

МДОУ «Детский сад «Звёздочка»

Приказ №53-О п.1

От 11.06.2021г.

г. Переславль-Залесский

«Об утверждении политики МДОУ «Детский сад «Звёздочка» в области качества и безопасности выпускаемой продукции».

Приказываю:

1. Утвердить положение политику МДОУ «Детский сад «Звёздочка» в области качества и безопасности выпускаемой продукции (Приложение)

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ «Детский сад «Звёздочка»

Захарова Е. М.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий
Муниципальное дошкольное
образовательное учреждение «Детский
сад «Звёздочка»

_____ / Е. М. Захарова /
Приказ № 53-О п.1 от 11.06.2021 года

**Политика Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Звёздочка»
в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, сотрудников)

Задачи Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Звёздочка» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

3. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
4. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
5. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
6. Повышение эффективности пользования ресурсов.
7. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
8. Предоставление потребителю (воспитанникам, сотрудникам) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Звёздочка» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

Рабочий лист ХАССП

Этап процесса (технологическая операция):

- 01 – Температура в морозильных камерах -18 С
- 02. Температура в холодильных камерах +4, +2 С
- 03. – Сроки хранения (годности)
- 04. – Товарное соседство

Тип опасности: Ф, Х, М, А

Описание опасного фактора: опасность роста патогенных микроорганизмов и превышение из-за накопления норм безопасности. Перекрестное загрязнение может привести попаданию в пищевую продукцию не характерных веществ, что также может привести к нарушению норм безопасности.

Контролируемые параметры: Температура в холодильных, морозильных шкафах и камерах, определение мест хранения, соблюдение товарного соседства в соответствии с И- 03-09-2015 «Инструкция по транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Рабочие пределы: Для холодильных камер +4, +2С, для морозильных камер не выше - 18С.

Сроки хранения резервируются в соответствии с И- 03-09-2015

Критические пределы: Для холодильных камер выше + 6С, для морозильных камер не выше -18С, для охлажденных продуктов соседство продуктов готовых к употреблению с продуктами подразумевающими термическую обработку. Целостность упаковки.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы:

основными документами, регламентирующим данную деятельность, программа производственного контроля» и И- 03-09-2015 «Инструкция по транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов»

1. Кладовщик на начало смены проходит с контролем мест хранения сырья и продукции , визуально определяя наличие отклонений в условиях хранения.

2. Отдельно регистрируется температура холодильных и морозильных камер.

9. Скоропортящиеся продукты должны обязательно контролироваться на сроки годности с учетом резерва на кулинарную обработку или другими из И-03-09-2015.

10. на основании полученной информации кладовщик принимает решение о необходимости принятия дополнительных мер или дополнительном информировании технолога или вышестоящее руководство.

Периодичность мониторинга: в начале каждой смены

Записи по мониторингу: Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Ответственный: кладовщик

Действия в случае нарушений критических пределов:
изоляция/маркировка опасной продукции, оповещения шеф-повара, дозаказ необходимой продукции.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Кладовщик: оперативный контроль.
2. Плановые внутренние проверки.

Блок-схема производства

Этап	Описание	Что контролируется	Ответственный	Документация
Прием сырья	Ответственное лицо анализирует поступившее сырье на соответствие сопроводительным документам и заявке по номенклатуре и количеству, производит органолептическую оценку. Принимает решение о допуске в производство и разгрузке.	Накладные на продукцию; сертификаты/декларации о соответствии; целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопровождающем, документе.	Кладовщик	Накладные на продукцию; сертификаты/декларации о соответствии; целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопровождающем, документе.
Размещение на складе	Кладовщик и кухонные работники размещают поступившую продукцию строго по местам хранения. Холодильное оборудование и места хранения обрабатываются в соответствии с СанПиН	Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования Содержание склада	Кладовщик	Журнал бракеража входящего сырья; Журнал санитарного состояния пищеблока; Журнал температурного режима холодильного оборудования
Выдача сырья для приготовления продукции	Кладовщик выдает сырье шеф-повару для обработки сырья и дальнейшего приготовления продукции	Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования Содержание склада	Кладовщик Повар Старшая медицинская сестра	Журнал санитарного состояния пищеблока; Журнал температурного режима холодильного оборудования; Журнал здоровья сотрудников пищеблока;
Подготовка сырья	Сотрудники пищеблока производят первичную обработку выданного сырья для дальнейшего приготовления продукции.	Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования и пищеблока	Повар	Меню- требование Журнал санитарного состояния пищеблока; Журнал здоровья сотрудников пищеблока

Кулинарная обработка	Кухонные работники приступают к кулинарной обработке сырья, основными приемами которой являются - отваривание, тушение, запекание. Так соблюдаются принципы щадящего питания. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд	Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования и пищеблока, технология приготовления Выход блюда Суточная проба	Повар	Журнал закладки основных продуктов питания; Журнал здоровья сотрудников пищеблока; Технологические карты; Меню-требование
Реализация готовой продукции с пищеблока в группы дошкольного учреждения	Шеф-повар производит выдачу готовой продукции помощникам воспитателя, работающим на группах дошкольного учреждения	Объем и температура готовых блюд Соблюдение санитарных правил Внешний вид работника, чистота одежды, посуды	Повап	Бракераж готовых блюд; Накопительная ведомость по калорийности
Раздача готовой продукции воспитанникам дошкольного учреждения	Помощник воспитателя производит выдачу готовой продукции для употребления ее в пищу	Объем и температура готовых блюд Соблюдение санитарных правил Внешний вид работника, чистота одежды, посуды	Воспитатель, Младший воспитатель	