

## **11. Выполнение принципов ХАССП**

Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН, а именно:

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста;

Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях;

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (Приложение №18)

Требования к соблюдению санитарных правил (Приложение №20)

## **12. Документация программы ХАССП**

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документального контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение №13);

- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);

- информацию о производстве;

- процедуры мониторинга;

- процедуры проведения корректирующих действий;

- программу внутренней проверки системы ХАССП;

- перечень регистрационно-учетной документации.

### **Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля**

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока

Личные медицинские книжки работников

Договора и акты приема выполненных работ по договорам (дератизация, дезинсекция)

Журнал учета температуры в холодильниках

Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

Акты на выполненные работы по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока

Журнал регистрации результатов производственного контроля (Приложение №20)

Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников ДОУ (Приложение № 21)

Журнал по уборке и дезинфекции помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)

Журнал контроля кварцевания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)

Журнал контроля проветривания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)

Журнал регистрации температуры в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) (Приложение №17)