

ДЕРЕВО РІШЕНЬ
ВИЗНАЧЕННЯ КРИТИЧНИХ КОНТРОЛЬНИХ ТОЧОК
ТА КОНТРОЛЬНИХ ТОЧОК
СЗШ № 9

1. Зберігання продуктів та продовольчої сировини в кімнаті добового запасу продуктів	ККТ-1
2. Приготування готових страв згідно технологічних карток	ККТ-2
3. Проникнення шкідників	ККТ-3
4. Прибирання брудного посуду, обробка столів в обідній залі	ККТ-4
5. Якість миття столового та кухонного посуду з застосуванням миючих засобів	
6. Щоденне вологе прибирання приміщень харчоблоку, миття обладнання, кухонного інвентарю, термічна дезінфекція, дезінфекція столового посуду в кінці робочого	
7. Видача продуктів харчування та продовольчої сировини з комори на виробництво	
8. Особиста гігієна працівників. Забезпеченість миючими засобами, гарячою водою, одноразовими рушниками, спецодягом.	