

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение  
«Акжарская основная общеобразовательная школа» муниципального образования  
Ясненский городской округ  
(МОБУ «Акжарская ООШ»)

**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП**

Наименование продукта: **птица отварная (1-4 классы)**

Наименование технологического процесса: **приготовление второго блюда**

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Частота проведения мониторинга	Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7	8
Тепловая обработка мяса	Выживание патогенных микроорганизмов из-за неправильного режима тепловой обработки	ККТ 5	Температура готовности изделия 250–280 оС, в толщине изделия – не ниже 90 оС	Органолептическая оценка	Каждая партия	Настройка терморегуляторов	Отчет

Секретарь группы ХАССП: \_\_\_\_\_ Сербаева Т.А.

Дата: \_\_\_\_\_