

ПЛАН ХАССП

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №1 поселка Красный Текстильщик» МО «Город Саратов»

ИНВАЛИДНОЕ АУДИОННОЕ
ДОПОЛНЕНИЕ
УРЕЖДЕНЫ
ТЕКСТИЛЬЩИК
от 03.01.15.
Исполнитель Кривич

РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП № 1

Наименование продукта: охлажденные и замороженные продукты

Наименование технологического процесса: хранение охлажденных и замороженных продуктов

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Мониторинг		Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
				Процедура	Частота		
1	2	3	4	5		6	7
Хранение сырья, полуфабрикатов	Микробиологический возможен рост патогенных микроорганизмов из-за нарушений режимов хранения	ККТ 1	Температура в холодильных камерах +2°С до +6°С, в морозильных камерах – не выше минус 18°С	Проводить регистрацию показателей температуры хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании	Проводить не реже одного раза в день	Отрегулировать температуру регуляторами холодильников или провести ремонтные работы холодильников.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

				Провести оценку возможности использования продуктов	2 раза в день утром и вечером	При несоответствии сырья, пищевых продуктов действия совершать по Инструкции по управлению несоответствующ ей продукцией	Журнал результатов производственно го контроля
--	--	--	--	---	--	---	---

РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП № 2

Наименование продукта: вторые блюда из мяса

Наименование технологического процесса: термическая (кулинарная) обработка

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критический контрольный точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Мониторинг		Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
				Процедура	Частота		
1	2	3	4	5		6	7
Тепловая обработка мяса	Микробиологически: возможно выживание патогенных микроорганизмов в готовой продукции из-за неправильных	ККТ 2	Температура готовности изделия 250–280°C, в толщине изделия – для натуральных рубленых мясных	Провести оценку возможности использования мяса.	Каждая партия	Вызвать мастера, который проведет ремонт теплового оборудования, восстановление необходимого температурного	Отчет

режимов тепловой обработки и недостаточности термообработки	изделий – не ниже 85°С, для рубленых – 90°С, или выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе продукта; для филе и котлет – определение по коагулированию белка	обработку до готовности: изделий из мяса, мяса птицы – до выделения бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта	режима приготовления	
---	---	---	----------------------	--

РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП № 3

Наименование продукта:

Наименование технологического процесса:

Наименовани е операции	Опасный фактор	Номер критическо й контрольно й точки	Контролируемы й параметр и его предельные значения	Мониторинг		Корректирующи е действия	Регистрационно -учетный документ
				Процедур а	Частот а		
1	2	3	4	5	6	7	
хранение до дальнейшего	Микробиологически й: возможно	ККТ 3	Готовое отварное мясо хранят в закрытой посуде с	Провести оценку каждая		отчет	

приготовления блюда или выдачи	проникновение патогенных микроорганизмов в готовую продукцию из-за неправильного хранения		небольшим количеством бульона при температуре 50- 60°С.	возможности партии использования блюда.		
--------------------------------------	--	--	---	--	--	--