

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 79
комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга



Заведующий ГБДОУ № 79

А.В.Агафонова

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП в ГБДОУ № 79

- **Настоящая программа производственного контроля составлена в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, другими нормативными актами и применяется в рамках внедрения в ГБДОУ № 79 системы безопасности пищевых продуктов с применением принципов ХАССП**

Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие документы (приказы, положения, требования, перечни):

1. Положения (внутренние локальные акты), создание постоянно действующих контрольных органов:
- Положение об организации детского питания в ГБДОУ детский сад №79 Приморского р-на СПб;
- Положение об административном контроле организации и качества питания в ГБДОУ детский сад № 79 Приморского р-на СПб;
- Положение о Совете по питанию в ГБДОУ детский сад № 79 Приморского р-на СПб;
- Создание Совета по питанию с целью оказания практической помощи в организации и осуществления административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей в ГБДОУ;
- Положение о бракеражной комиссии в ГБДОУ детский сад № 79 Приморского р-на СПб;
- Создание бракеражной комиссии – для осуществления качественного и систематического контроля питания в ГБДОУ;
- Создание Рабочей группы по внедрению принципов ХАССП в организации питания ГБДОУ № 79;
- Политика ГБДОУ № 79 в области качества и безопасности выпускаемой продукции.
2. Требования к санитарному содержанию помещений.
3. Перечень основных гигиенических и противоэпидемических мероприятий, проводимых медицинским персоналом ГБДОУ № 79.
4. Перечень моющих и дезинфицирующих средств, применяемых на пищеблоке.
5. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.
6. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.
7. Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
8. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов

9. упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы.
10. Перечень предельных значений параметров, контролируемых в критических контрольных точках.
11. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления).
12. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию.
13. Установление порядка действий в случае отклонения от установленных предельных значений показателей.
14. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
15. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.
16. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
17. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.
18. Перечень продуктов, запрещенных для питания детей дошкольного возраста.
19. Перечень продуктов, рекомендуемых для питания детей дошкольного возраста.