**КОНТРОЛЬНЫЙ ЛИСТ № \_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ККТ № 1 (входной контроль)** | **ККТ № 2 (кулинарная обработка полуфабрикатов – приготовление блюд)** | **ККТ № 3 (раздача готовых блюд)** |
| **Прием сырья** | **Критические пределы** | **По факту** | **Наименование** | **Критические пределы** | **По факту** | **Меню** | **Критические пределы** | **По факту** |
| Говядина заморож. | -180 и ниже |  | Котлета из рубленного мяса | Не ниже 900 |  | Каша молочная | не ниже 650 |  |
| Куры заморож. | -180 и ниже |  | Куры отварные |  |  | Борщ | не ниже 750 |  |
| Рыба заморож. | -180 и ниже |  |  |  |  | Картофельное пюре | не ниже 650 |  |
| Творог |  |  |  |  |  | Котлета | 85-900 |  |
| Сметана | от 50 до 00 |  |  |  |  | Компот | от 70 до 140 |  |
| Кефир | +40 (±20) |  |  |  |  |  |  |  |
| Яйца свежие | от 80 до 40 |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **КТ № 1 (хранение сырья на прод. складе)** | **КТ № 2 (хранение в кладовой суточного запаса)** | **КТ № 3 (обработка яиц)** |
| **Наименование** | **Влажн. предел %** | **По факту** | **Температу-рный предел** | **По факту**  | Наименование | Критические пределы | По факту | **Кол-во** | **Дез. раствор** | **1%** |
| **утро** | **вечер** | 10 шт. | Оптимакс 1% | 10 г + 990 г воды |
| Склад № 1 |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 шт. | 10 г | 1 л |
| Склад № 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | 20 шт. | 20 г | 2 л |
| Склад № 3 |  |  |  |  |  |  |  |  | 50 шт. |  |  |
| Холод. № 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Холод. № 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Холод. № 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Холод. № 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Холод. № 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |