

Блок-схема технологических процессов

Утверждаю

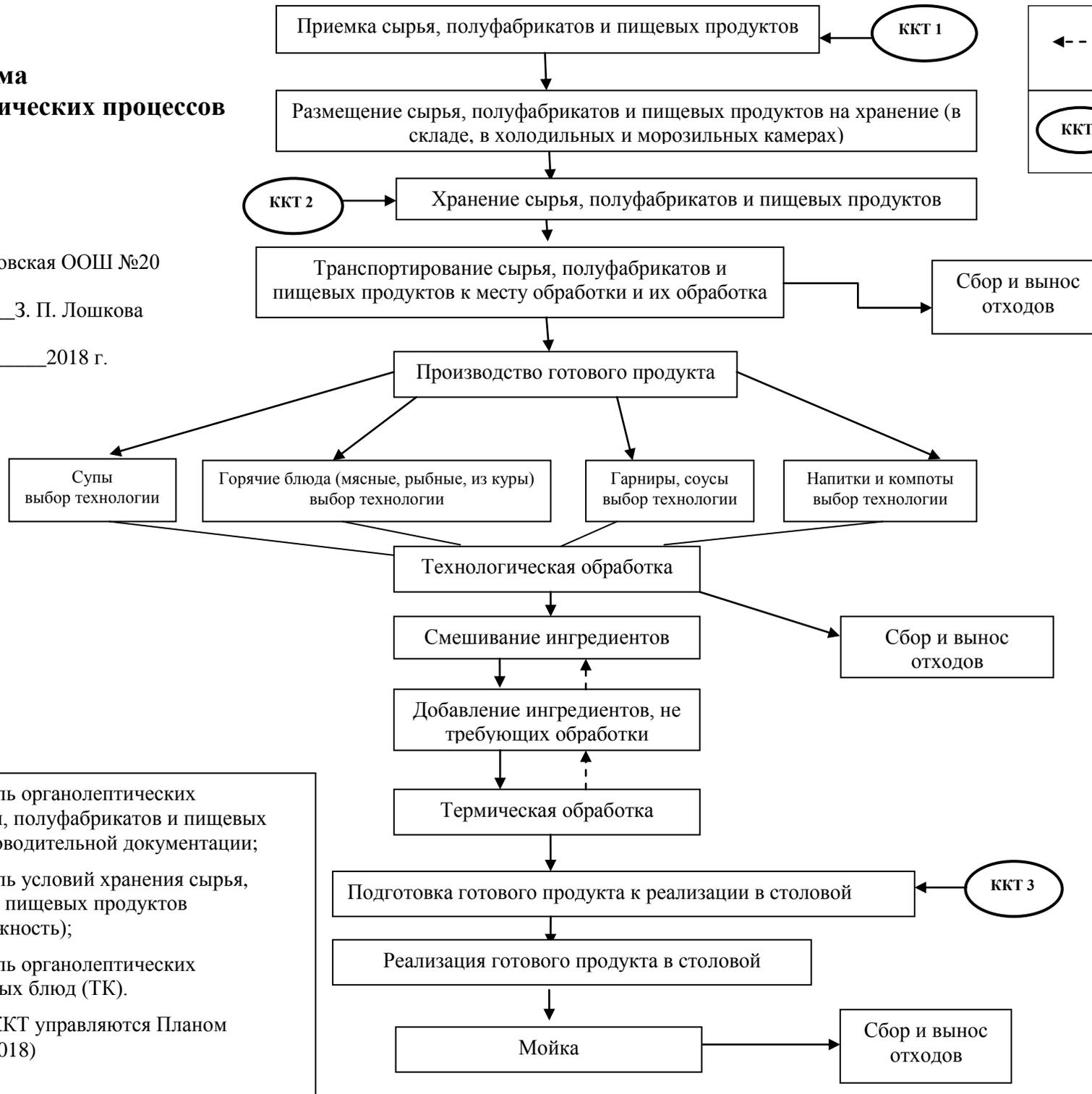
Директор

МБОУ Зубковская ООШ №20

_____ З. 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)