

```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});
```



Что за электронная книга.

Программа Производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Программу Вы получаете в формате Word - это значит, что Вы легко сможете отформатировать её под своё производство.

Что вошло программу.

- Характеристика объекта.
- Характеристика зданий, набор помещений.
- Характеристика инженерных систем(соответствие санитарным правилам).
- Характеристика территории(зонирование, благоустройство, санитарно-защитная зона).
- Штат сотрудников предприятия(по проекту фактически).
- Ассортимент продукции с указанием нормативно - технической документации, проектная и фактическая мощность предприятия.
- Набор складских, производственных и вспомогательных помещений(участков).
- Этапы технологического процесса производства кулинарных изделий в организациях общественного питания.
- Критические контрольные точки производства их показатели, с указанием нормативных документов, технических документов, периодичность, ответственное лицо.

- Весь перечень нормативной документации.
- Перечень форм учёта и отчётности.

Бонусы.

- Пакет готовых для распечатки основных документов по общественному питанию.
- Подробная пояснительная записка, по работе с данным документом.

Дополнительную информацию смотрите на сайте электронной книги:

[Узнать подробности \(перейти на страницу электронной книги\)](#)

&nbsp;&nbsp; Карточка курса:	* Название:	Программа производственного контроля
Автор(ы):	Александрович Лариса	
Формат курса:	Электронная книга	
Цена:	1500 руб.	
Способы доставки:	Скачиваемая версия.	
Партнерская программа:	Есть	

*-данные карточки курса могут не соответствовать текущим данным о курсе, подробную информацию смотрите на сайте курса

** Другие курсы автора(ов), издателя:** Ссылки на страницы автора(ов),
издателя: Александрович Лариса

▣▣ **Рекламный блок:** `(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});`