

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение-
детский сад «Огонёк» с. Баюновские Ключи
(МБДОУ Б-Ключевской д/с «Огонёк»)

СОГЛАСОВАНО:

Председателем совета трудового коллектива
МБДОУ Б-Ключевской д/с «Огонёк»

Протокол № 31 от 03 . 03 . 2021 г.

Председатель В.Степанов В.С.
подпись расшифровка подписи

УТВЕРЖДАЮ:



Положение О системе анализа рисков

**и критических контрольных точек,
о действующей группе ХАССП**

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения- детского сад
«Огонёк» с. Баюновские Ключи**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения- детский сад «Огонек» с. Баюновские Ключи (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза, уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения-детский сад «Огонек» с. Баюновские Ключи (далее – детский сад).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада. О безопасности пищевой продукции», в целях поддержания процедур, основанных на системе анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП создается постоянно действующая группа (ответственный за питание, завхоз, старший воспитатель), в обязанности которой входит проводить плановые внутренние проверки не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков при приготовлении блюд;

- установление корректирующих действий, которые должны быть предприняты, если результаты проверки показывают, что критические контрольные точки не находятся под контролем;
- вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;

- руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством;

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

Ответственный за питание контролирует

Следит за соблюдением условий и сроков хранения продуктов:

- наличие психрометров для измерения влажности и температуры воздуха;
- ежедневное снятие показаний психрометра, внесение показаний в журнал учета;
- наличие контрольных термометров в холодильниках, внесение показаний термометров в журнал учета;
- хранение сырья и готовой продукции в разных холодильниках;
- хранение сырья на высоких стеллажах;
- срок годности продукции, утилизация просроченной продукции;
- смена кипяченой воды каждые 3 часа;
- цельность упаковки, утилизация продукции с нарушенной упаковкой;

Гигиена и здоровье работников пищеблока:

- проверяет персонал на заболевания, заполнение результатов в гигиенический журнал;
- использование СИЗ;
- наличие специальных мест или индивидуальных шкафчиков для личных вещей;
- смена рабочей одежды или использование поверх нее халата, перед тем, как посетить туалет;
- контроль за здоровьем членов семьи
- соблюдение гигиенических правил;
- использование одноразовых перчаток при порционировании блюд;
- своевременное прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и рекомендаций санврача по эпидемиологическим показаниям;
- прохождение обязательных медосмотров и гигиеническую аттестацию;

Ответственный за питание контролирует прием продуктов номер документа об оценке соответствия, например сертификата и товаросопроводительной документации, например накладной, ветеринарные сопроводительные документы на продукцию животного происхождения и свидетельства о государственной регистрации для продуктов специального назначения для дошкольного питания. Также он должен следить, чтобы кладовщик не принимал просроченные, недоброкачественные и запрещенные продукты. На каждом пищевом продукте должна быть маркировка производителя или фасовщика. Товар без маркировки не принимается и не может быть использован для приготовления блюд. Если сырье и готовая продукция не в герметической упаковке, то ее должны доставлять отдельным транспортом – за этим тоже надо следить. Измеряет температуру охлажденных товаров, взвешивает, проверяет отсутствие вмятин на банках.

Продукты, из которых готовят для детей еду, должны храниться при определенной температуре и влажности воздуха. Чтобы следить за этими показателями, на складах и в холодильниках должны быть приборы учета проверить их наличие и исправность. Также попросите его следить за тем, чтобы ответственные работники ежедневно снимали с них показания и заносили в журналы учета.

Сырье и готовую продукцию надо хранить в разных холодильниках, а продукты, у которых истек срок годности, – утилизировать. Кипяченую воду на месте раздачи надо менять каждые три часа и делать об этом отметки в графике.

как работник пищеблока отбирает суточную пробу от каждой партии готовой пищевой продукции. Суточную пробу от приготовленного блюда отбирают стерильными прокипяченными ложками в промаркированную прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками. Каждую пробу хранить в холодильнике не более 48 часов. У холодных закусок, первых блюд, гарниров и напитков отбирать по 100 граммов суточной пробы, а порционные блюда отправлять на пробу целиком, в полном объеме, согласно выходу блюда по меню.

следить, чтобы работники реализовывали еду не позднее трех часов с момента, как ее приготовили, а в меню не было блюд с предыдущих дней. Также важно, чтобы еда была той температуры, что указали в технологической карте.