

## 1.1. ДЕРЕВО РІШЕНЬ ВИЗНАЧЕННЯ КРИТИЧНИХ КОНТРОЛЬНИХ ТОЧОК ТА КОНТРОЛЬНИХ ТОЧОК САВАРСЬКОЇ ГІМНАЗІЇ

1. Зберігання продуктів та продовольчої сировини в кімнаті добового запасу продуктів

**ККТ 1**

2. Приготування готових страв згідно технологічних карток

**ККТ 2**

3. Проникнення шкідників

**ККТ 3**

4. Прибирання брудного посуду, обробка столів в обідній залі

**ККТ 4**

5. Якість миття столового та кухонного посуду з застосуванням миючих засобів

6. Щоденне вологе прибирання приміщень харчоблоку, миття обладнання, кухонного інвентарю, термічна дезінфекція, дезінфекція столового посуду в кінці робочого

7. Видача продуктів харчування та продовольчої сировини з комори на виробництво

8. Особиста гігієна працівників. Забезпеченість миючими засобами, гарячою водою, одноразовими рушниками, спецодягом.