

Дата составления:	ГБДОУ детский сад №17 Кронштадтского района СПб	Страница 10
02. 08 2021 г.		

## Блок-схемы

### Термины и определения

**Приемка сырья, ингредиентов и материалов** – операции по выгрузке и входному контролю сырья, ингредиентов и материалов, входящих в состав или прямо контактирующих с пищей.

**Сырье и заготовки** – продукты, поступающие в охлажденном виде, хранящиеся при температурном режиме от 0°C до +5°C и от -18°C до -22°C

**Хранение сырья, ингредиентов и материалов** – склады разного температурного режима и товарных групп.

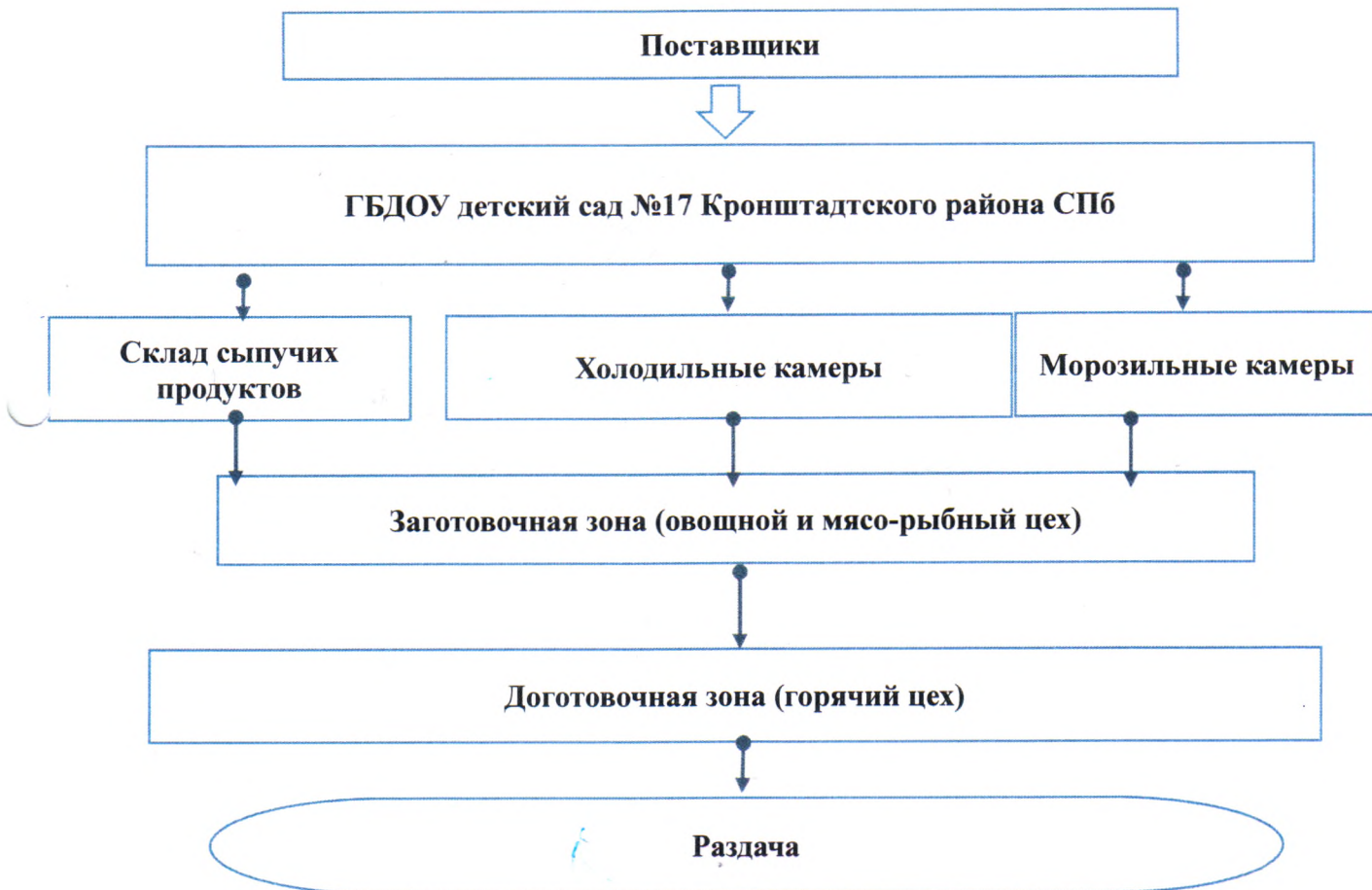
**Подготовка** – совокупность операций по обработке «сырой» пищи, происходящих на заготовочных участках, после чего пища передается на основную кухню для приготовления или доделки.

**Приготовление** – совокупность операций по термической обработке пищи, как правило +75°C и выше.

**Доделка** – совокупность операций с приготовленной, или не требующей приготовления пищей, происходящих на основной кухне.

**Раздача** – операции по раздаче полностью готовой пищи потребителю сразу после приготовления

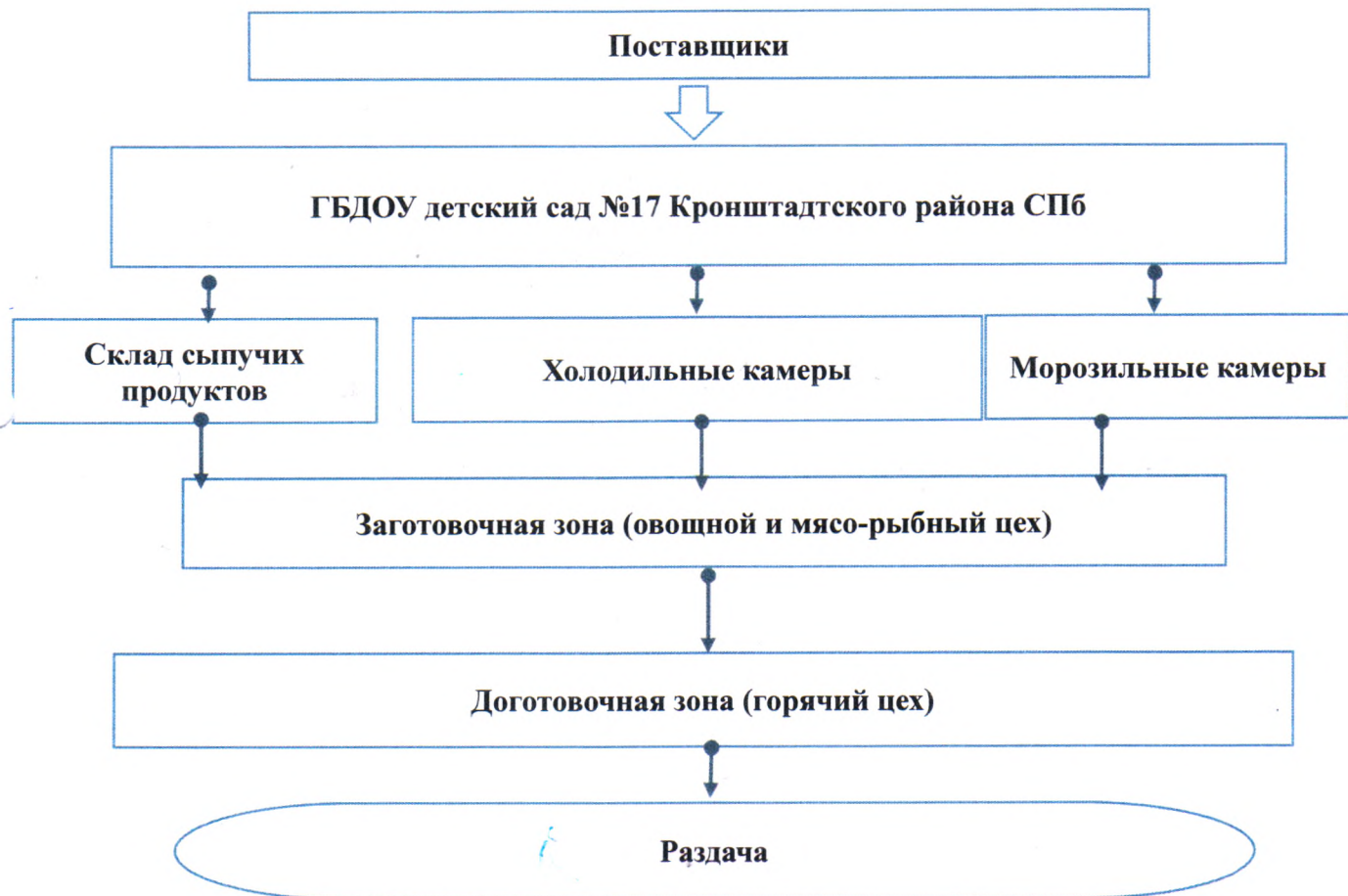
### Схема взаимодействия производственных структурных подразделений



Имя	Должность	Подпись	Дата
Ольга	зав. хозяйством	M-	02.08.2021
Разработано и проверено на практике группой ХАССП			
Имя	Должность	Подпись	Дата
Масля	кладовщик	Масля	02.08.2021
Наталья	повар	Наталь	02.08.2021
Ира	повар	Ира	02.08.2021

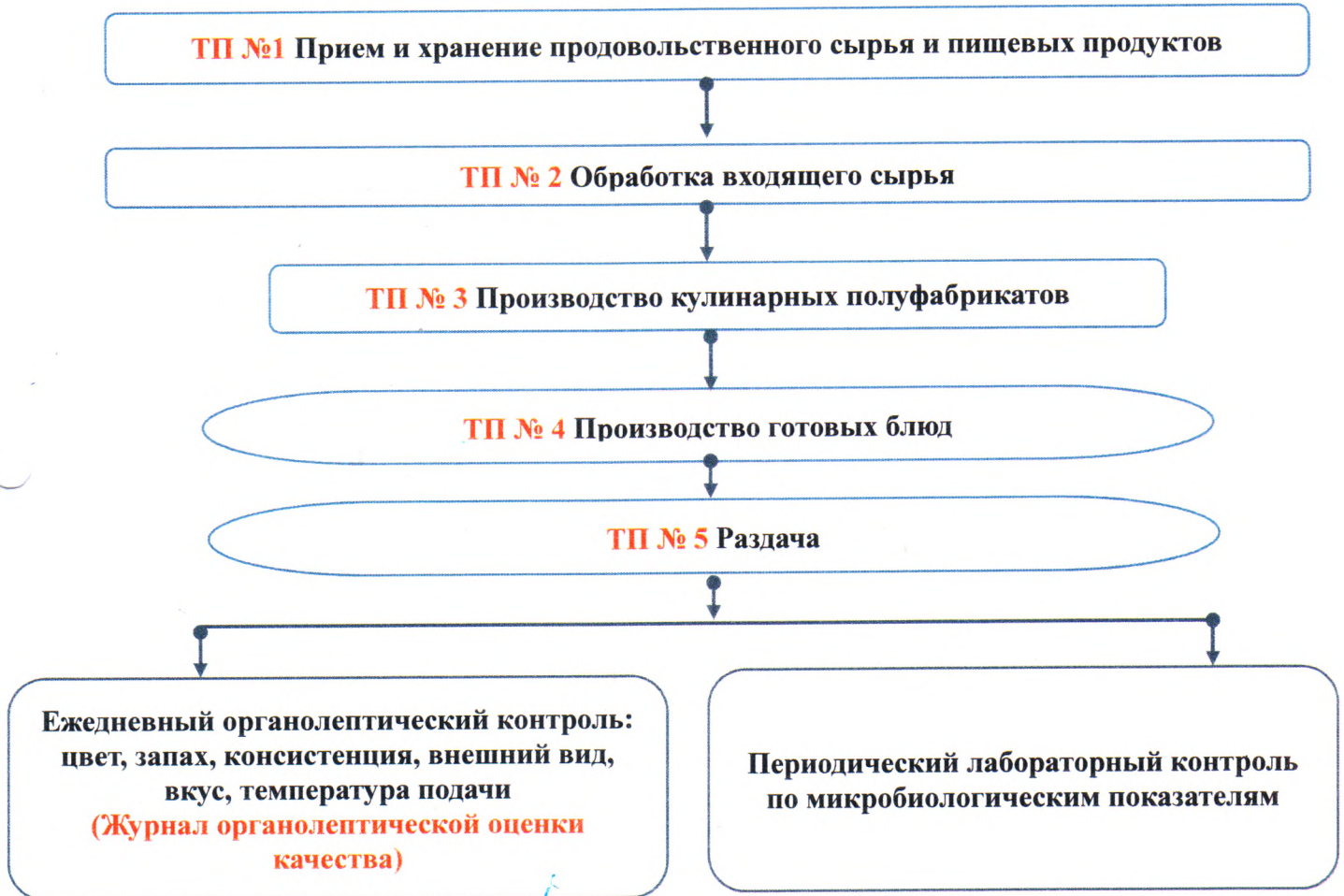


### Схема взаимодействия производственных структурных подразделений



Имя	Должность	Подпись	Дата
Ольга	зав. хозяйством	M-	02.08.2021
<b>Разработано и проверено на практике группой ХАССП</b>			
Имя	Должность	Подпись	Дата
Мас ти	инспектор	Мас	02.08.2021
Наталья	повар	Март	02.08.2021

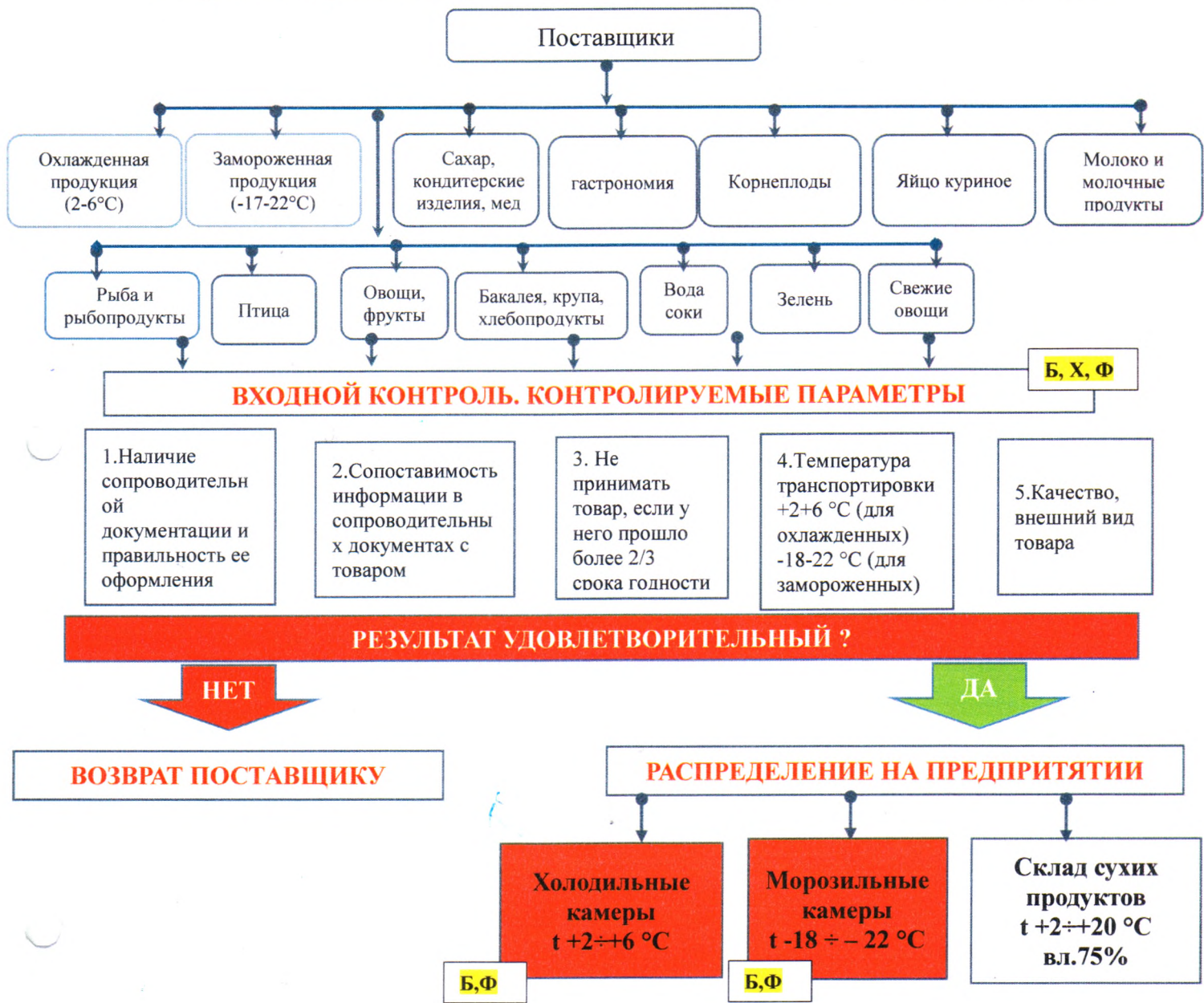
## Структурная схема процессов производства



Имя	Должность	Подпись	Дата
<i>Ольга</i>	<i>зав. хозяйством</i>	<i>М -</i>	<i>02.08.2021</i>
<b>Разработано и проверено на практике группой ХАССП</b>			
Имя	Должность	Подпись	Дата
<i>Настя</i>	<i>кладовщик</i>	<i>[Подпись]</i>	<i>02.08.2021</i>
<i>Матвеев</i>	<i>повар</i>	<i>[Подпись]</i>	<i>02.08.2021</i>



### 1. Прием и хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов



Имя	Должность	Подпись	Дата
Ольга	Зав. хозяйством	ИИ	02.08.2021
<b>Разработано и проверено на практике группой ХАССП</b>			
Имя	Должность	Подпись	Дата
Настя	Младший повар	ИИ	02.08.2021
Настя	повар	ИИ	02.08.2021

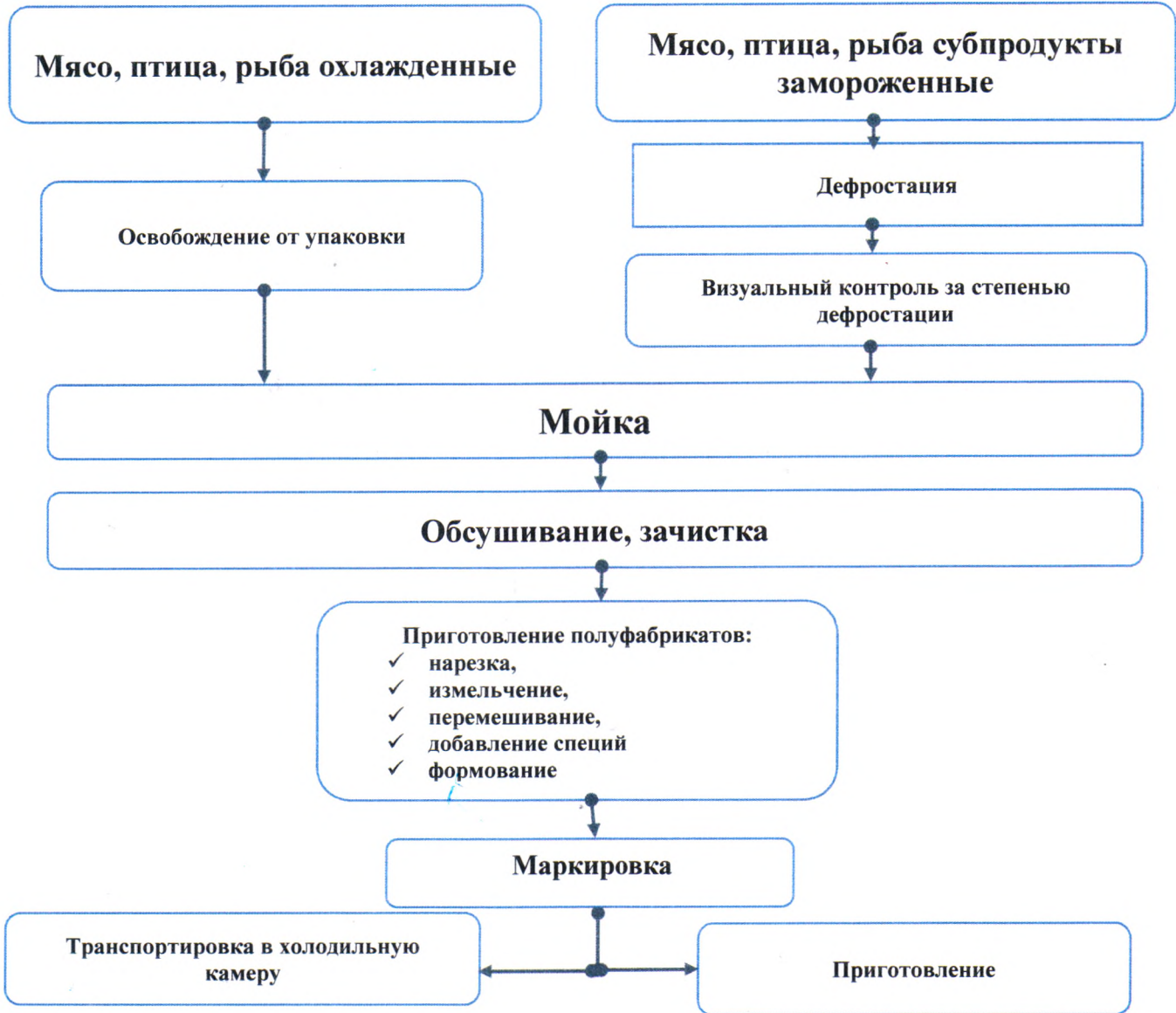
## 2. Технологический процесс обработки зелени, овощей и яиц



Имя	Должность	Подпись	Дата
<i>Ольга</i>	<i>зам. заведующей</i>	<i>М</i>	<i>02.08.2021</i>
<b>Разработано и проверено на практике группой ХАССП</b>			
Имя	Должность	Подпись	Дата
<i>Настя</i>	<i>Клиагова</i>	<i>Н</i>	<i>02.08.2021</i>
<i>Милаша</i>	<i>повар</i>	<i>М</i>	<i>02.08.2021</i>



### 3. Технологический процесс производства кулинарных полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы

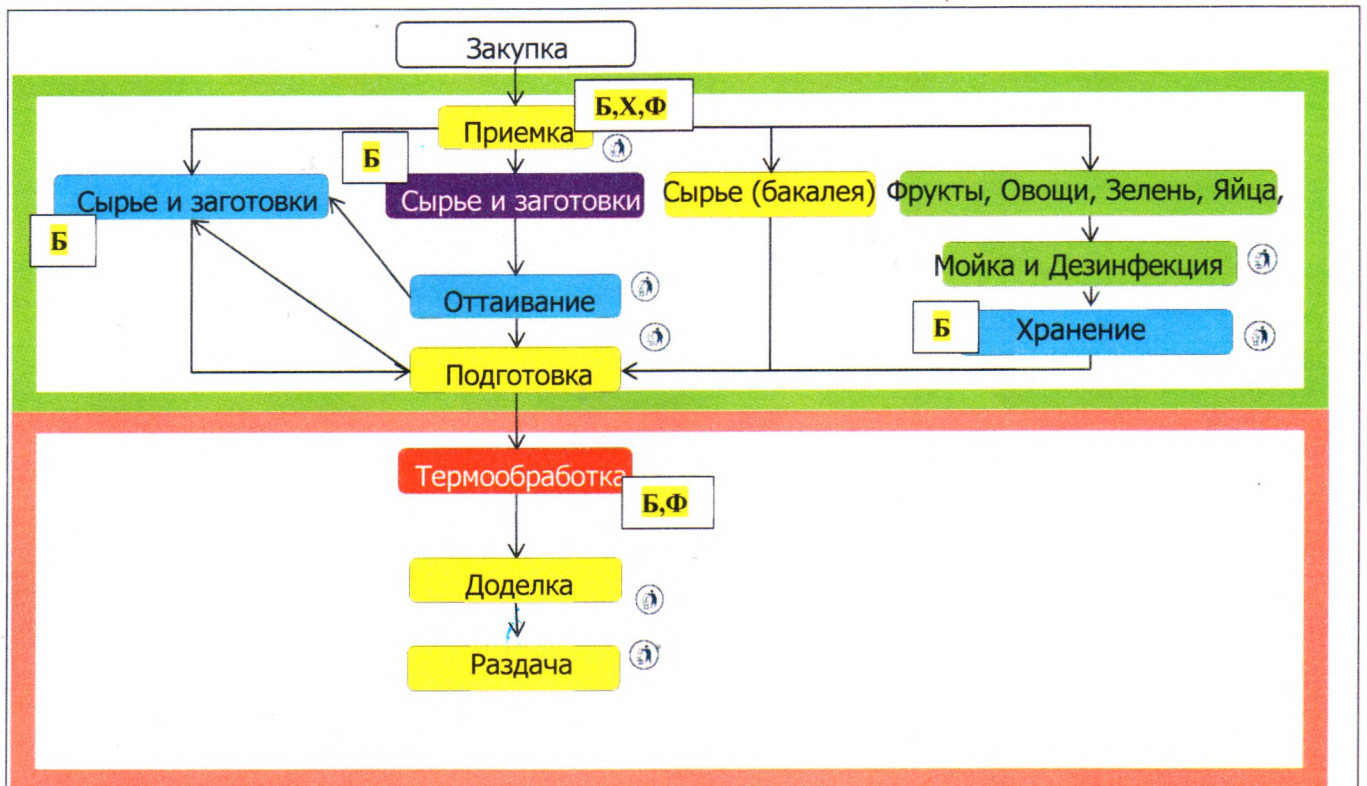


Имя	Должность	Подпись	Дата
<i>Ольга</i>	<i>зав. хозяйством</i>	<i>М</i>	<i>02.08.2021</i>
<b>Разработано и проверено на практике группой ХАССП</b>			
Имя	Должность	Подпись	Дата
<i>Маста</i>	<i>инспектор</i>	<i>Маста</i>	<i>02.08.2021</i>
<i>Масаша</i>	<i>повар</i>	<i>Масаша</i>	<i>02.08.2021</i>



#### 4. Технологический процесс производства готовых блюд

- Продукты, дополнительно требующие мытья и дезинфекции
- Нормальные температурные условия
- Морозильники -18...-22°C
- Холодильники и витрины до +6°C
- Термообработка +75°C и выше



Утверждено лидером группы ХАССП

Имя	Должность	Подпись	Дата
Эвеличе	заведующий	<i>[Signature]</i>	02.08.2021
Разработано и проверено на практике группой ХАССП			
Имя	Должность	Подпись	Дата
Ольга	зав. хозяйством	<i>[Signature]</i>	02.08.2021
Настя	книговед	<i>[Signature]</i>	02.08.2021
Наталья	повар	<i>[Signature]</i>	02.08.2021