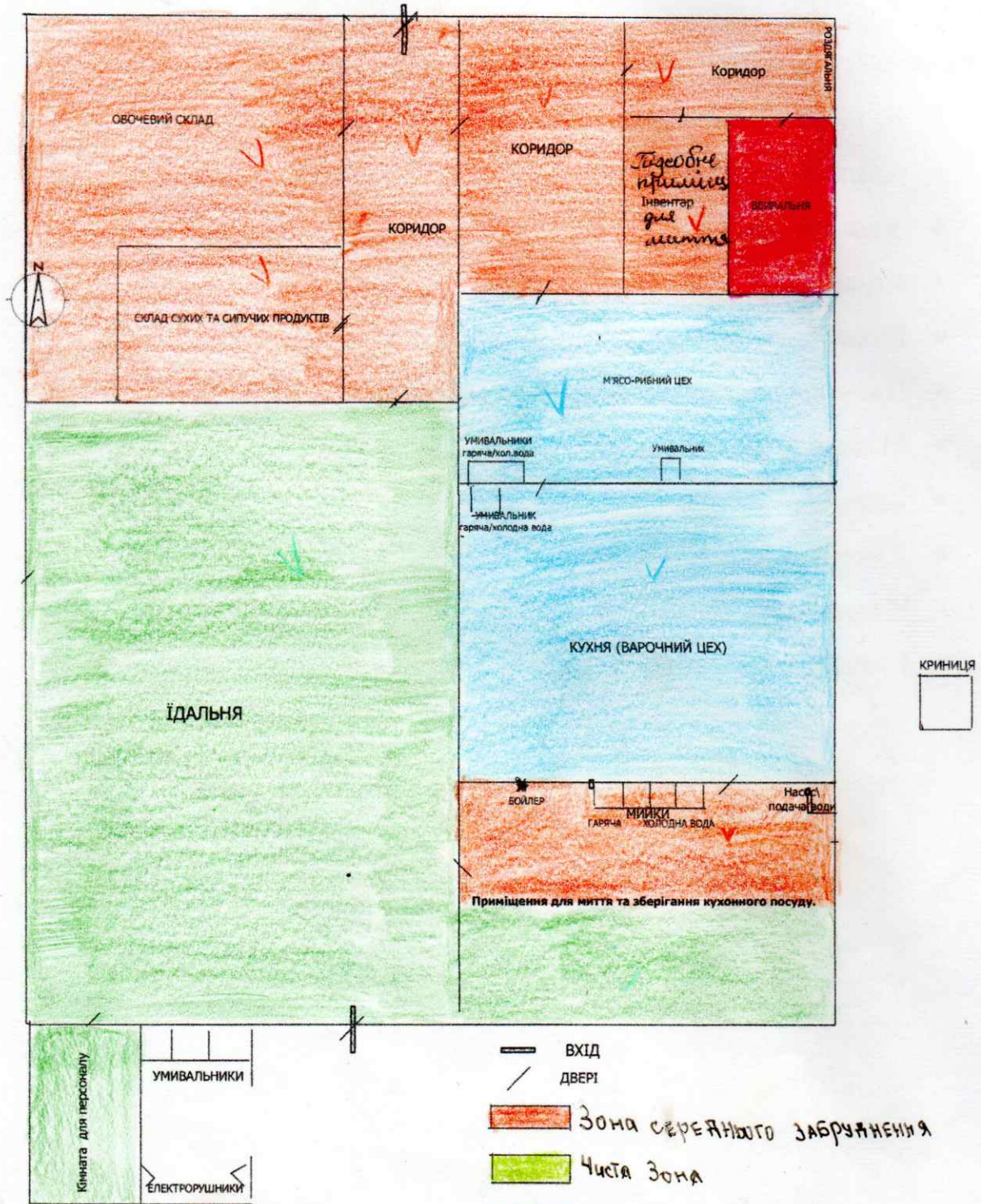


Рисунок 1

При плануванні харчоблоку ліцею враховано потоковість переміщення сирих та готових до споживання продуктів, а також зонування побутових та складських приміщень від відділів обробки чи переробки сирих чи не запакованих продуктів.

СХЕМА ХАРЧОБЛОКУ



Документація системи управління безпечністю харчових продуктів		ПП-1.1
Введено з 04.19.2020 р.	Редакція 1	стор. 6 з 11