

МУП МО Кавказский район «Комбинат школьного питания»	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции 1 Введение	Обозначение: РК СМБПП 20710264- 2016
		Издание: 1 стр. 2 из 3

1.4. Область распространения системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции распространяется на оказываемые услуги общественного питания.

Таблица 1. Перечень изготавливаемой продукции общественного питания с указанием нормативных и технологических документов, по которым изготавливается продукция общественного питания.

Услуги общественного питания	Обозначение и наименование нормативной и технологической документации
1	2
ассортиментный перечень: - Натуральные фрукты и овощи - Салаты - Первые блюда - Вторые блюда - Каши молочные - Блюда из яиц - Гарниры - Мучные кулинарные изделия - Горячие и холодные напитки	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Издательство «Хлебпродинформ», г. Москва, 2004 год, под редакцией В.Т. Лапшиной. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели плюс, 2015 год, ТТК, ТК, ТИ

Система менеджмента безопасности пищевой продукции распространяется на все структурные подразделения предприятий общественного питания МУП МО Кавказский район «Комбинат школьного питания» занятые в приготовлении, хранении и реализации продукции общественного питания. Организационная структура предприятия приведена в приложении А.