

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

Распределение сырьё в соответствии с нормами хранения сырьё

1 Приёмка 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<br>2.(-18 -24)°С<br>3. до 25 °С,относительная влажность до 70%<br><br>В соответ. с инструкцией по предотвращ. вероятности появления микробиол. | 1.Соблюдение условий хранения и сроков годности<br><br>2.Соблюдение плана ППР холодильников и графика поверки | Контроль условий хранения и сроков годности.<br><br>Контроль выполнения плана ППР и поверки СИ | Ежедневно<br><br><br><br><br><br><br><br>Согласно графика поверки СИ | Повар ОК<br>Повар ФФ<br>Пекарь-слойщик<br><br><br><br>Администратор<br><br><br>Главный инженер | Листы контроля температурных режимов холодильного оборудования , сухого склада<br><br>Маркировка на сырье, п/ф, гп | Перемещение продукции в резервный холодильник<br><br>Списание сырья, полуфабрикатов с истекшим сроком хранения | Повар ОК<br>Повар ФФ<br>Пекарь-слойщик<br>Администратор | Листы контроля температурных режимов холодильного оборудования, сухого склада<br><br>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

Распределение сырьё в соответствии с нормами хранения сырьё

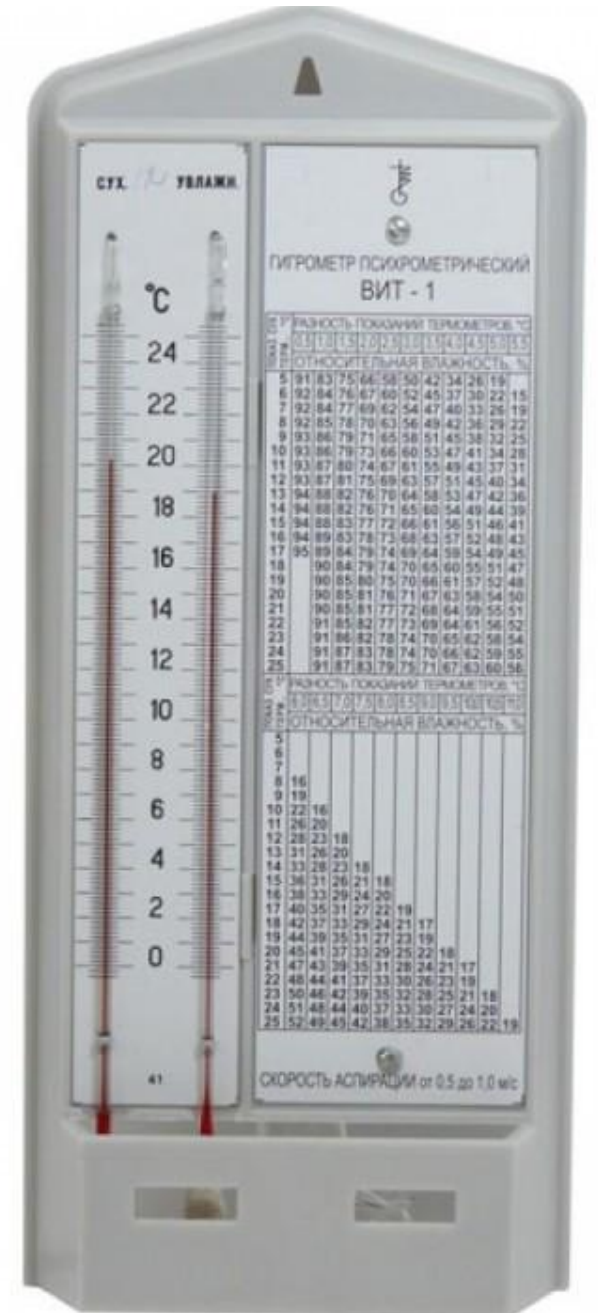
1 Приёмка сырьё



# 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.

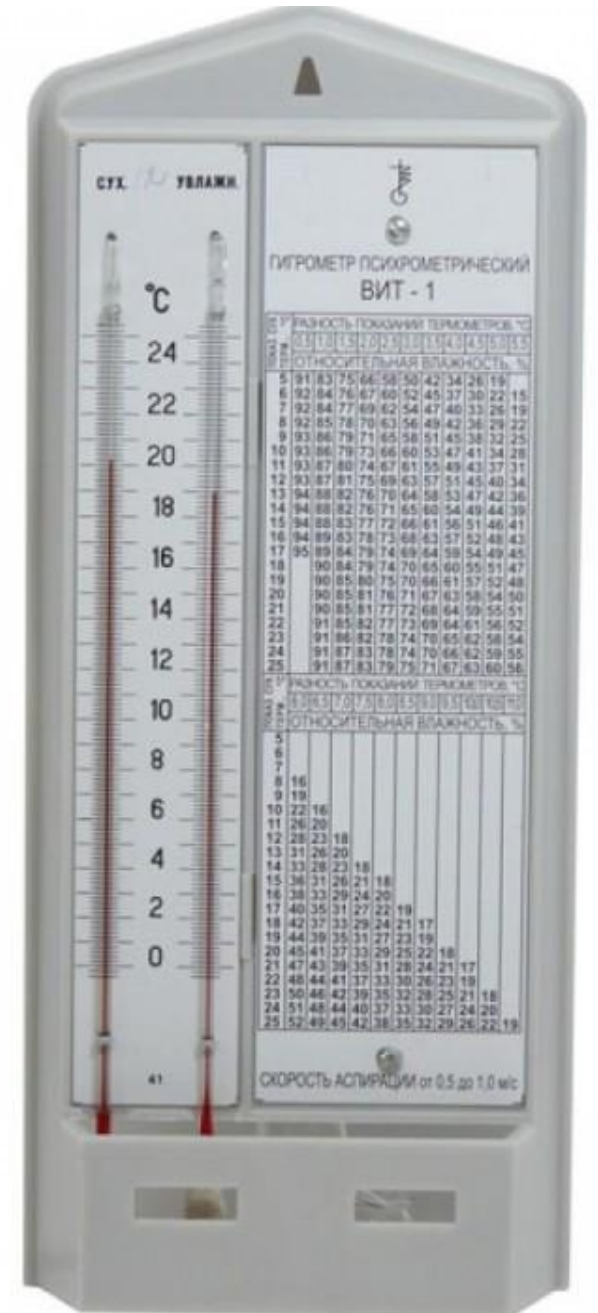
Метод измерения относительной влажности гигрометром психрометрическим основан на зависимости между влажностью воздуха и психрометрической разностью - разностью показаний "сухого" и "увлажненного" термометров, находящихся в термодинамическом равновесии с окружающей средой. Сняв показания термометров и 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

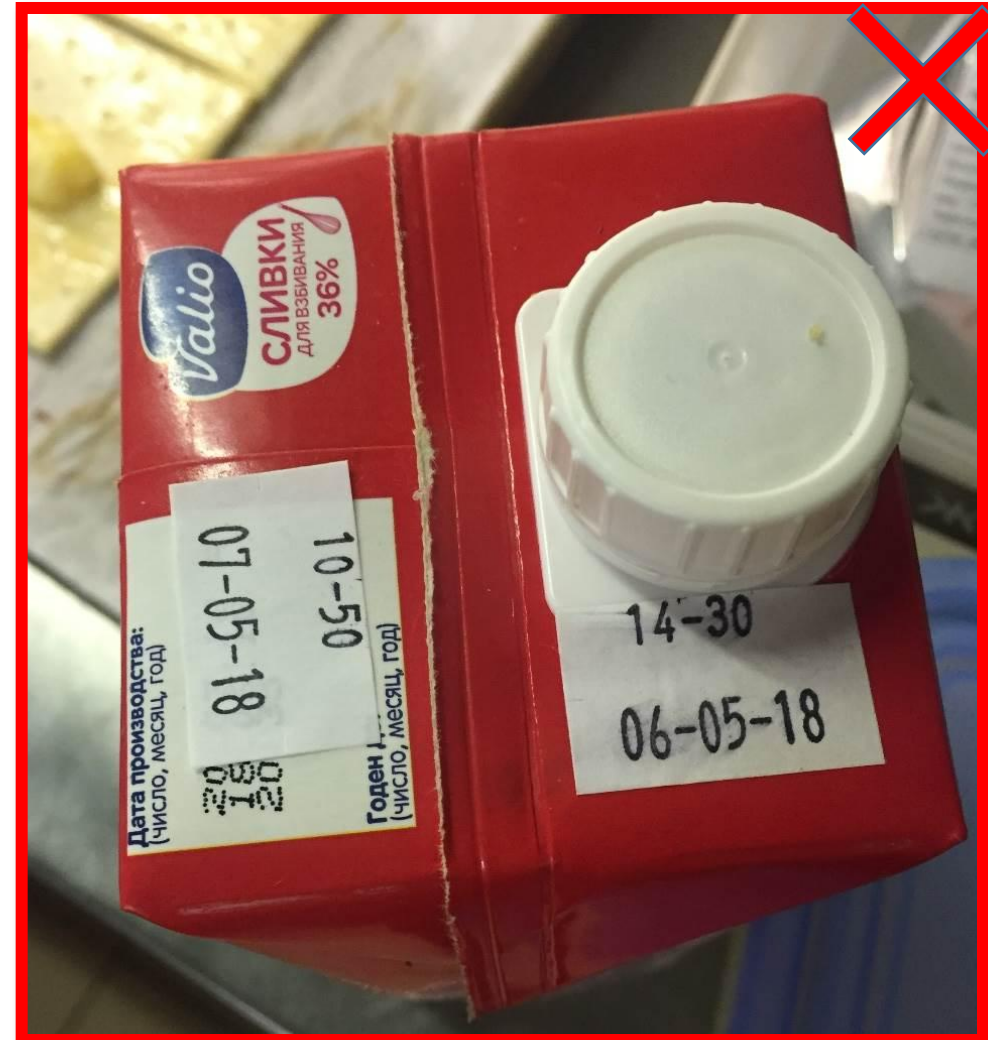
в **ОБЯЗАТЕЛЬНОМ** порядке маркировочным пистолетом (датером) ставится дата и время проведённой необходимой операции.

# Частые ошибки: Несоблюдение ротации

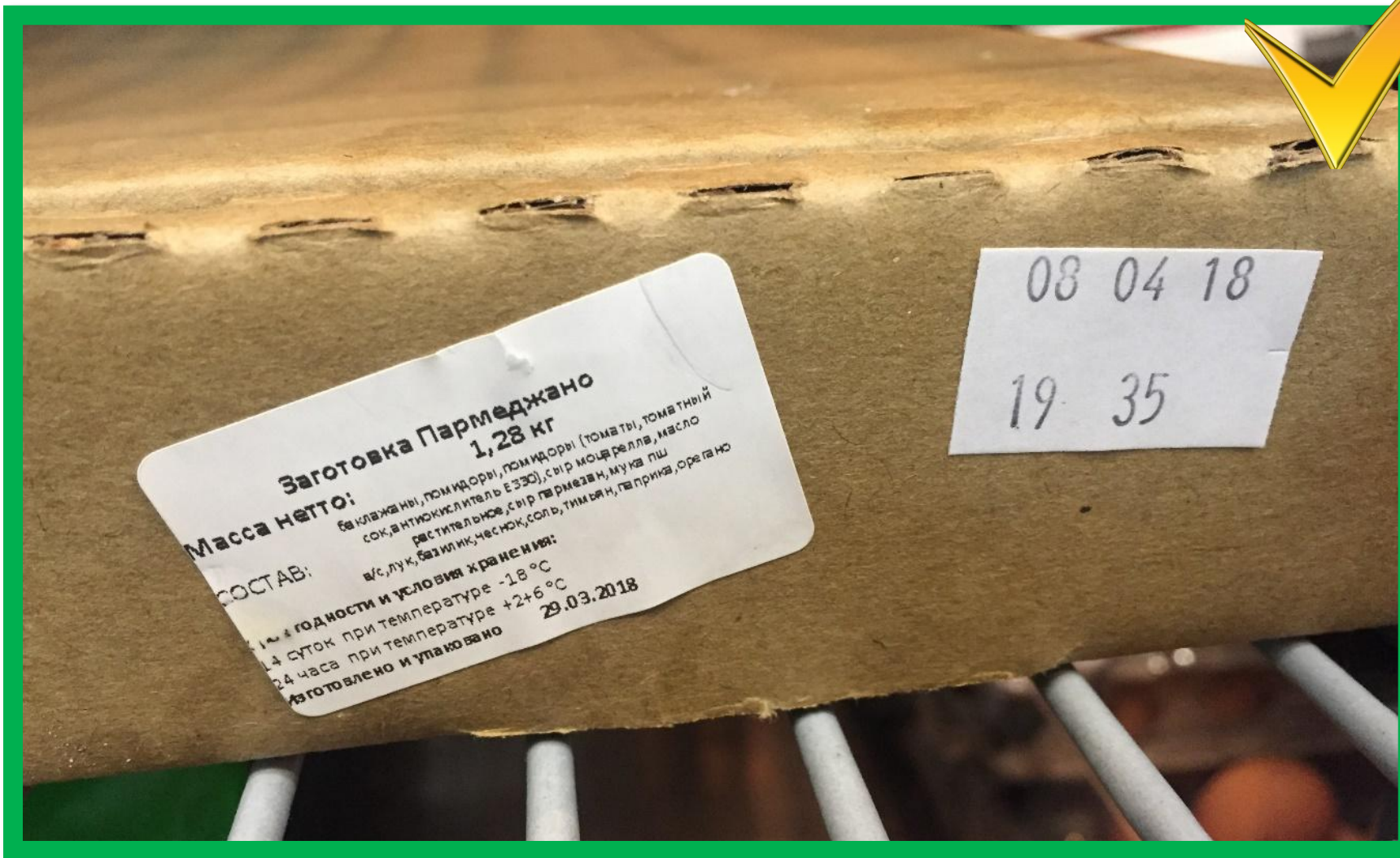


**FIFO**  
(*first in, first out*) —  
«первым пришёл —  
первым ушёл»)

# 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.

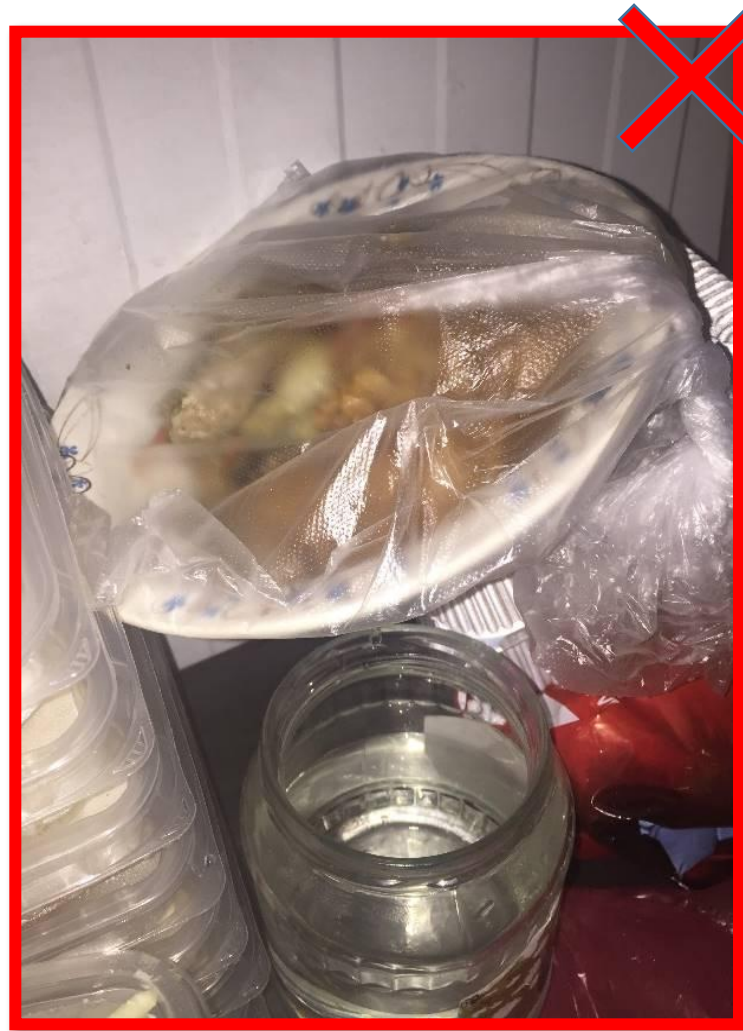


# Питание сотрудников

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<br>Закрывая упаковка – 28 суток<br>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<br>Повар ФФ<br>Пекарь-слойщик<br>Администратор | Маркировка на сырье       | Списание сырья, полуфабрикатов с истекшим сроком хранения | Повар ОК<br>Повар ФФ<br>Пекарь-слойщик<br>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

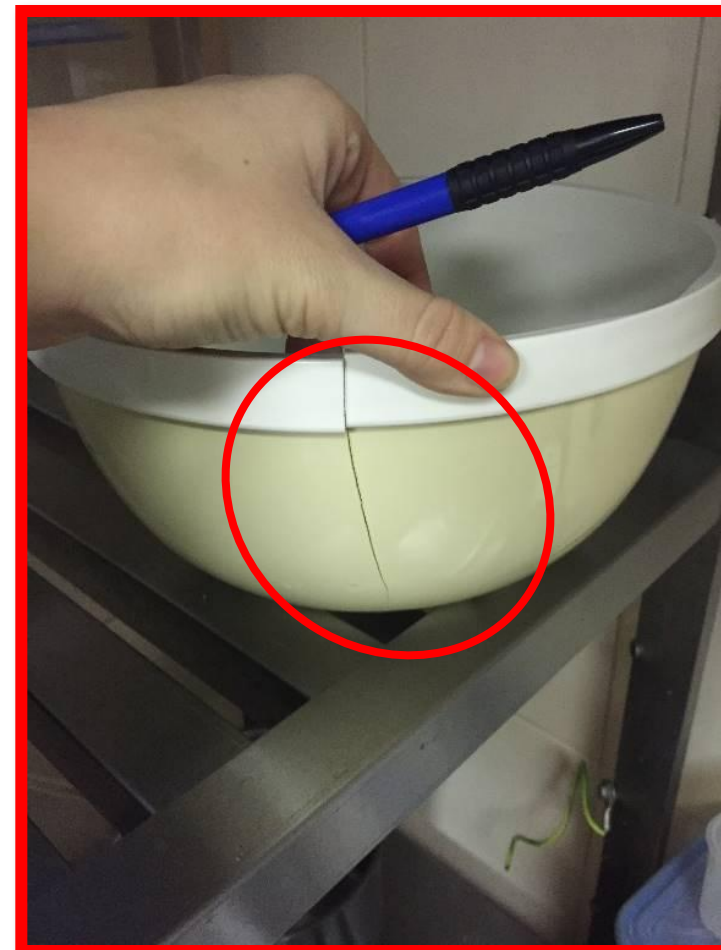


"В.М" - вареное мясо  
"В.Р" - вареная рыба  
"В.О" - вареные овощи  
"В.К" - вареные куры

### Гастрономия

"Х" - хлеб  
"З" - зелень

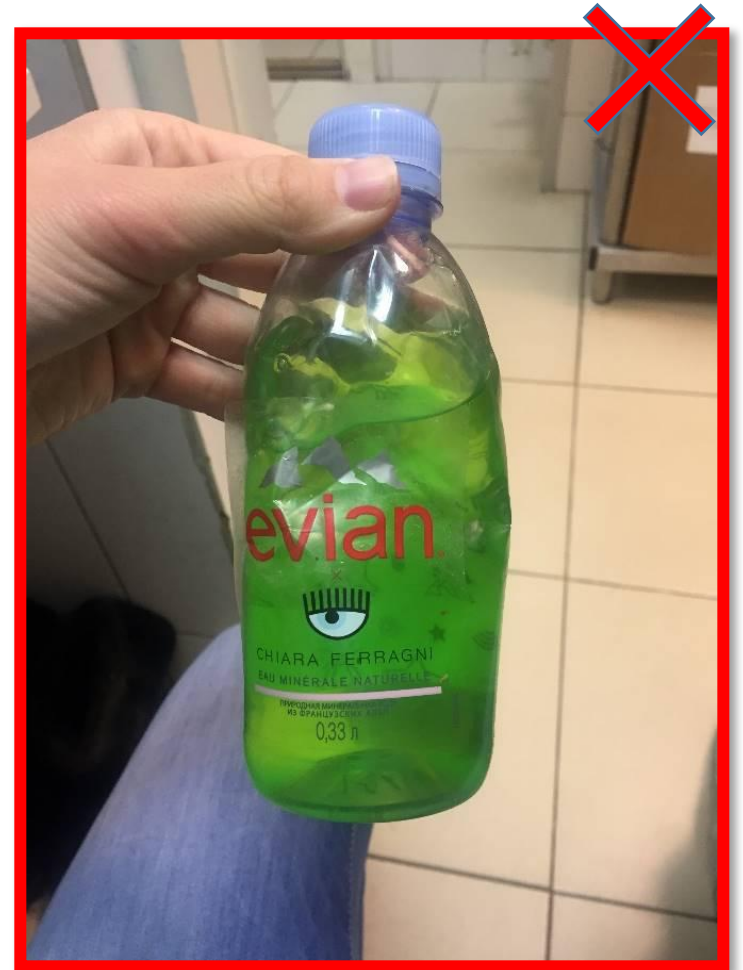
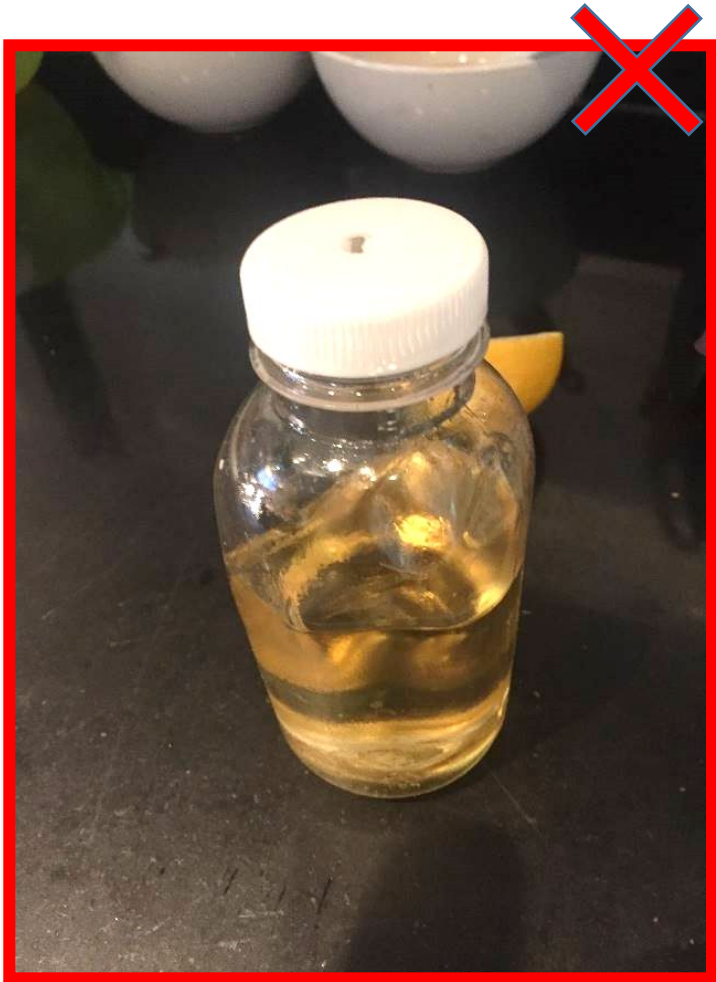
# Запрещено использовать на производстве поврежденный инвентарь



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



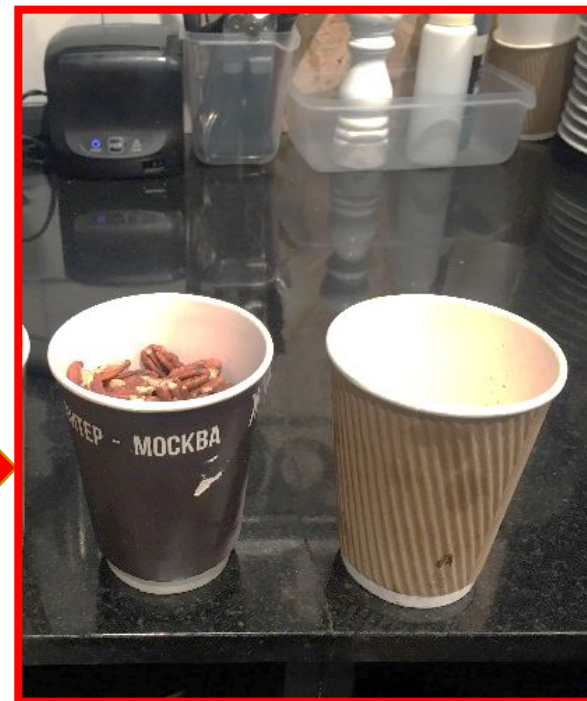
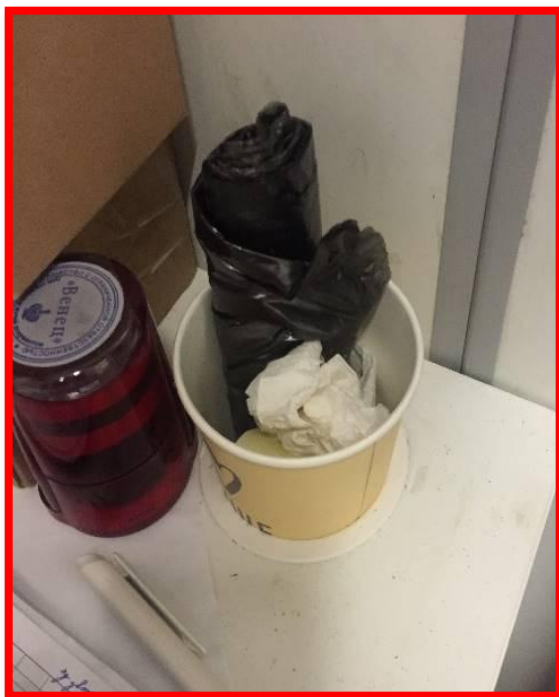
# Хранение инвентаря ручками вниз недопустимо



# 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.

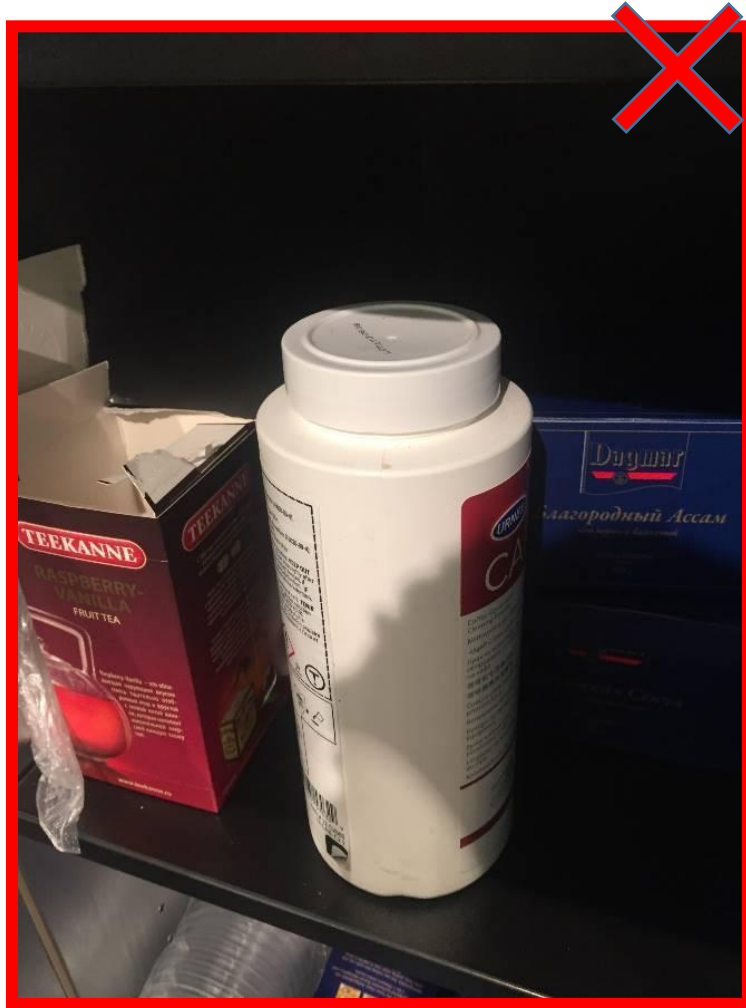
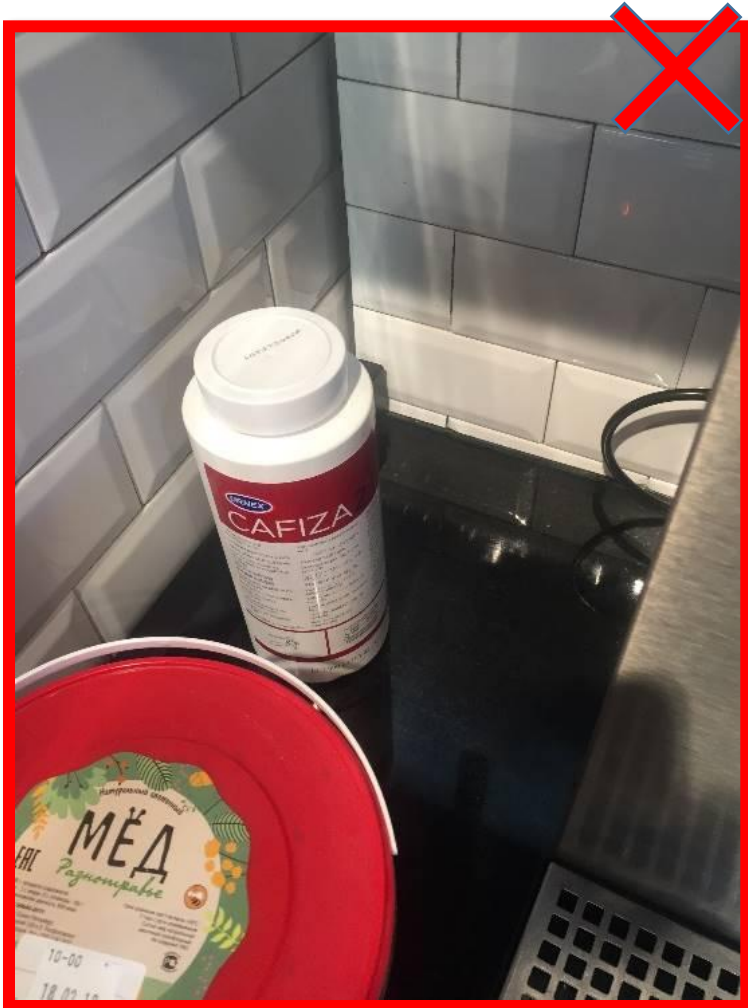


# Уборочный инвентарь туалета должен храниться отдельно от уборочного инвентаря производства

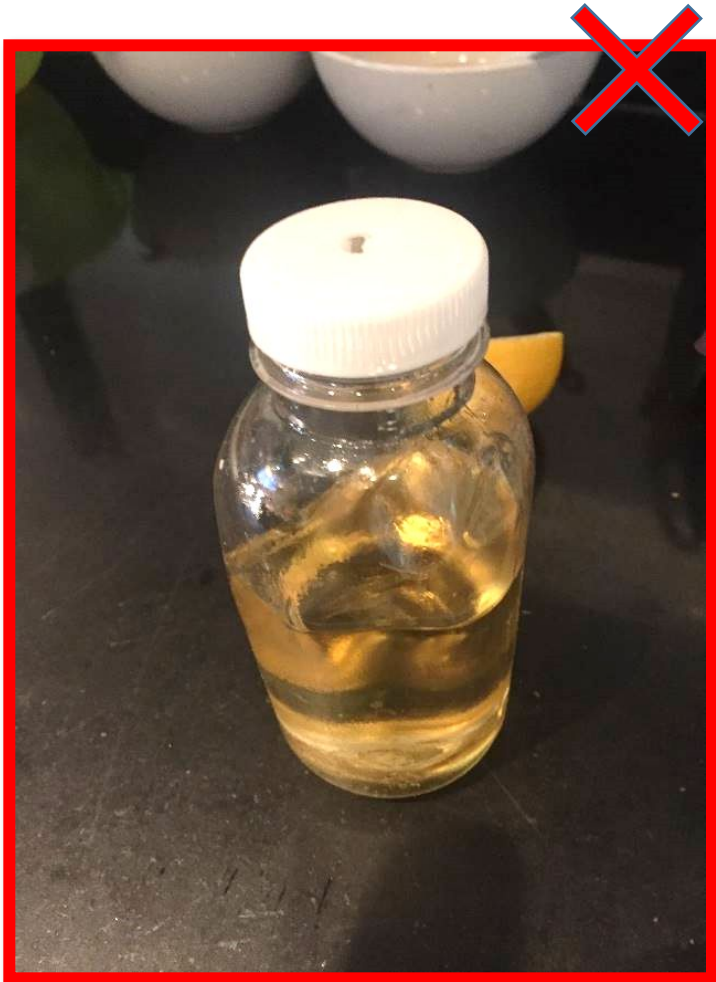




**Моющие средства должны быть плотно закрыты, храниться в отдельном отведённом месте исключая контакт с пищевой продукцией**



# 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

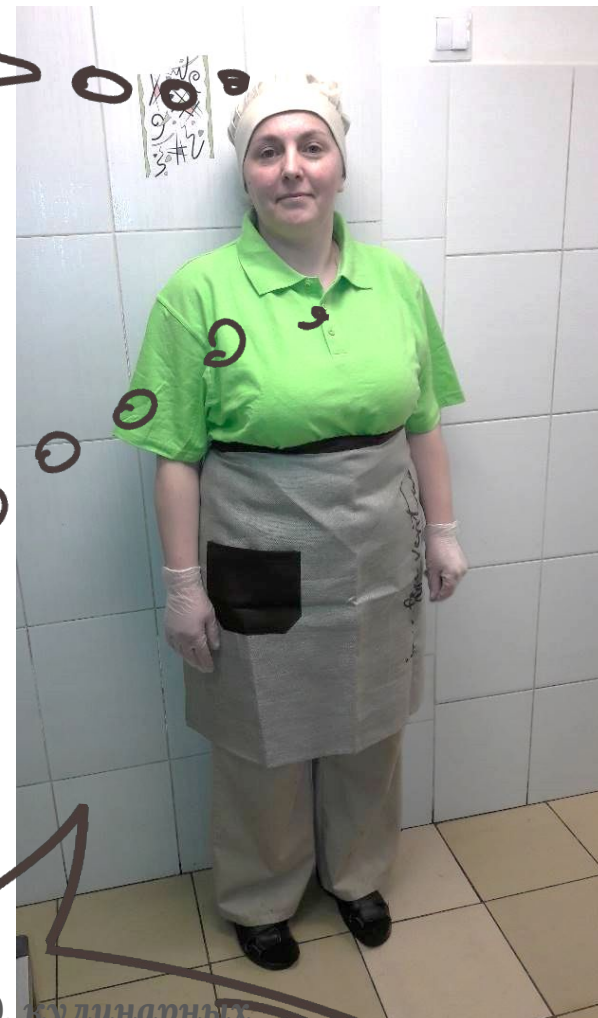
- чистую спецодежду, аккуратно застегнутую;
- чистую сменную обувь;

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     |                    |
| <b>Выход готового изделия, г.</b>   |                                   |       | <b>250</b>         |

### 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     |                    |
| <b>Выход готового изделия, г.</b>   |                                   |       | <b>250</b>         |

### 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.)

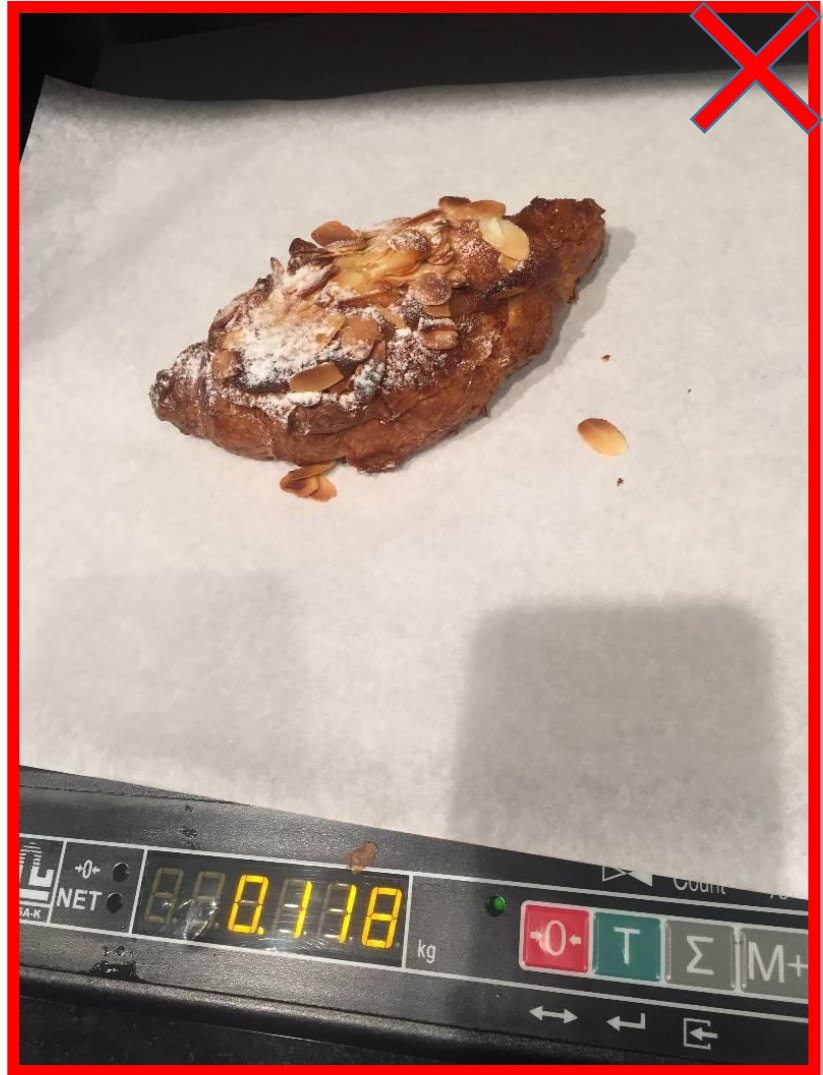
### Оформление блюда:

- 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... | Разморозка происходит на шпильке в цехе, | Вес готового изделия, |
|  |      |                            | грамм         | штук |   |  |                       |
| <b>программа №1 "Дрожжевая слойка"</b> |      |                            |               |      |   |  |                       |
| 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                  |

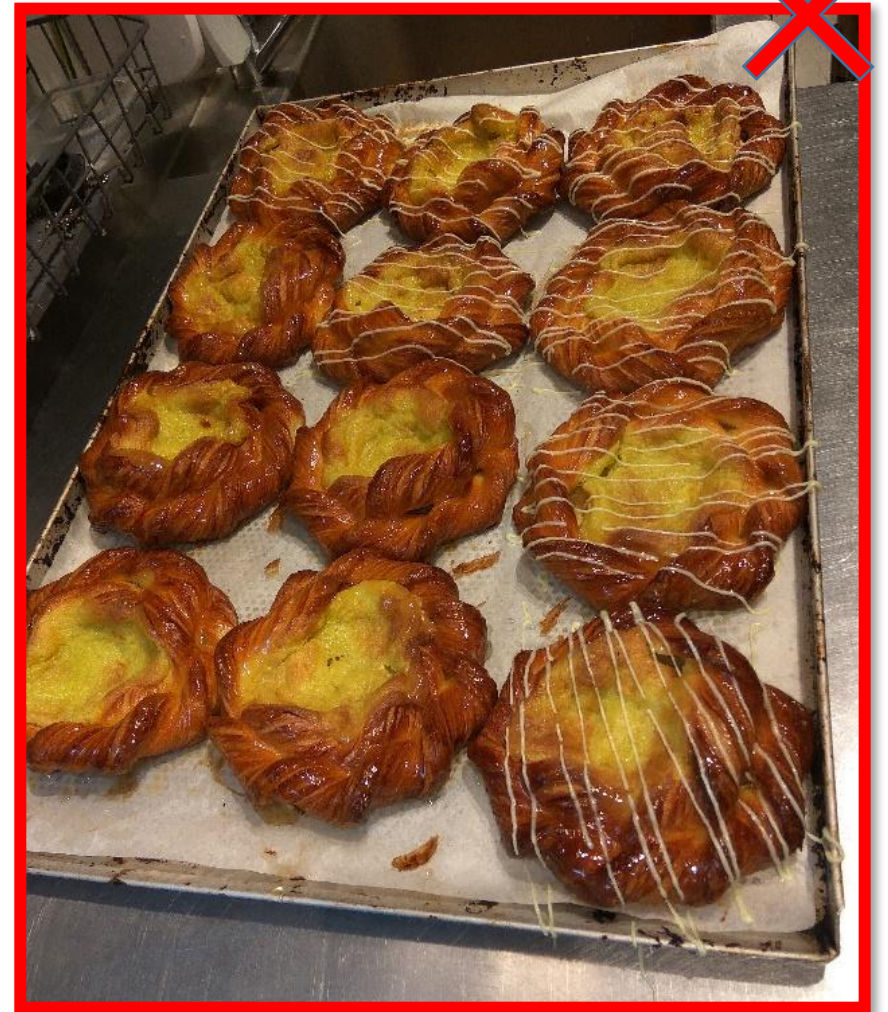
буше

**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         | <b>Физические:</b><br><b>Человеческий фактор</b> | Не допускается      | Соблюдение правил личной гигиены | Визуальный контроль | ежедневно     | Повар ОК<br>Повар ФФ<br>Пекарь-слоищик<br>Администратор | Журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова<br><br>Лист органолептической оценки | Изъятие продукции.<br><br>Списание  | Повар ОК<br>Повар ФФ<br>Пекарь-слоищик<br>Администратор | Журнал учета несоответствующей продукции и корректирующих действий<br><br>Журнал учета битой посуды и поврежденного инвентаря | Во время внутренних аудитов.                  |

**Спасибо  
за внимание! 😊**