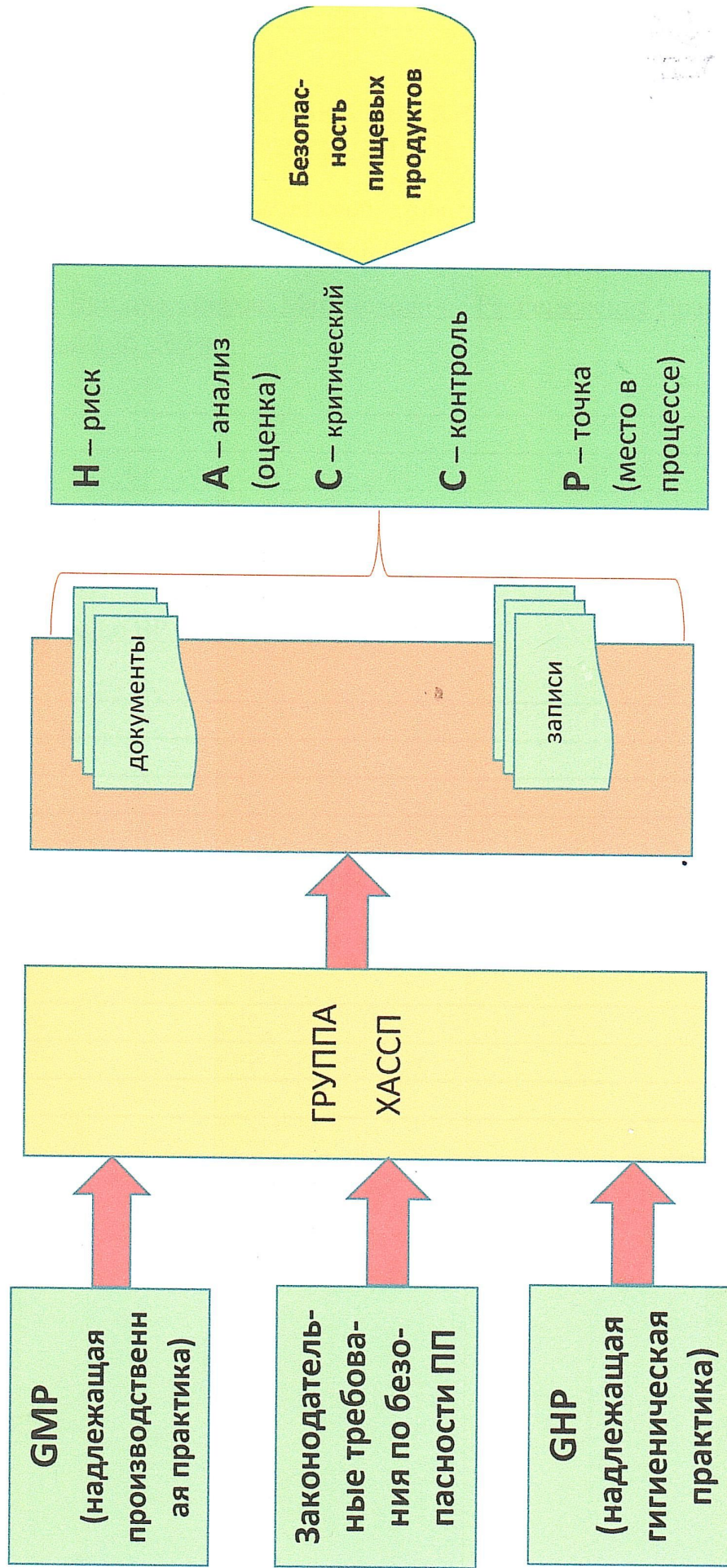


ХАССП

ГБОУ «ГИМНАЗИЯ №1 Г.МАЛГОБЕК»

2020г.

СХЕМА НАССР



1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

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

2. Количество учащихся – 574 чел.: 1-4 класс – 219 чел., 5-11 классы – 355 чел.

Получают горячее питание (завтраки, обеды) 1-4 класс - 219 чел.

3. Водоснабжение холодное – централизованное, горячее – водонагреватели.

4. Канализация – автономная.

5. Отопление – автономное.

6. Вентиляция – приточно-вытяжная.

7. Освещение – муниципальные электросети.

8. 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: заведующая, 1 шеф-повар, 1 повар, 2 кухонных работника.

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 |
|-------------------------------------|---|------------|-------|
| Обеденный зал | | | |
| 1. | Столы обеденные | 10 | |
| 2. | Стулья | 60 | |
| 3. | Раковина для мытья рук | 5 | |
| 4. | Электрополотенца | 0 | |
| Линия раздачи | | | |
| 1. | Мармит 1-х блюд | 1 | |
| 2. | Мармит 2-х блюд | 1 | |
| 3. | Мармит для столовых приборов и подносов | 1 | |
| 4. | Прилавок нейтральный | 1 | |
| 5. | Мармит-витрина холодильный | 1 | |
| Горячий цех | | | |
| 1. | Плита электрическая 4-конфорочная | 1 | |
| 2. | Жарочный шкаф электрический | 1 | |
| 3. | Котел пищеварочный электрический | 1 | |
| 4. | Пароконвектомат | 1 | |
| 5. | Сковорода электрическая | 2 | |
| 6. | Универсальная кухонная машина | 2 | |
| 7. | Водоумягчитель | 0 | |
| 8. | Столы производственные | 2 | |
| 9. | тестомес | 1 | |
| 10. | Холодильник для проб | 1 | |
| 11. | Весы электронные | 1 | |
| 12. | Стол для хлеба | 1 | |
| 13. | Подставки под инвентарь | 2 | |
| 14. | Хлеборезка | 1 | |
| 15. | Миксер 10-20л | 1 | |
| 16. | Тележка сервировочная | 1 | |
| Помещение для обработки яйца | | | |
| 1. | Стол производственный | 2 | |

| | | | |
|--|---|---|--------|
| 2. | Мойка двухсекционная | 1 | |
| 3. | Шкаф холодильный | 1 | |
| Мясо-рыбный цех | | | |
| 1. | Стол разделочный | 1 | |
| 2. | Полка для разделочных досок | 2 | |
| 3. | Мойка 2-секционная | 1 | |
| 4. | Стеллаж | 1 | |
| 5. | Мясорубки | 2 | МИМ-80 |
| 6. | Весы электронные | 1 | |
| 7. | Шкаф холодильный | 2 | |
| 8. | Мойка односекционная | 1 | |
| Овощной цех | | | |
| 1. | Мойка 2-секционная | 1 | |
| 2. | Стол разделочный | 1 | |
| 3. | Картофелечистка | 1 | |
| 4. | весы | 1 | |
| 5. | Стеллаж | 1 | |
| Моечная столовой посуды -16,78кв.м | | | |
| 1. | Стол из нержавеющей стали для сбора отходов | 1 | |
| 2. | Стол предмоечный | 1 | |
| 3. | Стеллажи для сушки посуды | 1 | |
| 4. | Посудомоечная машина | 1 | |
| 5. | Стеллажи или полки для хранения посуды | 1 | |
| 6. | Зонт вентиляционный | 1 | |
| 7. | Стол раздаточный | 1 | |
| Моечная для кухонной посуды и инвентаря | | | |
| 1. | Стеллажи для хранения посуды | 2 | |
| 2. | Ванна моечная 2-х-секционная для кухон.инвентаря | 1 | |
| 3. | Стеллаж для хранения кух.посуды и инвентаря | 1 | |
| Охлаждаемая камера для пищевых отходов | | | |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря | | | |
| 1. | Шкаф для уборочного инвентаря | 1 | |
| Склад для сухих продуктов | | | |
| 1. | Стеллаж металлический | 2 | |
| 2. | Подтоварник | 2 | |
| 3. | Весы | 1 | |
| 4. | Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов | 1 | |
| Склад для хранения овощей | | | |
| 1. | Контейнер для хранения и транспортирования овощей | 1 | |
| 2. | Стеллажи | 1 | |
| 3. | Весы | 1 | |
| Загрузочная продуктов | | | |
| 1 | Подтоварник | 2 | |
| Бытовые помещения для персонала | | | |
| | Санузел-2,2 кв.м, гардеробная -9,0 кв.м | | |

УНИФИЦИРОВАННАЯ СХЕМА ПИЩЕБЛОКА.



5. 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.

ПОЛИТИКА и ЦЕЛИ

в области качества и безопасности пищевой продукции.

№1

20.09.2020г.

Настоящим документом ГБОУ «Гимназия №1 г.Малгобек» формулирует политику организации в области обеспечения качества и безопасности при осуществлении следующих видов производственной деятельности: производство продукции общественного питания в пищевом блоке.

Настоящим документом ГБОУ «Гимназия №1 г.Малгобек» также декларирует основные принципы, на которых построена такая политика и закладываемые перспективы в области улучшения качества и безопасности производимой пищевой продукции.

Основными принципами политики являются:

- соблюдение требований Российского законодательства в полном объеме, как при производстве продукции, так и при ведении своей хозяйственной деятельности;
- соответствие производимой продукции установленным требованиям законодательства и взаимосогласованным требованиям потребителей, предъявляемых к качеству и безопасности производимой продукции;
- информирование потребителей обо всех аспектах безопасности пищевой продукции и регулярное изучение их требований и предложений;
- совершенствование работы в области улучшения качества с поставщиками сырья и вспомогательных материалов;
- улучшение потребительских характеристик производимой продукции, отвечающих не только ожиданиям потребителей, но и всем нормам действующего законодательства;
- совершенствование системы сервиса потребителей в области хранения, упаковки и доставки продукции до потребителя;
- постоянное повышение уровня квалификации и профессионализма сотрудников компании, как собственными силами, так и с помощью третьих лиц;
- развитие и совершенствование управленческих и производственных процессов, повышение качества их результативности;
- стремление к постоянному развитию и росту эффективности системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Обязательства в области обеспечения качества и безопасности продукции.

ГБОУ «Гимназия №1 г.Малгобек» настоящим берет на себя обязательства по постоянному совершенствованию качества и безопасности производимой пищевой продукции и оказываемых услуг по ее реализации. Принимая во внимание эти обстоятельства, учреждение выделяет следующие направления развития:

- постоянное улучшение системы охраны здоровья и безопасности труда сотрудников учреждения;
- выполнение действий, направленных на постоянное улучшение состояния окружающей среды, путем уменьшения количества опасных отходов,

рационального использования природных ресурсов, энергии, сырья, химических веществ и т.п.;

- улучшение работы с поставщиками на предмет повышения качества поставляемого сырья, совершенствование системы приемки пищевого сырья;

- совершенствование методов производства продукции общественного питания и системы управления всеми видами своей деятельности;

- непрерывный контроль над всеми трудовыми операциями, выполняемыми в учреждении, на предмет обеспечения безопасности сырья и продукции;

ГБОУ «Гимназия №1 г.Малгобек» обязуется с момента введения настоящего документа реализовать данную политику путем достижения следующих целей:

- обеспечить санитарно-гигиенические условия производственных помещений и оборудования, которые необходимы для производства безопасной пищевой продукции;

- поддержать на стабильном уровне качество лабораторного контроля над состоянием сырья и готовой продукции, и заключение договоров со сторонними организациями;

- проводить информирование, обучение и инструктаж сотрудников в области контроля рисков и предупреждения опасностей для конечной пищевой продукции на всех этапах производственной деятельности;

- раз в год проводить всесторонние оценки рисков для разработки, корректировки и улучшения процедур и программ по обеспечению безопасности пищевой продукции;

- выполнять требования всех применяемых при изготовлении готовых блюд технических регламентов, государственных стандартов, норм и правил по организации и ведению технологических процессов производства пищевой продукции, а также в области гигиены, промышленной санитарии и охраны труда;

- повышать уровень знаний сотрудниками пищеблока требований ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001 с целью постоянного развития и совершенствования системы управления качеством и безопасностью готовой продукции на основе принципов ХАССП.

Реализация мер по обеспечению безопасности продукции принимается в качестве общей корпоративной цели для всех сотрудников.

Производственный процесс, безопасность продукции и здоровье воспитанников взаимосвязаны между собой и являются сферой ответственности администрации и сотрудников ГБОУ «Гимназия №1 г.Малгобек» .