

буше

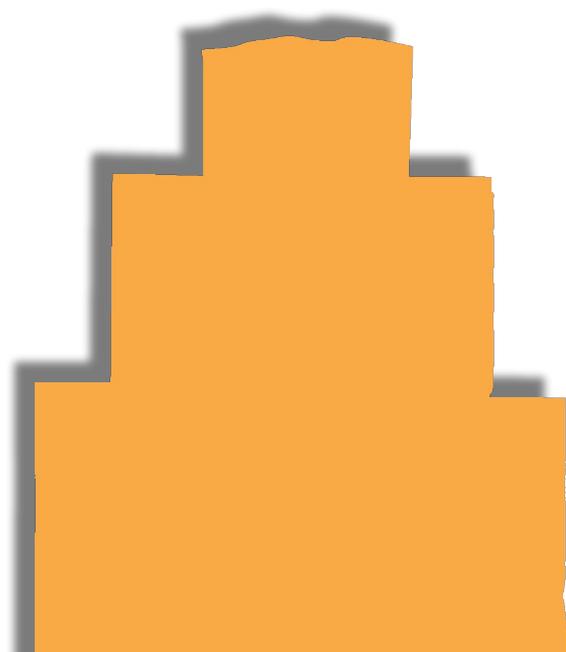
**Санитарное
состояние и
ХАССП**

Дмитрий Бояринов

есть настоящее

**Чтобы завоевать любовь
гостей, наша продукция должна
отвечать высочайшим
стандартам качества**

есть настоящее



буше



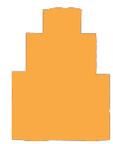
**ХАССП –
ЧТО ЭТО ТАКОЕ?**

ХАССП

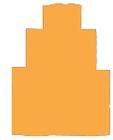
ХАССП (НАССР) – это система безопасности продукта и инструмент, который позволяет нам произвести продукцию, которая является безопасной для здоровья.

Для Буше важна гарантия производства безопасных пищевых продуктов.

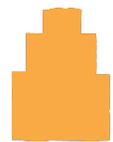
Чтобы завоевать любовь гостей, наша продукция должна отвечать высочайшим стандартам качества



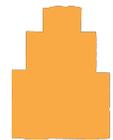
В пищевой промышленности многие проблемы, связанные с качеством, возникают из-за несоблюдения правил гигиены и санитарии.



Гигиена – это все, что касается защиты сырья, упаковки и готовой продукции от попадания посторонних предметов и загрязнений.



Являясь сотрудником компании, **КАЖДЫЙ** разделяет ответственность за обеспечение качества и безопасности нашей продукции.



Помните! Для всего отведено специальное место и все должно быть на своем месте.

**Сырье и
полуфабрикаты:
прием, маркировка,
хранение**

Порядок действий обращения с сырьём, п/ф, продукцией

Сухой склад

Режимы: температура до 25°C относительная влажность воздуха не более 75%

Холодильная камера (ХК)

Режимы: Температура от 2°C до 6 °C

Морозильная камера (МК)

Режимы: Температура от (-18°) C до (-24)°C

1

Приёмка сырьё

Распределение сырьё в соответствии с нормами хранения сырьё



Рабочий лист ККТ 1

БУШЕ
ЕСТЬ НАСТОЯЩЕЕ

ПЕКАРНЯ-КОНДИТЕРСКАЯ КОНТРОЛЬ ПРОЦЕССА

Рабочий лист ККТ №1 Соблюдение условий хранения, контроль сроков хранения

Технологический процесс: БС №1 Входной контроль сырья, полуфабрикатов и материалов на производство. БС №5 Приготовление Пармезано. БС 6 Приготовление Каш.

Название операций: КТ5, КТ 21, КТ №27 Складирование ,хранение сырья, п/ф, гп

Опасные факторы: **Микробиологические:** КМАФАнМ; БГКП; Патогенные, в т.ч. сальмонеллы; S.aureus; Бактерии рода Proteus; Дрожжи; Плесени; Enterococcus; Сульфитредуцирующие клостридии.

Физические: нарушение условий хранения и сроков хранения

Объект контроля			Мероприятия по управлению	Способы мониторинга				Коррекция и корректирующие действия			Процедура оценки результативности мероприятий
Наименование продукта	Контролируемые параметры	Предельное значение		Процедура	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура	Ответственный	Документ, где фиксируется	
Сырье, заготовки, полуфабрикаты, готовая продукция	Температура, срок годности, условия хранения	1.(4±2)°С 2.(-18 -24)°С 3. до 25 °С,относительная влажность до 70% В соответ. с инструкцией по предотвращ. вероятности появления микробиол.	1.Соблюдение условий хранения и сроков годности 2.Соблюдение плана ППР холодильников и графика поверки	Контроль условий хранения и сроков годности. Контроль выполнения плана ППР и поверки СИ	Ежедневно Согласно графика поверки СИ	Повар ОК Повар ФФ Пекарь-слойщик Администратор Главный инженер	Листы контроля температурных режимов холодильного оборудования , сухого склада Маркировка на сырье, п/ф, гп	Перемещение продукции в резервный холодильник Списание сырья, полуфабрикатов с истекшим сроком хранения	Повар ОК Повар ФФ Пекарь-слойщик Администратор	Листы контроля температурных режимов холодильного оборудования, сухого склада Журнал несоответствующей продукции и корректирующих действий	Во время внутренних аудитов.

Порядок действий обращения с сырьём, п/ф, продукцией

Сухой склад

Режимы: температура до 25°C относительная влажность воздуха не более 75%

Холодильная камера (ХК)

Режимы: Температура от 2°C до 6 °C

Морозильная камера (МК)

Режимы: Температура от (-18°) C до (-24)°C

1

Приёмка сырья

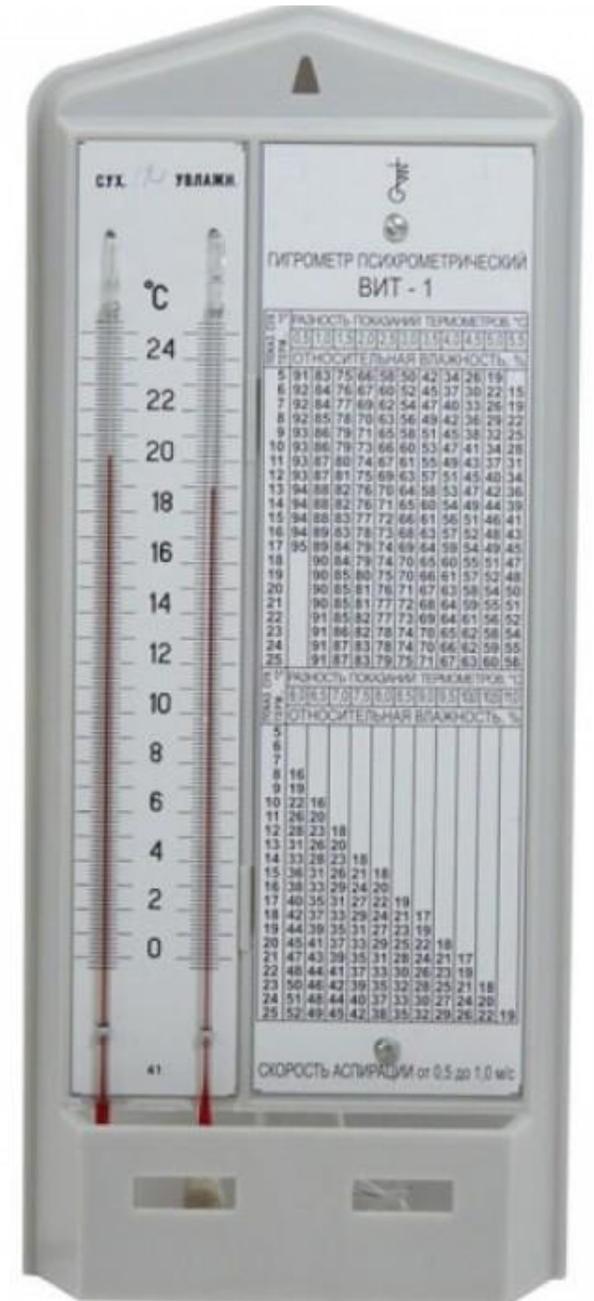
Распределение сырья в соответствии с нормами хранения сырья



Гигрометр психометрический

Гигрометр - прибор, собранный на основании из фенопласта или других материалов, аналогичных по свойствам. К основанию крепятся два термометра со шкалой, психрометрическая таблица, стеклянный или пластиковый питатель, заполняемый дистиллированной водой. Резервуар термометра под надписью "Увлажн." увлажняется водой из питателя с помощью фитиля из батиста или шифона.

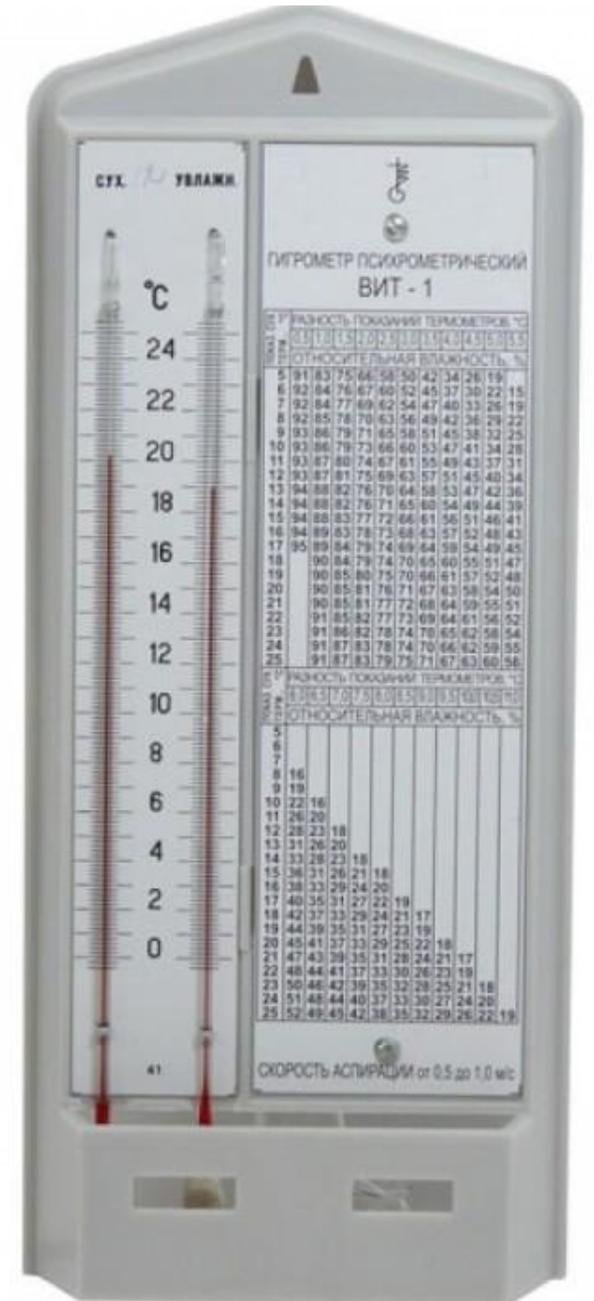
Метод измерения относительной влажности гигрометром психрометрическим основан на зависимости между влажностью воздуха и психрометрической разностью - разностью показаний "сухого" и "увлажненного" термометров, находящихся в термодинамическом равновесии с окружающей средой. Сняв показания термометров и введя поправки в их показания, определяют разность показаний термометров. Затем по показанию "сухого" термометра и разности показаний "сухого" и "увлажненного" термометров определяют относительную влажность воздуха по психрометрической таблице.



Гигрометр психометрический

Гигрометр - прибор, собранный на основании из фенопласта или других материалов, аналогичных по свойствам. К основанию крепятся два термометра со шкалой, психрометрическая таблица, стеклянный или пластиковый питатель, заполняемый дистиллированной водой. Резервуар термометра под надписью "Увлажн." увлажняется водой из питателя с помощью фитиля из батиста или шифона.

Метод измерения относительной влажности гигрометром психрометрическим основан на зависимости между влажностью воздуха и психрометрической разностью - разностью показаний "сухого" и "увлажненного" термометров, находящихся в термодинамическом равновесии с окружающей средой. Сняв показания термометров и введя поправки в их показания, определяют разность показаний термометров. Затем по показанию "сухого" термометра и разности показаний "сухого" и "увлажненного" термометров определяют относительную влажность воздуха по психрометрической таблице.



Порядок действий обращения с сырьём, п/ф, продукцией

2 После:

- вскрытия упаковки,
- перетаривания,
- технологических операций (нарезка),
- мойки сырья

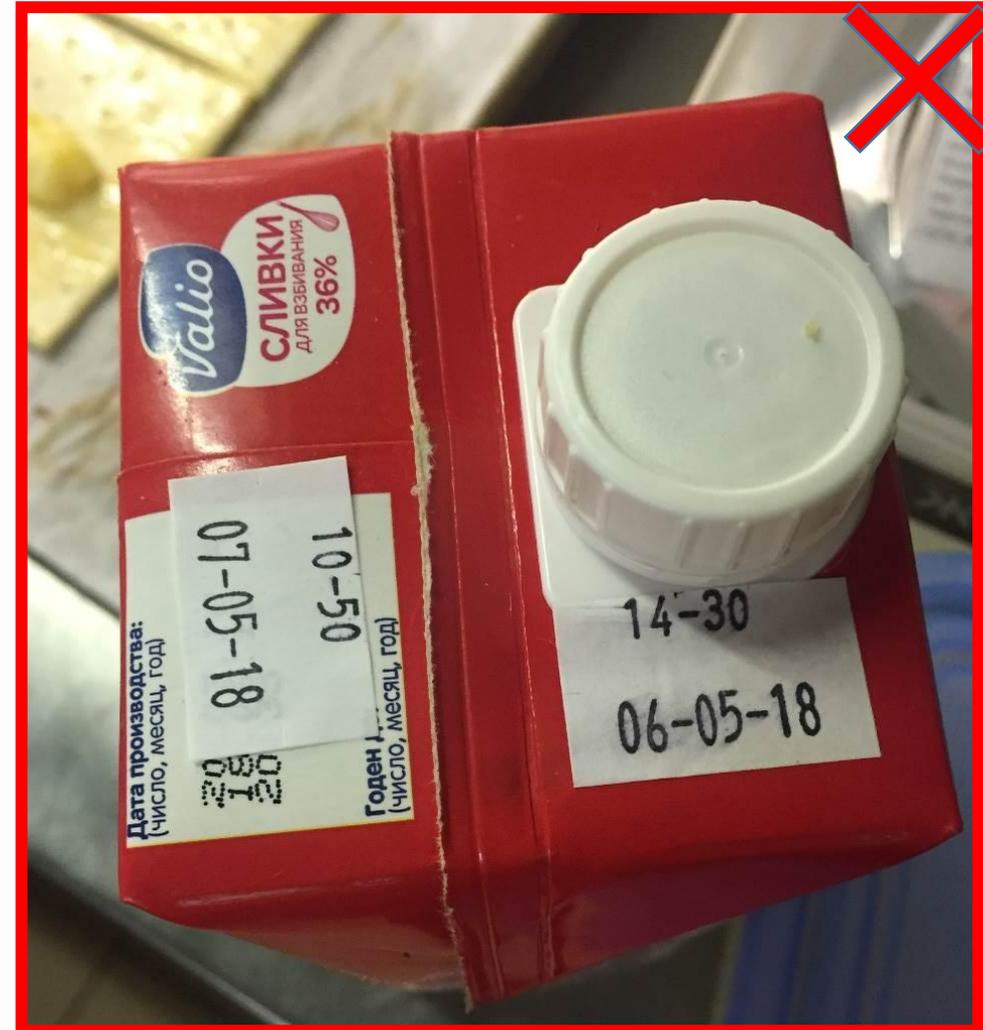
в **ОБЯЗАТЕЛЬНОМ** порядке маркировочным пистолетом (датером) ставится дата и время проведённой необходимой операции.

Частые ошибки: Несоблюдение ротации

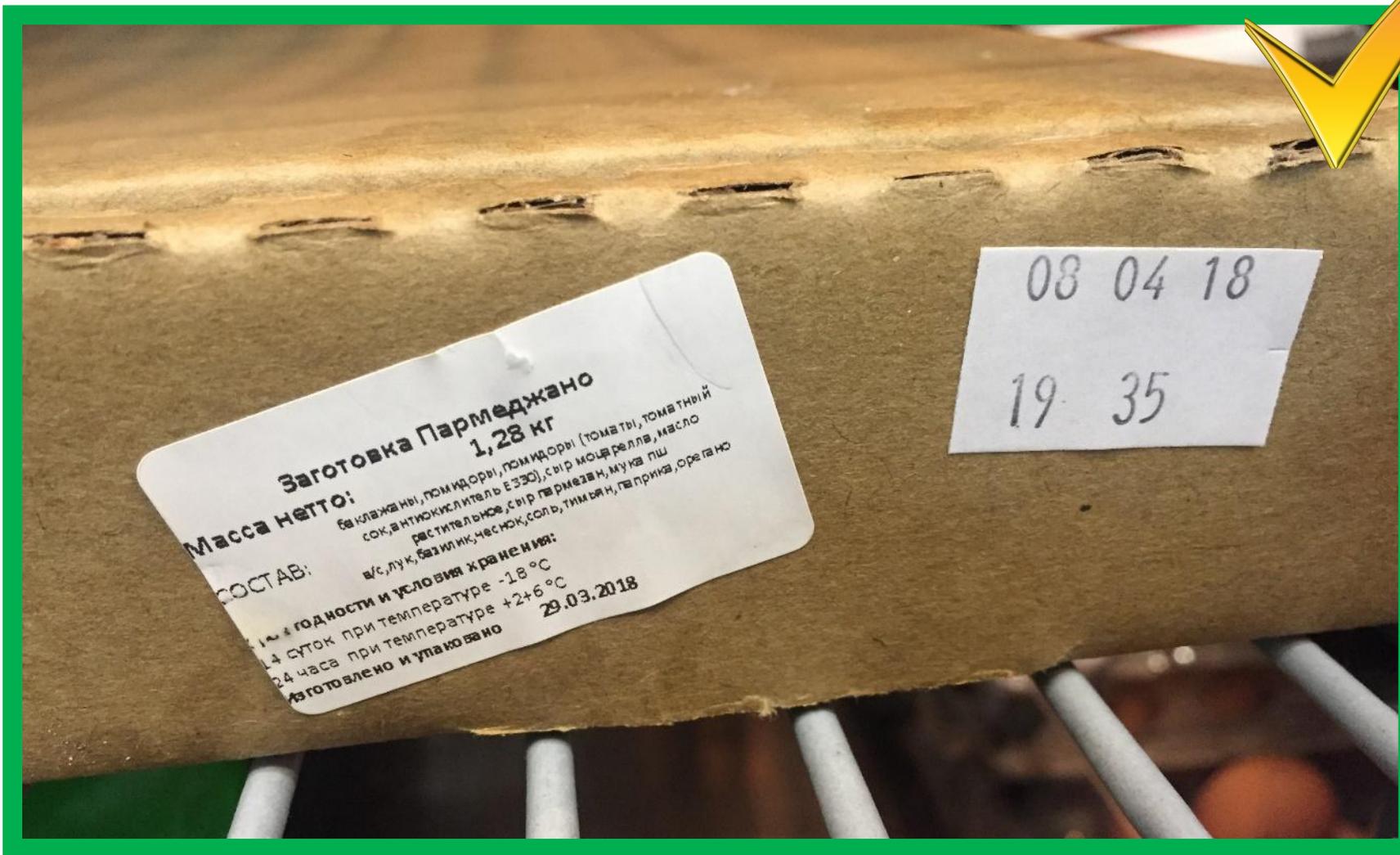


FIFO
(*first in, first out*) —
«первым пришёл —
первым ушёл»)

Двойная (задвоенная) маркировка продукции недопустима!



Правила размораживания



Нельзя хранить рядом

- 🍗 Сырье, полуфабрикаты и готовые блюда.
- 🍗 Любую колбасу и свежие фрукты и овощи.
- 🍗 Любой сыр, фрукты и овощи
- 🍗 Сырые продукты и то, что можно употреблять в пищу без термообработки.
- 🍗 Бананы и помидоры с цитрусами.

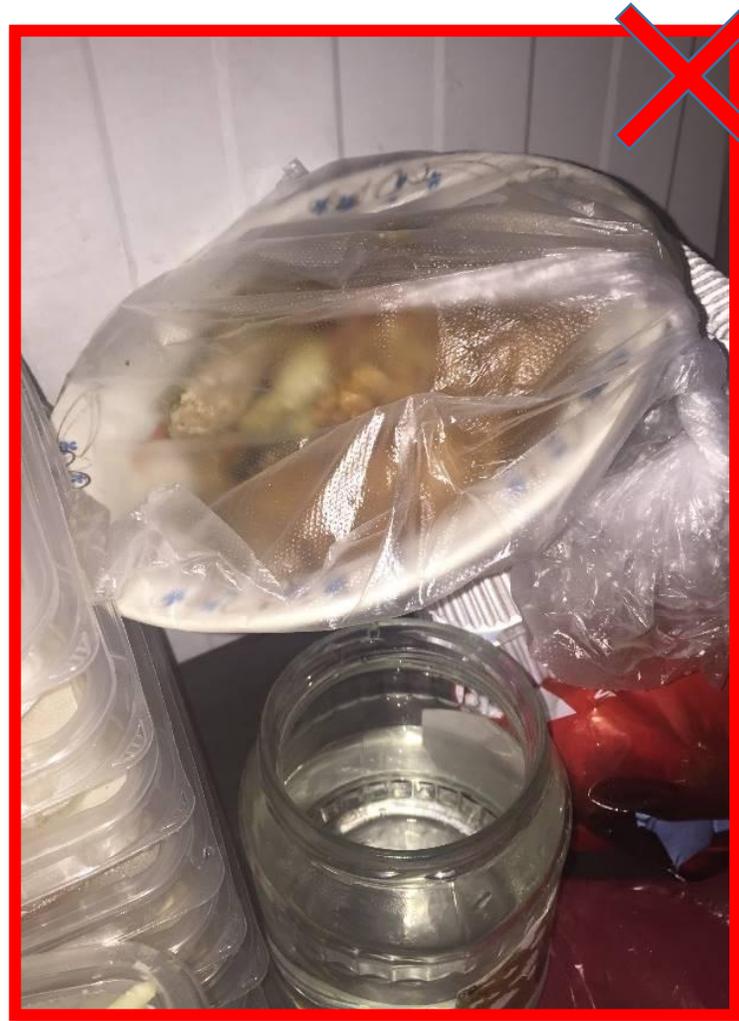
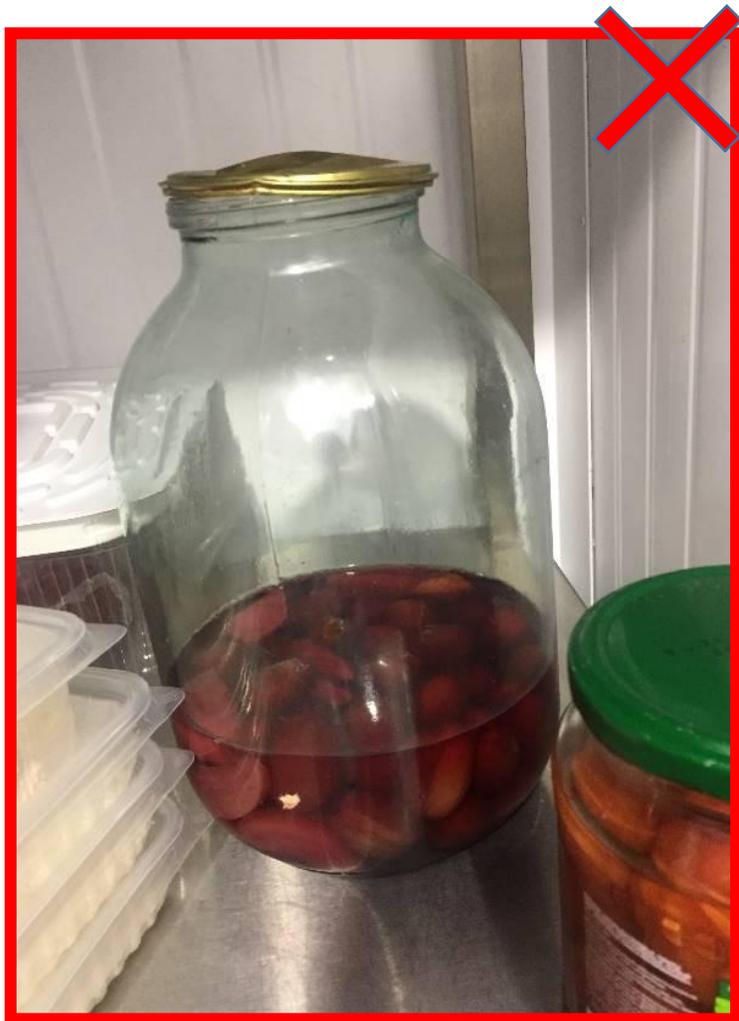


Питание сотрудников

Хранится служебное питание в специально отведённых контейнерах, на подписанных полках в ХК.



На служебном питании, которое работник принёс из дома, в обязательном порядке маркировочным пистолетом (датером) ставится дата!



Хранения сырья, п/ф и готовой продукции на полу недопустимо



Необходимо соблюдать правила товарного соседства



Рабочий лист ККТ 3

БУШЕ
ЕСТЬ НАСТОЯЩЕЕ

ПЕКАРНЯ-КОНДИТЕРСКАЯ КОНТРОЛЬ ПРОЦЕССА

Рабочий лист ККТ № 3 Микробиологическая опасность в яичных продуктах.

Технологический процесс: БС № 7 Приготовление омлетов. БС №8 Приготовление запеканки. БС №11 Приготовление Киш.

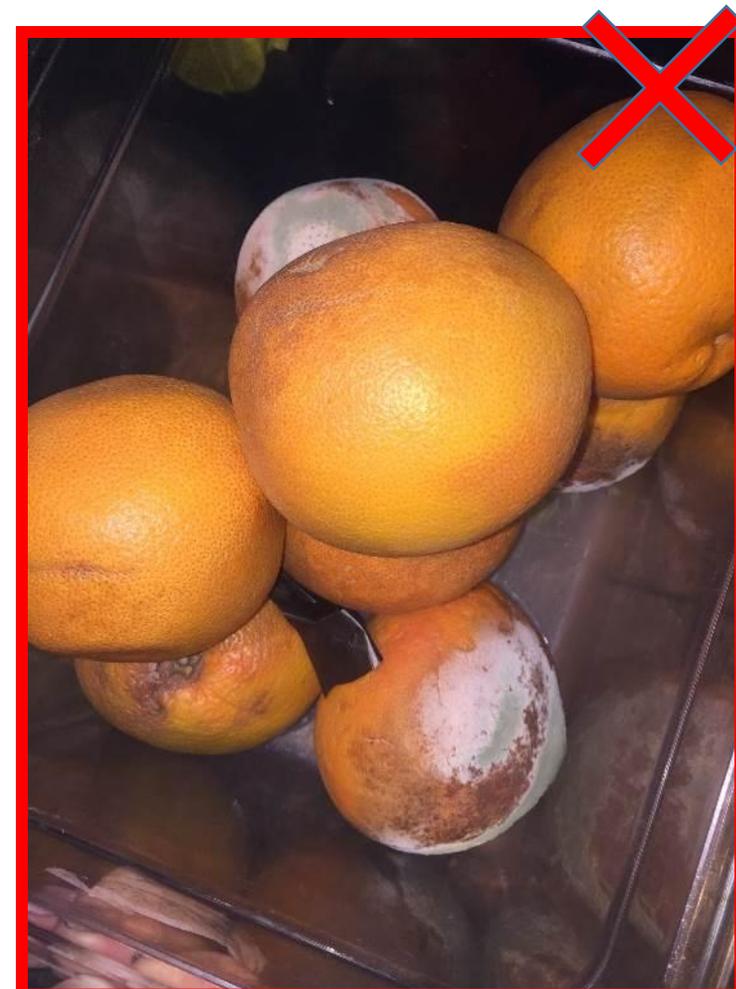
Название операций: КТ31, КТ 37, КТ66

Опасные факторы: Микробиологические : КМАФАнМ; БГКП; Патогенные, в т.ч. сальмонеллы;

Физические: нарушение условий хранения и сроков хранения

Объект контроля			Мероприятия по управлению	Способы мониторинга				Коррекция и корректирующие действия			Процедура оценки результативности мероприятий
Наименование продукта	Контролируемые параметры	Предельное значение		Процедура	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура	Ответственный	Документ, где фиксируется	
Яичные продукты	Время, температура	1.(4±2)°С после вскрытия 24ч Закрывая упаковка – 28 суток 2. В соответ. с инструкцией по предотвращ. вероятности появления микробиол опасностей в сырье,	Соблюдение условий хранения и сроков годности	Контроль условий хранения и сроков годности.	Каждая партия	Повар ОК Повар ФФ Пекарь-слойщик Администратор	Маркировка на сырье	Списание сырья, полуфабрикатов с истекшим сроком хранения	Повар ОК Повар ФФ Пекарь-слойщик Администратор	Журнал несоответствующей продукции и корректирующих действий	Во время внутренних аудитов.

Частые ошибки: Несоблюдение сроков хранения



Инвентарь: хранение и использование

Санитарное состояние

Хранить:

- Инвентарь – в обозначенном месте*
- Полуфабрикат – в обозначенном месте и с обязательной маркировкой.

* При проведении ремонтных работ запасные части необходимо держать далеко от оборудования, где ведется процесс производства



Маркировка инвентаря

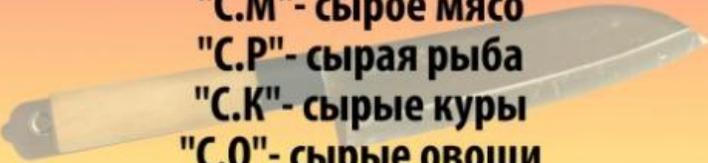
Маркировка разделочного инвентаря пищеблока Сырая продукция

Доски



"С.М" - сырое мясо
"С.Р" - сырая рыба
"С.К" - сырые куры
"С.О" - сырые овощи
"Т.О" - тесто

Ножи



"С.М" - сырое мясо
"С.Р" - сырая рыба
"С.К" - сырые куры
"С.О" - сырые овощи
"С.Я" - для колки яиц

Маркировка разделочного инвентаря пищеблока Готовая продукция

Доски

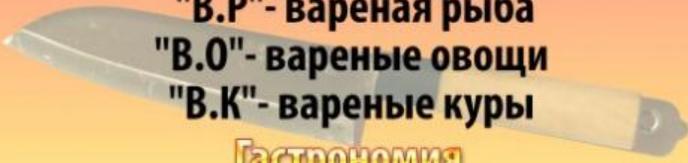


"В.М" - вареное мясо
"В.Р" - вареная рыба
"В.О" - вареные овощи
"В.К" - вареные куры

Гастрономия

"Х" - хлеб
"З" - зелень

Ножи

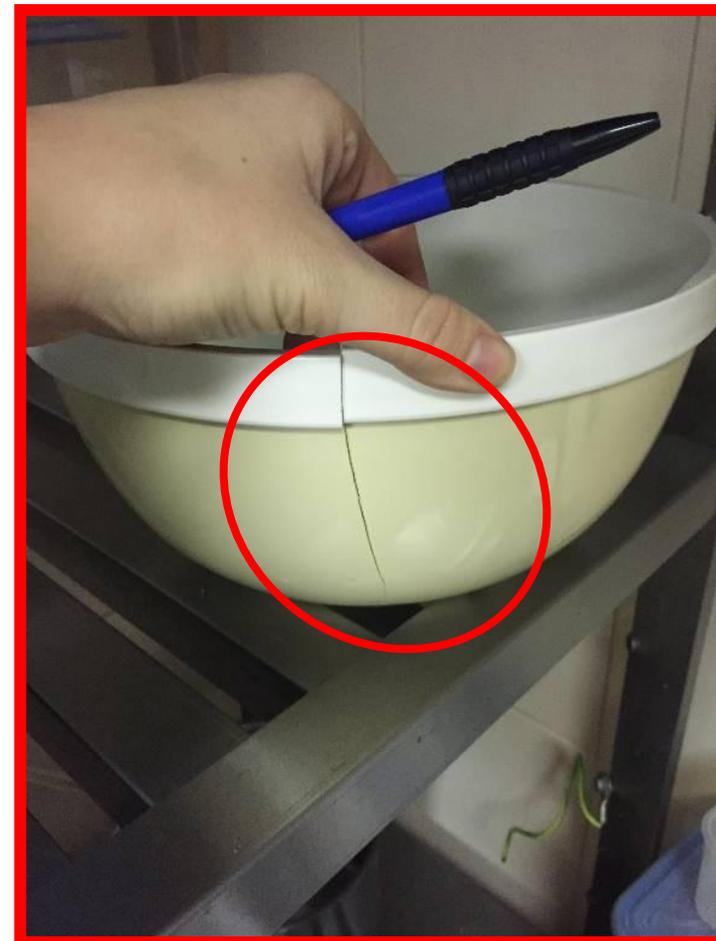


"В.М" - вареное мясо
"В.Р" - вареная рыба
"В.О" - вареные овощи
"В.К" - вареные куры

Гастрономия

"Х" - хлеб
"З" - зелень

Запрещено использовать на производстве поврежденный инвентарь



Нельзя использовать посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью.

(СП 2.3.6.1079-01)

Сколы на чайниках недопустимы



Маркировка инвентаря

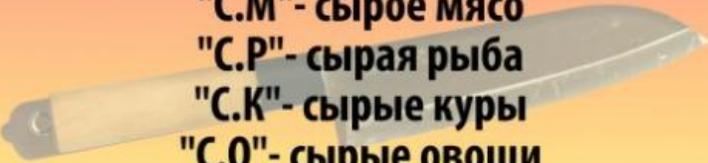
Маркировка разделочного инвентаря пищеблока Сырая продукция

Доски



"С.М" - сырое мясо
"С.Р" - сырая рыба
"С.К" - сырые куры
"С.О" - сырые овощи
"Т.О" - тесто

Ножи



"С.М" - сырое мясо
"С.Р" - сырая рыба
"С.К" - сырые куры
"С.О" - сырые овощи
"С.Я" - для колки яиц

Маркировка разделочного инвентаря пищеблока Готовая продукция

Доски

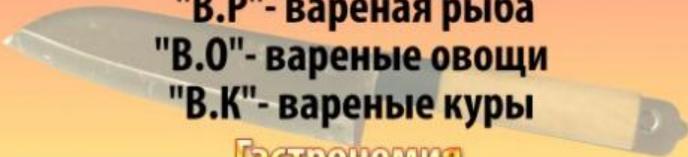


"В.М" - вареное мясо
"В.Р" - вареная рыба
"В.О" - вареные овощи
"В.К" - вареные куры

Гастрономия

"Х" - хлеб
"З" - зелень

Ножи



"В.М" - вареное мясо
"В.Р" - вареная рыба
"В.О" - вареные овощи
"В.К" - вареные куры

Гастрономия

"Х" - хлеб
"З" - зелень

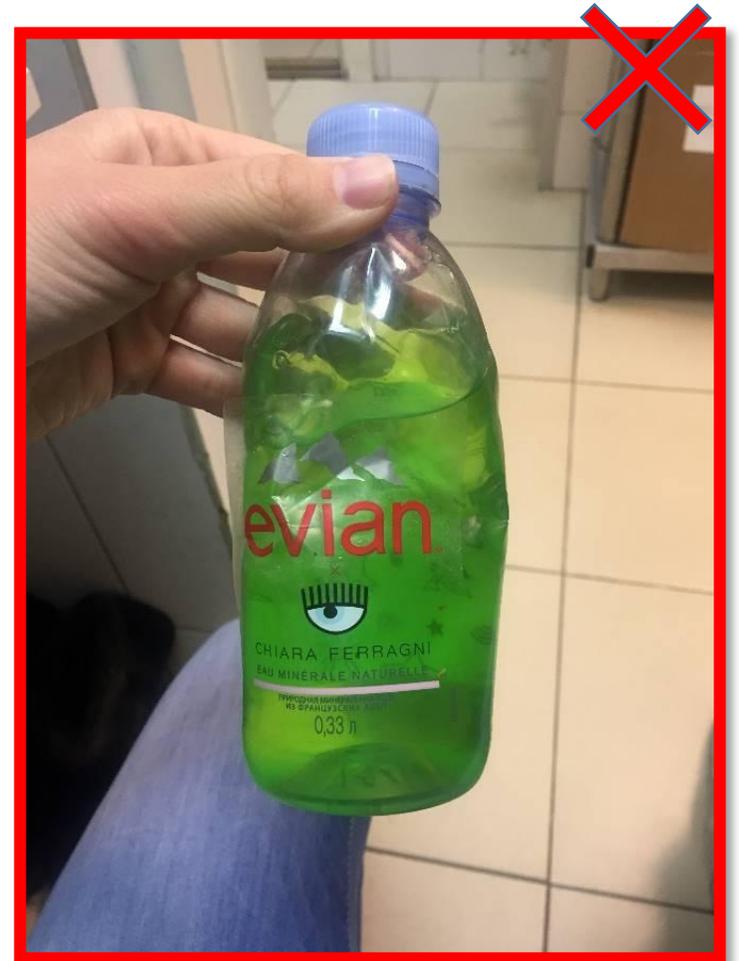
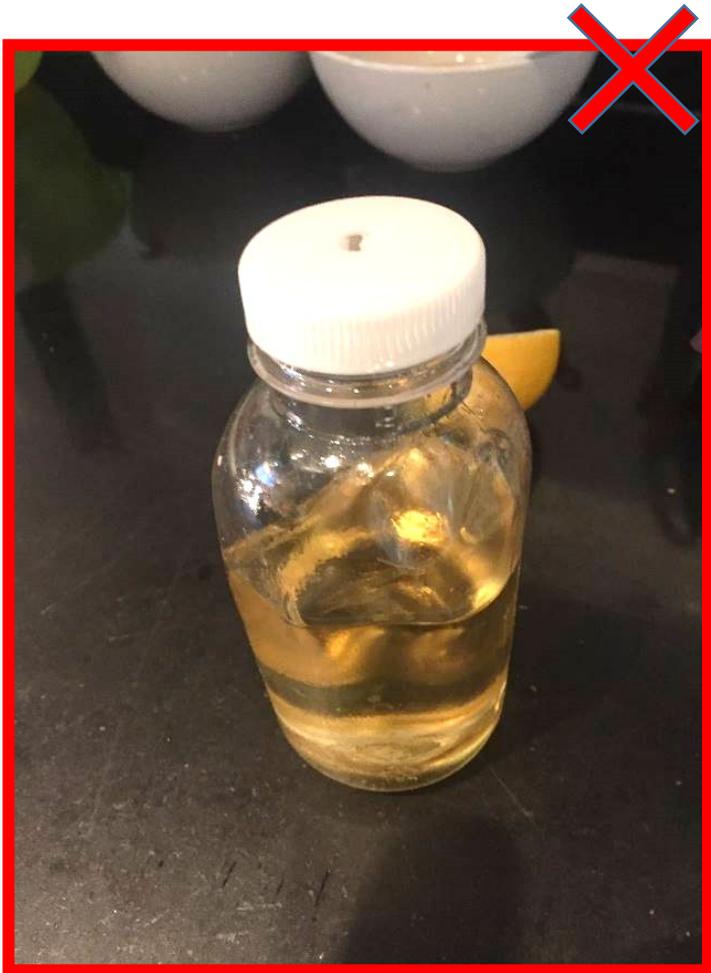
Запрещено использовать на производстве поврежденный инвентарь



Нельзя использовать посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью.

(СП 2.3.6.1079-01)

Использование тары не по назначению, неподписанная тара



Санитарное состояние и безопасность

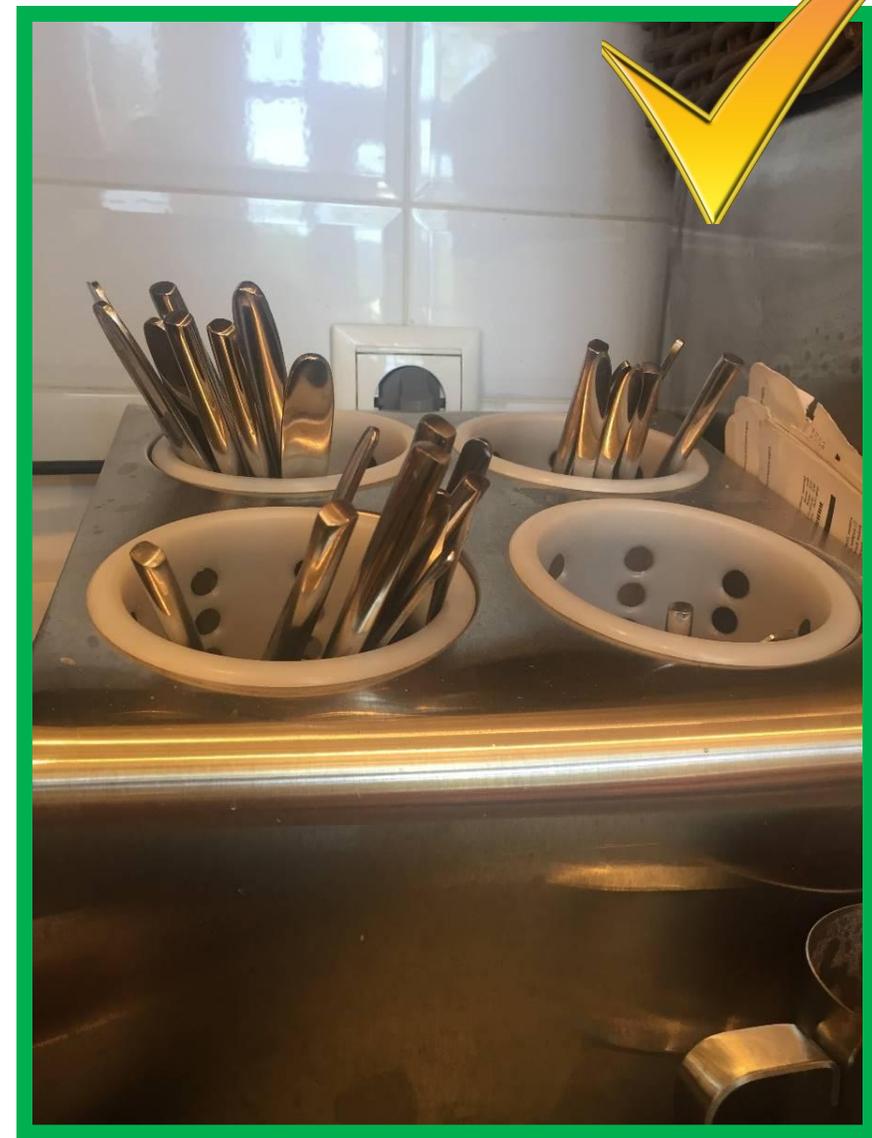
Санитарное состояние

Для поддержания санитарного состояния необходимо:

- 🧴 Своевременно убирать разлитое или рассыпанное сырье и продукцию
- 🧴 Своевременно убирать мусор, образовавшийся во время производственного процесса



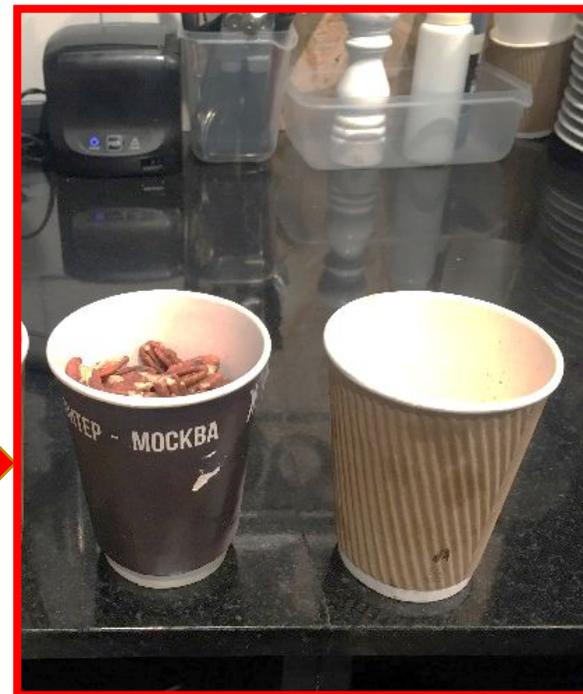
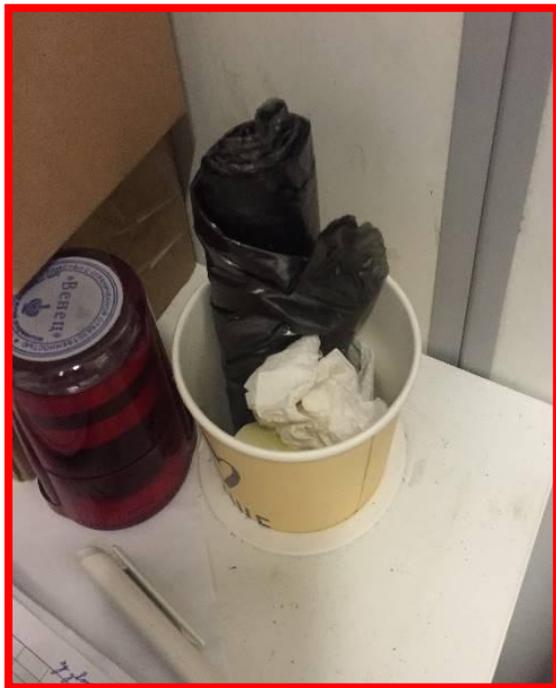
Хранение инвентаря ручками вниз недопустимо



Оставлять инвентарь в сырье и п/ф недопустимо



Использование тары не по назначению «Жизненный путь одноразового стаканчика»



Использование тары не по назначению



Зонирование

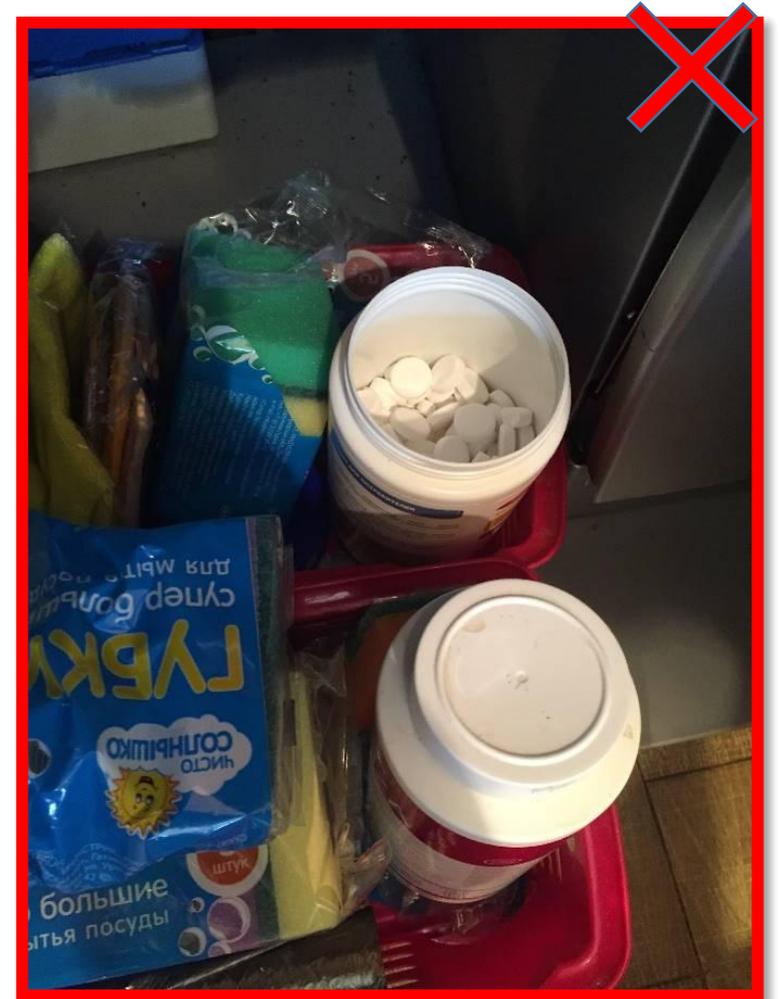
- места хранения санитарного брака, мусора должны быть четко обозначены;
- сырье, полуфабрикаты, возвратный брак должны быть в закрытых емкостях.



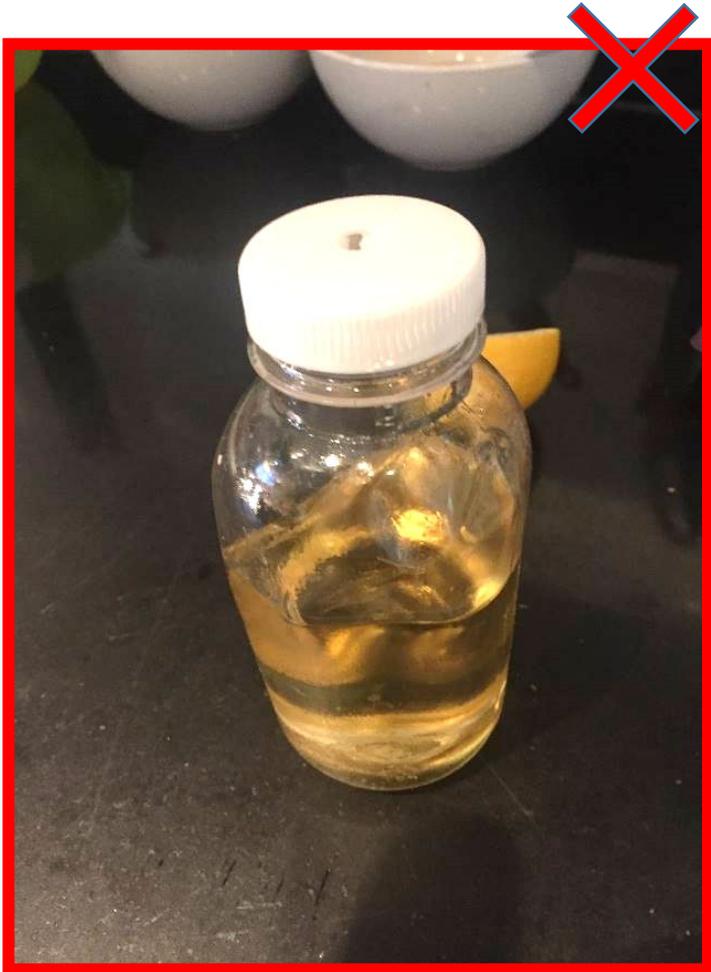
Уборочный инвентарь туалета должен храниться отдельно от уборочного инвентаря производства



Моющие средства должны быть плотно закрыты, храниться в отдельном отведённом месте исключая контакт с пищевой продукцией



Использование тары не по назначению, неподписанная тара



Недопустимо совместное хранение уличной и санитарной одежды



Вредители



Борьба с вредителями

Самые распространенные вредители - это мухи, осы, грызуны, пауки, муравьи и птицы.

КАК с ними бороться?

-  Содержите периметр помещений чистым и доступным для инспектирования
-  Тщательно производите очистку от остатков сырья и продукции, особенно в труднодоступных местах.
-  Закрывайте емкости крышками, не переполняйте их.
-  Не ставьте продукцию на пол без поддонов.
-  Сразу убирайте рассыпанную или разлитую продукцию.
-  Своевременно удаляйте мусор из производственной зоны.

Никогда не прикасайтесь к средствам борьбы с вредителями!!!

Личная гигиена и стандарты внешнего вида сотрудников

Личная гигиена

Помните! Гость не обрадуется найденным внутри продукта волосам, ниткам, пуговицам

1 Основные правила:

-  принимайте ежедневно душ;
-  волосы должны быть чистые, тщательно убранные;
-  ногти на руках - чистые и коротко остриженные;
-  порезы и ранки на руках должны быть тщательно обработанными, перевязаны бинтом или бактерицидным пластырем и закрыты латексной перчаткой.

В целях предупреждения попадания посторонних предметов в продукцию **запрещается:**

-  носить какие-либо ювелирные украшения, часы, мобильные телефоны.
-  наносить на тело сильно пахнущие парфюмированные средств;
-  покрывать ногти лаком пекарям, поварам ОК, поварам ФФ!

Личная гигиена

2

Спецодежда

Прежде чем войти в
производственную зону,
убедитесь, что Вы одеты в

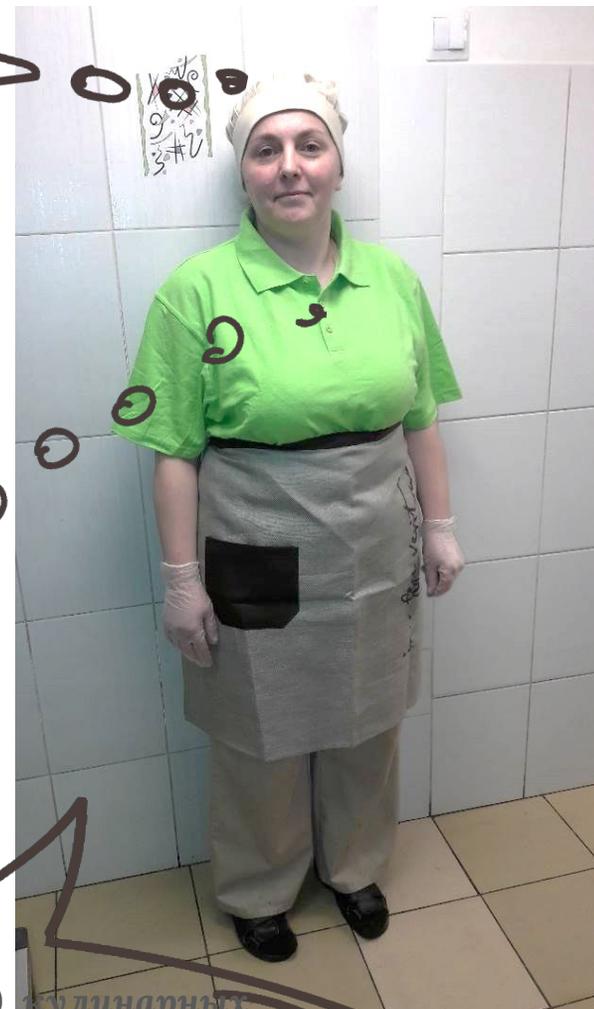
- чистую спецодежду, аккуратно застегнутую;
- чистую сменную обувь;

Следите за состоянием вашей
обуви!

подбирай волосы под
колпак или косынку
или надевай специальную
сеточку для волос

работай в чистой
санитарной
одежде, меняй ее по
мере загрязнения

при изготовлении блюд, кулинарных
изделий и кондитерских изделий снимай
ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся
предметы, коротко стриги ногти и не покрывай
их лаком, не застегивай спецодежду
булавками



Личная гигиена



3

ГИГИЕНА РУК

В нашем производстве много ручного труда, поэтому **обработка рук особенно важна для поддержания качества продукции.**



Даже чистые, на первый взгляд, **руки могут содержать огромное количество микроорганизмов.** Некоторые из них могут быть болезнетворными.

Бактерии могут оказать отрицательное влияние на вкус продукта и вызвать их порчу.

Личная гигиена



3

ГИГИЕНА РУК

В нашем производстве много ручного труда, поэтому **обработка рук особенно важна для поддержания качества продукции.**



Даже чистые, на первый взгляд, **руки могут содержать огромное количество микроорганизмов.** Некоторые из них могут быть болезнетворными.

Бактерии могут оказать отрицательное влияние на вкус продукта и вызвать их порчу.

Личная гигиена

4

Обработка рук

Кроме того, руки следует мыть через определенные промежутки времени в течение дня, так как они постоянно загрязняются

Когда следует **обязательно** вымыть руки:



перед началом работ и каждым технологическим циклом



после посещения туалета



после курения



после контакта с деньгами и грязными поверхностями



после мытья рабочих поверхностей

Курение

-  Место для курения необходимо содержать **в чистоте**: пользуйтесь урнами и пепельницами, предназначенными для окурков.
-  Выходить на улицу в санитарной одежде **строго запрещено**.
-  После курения обязательно вымыть руки.

Для курения предназначены
определенные места
В любом другом месте курение
категорически запрещено!





Поддерживайте чистоту и
порядок сами, и не думайте:
«это должен делать мой
коллега»



**Где поддерживается чистота и
порядок, значительно снижается
риск заражения продукции.**

**Продукция:
изготовление, хранение,
размещение на витринах**

Документооборот

БУШЕ
ЕСТЬ НАСТОЯЩЕЕ



Буше паста с лососем 250 г.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и полуфабрикатов, г.		Выход готового, г.
	Брутто	Нетто	
1 Макароны паста	70	70	140
2 Заготовка лосось для пасты 1 шт.	55	55	
3 Лук порей	25	15	
5 Сливки животные 38%	100	100	
6 Вино в ассортименте(белое)	25	25	
7 Масло растительное	10	10	
8 Сыр пармезан	10	10	
9 Соль помол №1	1	1	
10 Перец черный горошком	1	1	
11 Тимьян свежий	1	1	
Выход готового изделия, г.			250

Технология приготовления:

- 1 Предварительно подготавливаем необходимые п/ф для паста:
- 2 Отварить пасту, в кипящую подсоленную воду добавить паста и варить до состояния аль-денте.
- 3 Лук порей хорошо промыть и нарезать тонкой соломкой.
- 4 На нагретой сковороде обжарить лосось до полуготовности.
- 5 В полуготовый лосось добавить нарезанный лук порей, соль, перец черный.
- 6 Обжарить массу, дабавить белое вино и выпарить.
- 7 После, дабавить сливки и дать массе закипеть.
- 8 В полученную массу добавить отварную пасту(вес=140 г.) и сыр пармезан (вес=5 г.)

Оформление блюда:

- 1 Пасту выкладываем в глубокую тарелку.
- 2 Украшаем оставшейся частью сыра пармезан (вес = 5 г.), и веточкой свежего тимьяна.

Утверждено Шеф-поваром Зенковым П.В.

07.06.2017 г.

БУШЕ
ЕСТЬ НАСТОЯЩЕЕ



Буше паста с лососем 250 г.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и полуфабрикатов, г.		Выход готового, г.
	Брутто	Нетто	
1 Макароны паста	70	70	140
2 Заготовка лосось для пасты 1 шт.	55	55	
3 Лук порей	25	15	
5 Сливки животные 38%	100	100	
6 Вино в ассортименте(белое)	25	25	
7 Масло растительное	10	10	
8 Сыр пармезан	10	10	
9 Соль помол №1	1	1	
10 Перец черный горошком	1	1	
11 Тимьян свежий	1	1	
Выход готового изделия, г.			250

Технология приготовления:

- 1 Предварительно подготавливаем необходимые п/ф для паста:
- 2 Отварить пасту, в кипящую подсоленную воду добавить паста и варить до состояния аль-денте.
- 3 Лук порей хорошо промыть и нарезать тонкой соломкой.
- 4 На нагретой сковороде обжарить лосось до полуготовности.
- 5 В полуготовый лосось добавить нарезанный лук порей, соль, перец черный.
- 6 Обжарить массу, дабавить белое вино и выпарить.
- 7 После, дабавить сливки и дать массе закипеть.
- 8 В полученную массу добавить отварную пасту(вес=140 г.) и сыр пармезан (вес=5 г.)

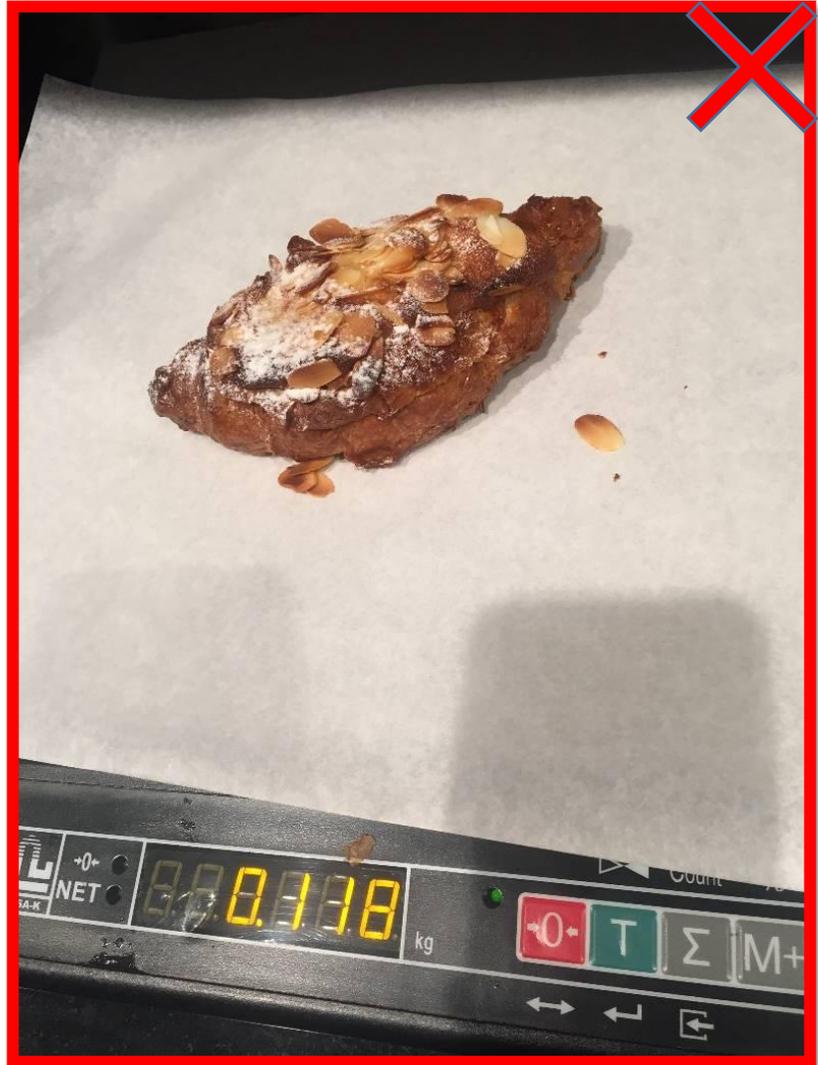
Оформление блюда:

- 1 Пасту выкладываем в глубокую тарелку.
- 2 Украшаем оставшейся частью сыра пармезан (вес = 5 г.), и веточкой свежего тимьяна.

Утверждено Шеф-поваром Зенковым П.В.

2017 г.

Нарушение технологии процесса изготовления продукции: несоответствие стандарту вида и массы изделия



Документооборот

буше

Пекарня - кондитерская
контроль процесса
НОРМА ВЫКЛАДКИ ИЗДЕЛИЙ НА ЛИСТ
(600*400 мм) ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ.
СОВМЕСТИМОСТЬ ИЗДЕЛИЙ ПРИ ВЫПЕЧКЕ.

РАЗРАБОТАЛ		ПОДПИСЬ	ФИО		ДОЛЖНОСТЬ		ДАТА
УТВЕРДИЛ			Закусило Т.А.		Директор производства		21.08.2018г
№ П/п	Фото	Наименование	Вес п/ф.		Схема выкладки изделий на противень не более... фото	Разморозка происходит на шпильке в цехе, мин	Вес готового изделия, грамм
			грамм	штук			
программа №1 "Дрожжевая слойка"							
1		Подкова шоколадно-ореховая	130	9		20	110±7
2		Вензель с малиной	100	9		20	160±9
3		Вензель с вишней	100	9		20	195±12
4		Рулет с корицей	85	11		20-30	85±5
5		Рулет с ромом и изюмом	85	11		20-30	85±5

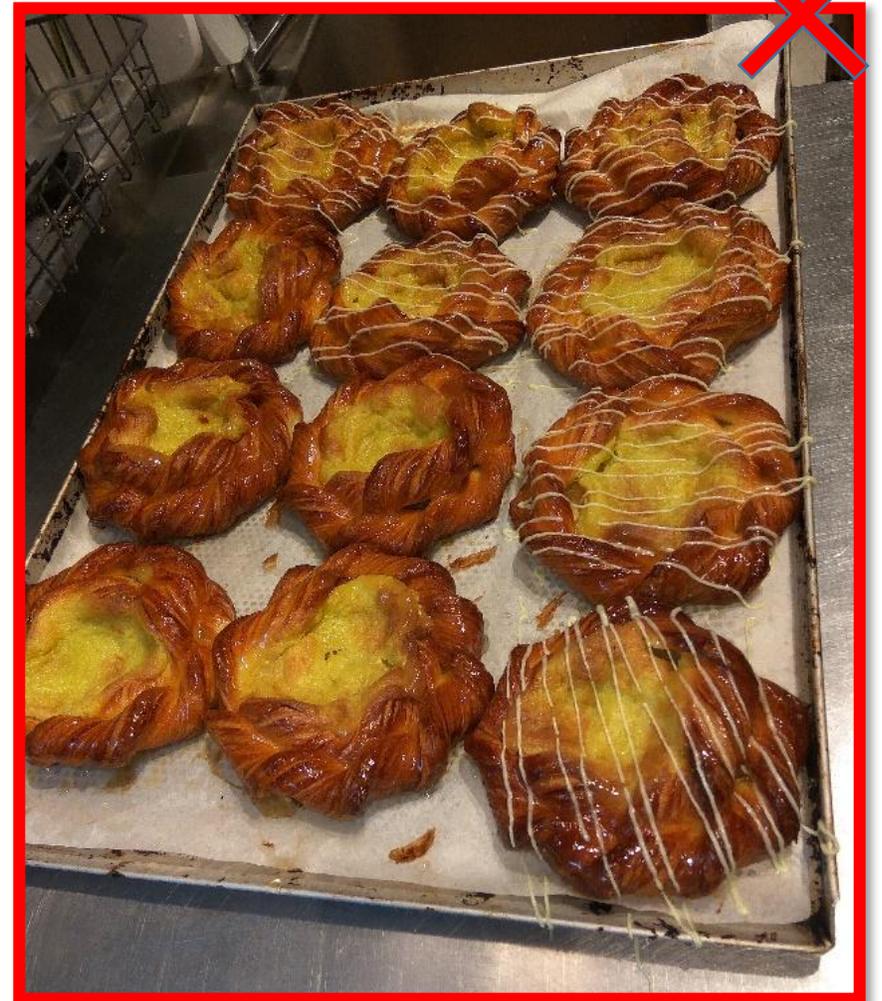
буше

Пекарня-кондитерская
КОНТРОЛЬ ПРОЦЕССА
Инструкция по предотвращению вероятности появления
микробиологических опасностей
в полуфабрикатах и сырье

1. На полуфабрикаты и сырье в обязательном порядке наносится маркировка с датой и временем
2. Работники производства отслеживают время использования п/ф и сырья, которое не должно превышать установленного предела по таблице:

№	Наименование п/ф или сырья	Сроки хранения	Температура хранения
Мясо и мясопродукты			
1	говядина на салат нарезанная размороженная	36ч	(4±2)°C
2	говядина на стейк нарезанная размороженная	36ч	(4±2)°C
3	шейка с/к	5 суток	(4±2)°C
4	Шейка с/к нарезанная	36ч	(4±2)°C
5	Говядина су-вид	36ч	(4±2)°C
Рыба, кулинарные изделия из рыбы в том числе с термической обработкой			
1	креветки тигровые	12ч	(4±2)°C
2	креветки тигровые очищенные размороженные	12ч	(4±2)°C
3	лосось для пасты нарезанный размороженный	24ч	(4±2)°C
4	лосось для сэндвича нарезанный размороженный	24ч	(4±2)°C
5	лосось заготовка для ризотто	24ч	(4±2)°C
6	лосось нарезанный х\к	72ч	(4±2)°C
7	лосось слабой соли	72ч	(4±2)°C
8	лосось заготовка на стейк	24ч	(4±2)°C
9	тунец консервированный	24ч	(4±2)°C
Кулинарные изделия из мяса птицы			
1	ветчина	72ч	(4±2)°C
2	ветчина нарезанная	48ч	(4±2)°C
3	Грудка куриная обжаренная	48ч	(4±2)°C
4	индейка запеченная	72ч	(4±2)°C
5	Индейка запеченная нарезанная	24ч	(4±2)°C
6	индейка на гриле размороженная	48ч	(4±2)°C
7	куриное бедро размороженное для сэндвича	48ч	(4±2)°C
8	куриное бедро на ризотто нарезанное размороженное	18ч	(4±2)°C
9	куриная грудка размороженная	48ч	(4±2)°C
10	куриный рулет	48ч	(4±2)°C
11	куриный рулет нарезанный	24ч	(4±2)°C
12	омлетная масса	0,5ч	(4±2)°C
13	яйцо кур. Отварное неочищенное	36ч	(4±2)°C
14	яйцо переп. Отварное неочищенное	36ч	(4±2)°C
15	яйцо кур. Отварное очищенное	12ч	(4±2)°C
16	яйцо переп. Отварное очищенное	12ч	(4±2)°C
17	яйцо сырое битое	24ч	(4±2)°C

Нарушение норм выкладки изделий на лист



Переполненные витрины



Рабочий лист ККТ 2

БУШЕ
ЕСТЬ НАСТОЯЩЕЕ

ПЕКАРНЯ-КОНДИТЕРСКАЯ КОНТРОЛЬ ПРОЦЕССА

Рабочий лист ККТ № 2 **Соблюдение процедур сервировки блюда, предотвращение попадания посторонних предметов**

Технологический процесс: БС №3 Приготовление горячих сэндвичей. БС №4 Приготовление сэндвичей. БС №5 Приготовление Пармезано. БС №6 Приготовление Каш. БС №7 Приготовление омлетов. БС №8 Приготовление запеканки. БС №9 Приготовление Салатов микс. БС №10 Приготовление салатов с картофелем. БС №11 Приготовление Киш. БС №12 Приготовление горячих блюд. БС №13 Приготовление суп-кремов. БС №14 Приготовление супа Рамен. БС №15 Приготовление ассорти оливок, брускетт. БС №16 Приготовление кофе

Название операций: КТ16, КТ20, КТ23, КТ30, КТ35, КТ48, КТ54, КТ63, КТ75, КТ82, КТ88, КТ100, КТ104, КТ107 Комплектация блюда, сервировка

Опасные факторы: **Физические:** человеческий фактор

Объект контроля			Мероприятия по управлению	Способы мониторинга				Коррекция и корректирующие действия			Процедура оценки результативности мероприятий
Наименование продукта	Контролируемые параметры	Предельное значение		Процедура	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура	Ответственный	Документ, где фиксируется	
Готовые блюда	Физические: Человеческий фактор	Не допускается	Соблюдение правил личной гигиены	Визуальный контроль	ежедневно	Повар ОК Повар ФФ Пекарь-слоищик Администратор	Журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова Лист органолептической оценки	Изъятие продукции. Списание	Повар ОК Повар ФФ Пекарь-слоищик Администратор	Журнал учета несоответствующей продукции и корректирующих действий Журнал учета битой посуды и поврежденного инвентаря	Во время внутренних аудитов.

**Спасибо
за внимание! 😊**