*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение*

*«Центр образования № 1»*

*(МБОУ ЦО № 1)*

**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* |
| *<...>* |  |  |  |  |  |  |  |