

Утверждаю:

Генеральный директор

ОАО «КШП «Огонёк»

Д.А.Затонский

\_\_\_\_\_ 2021г.



Приказ № 164 от 15.12.2020г.

## ПРОГРАММА ХАССП

**01-01-2021 СМК-ХАССП-ДС**

**(пищевые дошкольный общеобразовательных организаций)**

Оренбург 2021г.

## Содержание

	Наименование раздела	Стр.
	Область распространения программы ХАССП	1
2.	Описание ассортимента продукции, методов её производства и реализации. Технологический процесс приёма и хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов ТП № 1, ТП № 1.1	2-4
3.	Технологический процесс производства кулинарных полуфабрикатов ТП № 2	4-7
4.	Технологический процесс производства готовых кулинарных блюд ТП № 3	7-8
5.	Технологический процесс приготовления холодных закусок, заправки салатов ТП № 3.1	8-10
6.	Технологический процесс приготовления супов ТП № 3.2	10-12
7.	Технологический процесс приготовления пюреобразных и молочных супов ТП № 3.2. А, ТП № 3.2.Б	12-13
8.	Технологический процесс приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов ТП № 3.3	13-14
9.	Технологический процесс приготовления блюд из рыбы ТП № 3.4	15-16
10.	Технологический процесс производства гарниров ТП № 3.5	17-18
11.	Технологический процесс производства молочных каш ТП № 3.5 А	19-20
12.	Технологический процесс производства блюд из яиц и творога ТП № 3.6	20-22
13.	Технологический процесс приготовления сладких напитков ТП № 3.7 и горячих напитков ТП № 3.8	22-23
14.	Проведение С- витаминизации напитков	23
15.	Технологический процесс приготовления мучных изделий ТП № 3.8	24
16.	Технологический процесс приготовления фаршей ТП № 3.8 а	25
17.	Отбор суточных проб готовых блюд на раздаче	26
18.	Мытьё и дезинфекция	27-28
19.	Виды опасностей при производстве продукции детского питания	29
20.	Опасные факторы и предупреждающие действия	30-39
21.	Анализ критериев опасности	40-44
22.	ККТ их предельные показатели и методы контроля	45-46
23.	Информационные карты ККТ	47-50
24.	Листы мониторинга № 1	51-58
25.	Приложение № 2	60-63

	Блок – схемы технологических процессов. Приложение № 3	64-89
	Приложение № 4 Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	90-91
28.	Приложение № 4 Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	92-93
29.	Приложение № 4 Журнал температурного режима холодильного оборудования	94-95
30.	Приложение №4 Журнал бракеража готовой продукции	96-97
31.	Приложение № 4 Гигиенический журнал	98-99
32.	Приложение № 4 Инструкция по заполнению журнала «Генеральных уборок на пищеблоке»	100



**1. Область распространения системы ХАССП**

1.1. Система ХАССП распространяется на деятельность пищеблоков детских садов, в которых организовано питание детей организацией ОАО «Огонёк» и направлена на производство следующих технологических процессов:

- Прием и хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов
- Производство кулинарных полуфабрикатов
- Производство готовых блюд
- Производство напитков
- Производство мучных изделий
- Реализация готовых блюд и мучных изделий на месте потребления

Система ХАССП затрагивает все службы и весь производственный и обслуживающий персонал АО «КШП «ОГОНЕК»

1.2. С целью более эффективного применения принципов обеспечения качества, каждое структурное подразделение предприятия питания рассматривается как самостоятельное звено (склад, производство, моечная столовой посуды и др.), обязанное обеспечить качество кулинарных и мучных изделий, а также сервисных услуг.

**2. Ответственность и полномочия.**

2.1. Руководство работами по разработке, внедрению, функционированию и совершенствованию программы ХАССП, оценке и контролю ее эффективности, координацию и методическое руководство осуществляют руководители структурных подразделений общества.

2.2. Ответственность за обеспечение производства необходимыми материально-техническими ресурсами, сырьем, продуктами питания, анализ возможностей и выбор поставщиков, контроль и анализ договоров поставки возложена на товароведа общества.

2.3. Ответственность за обеспечение производства оборудованием, средствами измерения и контроля, технического обеспечения предприятий питания транспорта транспортными средствами и средствами автоматизации возложена на Начальника административно-хозяйственной части.

2.4. Организация и проведение обучения, подготовки работников по вопросам обеспечения качества продукции (работ, услуг) возложены на технолога предприятия.

2.5. Ответственность за подготовку производства и обеспечение качества производства кулинарных и мучных изделий, а также за качество сервисных услуг несут руководители структурных подразделений: заведующие производством, шеф-повара, ст. повара.

2.6. Уполномоченный представитель по качеству структурного подразделения выявляет несоответствия установленным требованиям и формирует об этом руководителя предприятия