

Система мониторинга

№ п/п	ККТ Технологической операции	Мероприятие мониторинга	периодичность	контрольный документ
1	Приёмка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками продукции	регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании	регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического Контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала Личные мед. книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока.	ежедневно	Журнал учета включения бактерицидной лампы Журнал учёта дезинфекции и дератизации
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции
		Контроль реализации готовой		Журнал контроля готовой продукции

			органолептическим показателям качества	комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
--	--	--	--	----------	------------------------------------

Предельные значения параметров, контролируемых
в критических контрольных точках

№	ККТ	Контролируемый параметр	Предельное значение	ответственный	документация
1	приемка	-сопроводительная документация	отсутствует	кладовщик	
		-целостность упаковки	Нарушена		
		-органолептические показатели	не соответствуют		
		-срок годности	истекший		
2	хранение	-температура, влажность	нарушение температурного режима	повар	
		-чистота холодильного оборудования, помещений	нарушение санитарной обработки		
		-техническое состояние	неисправность оборудования		
		-содержание склада	не соответствие инвентаря, нарушение товарного соседства		
3	Приготовление	- чистота оборудования, инвентаря, помещений	нарушение санитарной обработки	повар	
		- техническое состояние технологического оборудования	неисправность оборудования		
		- выполнение требований технологии приготовления блюд	не соответствие требованиям		
4	реализация	Соответствие готовой продукции требованиям	Не соответствует органолептическим показателям качества		