|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.13.4 |
| Anlage: HACCP Muster Herstellen von Brot | | |

Nummer: **03**

Datum: **01.01.2020**

Beschreibung: **Küchenbetrieb**

Verantwortliche Stelle**: Küchenleiter**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Input** | **Nr.** | **Herstellungsschritte** | **CCP** | **Nr.** | **Output** | **Nr.** | **Bemerkung** |
| 1.1 | Rohwaren | 1 | Wareneingang |  |  |  |  |  |
| 1.2 | Zutaten |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 2 | Lagern |  |  |  | 2 | Lagerung nach Anweisung |
|  |  | 3 | Auswahl Waren |  |  |  | 3 | Rezeptur |
| 4.1 | Rohwaren | 4 | Vorbereitung |  | 4.2 | Produktionsabfälle | 4 | Waschen, schneiden, schälen, raspeln nach Rezepturvorgabe |
|  |  |  |  |  | 4.3 | Abfälle, Verpackungen |  |  |
| 5.1 | Zutaten | 5 | Zwischenlagern |  |  |  |  |  |
|  |  | 5a | Zubereiten | **X** |  |  | 5a | Kochen, backen, garen nach Rezeptur |
| 6.1 | Zutaten | 6 | Anrichten |  |  |  | 6 | Vorgaben zum Anrichten |
|  |  | 7 | Abgabe an Gast |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |