

**АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«Уральский комбинат питания»**

ПРИКАЗ

от 03.03.2014 г.

№ 5

По внедрению системы ХАССП
и созданию рабочей группы

В целях обеспечения полноценного питания детей, обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, в соответствии с требованиями СанПиН и с требованиями Технических регламентов

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить функциональные обязанности на членов рабочей группы и работников пищеблока образовательных организаций:

№ п	Ф.И.О	Должность		Функциональные обязанности
1	Паладий Т.Е.	заместитель директора	координатор	-формирует состав рабочей группы; -вносит изменения в состав рабочей группы; -координирует состав рабочей группы; -распределяет работу и обязанности; -обеспечивает охват всей области разработок; -доводит до исполнения решения группы.
2	Опловская М.Ю.	сан.врач	консультант	-при необходимости проводит консультации в соответствующей области компетентности.
3	Селянина О.А.	начальник отдела школьного	тех. секретарь	-организация заседаний группы регистрация её членов.

Требования к пищеблокам АО «Уральский комбинат питания».

Наличие документов, журналов:

1. Примерное утвержденное меню на все категории питающихся;
2. В ежедневном режиме составляется фактическое меню на следующий день согласовывается с директором учреждения и вывешивается в обеденном зале;
3. ТТК с подписями на все виды готовой продукции, в т.ч. выпечку собственного производства;
4. Меню-раскладка на каждый день;
5. Программа производственного контроля с элементами ХАССП с определением критических точек, своевременное заполнение (критические ситуации и предпринятые меры...);
6. Договоры на вывоз пищевых отходов;
7. Договор на централизованную стирку одежды;
8. Договор с медицинской лицензированной организацией на прохождение плановых медосмотров;
9. Журнал (тетрадь) контроля проведения ремонтных работ технологического и холодильного оборудования, копия акта ремонта оборудования (при осуществлении ремонтных работ);
10. Акт исправности технологического и холодильного оборудования (перед началом уч.года и перед началом летней кампании);
11. Сертификаты на моющие и дезинфицирующие средства, используемые на пищеблоке;
12. Накладные и реестр сертификатов на всю поступающую пищевую продукцию и кулинарные изделия;
13. Прайсы:
 - на буфетную продукцию; - на свободную раздачу; - на выпечку собственного производства; - на выпечку из кулинарии по адресу ул. Новороссийская, 40;
14. Ценники на буфетную продукцию и свободную раздачу.
15. Журнал (тетрадь) для учета проверок;
16. Книга жалоб и предложений;
17. Обязательные журналы, документы, инструкции установленной формы, согласно требований Сан.ПиН 2.4.5.2409-08:
 - «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
 - «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» (школы)
 - «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (детские сады в составе школ);

		питания		-ведение протоколов решений принятых рабочей группой.
--	--	---------	--	---

2. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Приложение: на 8 л., в 1 экз.

- блок-схема процесса приготовления на виды блюд (общая);
- план ХАССП;
- форма рабочего листа ХАССП;
- план корректирующих действий, акт внутренней проверки системы ХАСС.

Директор

АО «Уральский комбинат питания»



И.Н.Воловой

АО «Уральский комбинат питания»

Политика АО «Уральский комбинат питания» в области качества и безопасности пищевых продуктов.

АО «Уральский комбинат питания» осуществляет организацию питания школьников.

Деятельность предприятия на всех уровнях управления направлена на обеспечение и поддержание репутации предприятия, как надежного поставщика продукции, отвечающей требованиям и пожеланиям каждого потребителя.

Внедрение и постоянное улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с международными и национальными стандартами позволит доказать новый взгляд нашей организации на качество и безопасность выпускаемой продукции.

Предприятие обязуется выполнять законодательные и нормативные требования Российской Федерации, Таможенного Союза в области безопасности продукта, а также согласованные требования Клиентов.

Предприятие обязуется создать, внедрить и поддерживать в рабочем состоянии эффективные схемы обмена информацией с организациями в цепи производства и потребления пищевых продуктов, законодательными и контролирующими органами, которые оказывают воздействие или на которые влияют эффективность или обновление систем менеджмента безопасности пищевых продуктов и предоставлять соответствующую информацию по вопросам безопасности, связанной с его продукцией.

Постоянное улучшение менеджмента - результат эффективных коммуникаций с Клиентами, постоянная работа с Клиентами по определению их требований к продукции и поставкам, анализу удовлетворенности, а также используя поступающую от них информацию для улучшения качества продукции и поставок.

Обеспечить эффективный обмен информацией по вопросам качества и пищевой безопасности с Поставщиками сырья и услуг через установление требований к закупаемому сырью и услугам, осуществление деятельности, необходимой для обеспечения соответствия закупленной продукции и услуг установленным требованиям, своевременное информирование о выявленных проблемах и совместная работа над выявленными несоответствиями.

Предприятие обязуется создать, внедрить и поддерживать в рабочем состоянии эффективные схемы обмена информацией с персоналом по вопросам, влияющим на качество и пищевую безопасность через своевременное информирование группы обеспечения безопасности пищевых продуктов об изменениях и создании условий, обеспечивающих осознанное вовлечение работников в процесс управления качеством и безопасностью пищевой продукции.

Высшее руководство предприятия берет на себя ответственность за реализацию Политики и периодическую оценку, постоянное улучшение и обновление системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Директор АО «Уральский комбинат питания» _____



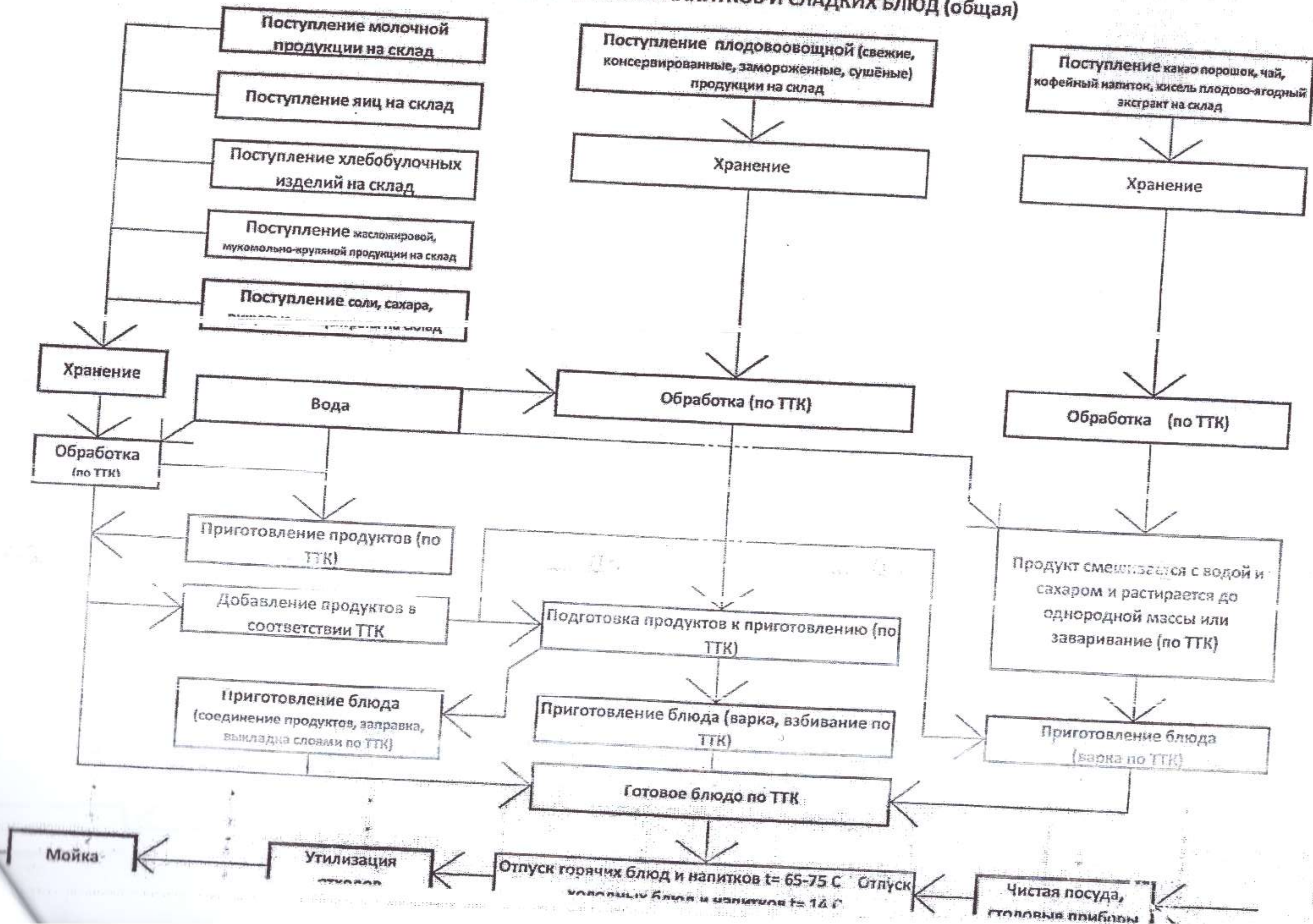
И.Н.Воловой

План ХАССП

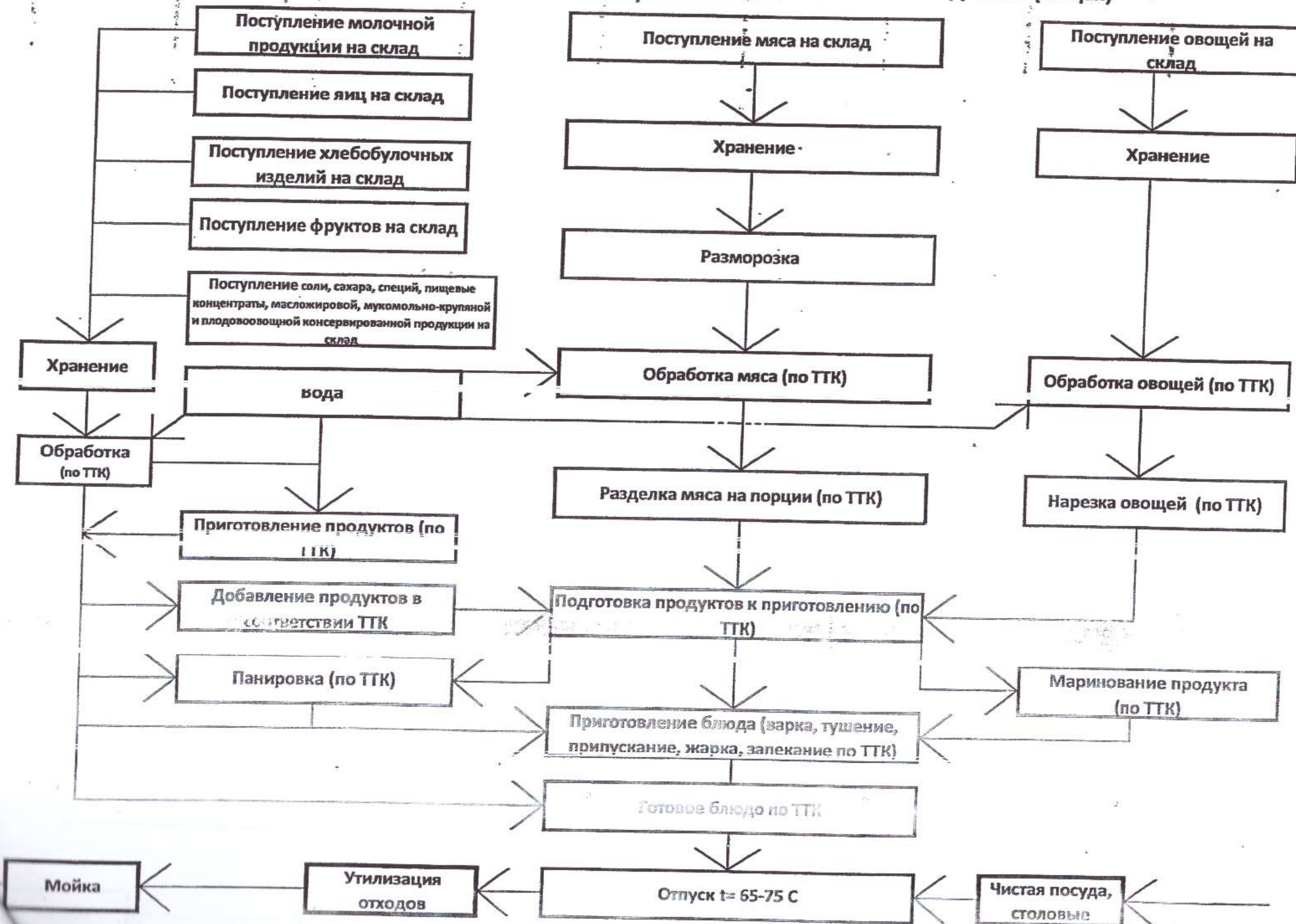
ККТ	процесс	Угроза	Критические пределы	мониторинг				Коррекция (действия при отклонениях)	записи	Процедуры проверки
				что	каким образом	Как часто	кто			
Условия хранения ККТ 1	температура хранения в морозильных камерах -18 С	М-вероятность размножения патогенных микроорганизмов	не выше -18С	температура в морозильной камере	Сверка показателей термометров	ежедневно в начале смены с регистрацией в течении дня		промаркировать «разморожено», сообщить зав. производству, выполнить его указания. Зав. пр-м: принять решение о переработке/утилизации	ежедневно утром в журнале температурного режима холодильников, журнал бракеража	1 раз в 10 дней, Ошовская М.Ю.
	холодильных камерах +2 +6С	М-вероятность размножения патогенных микроорганизмов	не выше +6С	температура в холодильной камере	Сверка показателей термометров	ежедневно в начале смены с регистрацией в течении дня			ежедневно утром в журнале температурного режима холодильников, журнал бракеража сырой продукции	1 раз в 10 дней, Ошовская М.Ю.
Кулинарная обработка										
Кулинарная обработка ККТ 2	1. Разморозка по ТТК	М-вероятность размножения патогенных микроорганизмов	Время согласно технологии	температура в помещении	Время ,сверка показателей термометров	каждую партию		отрегулировать температуру	журнал производства	каждую партию зав.производство
	2. Обработка по ТТК: Мойка (ополаскивание); Очистка; Промывание	М-вероятность размножения патогенных микроорганизмов	Время согласно технологии	осмотр оборудования, продолжительность процесса, температура в помещении	Визуально, время, сверка показателей термометров	ежедневно, каждую партию		повторная обработка, отрегулировать температуру, замена запчастей или ремонт оборудования	журнал производства, журнал регистрации проверки и ремонта оборудования	каждую партию зав.производство 1 раз в месяц проверка электриком
	3. Нарезка по ТТК	М-вероятность размножения патогенных микроорганизмов	Время согласно технологии	осмотр оборудования, продолжительность процесса, температура в помещении	Визуально, время, сверка показателей термометров	ежедневно, каждую партию		повторная обработка, отрегулировать температуру, замена запчастей или ремонт оборудования	журнал производства, журнал регистрации проверки и ремонта оборудования	ежедневно, каждую партию зав.производство 1 раз в месяц проверка оборудования электриком
	4. Подготовка продуктов по ТТК: Замачивание; Ошпаривание; Бланшировка; Пассеровка; Припускание; Жарка (обжарка); Тушение; Варка; Охлаждение	Рост патогенов во время приготовления	Время согласно технологии	осмотр оборудования, продолжительность процесса, температура в помещении и в холодильнике, температура	Визуально, время, сверка показателей термометров, проба	ежедневно, каждую партию		повторная обработка, отрегулировать температуру, ремонт оборудования	журнал производства, журнал регистрации проверки и ремонта оборудования	ежедневно, каждую партию зав.производство 1 раз в месяц проверка оборудования электриком

	5. Приготовление блюда по ТТК: Заправка; выкладка слоями по ТТК	Рост патогенов во время приготовления	Время согласно технологии	продолжительность процесса, температура в помещении	Визуально, время, сверка показателей термометров, проба	каждую партию		повторная обработка, отрегулировать температуру	журнал производства	ежедневно, каждую партию заз. производство
	6. Хранение блюда по ТТК	Рост патогенов в конечном продукте	Время согласно технологии	осмотр оборудования, продолжительность процесса, температура: помещение, холодильник, мармит	Визуально, время, сверка показателей термометров, проба	ежедневно, каждую партию		отрегулировать температуру, ремонт оборудования	журнал производства, журнал регистрации проверки и ремонта оборудования	ежедневно, каждую партию заз. производство 1 раз в месяц проверка оборудования электриком
	7. Отпуск блюда по ТТК	Рост патогенов в конечном продукте	Время согласно технологии и температура готового блюда	температура готовой продукции	Визуально, время, сверка показателей термометров, проба	ежедневно, каждую партию		отрегулировать температуру	журнал производства, журнал бракеража готовой кулинарной продукции	ежедневно, каждую партию заз. производство бракерская комиссия:
Мойка и дезинфекция ККТ 3	Мойка и дезинфекция	М-вероятность размножения патогенных микроорганизмов	Грязное оборудование, неисправное оборудование	Осмотр оборудования	Визуально	ежедневно		повторная обработка	журнал производства, журнал регистрации проверки и ремонта оборудования	ежедневно заз. производство 1 раз в месяц проверка оборудования электриком

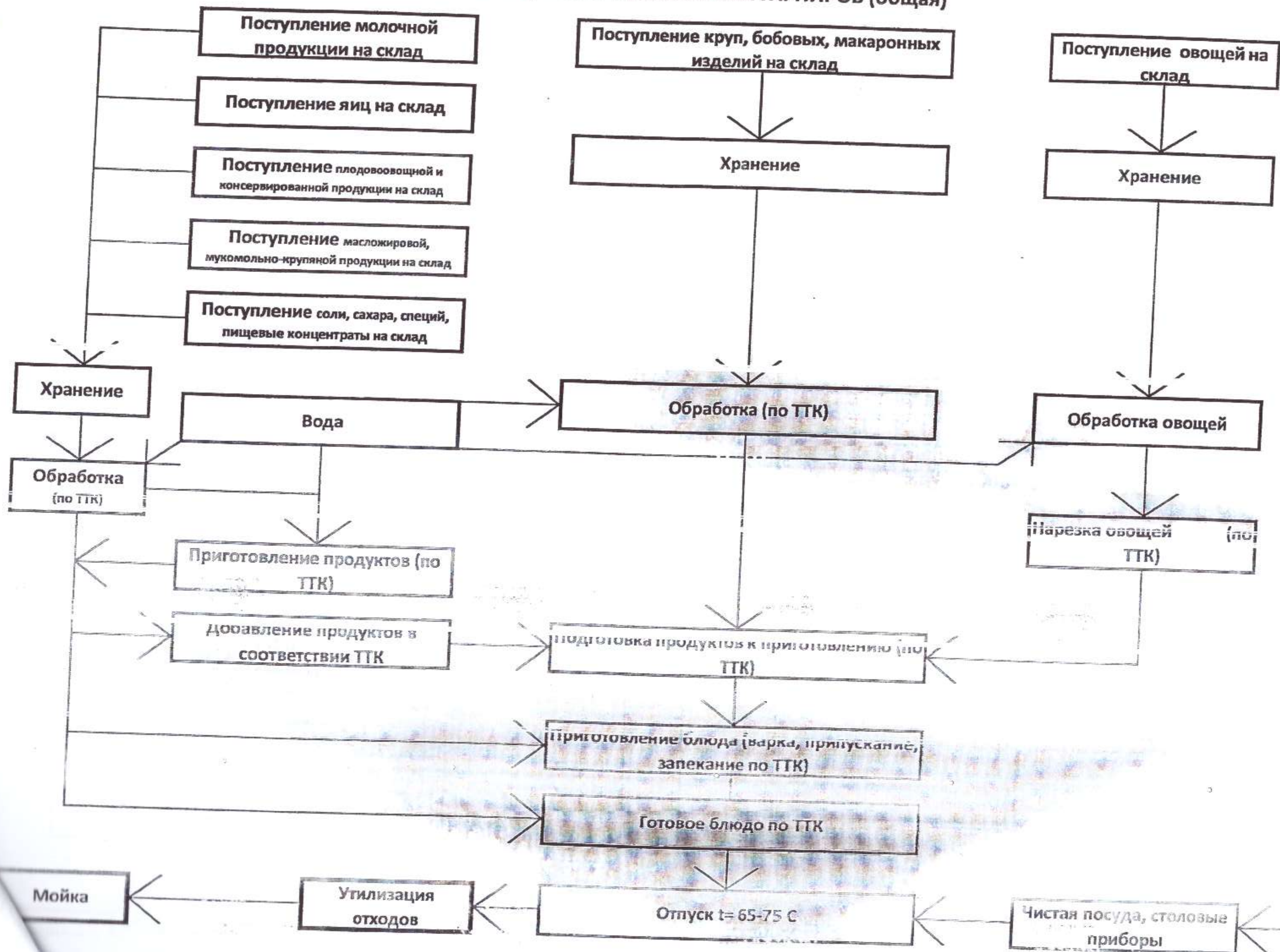
БЛОК-СХЕМА ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ И СЛАДКИХ БЛЮД (общая)



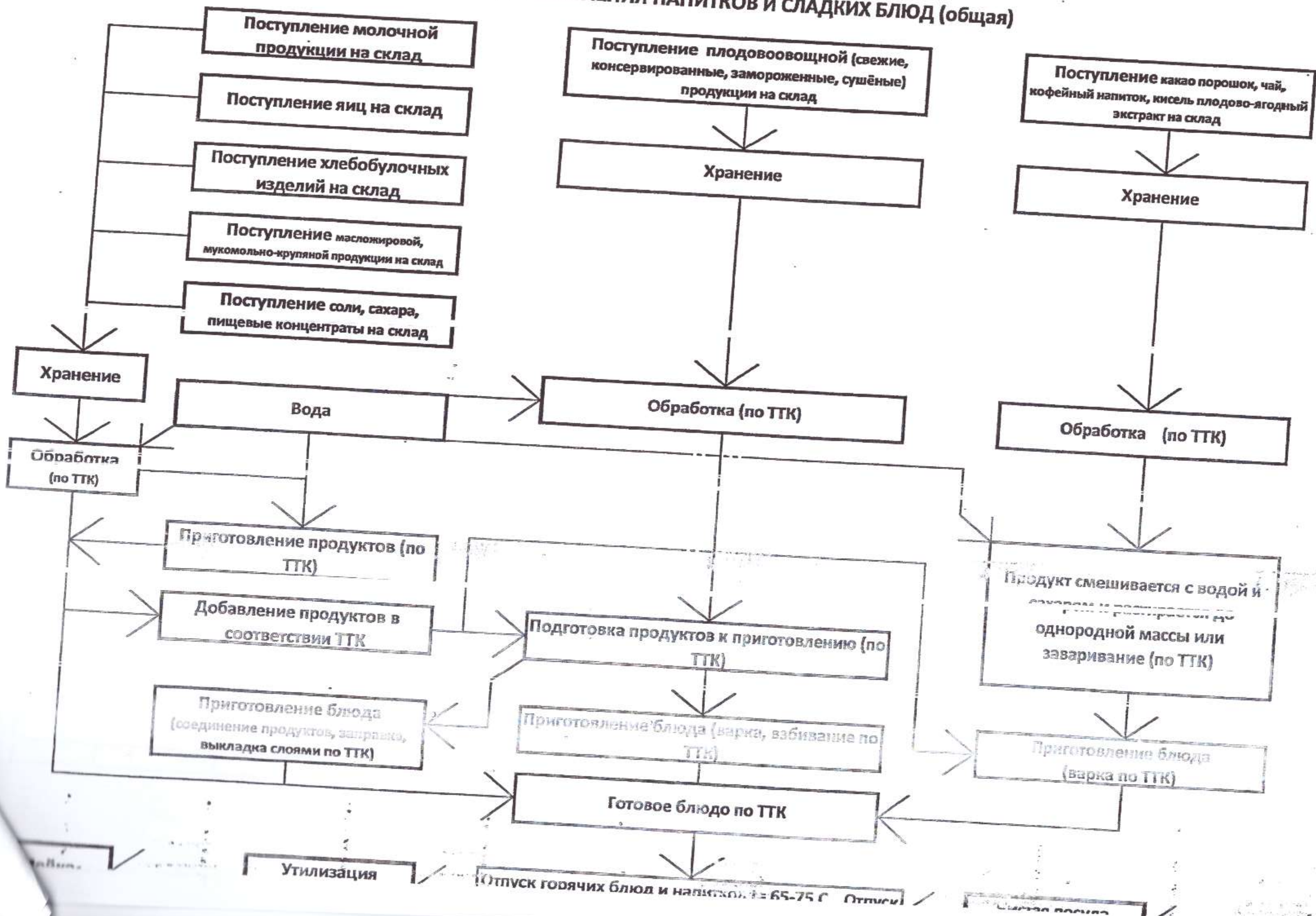
БЛОК-СХЕМА ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА, КУРИЦЫ, РЫБЫ И СУБПРОДУКТОВ (общая)



БЛОК-СХЕМА ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГАРНИРОВ (общая)



БЛОК-СХЕМА ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ И СЛАДКИХ БЛЮД (общая)



План ХАССП

[illegible]

**Пример программы мероприятий по предотвращению причинения вреда
(план корректирующих действий)**

[illegible]

Разработал: _____
(должность, ФИО, подпись)

Дата:

Согласовано: _____
(должность, ФИО, подпись)

Дата:

Утверждаю: _____
(должность, ФИО, подпись)

Дата:

Форма рабочего листа ХАССП (журнал производства)

Наименование продукта

Наименование технологического процесса

[illegible]