

Утверждаю:

Генеральный директор

АО «КШП «Огонёк»

Д.А.Затонский

» _____ 2021г.



ПРОГРАММА ХАССП

01-01-2021 СМК-ХАССП-ШК

(пищевые блоки 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 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	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	27-30
19. Виды опасностей при производстве продукции детского питания	31
20. Опасные факторы и предупреждающие действия	32-41
21. Анализ критериев опасности	42-46
22. ККТ их предельные показатели и методы контроля	47-48
23. Информационные карты ККТ	49-52
24. Листы мониторинга № 1	53-61
25. Приложение № 2	62-65
26. Блок – схемы технологических процессов. Приложение № 3	66-91

	Приложение № 4 Гигиенический журнал	92-93
28.	Приложение №4 Журнал бракеража готовой продукции	94-95
28.	Приложение № 4 Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	96-97
29.	Приложение № 4 Журнал температурного режима холодильного оборудования	98-99
30.	Приложение №4 Журнал бракеража скоропортящейся продукции	100-101
31.	Приложение № 4 Инструкция по заполнению журнала «Генеральных уборок на пищеблоке»	102

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

1. Область распространения системы ХАССП

1.1. Система ХАССП распространяется на деятельность пищеблоков общеобразовательных школ, в которых организовано питание школьников 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 кондитерских изделий
- Реализация готовых блюд и кондитерских изделий на месте потребления

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, обеденный 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