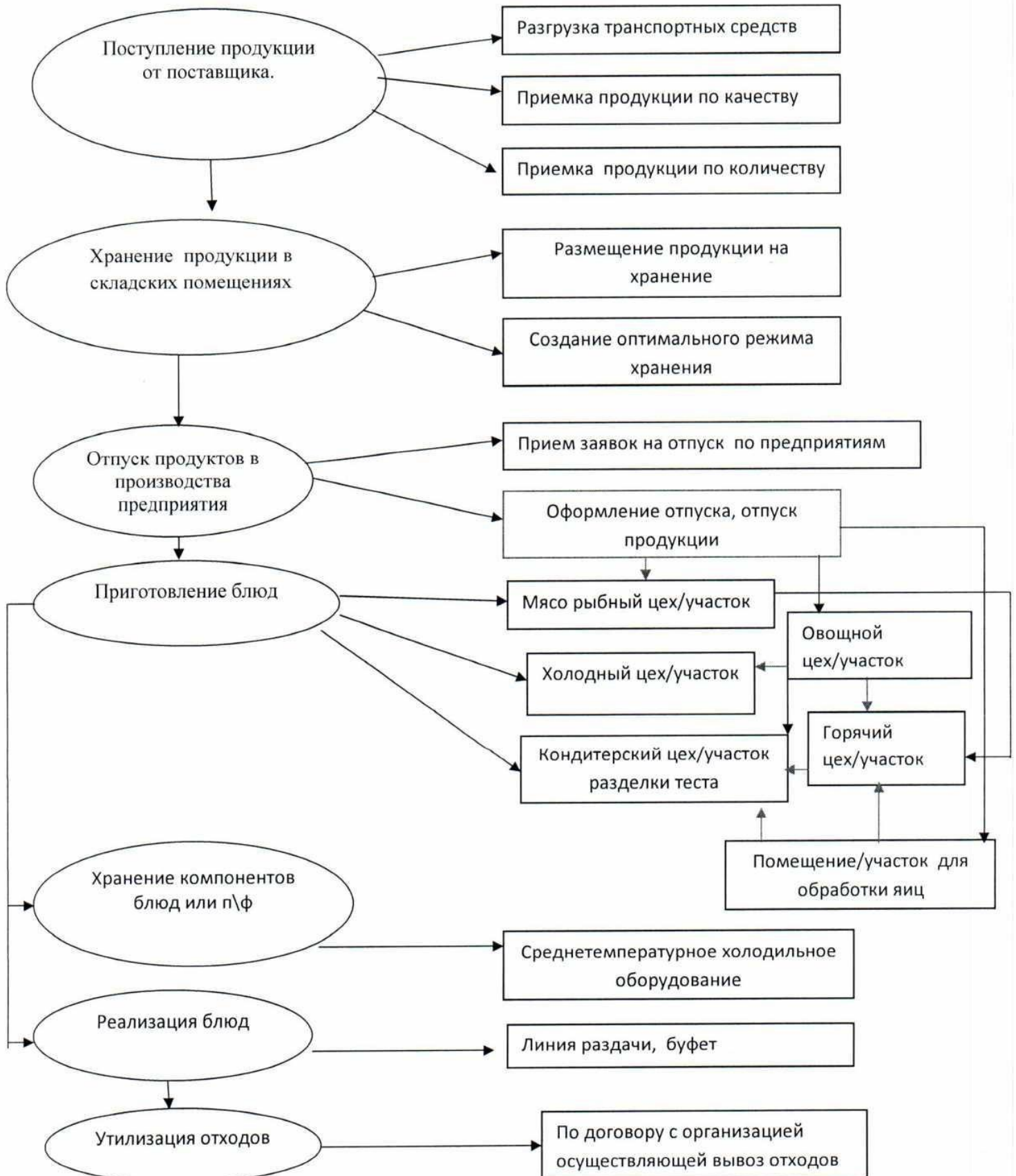


Акционерное общество "Артис-Детское питание"		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Утвержден: М.В. Ляско	подпись
			Разработан: А.В. Жданова	подпись
Стандарт организации			Дата введения:	дата 10.02.2018
			Дата пересмотра:	дата 08.01.2021
№ документа	СТО А.02.02.2018	Версия: 02	Страница	63

Приложение 3

БЛОК-СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА В УЧРЕЖДЕНИЯХ ДЛЯ СТОЛОВЫХ С ПОЛНЫМ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ЦИКЛОМ



5 Контролируемые критические точки

ККТ / КТ	Этап производственного процесса	Точка контроля (отбора)	Показатели	НД	Периодичность контроля	Исполнитель/ проверяющий
ККТ1	Входной фильтр сотрудников организации Входной контроль, осмотр	Служебный вход	- температура - наличие респираторных и гнойничковых заболеваний - наличие инфекционных заболеваний - действующие анализы и прививки	Личная медицинская книжка Ведение гигиенического журнала	Ежедневно; Согласно графику	Кладовщик; Шеф – повар; Администратор; Ст. Администратор;
КТ1	Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов Входной контроль	Склад	- условия (температура, влажность) транспортировки - наличие сопроводительной документации - визуальный контроль сырья - наличие маркировочных ярлыков	Сертификаты, декларации, производителя Ветеринарные справки Ведение бракеража скоропортящейся пищевой продукции	При приемке продукции	Кладовщик; Шеф – повар; Администратор; Ст. Администратор;
ККТ2	Хранение продукции Свежие картофель, овощи, фрукты, ягоды, мясо, рыба, морепродукты, птица мясные консервы, молочнокислая прод-я, гастрономия молочная, масложировая, плодоовощная (соусы, консервы, соленья) продукция, яйцо, зерно и продукты его переработки	Склад хранения сырья (холодильные камеры, кладовые)	- температурный режим - влажность - сроки хранения - товарное соседство - наличие маркировочных ярлыков - вентиляция	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1324-03 МУ №5048-89 НД на продукцию Ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях Ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования	В процессе хранения Ежедневно	Кладовщик; Шеф – повар; Администратор; Ст. Администратор;
ККТ3	Обработка свежего яйца	Участок /цех обработки яйца	СанПиН 2.3.2.1324-03 - визуальный контроль сырья	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Операционная инструкция	Каждая партия в соответствии с меню	Кладовщик; Шеф – повар; Администратор; Ст. Администратор;

ККТ / КТ	Этап производственного процесса	Точка контроля (отбора)	Показатели	НД	Периодичность контроля	Исполнитель/ проверяющий
КТ2	Мойка (Кухонная посуда и приборы, инвентарь, оборудование, помещения)	Участки мойки столовой и кухонной посуды, холодильные камеры, производственные, складские, административно бытовые помещения.	Микробиологические показатели Физические показатели	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Операционная инструкция	Согласно графику; Каждая партия посуды; Ежедневно	Кладовщик; Шеф – повар; Администратор; Ст. Администратор;
ККТ4	Очистка продуктов и приготовление кулинарной продукции, без последующей тепловой обработки (свежие и вареные овощи, свежие фрукты, ягоды, зелень)	Участок обработки овощей горячий цех холодный цех	Физические показатели (наличие, загрязнений и инородных предметов) Микробиологические показатели в готовых блюдах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Операционная инструкция ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3.4. 545-96 ТТК, ТК Ведение журнала готовой пищевой продукции	Каждая партия обработанной продукции Ежедневно; Согласно меню; Согласно графику	Кладовщик; Шеф – повар; Администратор; Ст. Администратор;
ККТ5	Приготовление готовой кулинарной продукции (тепловая обработка)	Цех/участок приготовления продукции	Физико-химические показатели - полнота вложения сырья - соответствие требованиям нормативной документации - достаточность термической обработки - наличие нормативно-технологической документации - наличие инструкций - содержание молока в блюдах - содержание витамина «С» в напитках Микробиологические показатели в готовых блюдах, кондитерских изделиях	ГОСТ Р 50763-07 МУ №1-40/3805 ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3.4. 545-96 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТТК, ТК Ведение журнала готовой пищевой продукции	Каждая партия обработанной продукции; Ежедневно; Согласно меню; Согласно графику	Кладовщик; Шеф – повар; Администратор; Ст. Администратор;
КТ3	Хранение готовых п\ф Для приготовления салатов, закусок, начинок	холодильник	- соответствие приготовленных блюд - меню - весовые показатели - органолептические показатели - наличие суточных проб	ГОСТ Р 53104-2008 приложение А и Б ГОСТ Р 50763-2007 СанПиН 2.3.2.1324-03	Ежедневно; Согласно графику	Кладовщик; Шеф – повар; Администратор; Ст.

ККТ / КТ	Этап производственного процесса	Точка контроля (отбора)	Показатели	НД	Периодичность контроля	Исполнитель/ проверяющий
ККТ6	Реализация готовой продукции (холодные и горячие закуски, первые и вторые блюда, гарниры, сладкие блюда, напитки)	котлы/ кастрюли/ гастроёмкости	правильность отбора - режимы хранения и реализации -температура подачи	Ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТТК, ТК		Администратор;