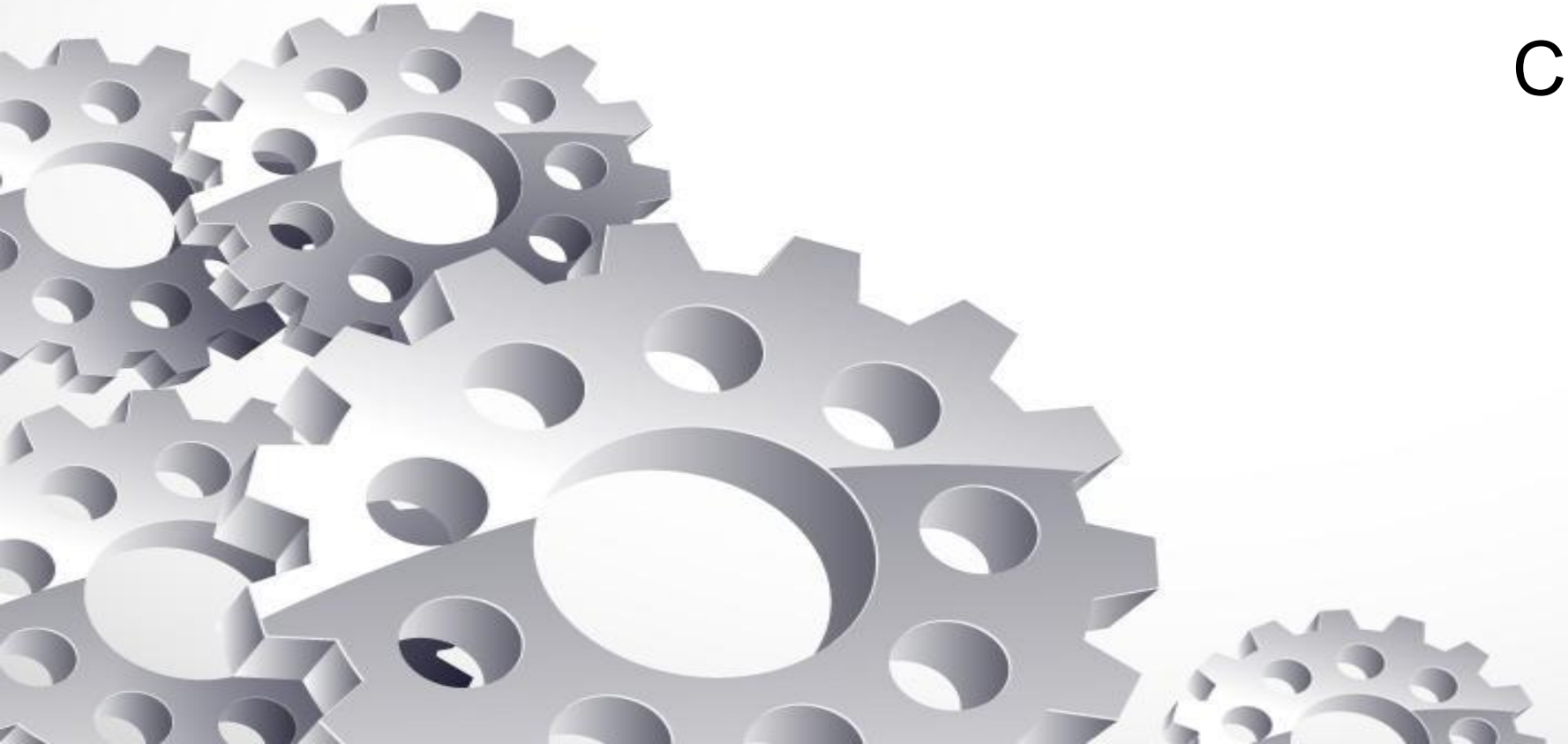
Применение технологической инструкции при производстве кулинарных изделий.

Солдатенко Д.П
ДРВАБ 31



Что такое технологическая инструкция?

Технологическая инструкция- является одним из обязательных документов, используемых при производстве, эксплуатации и ремонте той или иной продукции или изделия. ТИ входит в состав технической документации, утвержденной в Единой системе конструкторской документации (ЕСКД). Наряду с Техническими условиями происходит разработка и утверждение Технологических инструкций.

Пример, как выглядит технологическая инструкция

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«XXXXXXX»

ОКП 91 6540

Группа Н53
(ОКС 67.080.20)

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО «XXXXXXX»

_____

«_____» _____ 2013 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

по производству салатов и закусок в ассортименте

ТИ 9165–001–XXXXXXXX–2013

Дата введения в действие – 2013 г.

РАЗРАБОТАНО:

_____

г. Москва

2013

1 Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство закусок из овощей и салатов по-корейски в ассортименте, предназначенных для реализации через предприятия общественного питания или в розничной торговой сети для непосредственного употребления в пищу (далее по тексту – салаты, закуски).

Технологическая инструкция устанавливает последовательность проведения технологических процессов производства салатов и санитарно-гигиенические требования к производству.

1.1 Ассортимент продукции

Закуски из овощей и салаты по-корейски, в зависимости от рецептуры, выпускаются в следующем ассортименте:

- Морковь по-корейски;
- Морковь по-корейски с грибами;
- Морковь по-корейски с кальмарами;
- Морковь по-корейски с соевым мясом;
- Морковь по-корейски с Шиитакии (древесным грибом);
- Морковь по-корейски со спаржей (фунжу);
- Спаржа по-корейски;
- Фунчеза по-корейски;
- Фунчеза по-корейски с овощами;
- Грибы по-корейски;
- Салат «Королевский»;
- Морская капуста по-корейски;
- Морская капуста классическая;
- Морская капуста по-корейски с огурцами солеными;
- Морская капуста по-корейски с кальмаром;
- Аджика для шашлыка;
- Аджика по-кавказски;
- Хренова закуска по-русски, овощная закуска (винегрет);
- Закуска с овощами и баклажаном
- Овощная закуска с грибами;
- Икра грибная;

ПРОГОСТ

Кому необходима

Технологическая инструкция требуется производителям продукции. Также ее следует оформлять, если вы занимаетесь переработкой или утилизацией товаров.

ТИ нужно составлять при наладке производства товарной группы или отдельного товара. Их необходимо разрабатывать и при внедрении нового товара (в этом случае потребуются индивидуальные ТИ). Также нужно оформить ТИ, если в производственный процесс или состав продукции были внесены те или иные изменения.

Задача инструкции – добиться обеспечения производства готовой продукции в строгом соответствии с ТУ или ГОСТами, а также другими нормативами, используемыми в конкретной области производства. Таким образом, отраслевые типовые технические условия отвечают за изготовление высококачественной продукции, эффективное применение оборудования и приборов.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ
Абдуллин Т.М.

ОКП 92 1300

Группа Н11

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ИП Абдуллин Т.М.
_____ Абдуллин Т.М.
_____2012

ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ

Технические условия

ТУ 9213-001-0167583484-2012

(Вводятся впервые)

Дата введения действие – 20.12.2012 г.

РАЗРАБОТАНО
ИП Абдуллин Т.М.

г. Альметьевск,
2012 г.

Подпись и дата | Инв. № дубл. | Взам. инв. № | Подпись и дата | Инв. № подл.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53619—2009

Рыба, нерыбные объекты и продукция из них

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Правила построения, изложения, оформления, обозначения, утверждения и регистрации

Издание официальное

БЗ 3—2009/79

Москва
Стандартинформ
2010