

от 01.09.2022г.

№ 143-о/д

### О работе постоянно действующей группы ХАССП

В соответствии с пунктом 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», в целях разработки и внедрения системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП)

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую группу ХАССП в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду общеразвивающего вида № 30 «Елочка» муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада общеразвивающего вида № 30 «Елочка» Бугульминского муниципального района Республики Татарстан на 2022-2023 год в следующем составе:  
Ответственная по питанию заведующая хозяйством - Баязитова Е.С.  
члены комиссии:  
старшая медсестра – Матвеева А.С.;  
повар – Валеева Н.А.  
повар – Дарменко О.В
2. Поручить постоянно действующей группе ХАССП:
  - провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
  - определить критические точки контроля и установить их критические пределы;
  - установить систему мониторинга контроля критических точек контроля;
  - установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем;
  - проводить внутренние проверки ХАССП непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков;
  - вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
  - руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством.
3. Ответственная по питанию заведующая хозяйством Баязитовой Е.С.:
  - разработать формы рабочей документации группы;
  - руководить деятельностью группы.

- соблюдение графика выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;
  - санитарно-эпидемиологических требований к организации питания;
  - неукоснительное выполнение правил внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и инструкций по работе с оборудованием.
1. Возложить ответственность на подсобные рабочие кухни Зуйкову А.А. за:
    - санитарное состояние пищеблока;
    - соблюдение санитарно – противоэпидемических требований и мероприятий.
  2. Сотрудникам, работающим на пищеблоке:
    - своевременно проходить профилактический медицинский осмотр согласно графика утвержденного Управления образованием, ежедневного осмотра до начала работы, сдача анализов согласно СанПиН.
  6. Утвердить график отпуска продуктов питания со склада:
    - 6.00 час. - на завтрак
    - 8.00 час. - на обед
    - 9.30 час. - второй завтрак
    - 13.00 час. - на полдник
    - 13.30 час. - на ужин
  7. Утвердить график отпуска готовых блюд в группы, согласно утвержденного режима:
    - завтрак
    - 2-ой завтрак
    - обед
    - полдник
    - ужин
  8. Утвердить график получения и замены кипяченой воды:
    - 07.00 час.
    - 9.30 час.
    - 11.30 час
    - 15.30 час.
  9. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
  10. На пищеблоке необходимо иметь:
    - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
    - информацию в виде извлечений СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима, коронавирусной инфекции;
    - технологические карты на каждое блюдо по форме (в соответствии с приложением 7 СанПиН 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов;
    - график отпуска готовых блюд;
    - суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме: порционные блюда - в полном объеме; салаты, первые блюда, гарниры и напитки (треть блюда) – не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции) (п.14.24.СанПиН 2.4.1.3049-13);
    - посуду с пробами, плотно закрывающимися крышками, маркированную, с указанием наименования приемы пищи, время и датой отбора, название блюда (п.14.24.СанПиН 2.4.1.3049-13);
    - медицинскую аптечку.
  11. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Матвееву А.С. за проведение инструктажа с обслуживающим персоналом ДОУ.
  12. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и младшие воспитатели каждой группы.
  13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ №30

И.Н. Митрофанова



С приказом ознакомлены:

п/№	Ф.И.О	Должность	Подпись
1	Матвеева Айгуль Сиреневна	ст.медсестра	
2	Валеева Нина Александровна	повар	
3	Дарменко Ольга Владимировна	повар	
4	Зуйкова Алена Александровна	рабочий кухни	
5	Лямова Светлана Ивановна	повар	
6	Буранова Валентина Михайловна	воспитатель	
7	Пестова Гульнара Ягафаровна	воспитатель	
8	Альмакаева Альфия Ангамовна	воспитатель	
9	Быстрова Лилия Михиталиповна	воспитатель	
10	Валеева Надежда Николаевна	воспитатель	
11	Александрова Светлана Александровна	воспитатель	
12	Карюк Елена Анатольевна	воспитатель	
13	Гинятуллина Наиля Рафгатовна	воспитатель	
14	Беспалова Светлана Алексеевна	воспитатель	
15	Бадгутдинова Рузиля Ильясовна	муз.работник	
16	Шакирзянова Лилия Камилевна	ст. воспитатель	
17	Багаманова Анна Владимировна	мл.воспитатель	
18	Логинова Татьяна Владимировна	мл.воспитатель	
19	Давлетшия Ильмира Ахатовна	мл.воспитатель	
20	Кутлуева Анастасия Ивановна	мл.воспитатель	
21	Сабитова Светлана Мансуровна	мл.воспитатель	
22	Бесфамильная Наталья Александровна	мл.воспитатель	