

Obsah kuchyně - restaurace

Provozní kniha systému kritických bodů HACCP – obsah

- Zavedení systému kritických bodů do každodenní praxe
- Výklad pojmů – názvosloví
- Stanovení kritických bodů podle zákona
- Způsob stanovení kritických bodů
- Systém evidence
- Sestava týmu (pracovní skupiny) pro zavedení systému kritických bodů HACCP
- Vymezení výrobní činnosti a odpovědnosti výrobce
- Popis výroby pokrmů
- Zásady osobní a provozní hygieny
- 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)
- Výrobní diagramy
- Stanovení znaků a hodnot kritických mezí, stanovení postupu sledování, stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod
- Analýza nebezpečí podle diagramu výrobního procesu

Seznam výrobních diagramů

- 304a Teplé nápoje
- 305a Studené nápoje
- 315a Doplnkový prodej – cukrovinky, nanuky atd.
- 316a Porcovaná zmrzlina
- 317a Produkty chlazené, zmrazené – dorty, zákusky, Babety, lahůdky atd.
- 411a Tatarák z masa - ryb
- 900a Polévky
- 903a Vložky do polévky – těstoviny, rýže, kapání, polotovary atd.
- 904a Vložky do polévky – masové
- 905a Vložky do polévky – svítek, celestýnské nudle, smažený hrášek atd.
- 907a Pokrmy (polotovary) – instantní, sterilované, chlazené, zmrazené
- 908a Produkty k dopečení – bagety, moučníky atd.
- 909a Regenerace pokrmů
- 910a Transport produktů
- 911a Expedice (výdej) pokrmů
- 912a Zchlazení / zmrazení – produktů (pokrmy, polotovary)
- 914a Výroba těstovin
- 915a Vařené přílohy – brambory, rýže, těstoviny, zelenina atd.
- 916a Vařené brambory, červená řepa atd. ve slupce
- 917a Bramborová kaše – z brambor, instantní
- 918a Škubánky, šťouchané brambory atd.
- 919a Opékané brambory
- 920a Zapečené brambory, těstoviny, zelenina atd.
- 921a Smažené bramborové výrobky, polotovary
- 922a Bramborové knedlíky, noky, taštičky atd. - plněné
- 923a Knedlíky kynuté, houskové, ovocné atd.
- 924a Knedlíky špekové, vídeňské, karlovarské atd.

- 925a Halušky, chlupaté knedlíky atd.
- 926a Krupicové knedlíky, noky atd.
- 928a Kaše krupicová, vločková, ovesná, pohanková atd.
- 929a Kaše z luštěnin, obilovin atd.
- 930a Zelí hlávkové, kysané, špenát, zadělávaná zelenina atd.
- 931a Lečo, květákový mozeček atd.
- 932a Těstoviny, noky atd. - Italské
- 934a Žemlovka, rýžový, těstovinový nákyp atd.
- 935a Rizota, džuveč atd.
- 937a Bramboráky (plněné)
- 940a Pizza
- 942a Langoše
- 943a Langoše, pizza atd. - dodaný produkt
- 950a Pečeně, rolády, omáčky, sekaná atd. – s konečnou úpravou
- 951a Omáčky bez masa
- 952a Guláše, plátky, závitky atd. – bez konečnou úpravy
- 953a Vařená masa, ryby atd.
- 954a Grilovaná drůbež, kolena, ryby atd.
- 955a Prejt, haše atd.
- 956a Zapečené masa, ryby, zelenina atd.
- 957a Mleté masa – karbanátky, vepřenky, noky atd.
- 958a Minutky
- 959a Smažené pokrmy – masa, zelenina, ryby atd.
- 961a Burgery
- 962a Topinky, tousty - obložené
- 963a Vařená vejce
- 964a Smažená vejce, omelety atd.
- 965a Uzenina opékaná, ohřívána, párek v rohlíku
- 969a Příprava ovoce / zeleniny
- 970a Saláty zeleninové, saláty zeleninové se šunkou, sýrem, tuňákem atd.
- 971a Saláty lahůdkové, těstovinové, bramborové atd.
- 972a Výroba studených omáček, dresinků
- 975a Obložené mísy, chlebíčky, předkrmy atd.
- 976a Nakládání sýry, uzeniny atd.
- 977a Huspeniny, aspiky atd.
- 978a Teriny, paštiky atd.
- 979a Bylinkové máslo
- 980a Pomazánky, pěny
- 981a Otvírání kompotů, sterilovaných salátů, zeleniny atd.
- 984a Podávání džemu, medu, kukuřičné lupínky atd.
- 985a Příprava pečiva, bábovek atd.
- 988a Výroba šlehačky
- 989a Puding
- 990a Kynutá těsta – buchty, koláče atd.
- 991a Buchtičky s vanilkovým krémem
- 992a Listové těsto, plundrové, atd. (těsto polotovar) – záviny, šátečky atd.
- 993a Třené těsta, lité těsta, bábovky, koláče s ovocem atd.
- 995a Bavorské vdolečky, koblihy atd.
- 996a Palačinky, ovocné poháry, zmrzlinové, koktejly atd.

