

## Obsah VÝDEJNA JÍDEL S VÝROBOU MINUTEK

### VÝDEJNA JÍDEL S VÝROBOU MINUTEK - Provozní kniha systému kritických bodů HACCP – obsah

- Zavedení systému kritických bodů do každodenní praxe
- Výklad pojmů – názvosloví
- Vymezení výrobní činnosti a odpovědnosti výrobce
- Sestava týmu (pracovní skupiny) pro zavedení systému kritických bodů HACCP
- Výrobní praxe v systému HACCP
- Popis činností
- Postupy v podmínkách provozovny
- Zásady osobní a provozní hygieny
- Výrobní diagramy
- Analýza nebezpečí podle diagramu výrobního procesu
- Stanovení znaků a hodnot kritických mezí, stanovení postupu sledování, stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod
- Školení pracovníků a záznam o školení
- Harmonogram provádění ověřovacích postupů a vnitřních auditů
- Potvrzení diagramu výrobního procesu provozu
- Zápis z ověření systému kontrolních bodů, vnitřního auditu
- Kontrolní listy CCP (kontrolních kritických bodů)

### Seznam výrobních diagramů

- 301 Teplé nápoje
- 308b Studené nápoje
- 315a Skladování a prodej – balené pokrmy, doplňkový prodej potravin od dodavatelů
- 317a Produkty chlazené, zmrazené – dorty, zákusky atd.
- 511 Plnění transportních obalů a transport pokrmů
- 909a Regenerace pokrmů
- 915a Vařené přílohy – brambory, rýže, těstoviny, zelenina atd.
- 917a Bramborová kaše – z brambor, instantní
- 921a Smažené bramborové výrobky, polotovary
- 958a Minutky
- 959a Smažené pokrmy – masa, zelenina, ryby atd.
- 970a Saláty zeleninové, saláty zeleninové se šunkou, sýrem, tuňákem atd.
- 972a Výroba studených omáček, dresinků
- 975a Studená kuchyně - obložené mísy, chlebičky, předkrmy atd.

