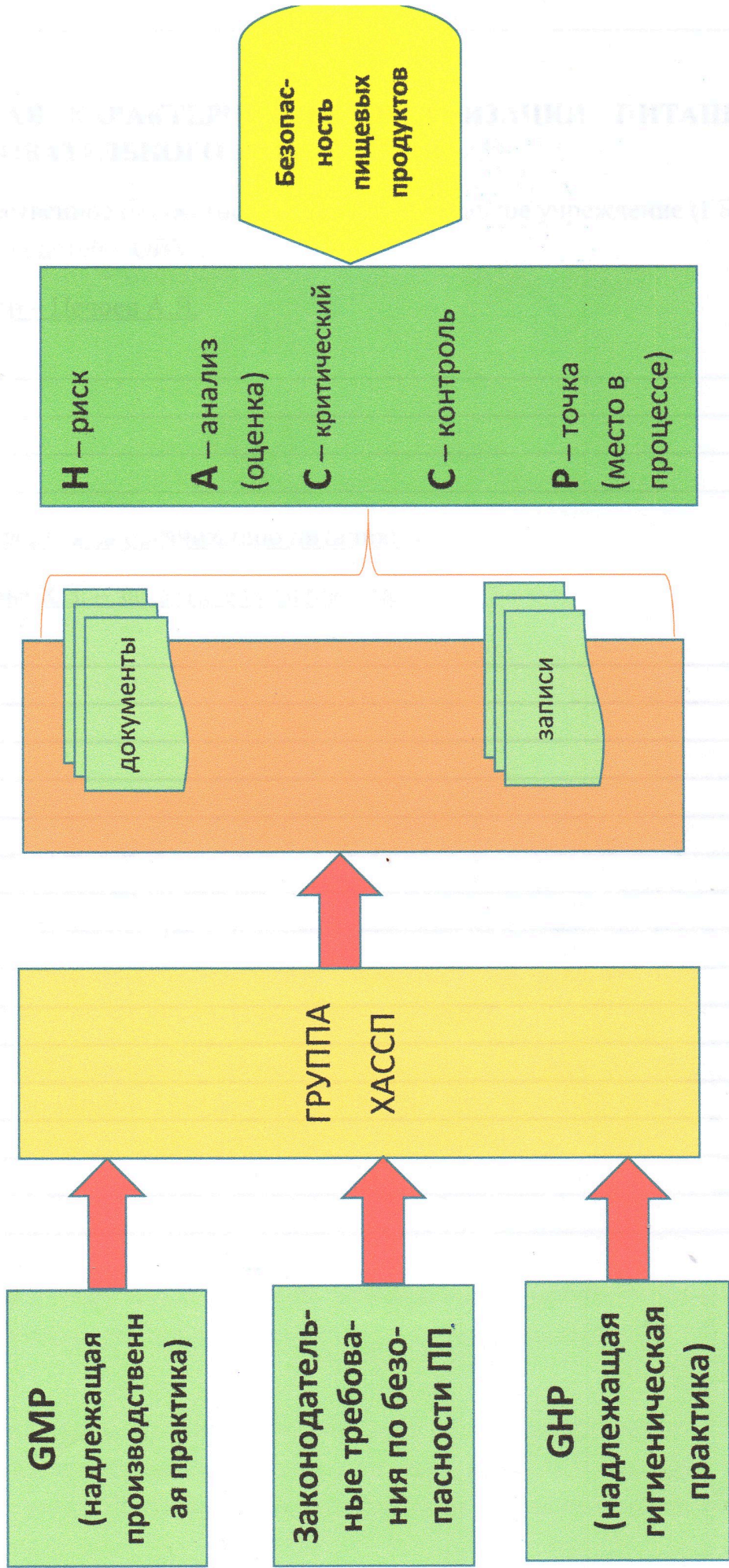


ХАССП

ГБОУ «ЦЕНТР НЕПРЕРЫВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ
ДЕТЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ
ЗДОРОВЬЯ»

СХЕМА НАССР



1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1. Пищеблок изолирован от других помещений, расположен на первом этаже здания.

2. Количество учащихся – 289:

1-4 класс – 171

5-11 классы – 118

Количество воспитанников в отделении дошкольного образования - 141

3. Предоставляемое питание: завтрак, обед, полдник, ужин, 2-й ужин.

4. Водоснабжение холодное – централизованное, горячее – водонагреватели.

5. Канализация – автономная.

6. Отопление – автономное.

7. Вентиляция – приточно-вытяжная.

8. Освещение – городские электросети.

9. Основная нормативно-правовая документация:

1) Федеральный закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ».

2) Федеральный закон от 30.09.99г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

3) Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Организация детского питания». СанПиН 2.3.2.1940-05.

4) СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.»

5) Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденное Постановлением Правительства РФ от 24.07.00 №554.

6) Рекомендации Минздрава России от 09.05.99г. №1100/964-99-15. «Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах

(детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа...))».

2. ФУНКЦИИ ПИЩЕБЛОКА.

Изготовление и выпуск готовой кулинарной продукции из пищевого сырья – первые блюда, вторые блюда, третьи блюда, закуски, выпечка.

3. ПЕРСОНАЛ ПИЩЕБЛОКА.

Штат: 1 шеф – повар, 2 повара, 2 кухонных работника, 2 посудомойщицы.

Обеспечены спецодеждой, приборами для приема пищи, прихватками, полотенцами, моющими средствами. Установлена раковина для мытья рук, имеется хозяйственный шкаф для хранения хозяйственного инвентаря. Выделено место для переодевания.

4. СОСТАВ, ПЛОЩАДИ И ОСНАЩЕНИЕ ПИЩЕБЛОКА.

№ п/п	Наименование	Количество	Марка
Склады, овощной цех, кондитерский цех, мясо – рыбный цех, горячий цех, моечная кухонной посуды, моечная для яиц, бытовые помещения для персонала, санузел для сотрудников столовой.			
Оснащение:			
1.	Электроплита 4-х камфорочная	3	
2.	Духовой шкаф	1	
3.	Электромясорубка	4	
4.	Электросковорода	1	
5.	Электрокотел	2	
6.	Картофелечистка	1	
7.	Шкаф холодильный	5	
8.	Стол производственный	22	
9.	Тестомес	1	
10.	Кухонные мойки	31	
11.	Холодильник	2	

УНИФИЦИРОВАННАЯ СХЕМА ПИЩЕБЛОКА.



6. УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ПРОДУКТОВ.

Продукты доставляются на пищеблок специализированной машиной поставщиком. ГБОУ собственного специализированного транспорта не имеет. Приемку продуктов осуществляет заведующий хозяйством учреждения при наличии сопроводительной документации: накладной, сертификатов. Во время приемки пищевого сырья проводится первичный осмотр на выявление признаков порчи или недоброкачества сырья. При отсутствии необходимой документации, или выявлении признаков недоброкачества продукция возвращается поставщику.

ИНСТРУКЦИЯ

Что необходимо обязательно распечатать из документации системы ХАССП

Обязательно печатаем:

1. Приказ о формировании группы ХАССП.
2. Политика и цели в области безопасности ПП.(Ознакомить весь персонал под роспись и вывесить документ на самом видном месте)
3. СМБПП.ДК.001. Декларация о разработке и внедрении системы ХАССП.
4. СМБПП.СПС.001. Спецификация на сырье.
5. СМБПП.СПГ.001. Спецификация на выпускаемую продукцию.
6. СМБПП.БС.001. Блок-схема.
7. СМБПП.РК.001. Руководство по ХАССП.
8. СМБПП.СТО.001. Идентификация и прослеживаемость продукции.
9. СМБПП.ПР.001. Программа проведения внутренних аудитов.
(Предварительно план проверок необходимо заполнить).
10. СМБПП.ДП.004. Анализ опасностей и выбор ККТ.
11. СМБПП.ДП.005. Предупреждающие действия.
12. Из всех документированных процедур (СМБПП.ДП.001-СМБПП.ДП.007) можно распечатать листы, в которых есть подписи с утверждением и согласованием (например: лист с утверждением СМБПП.ДП.001, лист с согласованием СМБПП.ДП.001), а сами документы могут храниться в электронном виде в защищенном для изменения режиме.
13. Стандартные операционные процедуры (СМБПП.СОП...) на Ваше усмотрение – можно распечатать листы с утверждающими подписями, или распечатать документы полностью.