


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования «Притяжение»
городского округа Спасск-Дальний
Дошкольное отделение

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ ЦО «Притяжение»

17.07.2023  О.И.Сурова

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
дошкольному образованию МБОУ ЦО
«Притяжение»
17.07.2023  Л.В.Совело



ПОРЯДОК
предупреждающих действий в контрольных точках
технологического процесса
В
в Дошкольном отделении
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Центр образования «Притяжение»
городского округа Спасск-Дальний

г.Спасск-Дальний
2023 год

ПОРЯДОК
предупреждающих действий в контрольных точках
технологического процесса

Наименование операции	Контрольные признаки	Опасный фактор	Предупреждающее действие
Прием продукта/сырья	Органолептические показатели Сопроводительные документы	Химические Физические	Контроль сопроводительной документации Входной контроль каждой партии сырья
	Органолептические показатели Сопроводительные документы	Мороженая рыба, мясо птицы, мясо крупного рогатого скота, субпродукты, яйцо, крахмал картофельный	Контроль сопроводительной документации Проверка температуры сырья Входной контроль каждой партии сырья
	Маркировка	Правильность маркировки	Контроль соответствия нанесения маркировки
Хранение продукта/сырья	Органолептические показатели Сопроводительные документы	Физические	Контроль относительной влажности воздуха Контроль санитарного состояния склада
	Органолептические показатели	Мороженая рыба, мясо птицы, мясо крупного рогатого скота, субпродукты, яйцо, крахмал картофельный	Контроль температуры Контроль продолжительности хранения Контроль санитарного состояния склада
Подготовка сырья (Размораживание)	Техническое и санитарное состояние оборудования Способ и режим размораживания Окончание процесса Соотношение воды и продукта/сырья Температура воды Температура воздуха	Микробиологические Физические	Соблюдение сани-тарно-гигиенических требований и инструкций по мойке и дезинфекции оборудования Соблюдение сани-тарно-гигиенических требований к рукам и одежде персонала (смывы с оборудования, смывы с рук и одежды) Соблюдение параметров ведения технологической операции Контроль технического обслуживания и ремонта оборудования Заключение о качестве воды Периодический контроль качества воды
Подготовка сырья(мойка)	Техническое и санитарное состояние оборудования	Микробиологические Физические	Соблюдение сани-тарно-гигиенических требований к рукам и одежде персонала (смывы с оборудования, смывы с рук и одежды) Соблюдение сани-тарно-гигиенических требований.
Подготовка к измельчению продукта/сырья	Санитарное состояние оборудования;	Микробиологические Физические	Соблюдение требований по мойке и санитарно-гигиенической обработке инвентаря, оборудования и тары; Соблюдение параметров ведения технологической операции

Варка	Режим термической обработки ; Санитарное состояние оборудования; Температура варки; Продолжительность варки.	Микробиологические	Соблюдение параметров ведения технологической операции; Визуальный осмотр изделий; Контроль за температурным режимом варки; Контроль за продолжительностью варки; Соблюдение требований по мойке и санитарно-гигиенической обработке инвентаря, оборудования и тары; Соблюдение санитарно-гигиенических требований к рукам и одежде персонала (смывы с оборудования, смывы с рук и одежды) Соблюдение санитарно-гигиенических требований.
Контроль качества	Органолептические показатели	Микробиологические	Соблюдение требований по мойке и санитарно-гигиенической обработке инвентаря, оборудования и тары.

Составил:

Заместитель директора по
дошкольному образованию
МБОУ ЦО «Притяжение»
Савело Л.В.