

Obsah PIZZERIE

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

- 301 Teplé nápoje
- 305a Studené nápoje
- 315 Doplnkový prodej produktů – cukrovinky, oříšky, atd.
- 316 Porcovaná zmrzlina
- 317 Moučníky, dorty, zákusky atd. – chlazené, zmrazené
- 359 Topinky, tousty – obložené, přílohové
- 402 Příprava pečiva
- 405 Zeleniny a ovoce krájené - oblohové
- 406 Zeleninové saláty / Zeleninové saláty s doplňky – tuňák, šunka, vejce, atd.
- 409 Výroba studené kuchyně - obložené mísy, chlebičky atd.
- 410 Dodané pokrmy - saláty, bagety atd. – dodaný výrobek
- 411 Tatarák z masa - ryb
- 499 Vejce smažená, omelety, sázená, atd.
- 500 Vejce vařená
- 502 Grilované pokrmy
- 504 Smažené bramborové výrobky a polotovary
- 505 Smažené pokrmy – řízky, sýr, atd.
- 507 Pokrmy instantní, sterilované, chlazené, zmrazené (polévky, omáčky, přílohy, masa, atd.)
- 508 Minutky - pokrmy připravované na tuku
- 509 Produkty k dopečení – chlazené, zmrazené, v ochranné atmosféře (pečivo, moučníky atd.)
- 510 Poháry, palačinky, lívance, atd. s ovocem, zmrzlinou, šlehačkou, atd.
- 511 Transport pokrmů
- 512 Regenerace pokrmů – chlazené, zmrazené
- 514 Pokrmy z mleté masa
- 515 Pizza

- 519 Italské těstoviny, noky, atd.
- 528 Rizota
- 531 Vařené přílohy – brambory, těstoviny, rýže, zelenina, atd.
- 532 Vařené brambory ve slupce
- 533 Bramborová kaše – z brambor, instantní
- 534 Opékané brambory
- 535 Zapečené brambory, těstoviny, zelenina, atd.
- 536 Polévky
- 537 Polévky minutkové
- 538 Omáčky bez masa
- 539 Hotové pokrmy bez konečným úpravou – guláše, plátky, závitky atd.
- 569a Hotové pokrmy s konečnou úpravou – pečeně, rolády, omáčky, sekaná atd.
- 540 Šlehačkové fondy – tiramisu, atd.
- 541 Výroba šlehačky
- 542 Výroba pokrmů z listového těsta – záviny, atd.
- 543 Smažená zmrzlina – výroba



chci koupit provozní knihu