

# Блок-схема технологических процессов

Утверждаю

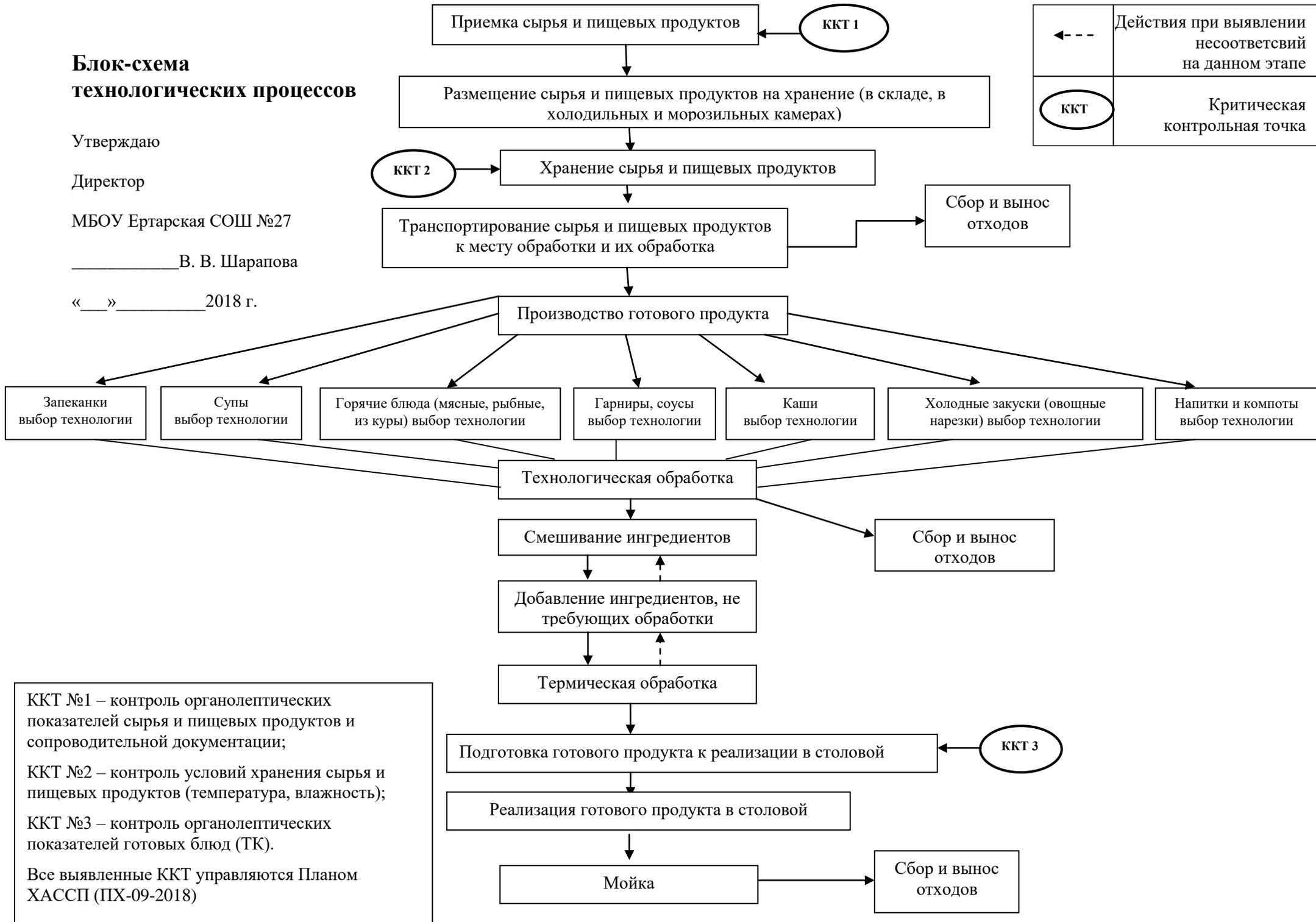
Директор

МБОУ Ертарская СОШ №27

\_\_\_\_\_ В. В. Шарапова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 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)