

ГОРНОУРАЛЬСКИЙ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ
Управление образования администрации
Горноуральского городского округа
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 24 «СКАЗКА»

ПРИКАЗ

9 января 2024 г.

№ 01/15-Д

п. Горноуральский

О создании постоянно действующей группы ХАССП

В соответствии с пунктом 2.1 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», в целях разработки и внедрения системы анализов рисков и критических контрольных точек (далее по тексту - ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую группу ХАССП МБДОУ детский сад № 24 «Сказка», в следующем составе:
Координатор: ответственный по питанию Сащенко Н.А.
Секретарь: заместитель заведующего по АХЧ Ершова М.А.
Члены группы: повар Мантулина Ирина Анатольевна
кладовщик Маркова Екатерина Александровна
главный бухгалтер Сибирякова Галина Александровна
повар Чокля Наталья Александровна.
2. Привлечь в качестве эксперта медицинскую сестру, закрепленную за общеобразовательным учреждением – Петелину Ольгу Рахимзяновну (по согласованию).
3. Поручить постоянно действующей группе ХАССП:
 - провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;

1. Входной контроль за поступлением продуктов питания

- проверка состояния машины (наличие холодильного оборудования, санитарное состояние, соблюдение соседства продуктов, наличие санитарной книжки у водителя);
- наличие маркировочных ярлыков (производитель товара, кто производил разрез мяса, когда и срок реализации);
- наличие промышленных ярлыков на кисломолочную продукцию, молоко: правильность своевременность поступления сертификатов качества: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);
- оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов).

2. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий:

- выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи:
- соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания;
- тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).

Особенность приготовления блюд детского питания:

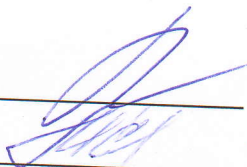
- оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи);
- контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.

3. Контроль за санитарным режимом пищеблока:

- обеспечение правильной последовательности (поточности) технологичности процессов;
- расстановка оборудования в цехах;
- наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования;
- соблюдения принципа поточности при приготовлении пищи;
- оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками;
- их маркировка, условия хранения;
- организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;
- соблюдение режима уборки помещения;
- наличие и соблюдения графика генеральной уборки;
- наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения;
- сбор пищевых отходов;
- соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока.

4. Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм:

- наличие утвержденного 15-ти дневного меню и картотеки блюд;
- своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество.


_____ Мантулина И.А.

_____ Маркова Е.А.


_____ Петелина О.Р.


_____ Сибирякова Г.А.


_____ Чокля Н.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 634721627414093995837494482188458045512377282810

Владелец Сащенко Наталья Александровна

Действителен с 26.06.2023 по 25.06.2024