**Инструкция по оформлению ККТ**

**(критических контрольных точек)**

1. **Повесить на стену таблички:**

**ККТ № 1 на место приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья**

**ККТ № 2 в цехе обработки и переработки пищевого сырья,**

**термообработки при приготовлении**

**ККТ № 3 на территории мойки и дезинфекции**

**ККТ № 4 на линии раздачи и выдачи готовой продукции**

1. **На каждой ККТ (критической контрольной точке) заполняется форма рабочего листа ХАССП, в которой указывается нарушение (критический параметр)**

**Например, ККТ №1 – отсутствие ярлыка, неверный срок годности**

**ККТ №2 – замена продукта, неисправность техники**

**ККТ № 3 – отключение воды, бой посуды, замена моющего**

**ККТ № 4 – выдача готового продукта в соответствии с выход по ТТК, отсутствие примесей, предметов, качество посуды**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Опасность** | **Меры контроля** | **Контролируемый**  **параметр и критические пределы** | **Мониторинг (процедура, периодичность, ответственность, форма записи)** | **Коррекция и корректирующие действия (процедура, ответственность, форма записи)** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. **На пищеблоке в доступном месте хранится программа производственного контроля с элементами ХАССП (приложения).**

**Критические контрольные точки указаны в приложении «Технологический блок-схема», а критерии указаны в «Рабочих листах ХАССП»**