

**Обоснование выбора критических пределов для каждой ККТ,
определенной при производстве пищевой продукции в ГАУ "СРЦН Тавдинского района"**

№ ККТ	ККТ	Критические пределы	Обоснование выбора	Ссылка на источник
1	<p>Температура при хранении:</p> <p>1) Овощная холодильная камера</p> <p>2) Холодильная камера для молочных, колбасных и других продуктов</p> <p>3) Морозильные камеры</p> <p>Влажность помещений:</p> <p>1) Овощная холодильная камера</p> <p>2) Склад сыпучих продуктов</p> <p>Сроки хранения и годности:</p> <p>1) Овоши</p> <p>2) Сыпучие и сухие продукты</p> <p>3) Молочные продукты</p> <p>4) Мясо, рыба и мясо птицы</p>	<p>3⁰ С - 10⁰ С</p> <p>2⁰ С - 6⁰ С</p> <p>(-18⁰ С) – (-20⁰ С)</p> <p>70 - 95%</p> <p>До 75%</p> <p>В соответствии с инструкцией по срокам хранения</p>	<p>Законодательное требование. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.</p> <p>Требования к условиям и срокам хранения сырья должны быть указаны на маркировке (этикетке) продукции.</p>	<p>СанПиН 2.3.2.1324-03, СП 2.3.6.1079-01, ГОСТы на соответствующие виды продукции (Спецификация на сырье)</p>
2	<p>Наличие посторонних включений, в том числе гнили и плесени на продуктах, прозелененного картофеля и т.п.</p> <p>Органолептический контроль стеклянной тары</p> <p>Соответствие сырья органолептическим показателям</p>	<p>Не допускается</p> <p>Трещины, сколы не допускаются</p> <p>В соответствии со Спецификацией на сырье</p>	<p>Законодательное требование. Все сырье, принимаемое в производство, должно соответствовать органолептическим показателям, указанным для каждого вида сырья, не допускается наличие посторонних включений, минеральных примесей, зараженности вредителями, плесени и гнили. Не допускается использование прозелененного картофеля.</p>	<p>ТР ТС 021/2011, ГОСТы на соответствующие виды продукции (Спецификация на сырье) СП 2.3.6.1079-01</p>
3	<p>Температура и время приготовления в соответствии с ТК для каждого блюда</p>	<p>В соответствии с ТК на каждое блюдо</p>	<p>Законодательное требование. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте. Соответствующие ТК ежедневно выдаются на кухню в соответствии с меню.</p>	<p>СП 2.3.6.1079-01</p>

4	<p>Обработка овощей и зелени для холодных закусок в соответствии с инструкцией:</p> <p>1) концентрация раствора</p> <p>2) время ополаскивания</p> <p>3) срок и температура хранения заготовок</p> <p>4) срок и температура хранения готовой продукции</p>	<p>10% раствор поваренной соли</p> <p>10 минут</p> <p>сырые овощи – не более 2х часов в воде</p> <p>варенные овощи – не более 6 часов при $t = (+2^{\circ}\text{C}) - (+6^{\circ}\text{C})$</p> <p>не заправленные салаты – не более 3 часов при $t = (+2^{\circ}\text{C}) - (+6^{\circ}\text{C})$</p> <p>готовые блюда – не более 30 минут при $t = (+2^{\circ}\text{C}) - (+6^{\circ}\text{C})$</p>	<p>Законодательное требование к обработке сырых овощей, зелени, употребляемых в пищу без термической обработки, условиям хранения готовой продукции</p>	СП 2.3.6.1079-01
5	<p>Соблюдение условий хранения готовой продукции при раздаче и нерезализованной</p> <p>1) температура и срок хранения нерезализованной продукции,</p> <p>2) реализация вчерашней продукции (если применимо),</p> <p>3) количественный учет остатков продукции</p>	<p>блюда, прошедшие термообработку, салаты не хранятся, нерезализованные – утилизируются.</p> <p>не применимо</p> <p>ежедневный товарный отчет</p>	<p>Законодательное требование к реализации готовой продукции общественного питания</p>	СП 2.3.6.1079-01

Руководитель рабочей группы _____ И.А.Руденко

« _____ » _____ 2016г.