

Утверждаю:

Генеральный директор

АО «КШП «Огонёк»

Д.А.Затонский

2021г.



Приказ № 164 от 15.12.2020г.

ПРОГРАММА ХАССП

01-01-2021 СМК-ХАССП-ШК6

(пищевые блоки общеобразовательных организаций буфетно-раздаточные)

Оренбург 2021г.

Содержание

№ п/п	Наименование раздела	Стр.
1.	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 № 1.2	2-4
3.	Отбор суточных проб	4-5
4.	Технологический процесс вторичной обработки фруктов перед выдачей ТП № 2	5
5.	Технологический процесс приготовления закусок, заправки салатов ТП № 3	6-7
6.	Технологический процесс приготовления салатов ТП № 3.2, горячих бутербродов ТП № 3.3	7-8
7.	Технологический процесс производства напитков ТП № 3.4	8-9
8.	Технологический процесс реализации готовых блюд на раздаче ТП № 4	9-10
9.	Виды опасностей при производстве продукции школьного питания	11
10.	Опасные факторы и предупреждающие действия	12-17
11.	Анализ критериев опасности	18-20
12.	ККТ их предельные показатели и методы контроля	21-22
13.	Информационные карты ККТ	23-25
14.	Лист мониторинга № 1	26-30
15.	Блок – схемы технологических процессов. Приложение № 3	31-40
16.	Приложение № 4 Гигиенический журнал	41-42
17.	Приложение № 4 Журнал бракеража готовой продукции	43-44
18.	Приложение № 4 Журнал температурного режима холодильного оборудования	45-46
19.	Приложение №4 Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	47-48
20.	Приложение № 4 Гигиенический журнал	49-50
21.	Приложение № 4 Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	51-52
22.	Приложение № 4 Инструкция по заполнению журнала «Генеральных уборок на пищеблоке»	53

ПРОГРАММА ХАССП (01-01-2021/СМК-ХАССП-ШК6)

1. Область распространения системы ХАССП

1.1. Система ХАССП распространяется на деятельность пищеблоков школ буфетного типа питания. Оказание услуг по доставке готовых блюд и организации питания осуществляет организация ОАО «КШП» Огонёк».

На пищеблоке буфетных школ осуществляются технологические процессы:

- Прием и хранение пищевых продуктов
- Вторичная обработка фруктов перед выдачей
- Приготовление холодных закусок, горячих бутербродов, заправка салатов
- Производство горячих напитков
- Реализация готовых блюд и кондитерских изделий.

Система ХАССП затрагивает все службы и весь производственный и обслуживающий

персонал АО «КШП «ОГОНЁК»

1.2. С целью более эффективного применения принципов обеспечения качества, каждое структурное подразделение предприятия питания рассматривается как самостоятельное звено (склад, производство, торговый зал, моечная столовой посуды и др.), обязанное обеспечить качество кулинарных и кондитерских 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

2.3. Ответственность за обеспечение производства оборудованием, средствами измерения и контроля, технического обеспечения предприятий питания Общества 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 кондитерских 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 организует контроль качества на вверенном ему участке и в