

Блок-схема технологических процессов

Утверждаю

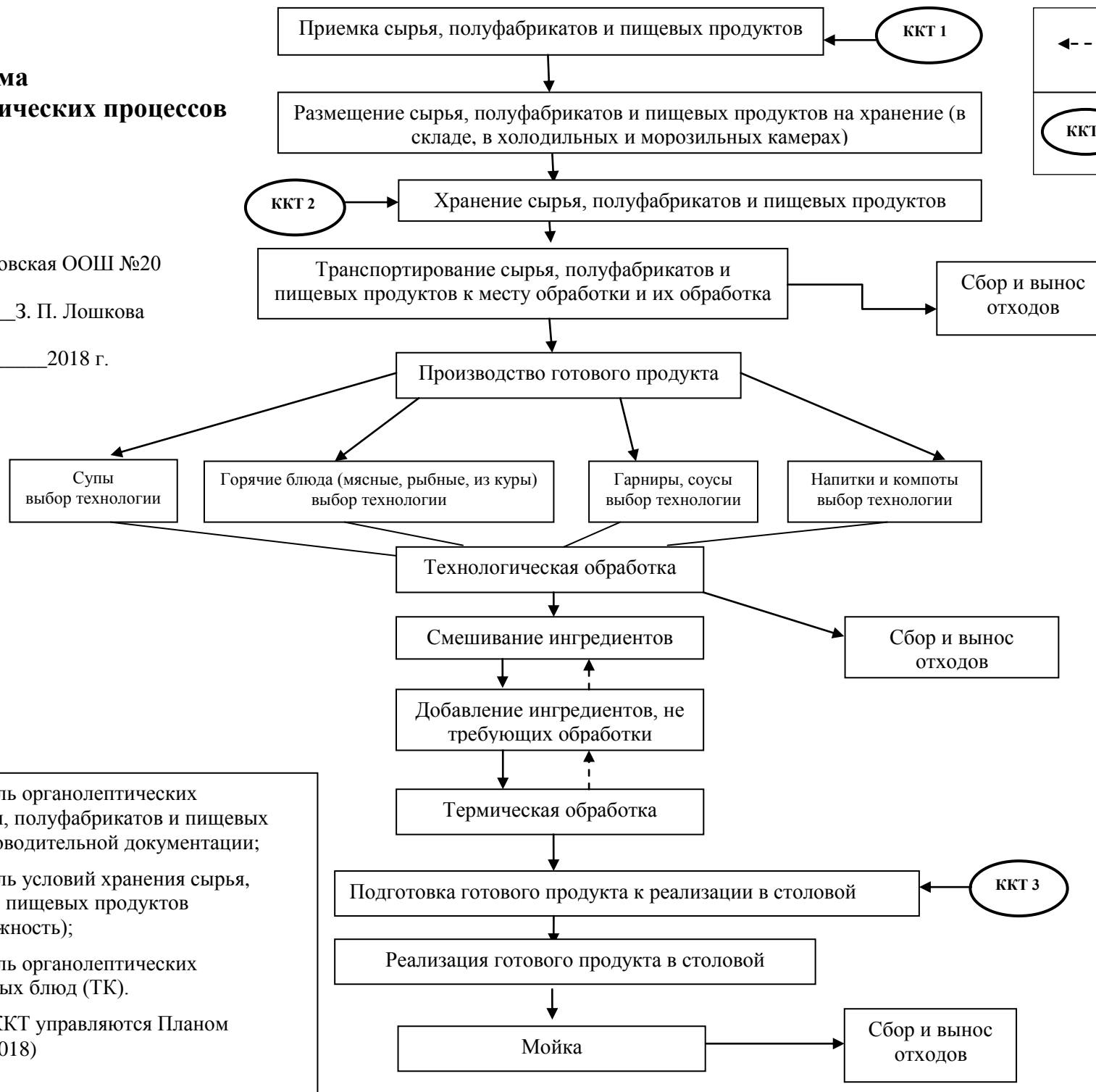
Директор

МБОУ Зубковская ООШ №20

_____ 3. П. Лошкова

«__» _____ 2018 г.

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



ККТ №1 – контроль органолептических показателей сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов и сопроводительной документации;

ККТ №2 – контроль условий хранения сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов (температура, влажность);

ККТ №3 – контроль органолептических показателей готовых блюд (ТК).

Все выявленные ККТ управляются Планом ХАССП (ПХ-09-2018)