Приложение №11

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
гимназии №44

**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП**

Наименование продукта: котлеты

Наименование технологического процесса: приготовление второго блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование операции** | **Опасный фактор** | **Номер критической контрольной точки** | **Контролируемый параметр и его предельные значения** | **Процедура мониторинга** | **Частота проведения мониторинга** | **Корректирующие действия** | **Регистрационно-учетный документ** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Тепловая обработка мяса | Выживание патогенных микроорганизмов из-за неправильного режимов тепловой обработки | ККТ 5 | Температура готовности изделия 250–280 оС, в толщине изделия – не ниже 90 оС | Органолептическая оценка | Каждая партия | Настройка терморегуляторов | Отчет |
| <...> |  |  |  |  |  |  |  |