

Додаток 17 до Методичної настанови  
для виробників заморожених  
напівфабрикатів у тістовій оболонці  
(пункт 23 розділу III)

**Приклад програми контролю параметрів технологічних процесів і  
виробничого середовища прийнятні для виконання встановлених вимог  
до виробництва заморожених напівфабрикатів в тістовій оболонці**

Назва процесу	Характер контролю	Зміст контролю	Обсяг контролю	Періодичність контролю	Відповідальна особа
Приготування фаршу для напівфабрикатів	Технологічний	Перевірка розрахунку рецептур	Кожен рецептурний лист	Щодня	Головний технолог
	Органолептичний	Запах, колір і консистенція фаршу і сировини	Кожна партія	Кожну зміну	Хімік
Заморожування напівфабрикатів	Технологічний	Режим заморожування (температура приміщення, температура в товщі продукту)	Кожна партія	Кожну зміну	Головний технолог
	Органолептичний	Зовнішній вигляд	Кожна партія	Кожну зміну	Головний технолог
...	...	...	...	...	...