

# Блок-схема технологических процессов

Утверждаю

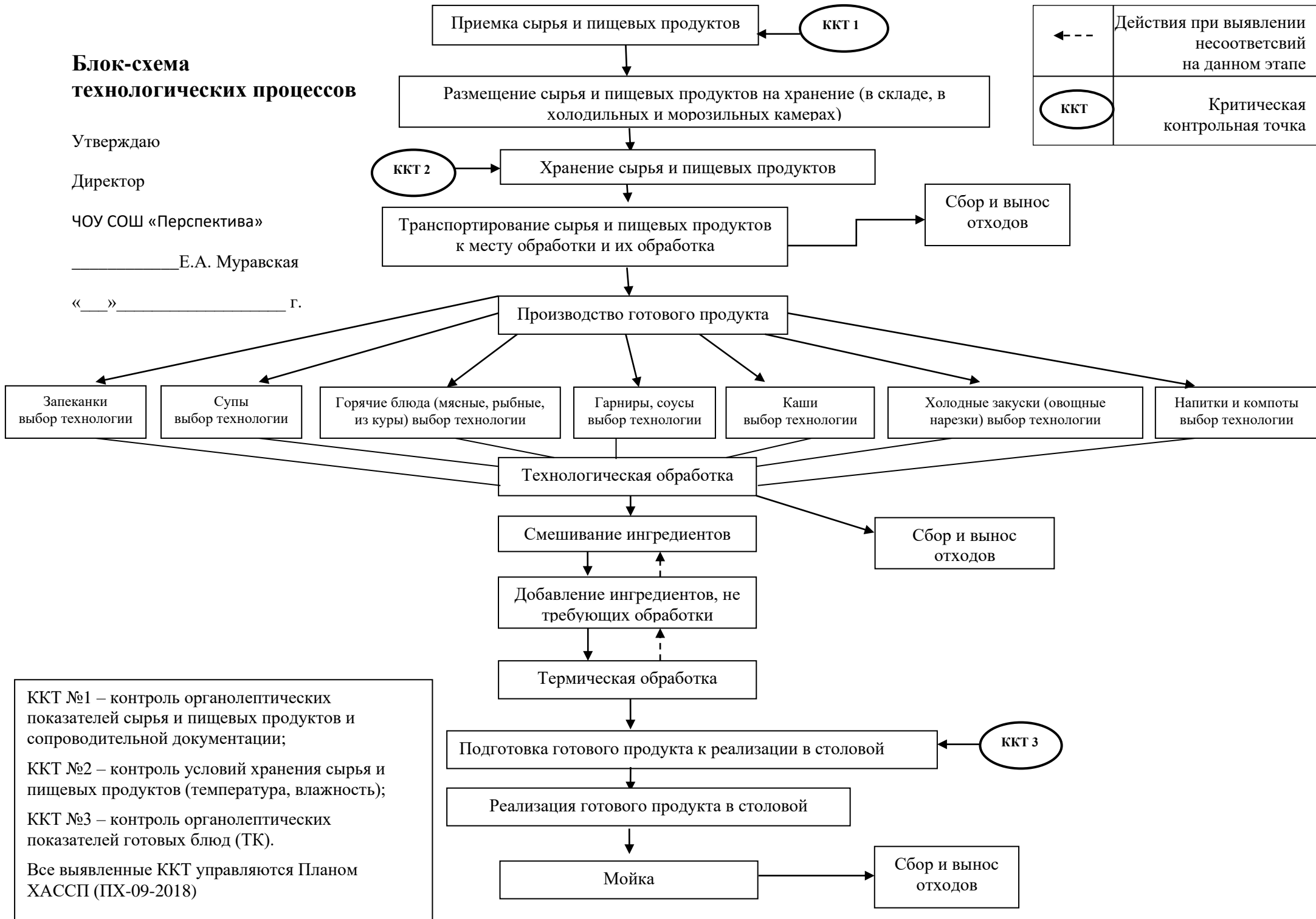
Директор

ЧОУ СОШ «Перспектива»

\_\_\_\_\_ Е.А. Муравская

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ Г.

← - - -	Действия при выявлении несоответствий на данном этапе
○ ККТ	Критическая контрольная точка



ККТ №1 – контроль органолептических показателей сырья и пищевых продуктов и сопроводительной документации;

ККТ №2 – контроль условий хранения сырья и пищевых продуктов (температура, влажность);

ККТ №3 – контроль органолептических показателей готовых блюд (ТК).

Все выявленные ККТ управляются Планом ХАССП (ПХ-09-2018)