

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №30 «Березка»
муниципального образования город-курорт Анапа

П Р И К А З

от 01.09.2021г.

№ 270/1-о

О создании постоянно действующей группы ХАССП

В соответствии с пунктом 2.1 СанПиН 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 анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую группу ХАССП в МБДОУ д/сад № 30 «Березка» в следующем составе:

Координатор: повар – Кляута О.А.

Секретарь: заведующий хозяйством–Гнеуш О.В.

Члены группы: медсестра –Сидоренко Н.Н.

Ответственный за организацию питания – Мезенцева С.И.
кладовщик – Гнеуш О.В.

2. Поручить постоянно действующей группе ХАССП:

- провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
- определить критические точки контроля и установить их критические пределы;
- установить систему мониторинга контроля критических точек контроля;
- установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем;

- проводить внутренние проверки ХАССП непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков;
- вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
- руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством;

3. Поручить координатору постоянно действующей группы ХАССП:

- разработать формы рабочей документации группы;
- руководить деятельностью группы;
- отчитываться о работе группы заведующему МБДОУ д/сад № 30 «Березка»

4. Делопроизводителю Горькавой Н.А. довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.

5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Н.В. Пряник

С приказом ознакомлены:

Повар

Кляута О.А.

Заведующий хозяйством, кладовщик

Гнеуш О.В.

Медсестра

Сидоренко Н.Н.

Ответственный за организацию питания

Мезенцева С.И.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 30 «Березка»
муниципального образования город-курорт Анапа

РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП

Наименование продукта: котлеты

Наименование технологического процесса: приготовление второго блюда

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Частота проведения мониторинга	Корректирующие действия	Регистрационный документ
1	2	3	4	5	6	7	8
Тепловая обработка мяса	Выживания патогенных микроорганизмов из – за неправильного режимов тепловой обработки	ККТ 5	Температура готовности изделия 250 – 280 оС, в толщине изделия – не ниже 90 оС	Органолептическая оценка	Каждая партия	Настройка терморегуляторов	Отчет

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 30 «Березка»
муниципального образования город-курорт Анапа

РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП

Наименование продукта: котлеты

Наименование технологического процесса: приготовление второго блюда

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Частота проведения мониторинга	Корректирующие действия	Регистрационный документ
1	2	3	4	5	6	7	8
Тепловая обработка мяса	Выживания патогенных микроорганизмов из – за неправильного режимов тепловой обработки	ККТ 5	Температура готовности изделия 250 – 280 оС, в толщине изделия – не ниже 90 оС	Органолептическая оценка	Каждая партия	Настройка терморегуляторов	Отчет

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 30 «Березка»
муниципального образования город – курорт Анапа

УТВЕРЖДАЮ

Координатор группы ХАССП
МБДОУ д/сад № 30 «Березка»

Мезенцева С.И.

от _____

**Отчет (план) группы ХАССП
«Оценка опасных факторов и установление критических контрольных точек
на пищеблоке МБДОУ д/сад №30 «Березка»**

Опасный фактор	Оценк а опасно сти	Номер критиче ской контрол ьной точки	Предельные значения критической контрольной точки
1. Хранение продукции			
Хранение на стеллажах, расположенных на уровне пола	Высокий	ККТ 01	Хранить на высоте не ниже 20 сантиметров от уровня пола
Хранение быстрозамороженных блюд	Высокий	ККТ 02	Соблюдение температурного режима, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 30 «Березка»
муниципального образования город – курорт Анапа

УТВЕРЖДАЮ

Координатор группы ХАССП
МБДОУ д/сад № 30 «Березка»

Мезенцева С.И.

от _____

**Отчет (план) группы ХАССП
«Оценка опасных факторов и установление критических контрольных точек
на пищеблоке МБДОУ д/сад №30 «Березка»**

Опасный фактор	Оценка опасности	Номер критической контрольной точки	Предельные значения критической контрольной точки
1. Хранение продукции			
Хранение на стеллажах, расположенных на уровне пола	Высокий	ККТ 01	Хранить на высоте не ниже 20 сантиметров от уровня пола
Хранение быстрозамороженных блюд	Высокий	ККТ 02	Соблюдение температурного режима, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 30 «Березка»
муниципального образования город-курорт Анапа

УТВЕРЖДАЮ

Координатор группы ХАССП
МБДОУ д/сад № 30 «Березка»

Мезенцева С.И.

от _____

**Отчет (план) группы ХАССП.
«Перечень возможных опасностей при изготовлении пищи на пищеблоке МБДОУ
д/сад № 30 «Березка»**

Наименование: первое блюдо - борщ

Технологическая операция	Источник опасности	Вид опасности	Опасный фактор
Приемка на склад	Продукт у которых нарушена упаковка	Химический, физический	Попадание в продукт вредных веществ и инородных предметов: стекла, металла, пластмассы
Хранение	Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции	Химический	Загрязнение пищевой продукции токсичными химическими веществами
Приготовление	Тепловая обработка мяса	Биологический	Выживания патогенных микроорганизмов из-за неправильного режима тепловой обработки

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 30 «Березка»
муниципального образования город-курорт Анапа

УТВЕРЖДАЮ

Координатор группы ХАССП
МБДОУ д/сад № 30 «Березка»

Мезенцева С.И.

от _____

**Отчет (план) группы ХАССП.
«Перечень возможных опасностей при изготовлении пищи на пищеблоке МБДОУ
д/сад № 30 «Березка»**

Наименование: первое блюдо - борщ

Технологическая операция	Источник опасности	Вид опасности	Опасный фактор
Приемка на склад	Продукт у которых нарушена упаковка	Химический, физический	Попадание в продукт вредных веществ и инородных предметов: стекла, металла, пластмассы
Хранение	Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции	Химический	Загрязнение пищевой продукции токсичными химическими веществами
Приготовление	Тепловая обработка мяса	Биологический	Выживания патогенных микроорганизмов из-за неправильного режима тепловой обработки