

**Блок-схема  
производственных процессов  
в обоих зданиях Учреждения  
(С-04-2019)**

Утверждаю

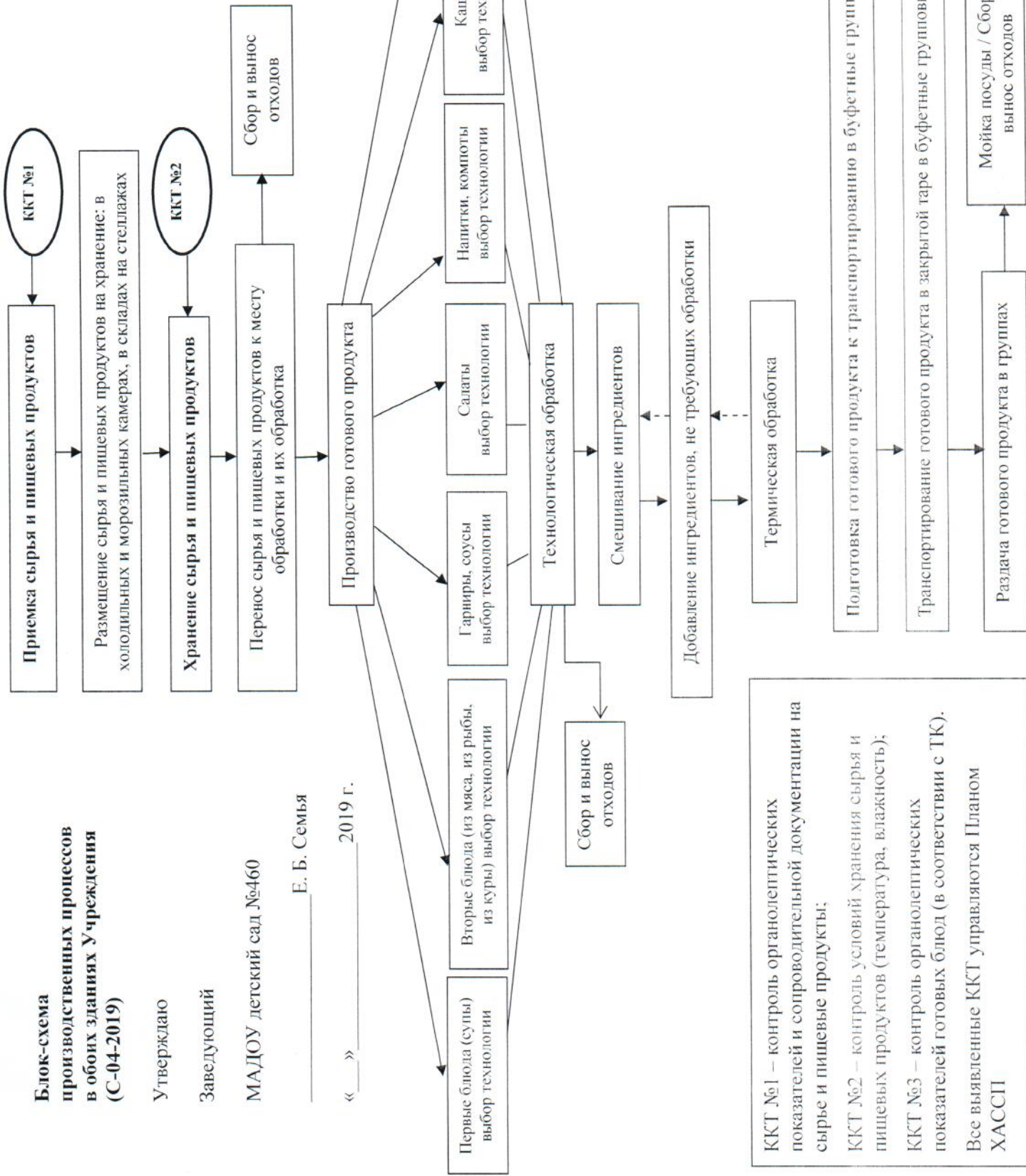
Заведующий

МАДОУ детский сад №460

\_\_\_\_\_ Е. Б. Семья

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

← ---	Действия при выявлении несоответствий на данном этапе
○ ККТ	Критическая контрольная точка



ККТ №1 – контроль органолептических показателей и сопроводительной документации на сырье и пищевые продукты;  
 ККТ №2 – контроль условий хранения сырья и пищевых продуктов (температура, влажность);  
 ККТ №3 – контроль органолептических показателей готовых блюд (в соответствии с ТК).  
 Все выявленные ККТ управляются Планом ХАССП