

## Spis treści

1. Deklaracja o utworzeniu zespołu ds. systemu HACCP
2. Szkic pomieszczeń zakładu
3. Plan HACCP
  - opis przygotowywanej potrawy
  - schematy technologiczne produkcji potraw z poszczególnych grup
  - arkusze identyfikacji zagrożeń
  - arkusz nadzorowania CCP
4. Instrukcje i formularze do zapisów systemu HACCP
  - Instrukcja monitorowania CCP 1 i działań korygujących (przyjęcie do restauracji środków spożywczych łatwo psujących się)
  - Karta kontroli przyjęcia towaru
  - Instrukcja monitorowania CCP 2 i działań korygujących (przechowywanie środków spożywczych łatwo psujących się w urządzeniach chłodniczych po etapie przyjęcia do czasu użycia ich w procesie produkcji potraw)
  - Karta kontroli temperatury w lodówce-zamrażarce
  - Instrukcja monitorowania CCP 3 i działań korygujących (obróbka cieplna potraw mięsnych w dużych kawałkach)
  - Karta kontroli temperatury w środku dużych kawałków mięsa podczas obróbki cieplnej
  - Instrukcja monitorowania CCP 4 i działań korygujących (schładzanie potraw po obróbce cieplnej)
  - Karta kontroli temperatury schładzanej potrawy
  - Instrukcja monitorowania CCP 5 i działań korygujących (przechowywanie gotowych potraw w urządzeniach chłodniczych z kuchni gorącej i zimnej)
  - Karta kontroli temperatury w lodówce gotowej potrawy
  - Instrukcja weryfikacji systemu HACCP
  - Karta kontroli wewnętrznej
  - Instrukcja prowadzenia dokumentacji i przechowywania zapisów