**Příručka systému kritických bodů (HACCP)**

**Dodatek č. 1**

- změna v oblasti výrobní a provozní technologie

Dne 9. června 2017 byl zakoupen a uveden do provozu konvektomat UNOX XEVC 0711   
s kapacitou 150 jídel.

Školení zajistila dodavatelská firma Chevron Mikulov (seznam proškolených zaměstnanců přiložen):

1. Správná hygienická a výrobní praxe (seznam proškolených zaměstnanců přiložen).
2. Bezpečné ovládání zařízení (návod k obsluze vypracován a vyvěšen).

………………………

Zapsala dne 9.6.2017 vedoucí ŠJ