Хранение сырья и пищевых продуктов

Размещение сырья и пищевых продуктов на хранение (в складе, в холодильных и морозильных камерах)

Приемка сырья и пищевых продуктов

Термическая обработка

Добавление ингредиентов, не требующих обработки

Смешивание ингредиентов

Технологическая обработка

Действия при выявлении несоответсвий

на данном этапе

Критическая

контрольная точка

Транспортирование сырья и пищевых продуктов к месту обработки и их обработка

Сбор и вынос отходов

Холодные закуски (овощные нарезки) выбор технологии

Каши

выбор технологии

Напитки и компоты

выбор технологии

Запеканки

выбор технологии

Супы

выбор технологии

ККТ №1 – контроль органолептических показателей сырья и пищевых продуктов и сопроводительной документации;

ККТ №2 – контроль условий хранения сырья и пищевых продуктов (температура, влажность);

ККТ №3 – контроль органолептических показателей готовых блюд (ТК).

Все выявленные ККТ управляются Планом ХАССП (ПХ-09-2018)

Гарниры, соусы

выбор технологии

Производство готового продукта

Горячие блюда (мясные, рыбные, из куры) выбор технологии

Подготовка готового продукта к реализации в столовой

Реализация готового продукта в столовой

Сбор и вынос отходов

Мойка

Сбор и вынос отходов