Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)

1. Цель и область применения.

1.1. Разработано в целях реализации требований ст.10 ч.3 п.3, п.6 ТР ТС 021/2011, и устанавливает порядок контроля этапов технологических операций при изготовлении блюд.

1. Контролируемые этапы при приемке сырья указаны в ДП-04-01-2019.

2. Приготовление блюд – контролируемые этапы изложены в ДП-06-01-2019.

При приготовлении блюд необходимо соблюдать правила личной гигиены. В производственных помещениях запрещено хранение посторонних предметов.

Блюда готовятся в соответствии с меню, технологическими картами. При приготовлении используется только чистый инвентарь. Хранение моющих средств в зоне производства не допускается.

Виды опасностей при изготовлении блюд: Микробиологические, Физические, Химические, Аллергены.

На основании анализа опасностей (Приложение Ж к РК-01-2019) установлены контролируемые этапы.

Этап процесса		ПОПМ КТ, ККТ	Опасный фактор, тип	Процедура мониторинга	Периодичность	Мероприятия по управлению	Регистрационно-учётный документ	Ответственный исполнитель
Наименование операции, процесса	Контролируемый параметр							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Входной контроль ДП-04-01-2019	См. РЛ-1-2019	ККТ1	См.РЛ-1-2019 Приложение Ж к РК-01-2019	См. РЛ-1-2019	Каждая поставка	См. РЛ-1-2019 ДП-04-01-2019	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДП-04-01-2019 Ф1	Кладовщик Полякова С.Ш.
Технологический процесс								