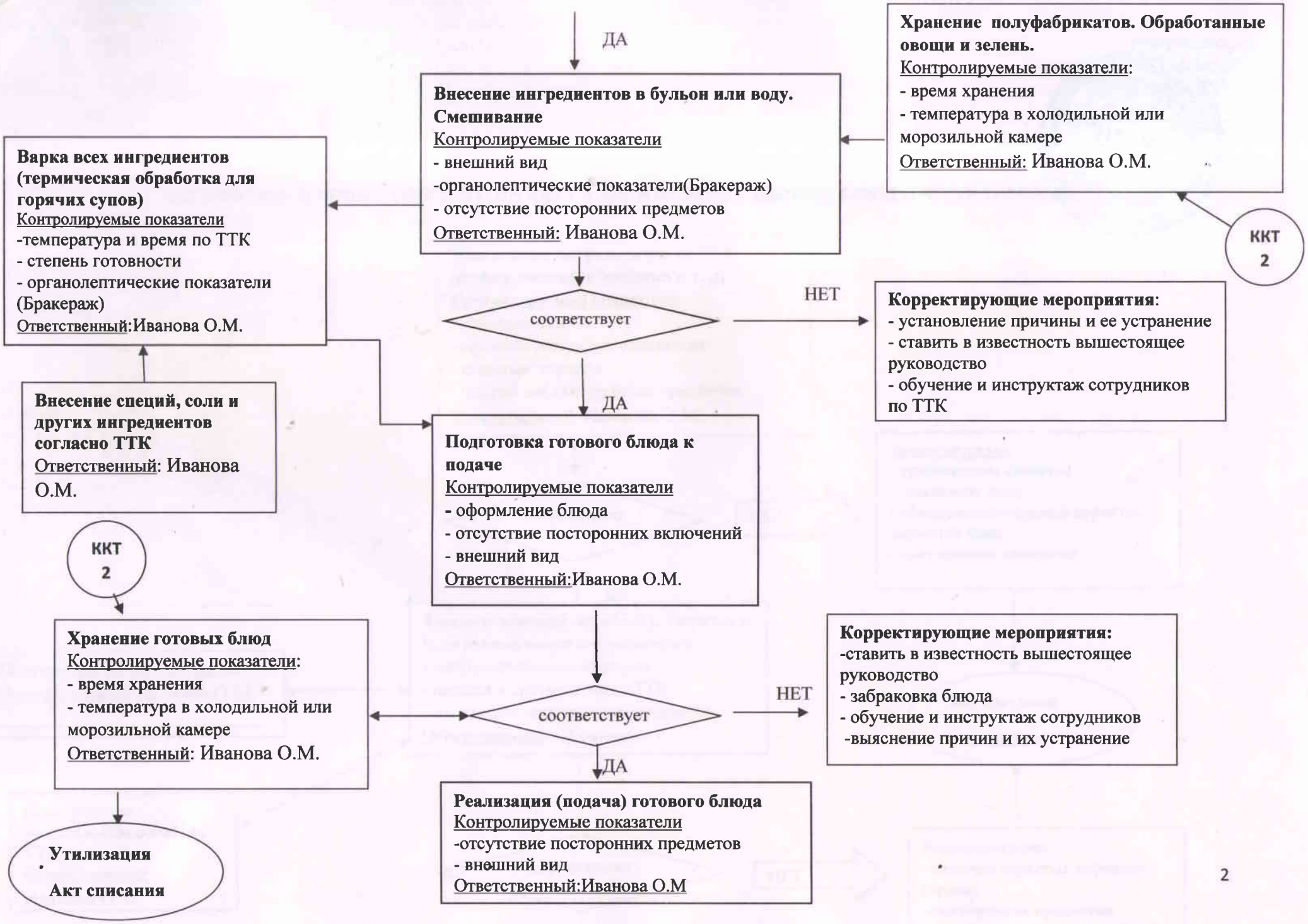
Утверждаю:
Директор ООО «Шик»
Шамисонов А.Р.
_____
«____» _____ 2022 г.

БЛОК СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА **ПЕРВЫХ БЛЮД** В АССОРТИМЕНТЕ


ДА
Внесение ингредиентов в бульон или воду. Смешивание
Контролируемые показатели
- внешний вид
-органолептические показатели(Бракераж)
- отсутствие посторонних предметов
Ответственный: Иванова О.М.
Хранение полуфабрикатов. Обработанные овощи и зелень.
Контролируемые показатели:
- время хранения
- температура в холодильной или морозильной камере
Ответственный: Иванова О.М.
ККТ 2
Варка всех ингредиентов (термическая обработка для горячих супов)
Контролируемые показатели
-температура и время по ТТК
- степень готовности
- органолептические показатели (Бракераж)
Ответственный:Иванова О.М.
соответствует
НЕТ
Корректирующие мероприятия:
- установление причины и ее устранение
- ставить в известность вышестоящее руководство
- обучение и инструктаж сотрудников по ТТК
ДА
Внесение специй, соли и других ингредиентов согласно ТТК
Ответственный: Иванова О.М.
Подготовка готового блюда к подаче
Контролируемые показатели
- оформление блюда
- отсутствие посторонних включений
- внешний вид
Ответственный:Иванова О.М.
ККТ 2
Хранение готовых блюд
Контролируемые показатели:
- время хранения
- температура в холодильной или морозильной камере
Ответственный: Иванова О.М.
соответствует
НЕТ
Корректирующие мероприятия:
-ставить в известность вышестоящее руководство
- забраковка блюда
- обучение и инструктаж сотрудников
-выяснение причин и их устранение
ДА
Утилизация
Акт списания
Реализация (подача) готового блюда
Контролируемые показатели
-отсутствие посторонних предметов
- внешний вид
Ответственный:Иванова О.М