

Obsah PIZZERIE

PIZZERIE - Provozní kniha systému kritických bodů HACCP – obsah

- Sestava týmu (pracovní skupiny) pro zavedení systému kritických bodů HACCP
- Vymezení výrobní činnosti a odpovědnosti výrobce
- Zavedení systému kritických bodů do každodenní praxe
- Výklad pojmů – názvosloví
- Stanovení kritických bodů a jejich evidence – legislativní rámec
- Popis výroby pokrmů
- Postupy v HACCP
- 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
- 306a Ledová káva atd.
- 308b Studené nápoje
- 309 Domácí limonáda příprava za studena – citronáda atd.
- 309a Ledový čaj, domácí limonáda s tepelnou úpravou – zázvorová atd.
- 310b Svařené víno atd.
- 315a Skladování a prodej – cukrovinky, oříšky atd.
- 317a Produkty chlazené, zmrazené – dorty, zákusky atd.
- 320a Příprava šlehačky – šlehačková lahev
- 411a Tatarák z masa – ryb
- 511 Plnění transportních obalů a transport pokrmů
- 548 Výroba a příprava - plněných těstovin - ravioli, cannelloni, tortellini atd.
- 902a Polévky
- 908a Produkty k dopečení – bagety, moučníky atd.
- 909a Regenerace pokrmů
- 912d Zchlazování polotovarů a rozpracovaných pokrmů
- 913a Nízkoteplotní zpracování – konfitování, sous-vide
- 914a Výroba těstovin neplněných

915a Vařené přílohy – brambory, rýže, těstoviny, zelenina atd.
919a Opékané brambory
920a Zapečené brambory, těstoviny, zelenina atd.
921a Smažené bramborové výrobky, polotovary
922a Bramborové noky, taštičky atd. - plněné
926a Krupicové noky atd.
929a Luštěniny, obiloviny – fazole, čočka atd.
932a Těstoviny, noky atd. - Italské
935a Rizota, džuveč atd.
940a Pizza
951a Omáčky bez masa
953a Vařená masa, ryby atd.
954a Grilovaná drůbež, kolena, ryby atd.
956a Zapečené masa, ryby, zelenina atd.
957a Mletá masa – karbanátky, vepřenky, noky atd.
958a Minutky
959a Smažené pokrmy – masa, zelenina, ryby atd.
962a Topinky, tousty - obložené
963a Vařená vejce
964a Smažená vejce, omelety atd.
970a Saláty zeleninové, saláty zeleninové se šunkou, sýrem, tuňákem atd.
971a Saláty lahůdkové, těstovinové, bramborové atd.
972a Výroba studených omáček, dresinků
975a Studená kuchyně - obložené mísy, chlebičky, předkrmy atd.
979a Bylinkové máslo
980a Pomazánky, pěny
987b Tiramisu- výroba
988a Příprava šlehačky
989a Puding
992a Záviny, šátečky atd. -listové těsto, plundrové, atd. - těsto polotovar
996a Palačinky, ovocné poháry, zmrzlinové, koktejly atd.
997a Dorty za studena – výroba
997b Výroba moučníků a pohárů za studena