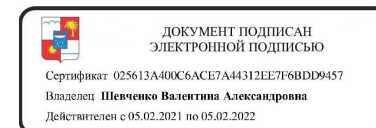


УТВЕРЖДАЮ

Заведующая \_\_\_\_\_ Шевченко В.А.



## Контрольные критические точки, меры контроля, пределы и корректирующие действия

<b>ККТ-1</b>		
Этап процесса	Получение сырья(продуктов) от поставщика	
Опасность и её источник	Биологическая: рост патогенных организмов. Физическая: загрязнение	
Меры контроля/ контрольные мероприятия	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая). Проверка даты изготовления, температуры, упаковки , этикетки и качество доставки; отклонения в спецификации покупки. Проверка целостности упаковки, сроков годности и кодов даты, сопроводительных документов , визуальный осмотр транспорта поставщика, ТТН	
Критические пределы	Сопроводительные документы: (есть/нет) Целостность упаковки: (нарушена/не нарушена) Срок годности : (истекший/ не истекший) Наличие маркировки: (да/нет) Замороженное продовольствие не должно иметь признаков оттаивания. Мясо и субпродукты -18°С Мясные продукты -8°С Молоко и молочные продукты +4°-8°С Охлаждённое продовольствие: 8°С Мясо и субпродукты +4°С Мясные продукты - +6°С	
	Частота контроля	Каждая партия продуктов
	Метод измерения	
	Ответственный	завхоз

Процедура мониторинга	Корректирующие действия.	Правильная дата, температура, спецификация и условия, в противном случае - вернуть доставленное с отклонениями Если у замороженных продуктов наблюдаются признаки оттаивания, то продовольствие возвращается поставщику - завхозом делается запись в журнале бракеража. Если температура продукта находится в пределах 5°C и 8°C, необходимо немедленно охладить продукты. Если температура выше -8°C, то продовольствие возвращается поставщику, завхозом делается запись в журнале бракеража
Проверка	достижения критических пределов проводится посредством измерений температуры термометром. Проверка целостности упаковки - визуальный осмотр. Проверка документов - визуальный осмотр	
Отчёты	Необходимо сохранить все квитанции, отчёты, результаты. Журнал бракеража поступающего сырья.	

### ККТ-2

Этап процесса	Хранение сырья (продуктов)	
Опасность и её источник Риск	Биологическая: рост патогенных микроорганизмов - если не соблюдается температура хранения -если нарушено «товарное соседство»	
Меры контроля/ контрольные мероприятия	- Правильное хранение и регистрация работы холодильного оборудования; - обслуживание и настройка работы холодильного оборудования Проверьте температуру и исправьте работу оборудования	
Оценка риска	Степень риска высокая; Вероятность наступления последствия - высокая	
Процедура мониторинга	Частота контроля	Каждый день
	Метод измерения	
	Ответственный	завхоз
	Корректирующие действия	Посмотрите справочник по температурам хранения и инструкции поставщика/ в противном случае - исправьте температуру, почините оборудование
Проверка		
Отчёты		

### ККТ-3

Этап процесса	Кулинарная обработка	
Опасность и её источник /опасный фактор	Биологическая: загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост в готовой продукции из-за неправильных режимов тепловой обработки. Недостаточность термообработки изделий из мяса. - химическая (загрязнение дезинфектантом, моющим средством)	
Меры контроля/ контрольные мероприятия	Соблюдение технологии приготовления; - своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования	
Критические пределы продукта	Температура до готовности изделий из мяса и птицы 250-280°C. Температура в толще продукта - для натуральных рубленых изделий - не ниже 85°C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°C. Готовность изделий из мяса определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе	
Процедура	Оценка риска	Степень риска высокая; Вероятность наступления последствия - высокая

мониторинга	Частота контроля	Каждая партия
	Метод измерения	Терморегулятор и сигнальная лампочка. Проверенный и обработанный щуп (игла) Визуальный осмотр по органолептическим показателям
Проверка	Ответственный	Повар
Отчёты /Регистрационный документ	Корректирующие действия	Провести оценку возможности использования блюда. Продолжить тепловую обработку. Настройка терморегуляторов на необходимую температуру. Замена сигнальной лампочки. Внесение корректировок в ТТК по режимам приготовления, по температуре и времени приготовления
Этап процесса		Тепловая обработка мясных блюд
Опасность /опасный фактор		Биологическая: выживание патогенных микроорганизмов в готовой продукции из-за неправильных режимов тепловой обработки. Недостаточность термообработки изделий из мяса
Меры контроля		
Критические пределы		Температура до готовности изделий из мяса и птицы 250-280°C. Температура в толще продукта- для натуральных рубленых изделий - не ниже 85°C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°C. Готовность изделий из мяса определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта
Процедура мониторинга	Оценка риска	
	Частота контроля	Каждая партия
	Метод измерения	Терморегулятор и сигнальная лампочка. Проверенный и обработанный щуп (игла) Визуальный осмотр по органолептическим показателям
	Корректирующие действия	Провести оценку возможности использования блюда. Продолжить тепловую обработку. Настройка терморегуляторов на необходимую температуру. Замена сигнальной лампочки. Внесение корректировок в ТТК по режимам приготовления, по температуре и времени приготовления.
Проверка		
Отчёты /Регистрационный учётный документ		
<b>ККТ-5</b>		
Этап процесса		Личная гигиена: мытьё рук
Опасность /опасный фактор		Перекрёстное загрязнение
Меры контроля		Мойте руки. Проверяйте и инструктируйте персонал
Критические пределы		
Процедура мониторинга	Частота контроля	Каждый день, наугад
	Корректирующие действия	Всегда мойте руки после туалета или работы с сырой пищей
Проверка		

Отчёты /Регистрационный учётный док-т	
---------------------------------------	--

**ККТ-6**

Этап процесса	Контроль паразитов
Опасность	Перекры́стное загрязнение
Меры контроля	Проверяйте наличие паразитов (вредителей)
Частота	Регулярно
Корректирующие действия	Нет паразитов/ в противном случае: не допустить попадания; очистить; произвести уничтожение
Проверка	
Отчёты	

