|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Тепловая обра-ботка мясных блюд | 3 | Микробиоло-гический – рост патогенных микроорганиз-мов при нарушении температурных режимов тепловой обработки мяса | Температура приготовления изделий из мяса и птицы 250-280оС.  Температура в толще продукта для натуральных рубленых изделий не ниже 85оС, для изделий из котлетной массы не ниже 90оС. Готовность изделий из мяса определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта. | Каждая партия | Терморегу-лятор, поверенный термощуп, визуальная оценка по органолеп-тическим показате-лям | Оценить возмож-ность использо-вания блюда, продолжить термиче-скую обработку | Повар | Бракераж-ный журнал | Настройка терморегу-ляторов на необходимую температуру.  Внесение корректиро-вок в ТТК по режимам приготовле-ния блюд и времени приготовле-ния. | Повар, механик по обору-дованию |

ОГБУ «Демкинский психоневрологический интернат»

**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП №3**

**Наименование продукта:** горячие блюда из мяса (котлеты, тефтели)

**Наименование технологического процесса:** приготовление вторых блюд из мяса