Приложение № 4
«Перечень контрольных критических точек»

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимоконтролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

- Приемка сырья - Проверка качества продовольственного сырья ипищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.
- Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН2,3/2,4,3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.
- Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в учреждении основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2,3/2,4,3590-20 и утвержденных директором 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для образовательных учреждений. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.
- Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.
- Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в учреждении не хранится, реализуется втечение 2 часов с момента приготовления, согласно графика. Пробы отбираются и хранятся в соответствиис СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток(48часов).