

**Примерный перечень критических контрольных точек процесса  
производства (изготовления) - параметров технологических  
операций процесса производства пищевой продукции;  
параметров (показателей) безопасности.**

№	ККТ	мероприятия	Объект контроля	ответственный	документация
1	Приемка  К.т.	Проверка качества продуктов (документальная и органолептическая)	- документы на продукты питания: сертификаты, декларация и тд. - соответствие маркировки продуктов заявленным в сопроводительных документах - целостность упаковки - срок годности и дата изготовления	кладовщик	Товарно-транспортные накладные Журнал бракеража сырой и скоропортящей продукции
2	Хранение  К.т.	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	- чистота помещений, холодильного оборудования - исправность холодильного оборудования - температура, влажность - соблюдение товарного соседства - кладовое оборудование и помещение	кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима кладовой Журнал температурного режима холодильного оборудования График уборки
3	приготовлен ие  К.т.	Соблюдение технологического процесса приготовления блюд	- исправность технологического оборудования пищеблока - исправность вентиляции, - исправность фильтрующей системы водоснабжения	повар	Журнал генеральных уборок кладовой и  Журнал генеральных уборок кладовой и Сборник технологических карт  Журнал здоровья
			-чистота оборудования и помещений пищеблока <b>-выполнение правил и требований технологического процесса</b> - соблюдение правил личной гигиены	пом. повара  повар  сотр. учавст. в процессе питания	
4	Реализация к.т.	Снятие проб с готовых блюд	Соответствие готовой продукции	Повар, бракеражная	График выдачи пищи

←---	Действия при выявлении несоответствий на данном этапе
○ ККТ	Критическая контрольная точка

### Блок-схема технологических процессов

