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

|  |
| --- |
| **КТ № 1 (хранение сырья на прод. складе)** |
| **Наименование** | **Влажн. предел %** | **По факту** | **Температурный предел** | **По факту**  |
| **утро** | **вечер** |
| Склад № 1 | не более 75% |  | +200 и ниже |  |  |
| Склад № 2 | не более 75% |  | +200 и ниже |  |  |
| Склад № 3 | не более 45% |  | +200 и ниже |  |  |
| Холод. № 1 |  |  | +200+40 |  |  |
| Холод. № 2 |  |  | +30+50 |  |  |
| Холод. № 3 |  |  | -180-200 |  |  |
| Холод. № 4 |  |  | -180-200 |  |  |
| Холод. № 5 |  |  | -180-200 |  |  |
| Холод. № 5 |  |  | +30+40 |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **КТ № 2 (хранение в кладовой суточного запаса)** |  | **КТ № 3 (обработка яиц)** |
| **Наименование** | **Критические пределы** | **По факту** |  | **Кол-во** | **Дез. раствор** | **1%** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Составил \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / /

 (подпись)

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / /

 (подпись)