

Перечень контрольных критических точек

- 1. Приемка сырья.**
- 2. Хранение поступающего пищевого сырья.**
- 3. Обработки и переработка, термообработка** при приготовлении кулинарных изделий.
- 4. Условия хранения** салатов при раздаче.
- 5. Контроль за температурой** в холодильных установках, контроль **температуры и влажности** (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.
- 6. Особенности хранения и реализации** готовой пищевой продукции.

№ п\п	Объект исследования (обследования)
1.	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
2.	Суточный рацион питания
3.	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей
4.	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
5.	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем (выборочно)
6.	Поступающие пищевые продукты, сырье

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 706699936057990200889301522920754506789801582764

Владелец Новикова Лилия Владимировна

Действителен с 27.03.2024 по 27.03.2025