Приложение №12

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
гимназия №44

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ**  Координатор группы ХАССП МБОУ Гимназии №44  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_        Комолова С.Ю.  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Отчет (план) группы ХАССП**  
**«Оценка опасных факторов и установление критических контрольных точек**  
**на пищеблоке МБОУ гимназии №44»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Опасный фактор** | **Оценка опасности** | **Номер критической контрольной точки** | **Предельные значения критической контрольной точки** |
| **1. Хранение продукции** | | | |
| Хранение сырья на стеллажах, расположенных на уровне пола | Высокий | ККТ 01 | Хранить на высоте не ниже 20 сантиметров от уровня пола |
| Хранение быстрозамороженных блюд | Высокий | ККТ 02 | Соблюдение температурного режима, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева |
| <...> |  |  |  |