|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наиме-нование опера-ции** | **№ ККТ** | **Опасный фактор** | **Контролируемый параметр и его предельные значения** | **Процедура мониторинга** | | | | **Регистра-ционно-учетный документ** | **Корректи-рующие действия** | **Ответст-венный** |
| **Частота монито-ринга** | **Метод измерения** | **Коррекция** | **Ответст-венный** |
| Хране-ние сырья в холоди-льном оборудо-вании | 2 | Микробиоло-гический – рост патогенных микроорганиз-мов при нарушении температурных режимов хранения сырья | Температура в холодильных камерах от +2оС до +6оС, в морозильных камерах не выше -18оС | 2 раза в день (утром и вечером) | Поверенный термометр | Оценить возмож-ность использо-вания продуктов | Зав.скла-дом, шеф-повар | Журнал контроля темпера-туры холодиль-ных и морозиль-ных камер | Отрегулиро-вать температуру регуляторами холодильни-ков или провести ремонтные работы | Зав.скла-дом, шеф-повар, механик по ремонту |
| Хране-ние сырья на складе и в овоще-храни-лище | 2 | Микробиоло-гический – рост патогенных микроорганиз-мов при несоблюдении режимов температуры и влажности хранения сырья | Температура хранения от +2оС до +6оС в зависимости от вида продукции, относительная влажность 80-85% | 2 раза в день (утром и вечером) | Поверенный термометр, поверенный гигрометр | Оценить возмож-ность использо-вания продуктов | Зав.скла-дом | Журнал контроля темпера-туры и влажности складских помеще-ний | Отрегулиро-вать интенсив-ность работы отопительных приборов, системы вентиляции | Зав.скла-дом, механик по ремонту |

ОГБУ «Демкинский психоневрологический интернат»

**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП №2**

**Наименование продукта:** охлажденные и замороженные продукты

**Наименование технологического процесса:** хранение охлажденных и замороженных продуктов