**Общая блок-схема приготовления блюд**

8.Изоляция отходов

8. Изоляция отходов

4. Подготовка готовых пищевых продуктов

6. Выдача готовых

5. Приготовление блюд в соответствии с рецептурой и ТТК

2. Хранение сырья и пищевых продуктов

1. Приемка сырья и пищевых продуктов

**КТ** Входной контрольпо СОП.01

**ККТ № 1**

**КТ** Условия хранения по СОП.05

**КТ**Визуальный контроль

**КТ**Заполнение бачков

**КТ**Заполнение бачков

3. Первичная обработка сырья,заготовка и хранение п/фабрикатов

**ККТ № 2**

**КТ**Качество воды по ППК

**КТ** Контроль условий хранения

**КТ**Качество мойки

**КТ**Качество мойки

7.2 Мойка посуды

7.1 Мойка оборудования / инвентаря

8. Утилизация отходов

**КТ**своевременность удаления

**Блок-схема № 1.Процессы приемки и хранения пищевого сырья и материалов**

**1.1 Выбор и оценка поставщиков, закупки сырья и материалов**

(упр. СМБПП.ДП.010)

**Контроль:**

- мониторинг поставщиков;

- договоры с поставщиками;

- реестр одобренных поставщиков;

**Контроль:**

- акт о дезинфекции ТС;

- мед. книжка водителя ТС;

- состояние кузова;

- температурный режим;

**1.2.1 Возврат при несоответствии ТС**

(упр. СМБПП.СОП.01)

**1.2 Входной контроль ТС**

(упр. СМБПП.СОП.01)

Акт о несоответствии ТС

Карта осмотра ТС

**1.3.2 Входной контроль вспомогательных материалов, моющих и дезинфицирующих средств**

(упр. СМБПП.СОП.01)

**1.3.1 Входной контроль пищевого сырья**

(упр. СМБПП.СОП.01)

**Контроль:**

- наличие сопроводит. Докум..

- правильность заполнения ТТН;

- количество мест;

- состояние упаковки;

- соответствие маркировки;

- органолептическая оценка груза;

- оценка товара по качеству;

**Контроль в соответствии с ППК:**

- наличие сопроводит. Докум..

- правильность заполнения ТТН;

- количество мест;

- состояние упаковки;

- соответствие маркировки;

- органолептические показатели качества;

- оценка по качеству;

**1.4.3 Возврат брака**

(упр. СМБПП.СОП.01, СМБПП.ДП.007)

Журнал входного контроля

материалов

Чек-лист бракованной продукции

**1.4 Очистка транспортной упаковки, размещение на складе**

(упр. СМБПП.СОП.01, РИ кладовщика)

- Журнал входного контроля

**1.5.3 Хранение моющих и дезинфицирующих средств**

(упр. СМБПП.СОП.05)

**Контроль:**

- чистота транспортной упаковки;

- состояние упаковки;

**Контроль:**

- товарное соседство;

- состояние упаковки;

- сроки годности;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.4 Мясо** | **1.5.1.1 Хранение мясного сырья**(упр. СМБПП.СОП.05, ТИ 10.71.11-001-06671161-2018) | **Мясное сырье** |
| **1.4 Мясо птицы** | **Мясо птицы** |
| **Контроль:**-  **ККТ № 1**температура охлажденного сырья0…+4℃;-температура замороженного сырьяне выше -15℃±3℃;- остаточный срок годности; | **Записи:**- чек-лист температурно-влажностного режима хранения; | **Отходы:** | **Ответственность:** |

Журнал разведения и расхода моющих и дезинфицирующих средств

**1.5.2 Хранение упаковочных и вспомогательных материалов**

(упр. СМБПП.СОП.05)

Чек-лист температурно-влажностного режима

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.4 Сыпучее сырье** | **1.5.1.2 Хранение сыпучего сырья**(упр. СМБПП.СОП.05, ТИ 10.71.11-001-06671161-2018) | **Сыпучее сырье** |
| **Контроль:**- температура не выше +25℃;- влажность воздуха не более 75%;- остаточный срок годности; | **Записи:**- чек-лист температурно-влажностного режима хранения; | **Отходы:** | **Ответственность:** |

**Контроль:**

- температурный режим;

- влажность воздуха;

- состояние упаковки;

- органолептическая оценка;

- сроки годности;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.4 Скоропортящиеся продукты** | **1.5.1.3 Хранение скоропортящихся продуктов**(упр. СМБПП.СОП.05, ТИ 10.71.11-001-06671161-2018) | **Скоропортящиеся продукты** |
| **Контроль:**-  **ККТ № 1**температура +2…+6℃;- влажность воздуха не более 85%;- остаточный срок годности; | **Записи:**- чек-лист температурно-влажностного режима хранения; | **Отходы:** | **Ответственность:** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.4 Овощи свежие** | **1.5.1.4 Хранение овощей**(упр. СМБПП.СОП.05, ТИ 10.71.11-001-06671161-2018) | **Овощи свежие** |
| **Контроль:**-  **ККТ № 1**температура +3…+12℃;- влажность воздуха не более 75%;- остаточный срок годности; | **Записи:**- чек-лист температурно-влажностного режима хранения; | **Отходы:** | **Ответственность:** |

**1.6 Хранение бракованной продукции**

(упр. СМБПП.СОП.01, СМБПП.ДП.007)

**1.7 Возврат и/или Утилизация бракованной продукции**

(упр. СМБПП.ДП.007, Договоры с поставщиками и на вывоз отходов)

**Блок-схема № 2. Подготовка сырья**

**2.1 Растаривание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевое сырье | **2.1.1Удаление транспортной упаковки** | Растаренное сырье |
| **Контроль:**- визуальный контроль отсутствия посторонних предметов;- отсутствие транспортной упаковки в цехе; | **Записи:** | **Отходы:**- упаковочные материалы; |

**2.2 Обработка яиц**

Яйца

|  |
| --- |
| **2.2 Обработка яиц в 3-х секционной ванне** |
| **2.2.0 Овоскопирование яиц** | Отсутствие патологий яйца. |
| **2.2.1 Замачивание в воде** | Температура воды от +25до +45oС, время замачивания = 10 мин. |
| **2.2.2 Мойка в растворе питьевой соды** | Концентрация раствора = 2% |
| **2.2.3 Дезинфекция растворе Ника-2** | Концентрация раствора Ника-2 – 2%, дезинфекция – 15 мин. |
| **2.2.4 Ополаскивание в проточной воде** | Температура воды - +50oС. |
| **2.2.5 Бой и процеживание яиц** | Диаметр ячейки сита не более 2,5 мм |
| **2.2.6 Взбитие яиц** | Однородность раствора, отсутствие посторонних предметов |

Вода

**2.3Просеивание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2.3.1 Мука | **2.3Просеивание сырья** | Мука просеянная |
| **Контроль:**- размер ячейки сита = 0,1…0,3 мм (в зависимости от сорта муки);- целостность сита; | **Записи:**- журнал осмотра сита | **Отходы:** |
| 2.3.2 Соль | - размер ячейки сита;- целостность сита; | Соль просеянная  |
| 2.3.3 Сахар |  | Сахар |
| 2.3.4 Перец черный молотый | - размер ячейки сита;- целостность сита; | Перец черный молотый |
| 2.3.5 Крупа манная | - размер ячейки сита;- целостность сита; | Крупа манная |

 **2.4Подготовка овощей**

|  |
| --- |
| **2.4 Подготовка, очистка, мойка, нарезка овощей** |
| **2.4.1 Инспектирование, сортировка, удаление испорченных** | Отсутствие испорченных овощей. |
| **2.4.2 Очистка** | Отсутствие, кожуры, листьев, глазков, корней и т.д. |
| **2.4.3 Мойка** | Отсутствие загрязнений. |
| **2.4.4 Нарезка, формовка** | Размеры, форма в соответствии с ТК. |

**2.5Подготовка мясного сырья**

|  |
| --- |
| **2.5 Подготовка, очистка, мойка, нарезка (говядина, свинина, мясо птицы)** |
| **2.5.1 Мойка, зачистка** | Отсутствие загрязнений |
| **2.5.2 Обвалка, жиловка, отделение от кости** | Отсутствие костных остатков |
| **2.5.3 Нарезка, формовка** | Размер куска в соответствии с ТК |

Обреза, Кости

 **Блок-схема производства салатов, закусок холодных.**

**КТ** Входной контроль[СМБПП.СОП.01](file:///D%3A%5C%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%8B%5C01%20%D0%A1%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%5C2018%5C02-%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%20%D0%A2.%D0%92.%20%28%D0%9C%D0%91%D0%94%D0%9E%D0%A3%20%D0%94%D0%95%D0%A2%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A1%D0%90%D0%94%20%E2%84%96%201%20%D0%9C%D0%9E%20%D0%90%D0%A5%D0%A2%D0%A3%D0%91%D0%98%D0%9D%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A0%D0%90%D0%99%D0%9E%D0%9D%29%20%28%D0%90%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BE%D0%B1%D0%BB%29%5CHACCP-DOCUMENTATION%5C%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%5C%D0%A1%D0%9C%D0%91%D0%9F%D0%9F.%D0%A1%D0%9E%D0%9F.01%20%D0%92%D1%85%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BB%D1%8C%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%83%D0%BF%D0%B0%D1%8E%D1%89%D0%B5%D0%B3%D0%BE%20%D1%81%D1%8B%D1%80%D1%8C%D1%8F%20%D0%B8%20%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B2.doc)

Мясо, рыба, морепродукты, колбасные изд.

(охлажденное, Т мяса = +4±2 oC)

**Удаление упаковочных материалов**

**Растаривание**(Вскрытие упаковки, визуальный контроль)

**Изъятие бракованного сырья**

(возврат поставщику, утилизация)

**Приемка сырья**(проверка: органолептические показатели, упаковка, маркировка, сопроводительная документация, Т мяса, рыбы = +4±2 oC)

**ККТ № 1**

**КТ** Условия хранения [СМБПП.СОП.05](file:///D%3A%5C%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%8B%5C01%20%D0%A1%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%5C2018%5C02-%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%20%D0%A2.%D0%92.%20%28%D0%9C%D0%91%D0%94%D0%9E%D0%A3%20%D0%94%D0%95%D0%A2%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A1%D0%90%D0%94%20%E2%84%96%201%20%D0%9C%D0%9E%20%D0%90%D0%A5%D0%A2%D0%A3%D0%91%D0%98%D0%9D%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A0%D0%90%D0%99%D0%9E%D0%9D%29%20%28%D0%90%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BE%D0%B1%D0%BB%29%5CHACCP-DOCUMENTATION%5C%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%5C%D0%A1%D0%9C%D0%91%D0%9F%D0%9F.%D0%94%D0%9F.005%20%D0%92%D0%BD%D1%83%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D0%B0%D1%83%D0%B4%D0%B8%D1%82.%20%D0%92%D0%B5%D1%80%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F.doc)

**Хранение сырья**(в соответствии с требованиями НД на сырье)

Яйца, масло, маргарин

(при температуре от 0oС до +6oС)

Томатная паста, соусы

 (Т возд. не более 20 oC, влажность – 70-75%)

Овощи, зелень

 (Т возд. = +4±2 oC)

Специи

(Т возд. не более 20 oC, влажность – 70-75%)

**КТ** Визуальный контроль

**КТ** Визуальный контроль

**Подготовка сырья**

**ККТ № 2**

**Мойка, очистка зелени и овощей**

**Обработка, варка, охлаждение, мяса, рыбы, морепродуктов**

**Варка, чистка, охлаждение овощей**

**Мойка, варка, чистка, нарезка**

**Измельчение, нарезка компонентов**

(Температура воздуха не более 12 oC)

**Смешивание и заправка**

(Температура воздуха не более 12 oC)

**КТ** Условия хранения, сроки хранения

**Хранение**

(Температура не более +4±2 oC, время хранения в соответствии с ТТК)

**КТ** Визуальный контроль

**Реализация**

**Блок-схемапроизводства супов**

**КТ** Входной контроль[СМБПП.СОП.01](file:///D%3A%5C%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%8B%5C01%20%D0%A1%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%5C2018%5C02-%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%20%D0%A2.%D0%92.%20%28%D0%9C%D0%91%D0%94%D0%9E%D0%A3%20%D0%94%D0%95%D0%A2%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A1%D0%90%D0%94%20%E2%84%96%201%20%D0%9C%D0%9E%20%D0%90%D0%A5%D0%A2%D0%A3%D0%91%D0%98%D0%9D%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A0%D0%90%D0%99%D0%9E%D0%9D%29%20%28%D0%90%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BE%D0%B1%D0%BB%29%5CHACCP-DOCUMENTATION%5C%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%5C%D0%A1%D0%9C%D0%91%D0%9F%D0%9F.%D0%A1%D0%9E%D0%9F.01%20%D0%92%D1%85%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BB%D1%8C%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%83%D0%BF%D0%B0%D1%8E%D1%89%D0%B5%D0%B3%D0%BE%20%D1%81%D1%8B%D1%80%D1%8C%D1%8F%20%D0%B8%20%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B2.doc)

**Изъятие бракованного сырья**

(возврат поставщику, утилизация)

**Приемка сырья**(проверка: органолептические показатели, упаковка, маркировка, сопроводительная документация, Т мяса, рыба = +4±2 oC)

**ККТ № 1**

**КТ** Условия хранения [СМБПП.СОП.05](file:///D%3A%5C%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%8B%5C01%20%D0%A1%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%5C2018%5C02-%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%20%D0%A2.%D0%92.%20%28%D0%9C%D0%91%D0%94%D0%9E%D0%A3%20%D0%94%D0%95%D0%A2%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A1%D0%90%D0%94%20%E2%84%96%201%20%D0%9C%D0%9E%20%D0%90%D0%A5%D0%A2%D0%A3%D0%91%D0%98%D0%9D%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A0%D0%90%D0%99%D0%9E%D0%9D%29%20%28%D0%90%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BE%D0%B1%D0%BB%29%5CHACCP-DOCUMENTATION%5C%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%5C%D0%A1%D0%9C%D0%91%D0%9F%D0%9F.%D0%94%D0%9F.005%20%D0%92%D0%BD%D1%83%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D0%B0%D1%83%D0%B4%D0%B8%D1%82.%20%D0%92%D0%B5%D1%80%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F.doc)

**Хранение сырья**(в соответствии с требованиями НД на сырье)

Томатная паста, соусы

 (Т возд. не более 20 oC, влажность – 70-75%)

Овощи, зелень

 (Т возд. = +4±2 oC)

Специи

(Т возд. не более 20 oC, влажность – 70-75%)

Мясо, рыба

(охлажденное, Т мяса, рыбы = +4±2 oC)

**Удаление упаковочных материалов**

**Растаривание**(Вскрытие упаковки, визуальный контроль)

**КТ** Визуальный контроль

**Обработка мяса, рыбы**

(разделка, жиловка, обвалка, мойка)

**Удаление отходов**

**Вода**

(10 – 35% массы сырья)

**Подмораживание**

(до температуры-3oС ± 1oС)

**Подготовка** пряностей и чеснока, специй

**Приготовление фарша**

**Посол**

(при температуре +3oС ± 1oС, указать время посола)

**Измельчение мяса**

**Подготовка мяса, разделка, обвалка, жиловка мяса**

**Соусы, томатная паста**

(визуальный контроль)

**Овощи, зелень**

(переработка, очистка, мойка, формовка)

**Специи**

(визуальный контроль)

**Формовка мяса**

(нарезка, отбивка, измельчение, посол… в соответствии с ТТК)

**ККТ № 2**

**Варка**

(Т, oC в соответствии с ТТК)

**Варка**

(время, температура в соответствии с ТТК)

**КТ** Визуальный контроль

**Формовка блюда**

(в соответствии с ТТК)

**Вода**

(10 – 35% массы сырья)

**Подмораживание**

(до температуры-3oС ± 1oС)

**Подготовка** пряностей и чеснока, специй

**Приготовление фарша**

**Посол**

(при температуре +3oС ± 1oС, указать время посола)

**Измельчение мяса**

**Подготовка мяса, разделка, обвалка, жиловка мяса**

**Охлаждение**

(температура)

**КТ** Условия хранения, сроки хранения

**Хранение**

(Не более 1 часа, Т = 60-65 oC)

**КТ** Условия хранения, сроки хранения

**Хранение**

(температура, время в соотв. с ТТК)

**КТ** Визуальный контроль

**Реализация**

**Измельчение мяса**

**Подготовка мяса, разделка, обвалка, жиловка мяса**

**Подготовка мяса, разделка, обвалка, жиловка мяса**

**Подготовка мяса, разделка, обвалка, жиловка мяса**

**Блок-схема производства вторых горячих блюд**

**КТ** Входной контроль[СМБПП.СОП.01](file:///D%3A%5C%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%8B%5C01%20%D0%A1%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%5C2018%5C02-%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%20%D0%A2.%D0%92.%20%28%D0%9C%D0%91%D0%94%D0%9E%D0%A3%20%D0%94%D0%95%D0%A2%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A1%D0%90%D0%94%20%E2%84%96%201%20%D0%9C%D0%9E%20%D0%90%D0%A5%D0%A2%D0%A3%D0%91%D0%98%D0%9D%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A0%D0%90%D0%99%D0%9E%D0%9D%29%20%28%D0%90%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BE%D0%B1%D0%BB%29%5CHACCP-DOCUMENTATION%5C%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%5C%D0%A1%D0%9C%D0%91%D0%9F%D0%9F.%D0%A1%D0%9E%D0%9F.01%20%D0%92%D1%85%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BB%D1%8C%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%83%D0%BF%D0%B0%D1%8E%D1%89%D0%B5%D0%B3%D0%BE%20%D1%81%D1%8B%D1%80%D1%8C%D1%8F%20%D0%B8%20%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B2.doc)

**Приемка сырья**(проверка: органолептические показатели, упаковка, маркировка, сопроводительная документация, Т мяса, рыбы = -18oC замороженное / +4±2 oC охлажденное)

**Изъятие бракованного сырья**

(возврат поставщику, утилизация)

**ККТ № 1**

**КТ** Условия хранения [СМБПП.СОП.05](file:///D%3A%5C%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%8B%5C01%20%D0%A1%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%5C2018%5C02-%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%20%D0%A2.%D0%92.%20%28%D0%9C%D0%91%D0%94%D0%9E%D0%A3%20%D0%94%D0%95%D0%A2%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A1%D0%90%D0%94%20%E2%84%96%201%20%D0%9C%D0%9E%20%D0%90%D0%A5%D0%A2%D0%A3%D0%91%D0%98%D0%9D%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A0%D0%90%D0%99%D0%9E%D0%9D%29%20%28%D0%90%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BE%D0%B1%D0%BB%29%5CHACCP-DOCUMENTATION%5C%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%5C%D0%A1%D0%9C%D0%91%D0%9F%D0%9F.%D0%94%D0%9F.005%20%D0%92%D0%BD%D1%83%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D0%B0%D1%83%D0%B4%D0%B8%D1%82.%20%D0%92%D0%B5%D1%80%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F.doc)

**Хранение сырья**(в соответствии с требованиями НД на сырье)

Мясо, рыба, морепродукты, колбасные изд.

(охлажденное, Т мяса, рыбы = +4±2 oC)

Томатная паста, соусы

 (Т возд. не более 20 oC, влажность – 70-75%)

Специи

(Т возд. не более 20 oC, влажность – 70-75%)

Овощи, зелень

 (Т возд. = +4±2 oC)

**КТ** Визуальный контроль

**Удаление упаковочных материалов**

**Растаривание**

(Вскрытие упаковки, визуальный контроль)

**КТ** Визуальный контроль

**Подготовка сырья**

(разделка, жиловка, обвалка, мойка)

**Удаление отходов**

**Вода**

(10 – 35% массы сырья)

**Подмораживание**

(до температуры-3oС ± 1oС)

**Подготовка** пряностей и чеснока, специй

**Приготовление фарша**

**Посол**

(при температуре +3oС ± 1oС, указать время посола)

**Измельчение мяса**

**Подготовка мяса, разделка, обвалка, жиловка мяса**

**Соусы, томатная паста**

(визуальный контроль)

**Овощи, зелень**

(переработка, очистка, мойка, формовка)

**Специи**

(визуальный контроль)

**Формовка мяса, рыбы**

(нарезка, отбивка, измельчение, посол… в соответствии с ТТК)

**ККТ № 2**

**Термическая обработка**

(Способ обработки, время, температура в соответствии с ТТК)

**Формовка блюда**

(в соответствии с ТТК)

**Вода**

(10 – 35% массы сырья)

**Подмораживание**

(до температуры-3oС ± 1oС)

**Подготовка** пряностей и чеснока, специй

**Приготовление фарша**

**Посол**

(при температуре +3oС ± 1oС, указать время посола)

**Измельчение мяса**

**Подготовка мяса, разделка, обвалка, жиловка мяса**

**Подготовка мяса, разделка, жиловка мяса**

**Хранение**

(Не более 1 часа, Т = 60-65 oC)

**Реализация**

**КТ** Условия хранения, сроки хранения

**КТ** Визуальный контроль

**Посол**

(при температуре +3oС ± 1oС, указать время посола)

**Измельчение мяса**

**Измельчение мяса**

**Подготовка мяса, разделка, обвалка, жиловка мяса**

**Подготовка мяса, разделка, обвалка, жиловка мяса**

**Подготовка мяса, разделка, обвалка, жиловка мяса**

**Приготовление фарша**

**Подготовка** пряностей, чеснока, специй

**Вода**

(10 – 35% массы сырья)

**Вода**

(10 – 35% массы сырья)

**Блок-схемапроизводства соусов, заправок.**

**Подготовка сырья** (в соответствии с требованиями НД на сырье)

**Приемка сырья**

(органолептические показатели, упаковка, маркировка, сопроводительная документация)

**Хранение сырья**(в соответствии с требованиями НД на сырье)

Овощи, зелень

 (Т возд. = +4±2 oC)

**КТ** Входной контроль [СМБПП.СОП.01](file:///%5C%5C25.83.198.16%5C2017%5C05-%D0%90%D0%9E%20%D0%90%D0%9A%D0%90%D0%94%D0%95%D0%9C%D0%98%D0%9D%D0%92%D0%95%D0%A1%D0%A2%20%28%D0%9C%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B2%D0%B0%2C%20SHERATON%20PALACE%20HOTEL%20MOSCOW%29%5CHACCP-DOCUMENTATION%5C%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%5C%D0%A1%D0%9C%D0%91%D0%9F%D0%9F.%D0%A1%D0%9E%D0%9F.01%20%D0%92%D1%85%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BB%D1%8C%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%83%D0%BF%D0%B0%D1%8E%D1%89%D0%B5%D0%B3%D0%BE%20%D1%81%D1%8B%D1%80%D1%8C%D1%8F%20%D0%B8%20%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B2.doc)

**КТ** словия хранения [СМБПП.СОП.05](file:///%5C%5C25.83.198.16%5C2017%5C05-%D0%90%D0%9E%20%D0%90%D0%9A%D0%90%D0%94%D0%95%D0%9C%D0%98%D0%9D%D0%92%D0%95%D0%A1%D0%A2%20%28%D0%9C%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B2%D0%B0%2C%20SHERATON%20PALACE%20HOTEL%20MOSCOW%29%5CHACCP-DOCUMENTATION%5C%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%5C%D0%A1%D0%9C%D0%91%D0%9F%D0%9F.%D0%94%D0%9F.005%20%D0%92%D0%BD%D1%83%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D0%B0%D1%83%D0%B4%D0%B8%D1%82.%20%D0%92%D0%B5%D1%80%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F.doc)

**Обработка яиц**

**Мойка, чистка овощей**

**Растаривание**

(Вскрытие упаковки, визуальный контроль)

**Удаление упаковочных материалов**

**ККТ № 1**

Специи, консервированная фруктовая продукция

(Т возд. не более 20 oC, влажность – 70-75%)

Масло сливочное, растительное, сыр, сливки, яйца

 (Т возд. = +4±2 oC)

Сыпучее сырье при температуре не более 20oС, влажность не более 75%

Яйцо куриное при температуре +4±2oC

**Подготовка**

(мойка, дезобработка, бой)

**КТ** Визуальный контроль

**КТ** Визуальный контроль

**Мойка, очистка зелени**

**Термическая обработка**

(Способ обработки, время, температура в соответствии с ТТК)

**Охлаждение**

**Измельчение**

**Перемешивание, взбивание, заправка**

**Формовка**

**КТ** Визуальный контроль

**Реализация**

(В соответствии с ТТК)

**Блок-схема производства гарниров,блюд**

**на основе овощей и круп, каш, макаронных изделий.**

**КТ** Входной контроль[СМБПП.СОП.01](file:///D%3A%5C%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%8B%5C01%20%D0%A1%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%5C2018%5C02-%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%20%D0%A2.%D0%92.%20%28%D0%9C%D0%91%D0%94%D0%9E%D0%A3%20%D0%94%D0%95%D0%A2%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A1%D0%90%D0%94%20%E2%84%96%201%20%D0%9C%D0%9E%20%D0%90%D0%A5%D0%A2%D0%A3%D0%91%D0%98%D0%9D%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A0%D0%90%D0%99%D0%9E%D0%9D%29%20%28%D0%90%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BE%D0%B1%D0%BB%29%5CHACCP-DOCUMENTATION%5C%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%5C%D0%A1%D0%9C%D0%91%D0%9F%D0%9F.%D0%A1%D0%9E%D0%9F.01%20%D0%92%D1%85%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BB%D1%8C%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%83%D0%BF%D0%B0%D1%8E%D1%89%D0%B5%D0%B3%D0%BE%20%D1%81%D1%8B%D1%80%D1%8C%D1%8F%20%D0%B8%20%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B2.doc)

**Приемка сырья**(органолептические показатели, упаковка, маркировка, сопроводительная документация, чистота в машине)

**ККТ № 1**

**КТ** Условия хранения [СМБПП.СОП.05](file:///D%3A%5C%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%8B%5C01%20%D0%A1%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%5C2018%5C02-%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%20%D0%A2.%D0%92.%20%28%D0%9C%D0%91%D0%94%D0%9E%D0%A3%20%D0%94%D0%95%D0%A2%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A1%D0%90%D0%94%20%E2%84%96%201%20%D0%9C%D0%9E%20%D0%90%D0%A5%D0%A2%D0%A3%D0%91%D0%98%D0%9D%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A0%D0%90%D0%99%D0%9E%D0%9D%29%20%28%D0%90%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BE%D0%B1%D0%BB%29%5CHACCP-DOCUMENTATION%5C%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%5C%D0%A1%D0%9C%D0%91%D0%9F%D0%9F.%D0%94%D0%9F.005%20%D0%92%D0%BD%D1%83%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D0%B0%D1%83%D0%B4%D0%B8%D1%82.%20%D0%92%D0%B5%D1%80%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F.doc)

**Хранение сырья**(в соответствии с требованиями НД на сырье)

Масло сливочное, растительное, сыр, сливки, яйца

 (Т возд. = +4±2 oC)

Специи

(Т возд. не более 20 oC, влажность – 70-75%)

Крупы, макаронные изделия при Т не более 20 oC, влажность – 70-75%)

Овощи, зелень, грибы

 (Т возд. = +4±2 oC)

**Переработка, очистка, мойка, формовка**

**Визуальный контроль**

**КТ**Визуальный контроль

**Подготовка сырья**

(в соответствии с требованиями НД на сырье)

**Зачистка, визуальный контроль**

**Переработка, визуальный контроль**

**Кипячение молока**

(Т, oC в соответствии с ТТК)

**Термическая обработка**

(Способ обработки, время, температура в соответствии с ТТК)

**Охлаждение**

**Измельчение**

**Перемешивание, взбивание, заправка**

**Формовка**

**КТ** Визуальный контроль

**Реализация**

**Блок-схема производства блюд на основе яиц, молока и творога.**

**КТ** Входной контроль[СМБПП.СОП.01](file:///D%3A%5C%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%8B%5C01%20%D0%A1%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%5C2018%5C02-%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%20%D0%A2.%D0%92.%20%28%D0%9C%D0%91%D0%94%D0%9E%D0%A3%20%D0%94%D0%95%D0%A2%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A1%D0%90%D0%94%20%E2%84%96%201%20%D0%9C%D0%9E%20%D0%90%D0%A5%D0%A2%D0%A3%D0%91%D0%98%D0%9D%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A0%D0%90%D0%99%D0%9E%D0%9D%29%20%28%D0%90%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BE%D0%B1%D0%BB%29%5CHACCP-DOCUMENTATION%5C%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%5C%D0%A1%D0%9C%D0%91%D0%9F%D0%9F.%D0%A1%D0%9E%D0%9F.01%20%D0%92%D1%85%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BB%D1%8C%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%83%D0%BF%D0%B0%D1%8E%D1%89%D0%B5%D0%B3%D0%BE%20%D1%81%D1%8B%D1%80%D1%8C%D1%8F%20%D0%B8%20%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B2.doc)

**Приемка сырья**

(проверка: органолептические показатели, упаковка, маркировка, сопроводительная документация, Т мяса, рыбы = +4±2,oC)

**ККТ № 1**

**Хранение сырья**(в соответствии с требованиями НД на сырье)

**КТ** Условия хранения [СМБПП.СОП.05](file:///D%3A%5C%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%8B%5C01%20%D0%A1%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%5C2018%5C02-%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%20%D0%A2.%D0%92.%20%28%D0%9C%D0%91%D0%94%D0%9E%D0%A3%20%D0%94%D0%95%D0%A2%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A1%D0%90%D0%94%20%E2%84%96%201%20%D0%9C%D0%9E%20%D0%90%D0%A5%D0%A2%D0%A3%D0%91%D0%98%D0%9D%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A0%D0%90%D0%99%D0%9E%D0%9D%29%20%28%D0%90%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BE%D0%B1%D0%BB%29%5CHACCP-DOCUMENTATION%5C%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%5C%D0%A1%D0%9C%D0%91%D0%9F%D0%9F.%D0%94%D0%9F.005%20%D0%92%D0%BD%D1%83%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D0%B0%D1%83%D0%B4%D0%B8%D1%82.%20%D0%92%D0%B5%D1%80%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F.doc)

Творожок, йогурт при температуре +4±2oC

Яйцо куриное при температуре +4±2oC

Крупа, при температуре не более +20 oC и влажности воздуха не более 70-75%

Специи при температуре не более +20 oC и влажности воздуха не более 70-75%

Молоко, творог при температуре +4±2oC

**Подготовка**

(мойка, дез.обработка, бой)

**Вскрытие упаковки**

**Удаление отходов**

**Визуальный контроль**

**Визуальный контроль**

**Визуальный контроль**

**Доведение до кипения**

**Кипячение молока**

(время и температура в соответствии с ТТК)

**Смешивание**

(время и температура в соответствии с ТТК)

**ККТ № 2**

**Термическая обработка** (время и температура в соответствии с ТТК)

**КТ** Условия хранения, срок годности

 **Хранение готовой продукции**

при температуре от +2 до +6oС, влажность воздуха не более 75%, время хранения

**КТ** Визуальный контроль

**Реализация**

(в течение 1 часа)

**Удаление отходов**

(после подготовки яиц и нереализованной продукции)

**Блок-схема производства мучных кулинарных и хлебобулочных изделий.**

**КТ** Входной контроль[СМБПП.СОП.01](file:///D%3A%5C%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%8B%5C01%20%D0%A1%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%5C2018%5C02-%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%20%D0%A2.%D0%92.%20%28%D0%9C%D0%91%D0%94%D0%9E%D0%A3%20%D0%94%D0%95%D0%A2%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A1%D0%90%D0%94%20%E2%84%96%201%20%D0%9C%D0%9E%20%D0%90%D0%A5%D0%A2%D0%A3%D0%91%D0%98%D0%9D%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A0%D0%90%D0%99%D0%9E%D0%9D%29%20%28%D0%90%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BE%D0%B1%D0%BB%29%5CHACCP-DOCUMENTATION%5C%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%5C%D0%A1%D0%9C%D0%91%D0%9F%D0%9F.%D0%A1%D0%9E%D0%9F.01%20%D0%92%D1%85%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BB%D1%8C%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%83%D0%BF%D0%B0%D1%8E%D1%89%D0%B5%D0%B3%D0%BE%20%D1%81%D1%8B%D1%80%D1%8C%D1%8F%20%D0%B8%20%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B2.doc)

**Приемка сырья**

(органолептические показатели, упаковка, маркировка, сопроводительная документация)

**Отходы тары и упаковки поставщиков**

**КТ** Условия хранения [СМБПП.СОП.05](file:///D%3A%5C%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%8B%5C01%20%D0%A1%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%5C2018%5C02-%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%20%D0%A2.%D0%92.%20%28%D0%9C%D0%91%D0%94%D0%9E%D0%A3%20%D0%94%D0%95%D0%A2%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A1%D0%90%D0%94%20%E2%84%96%201%20%D0%9C%D0%9E%20%D0%90%D0%A5%D0%A2%D0%A3%D0%91%D0%98%D0%9D%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A0%D0%90%D0%99%D0%9E%D0%9D%29%20%28%D0%90%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BE%D0%B1%D0%BB%29%5CHACCP-DOCUMENTATION%5C%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%5C%D0%A1%D0%9C%D0%91%D0%9F%D0%9F.%D0%94%D0%9F.005%20%D0%92%D0%BD%D1%83%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D0%B0%D1%83%D0%B4%D0%B8%D1%82.%20%D0%92%D0%B5%D1%80%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F.doc)

**Несоответствующее сырье, возврат поставщику**

**Хранение сырья и материалов**

(в соответствии со спецификациями)

Яичный меланж, масло, маргарин, дрожжи при температуре от 0oС до +6oС

Склады сырья при температуре от 0oС до +25oС, влажность воздуха не более 75%

Сахар-песок при температуре не выше +25oС, влажность воздуха не более 65%

Мука при температуре не выше +15oС, влажность воздуха не более 75%

**КТ** Визуальный контроль

**Растаривание**

(вскрытие транспортной упаковки, тары сырья и материалов)

**Подготовка сырья**

**КТ** Визуальный контроль

**Просеивание** соли поваренной, диаметр ячейки не > 1-1,5 мм

**Просеивание** муки, диаметр ячейки не > 2,5 мм

**Охлаждение**

(до температуры-3oС ± 6oС)

**Подготовка начинок**

(Согласно ТТК)

 **Приготовление теста**

(в соответствии с ТТК)

**КТ** Условия хранения, срок годности

**Измельчение**

**Формовка**

**ККТ № 2**

**Выпечка**

(Время, температура выпечки в соответствии с ТТК)

 **Хранение**

 **(**Температура, время, влажность воздуха в соответствии с ТТК на продукцию)

**КТ** Визуальный контроль

**Реализация готовой продукции**

**Блок-схема производства фруктов, десертов.**

**Приемка сырья**

(проверка: органолептические показатели, упаковка, маркировка, сопроводительная документация)

**КТ** Входной контроль[СМБПП.СОП.01](file:///D%3A%5C%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%8B%5C01%20%D0%A1%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%5C2018%5C02-%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%20%D0%A2.%D0%92.%20%28%D0%9C%D0%91%D0%94%D0%9E%D0%A3%20%D0%94%D0%95%D0%A2%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A1%D0%90%D0%94%20%E2%84%96%201%20%D0%9C%D0%9E%20%D0%90%D0%A5%D0%A2%D0%A3%D0%91%D0%98%D0%9D%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A0%D0%90%D0%99%D0%9E%D0%9D%29%20%28%D0%90%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BE%D0%B1%D0%BB%29%5CHACCP-DOCUMENTATION%5C%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%5C%D0%A1%D0%9C%D0%91%D0%9F%D0%9F.%D0%A1%D0%9E%D0%9F.01%20%D0%92%D1%85%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BB%D1%8C%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%83%D0%BF%D0%B0%D1%8E%D1%89%D0%B5%D0%B3%D0%BE%20%D1%81%D1%8B%D1%80%D1%8C%D1%8F%20%D0%B8%20%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B2.doc)

**ККТ № 1**

**КТ** Условия хранения [СМБПП.СОП.05](file:///D%3A%5C%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%8B%5C01%20%D0%A1%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%5C2018%5C02-%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%20%D0%A2.%D0%92.%20%28%D0%9C%D0%91%D0%94%D0%9E%D0%A3%20%D0%94%D0%95%D0%A2%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A1%D0%90%D0%94%20%E2%84%96%201%20%D0%9C%D0%9E%20%D0%90%D0%A5%D0%A2%D0%A3%D0%91%D0%98%D0%9D%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A0%D0%90%D0%99%D0%9E%D0%9D%29%20%28%D0%90%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BE%D0%B1%D0%BB%29%5CHACCP-DOCUMENTATION%5C%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%5C%D0%A1%D0%9C%D0%91%D0%9F%D0%9F.%D0%94%D0%9F.005%20%D0%92%D0%BD%D1%83%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D0%B0%D1%83%D0%B4%D0%B8%D1%82.%20%D0%92%D0%B5%D1%80%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F.doc)

Фрукты при температуре

+2+4 oC

**Хранение сырья**

(в соответствии с требованиями НД на сырье)

**Удаление упаковочных материалов**

**Растаривание**

(вскрытие транспортной упаковки, тары сырья и материалов)

(в соответствии с НД на сырье )

**КТ** Визуальный контроль

**КТ**Визуальный контроль

**Подготовка**

(в соответствии с инструкции по мойке фруктов)

**Удаление отходов**

**КТ** Визуальный контроль

**Нарезка, формовка**

(В соответствии с ТТК)

(в соответствии с НД на сырье )

**Реализация**

(в соответствии с ТТК на блюдо)

**КТ** Визуальный контроль

**Блок-схема производства напитков.**

**КТ** Входной контроль[СМБПП.СОП.01](file:///D%3A%5C%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%8B%5C01%20%D0%A1%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%5C2018%5C02-%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%20%D0%A2.%D0%92.%20%28%D0%9C%D0%91%D0%94%D0%9E%D0%A3%20%D0%94%D0%95%D0%A2%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A1%D0%90%D0%94%20%E2%84%96%201%20%D0%9C%D0%9E%20%D0%90%D0%A5%D0%A2%D0%A3%D0%91%D0%98%D0%9D%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A0%D0%90%D0%99%D0%9E%D0%9D%29%20%28%D0%90%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BE%D0%B1%D0%BB%29%5CHACCP-DOCUMENTATION%5C%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%5C%D0%A1%D0%9C%D0%91%D0%9F%D0%9F.%D0%A1%D0%9E%D0%9F.01%20%D0%92%D1%85%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BB%D1%8C%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%83%D0%BF%D0%B0%D1%8E%D1%89%D0%B5%D0%B3%D0%BE%20%D1%81%D1%8B%D1%80%D1%8C%D1%8F%20%D0%B8%20%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B2.doc)

**Приемка сырья**

(проверка: органолептические показатели, упаковка, маркировка, сопроводительная документация)

**КТ** Условия хранения [СМБПП.СОП.05](file:///D%3A%5C%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%8B%5C01%20%D0%A1%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%5C2018%5C02-%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%20%D0%A2.%D0%92.%20%28%D0%9C%D0%91%D0%94%D0%9E%D0%A3%20%D0%94%D0%95%D0%A2%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A1%D0%90%D0%94%20%E2%84%96%201%20%D0%9C%D0%9E%20%D0%90%D0%A5%D0%A2%D0%A3%D0%91%D0%98%D0%9D%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%99%20%D0%A0%D0%90%D0%99%D0%9E%D0%9D%29%20%28%D0%90%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BE%D0%B1%D0%BB%29%5CHACCP-DOCUMENTATION%5C%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%5C%D0%A1%D0%9C%D0%91%D0%9F%D0%9F.%D0%94%D0%9F.005%20%D0%92%D0%BD%D1%83%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D0%B0%D1%83%D0%B4%D0%B8%D1%82.%20%D0%92%D0%B5%D1%80%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F.doc)

**Хранение сырья**(в соответствии с требованиями НД на сырье)

Молоко при температуре +4±2oC

Сыпучая продукция (чай, кофе, какао и специи) при температуре не более +20 oC и влажности воздуха не более 70-75%

**Удаление упаковочных материалов**

**Растаривание**

(вскрытие транспортной упаковки, тары сырья и материалов)

(в соответствии с НД на сырье )

**КТ** Визуальный контроль

**Подготовка сырья** (в соответствии с ТТК на изделие)

**Удаление отходов**

**КТ** Визуальный контроль

**Варка сухофруктов,**

(в соответствии с ТТК на компот)

**Варка кофе,**

**какао**

(в соответствии с ТТК на изделие)

**Заварка чая кофе**

(в соответствии с ТТК на изделие)

**Розлив напитков**(в соответствии с ТТК на изделие)

**КТ** Визуальный контроль

**Реализация**(в соответствии с ТТК на изделие)