

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ в ГАУ «КЦСОН Г. КРАСНОТУРЬИНСКА»

Система менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (система ХАССП) действует в ГАУ «КЦСОН г. Краснотурьинска» с 20.12.2016 г.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

В соответствии с Положением об организации питания в ГАУ «КЦСОН г. Краснотурьинска» от 12.01.2017 г. № 51а, ответственными лицами, утвержденными приказом директора, осуществляется постоянный контроль за правильной организацией питания детей, за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а также за соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

Все пищевые продукты, поступающие в учреждение, проверяются на соответствие требованиям государственных стандартов, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

В учреждении осуществляется ежедневный контроль за санитарным состоянием пищеблока, осмотр медицинским работником на гнойничковые заболевания и соблюдение личной гигиены его работниками.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Пищевые отходы на пищеблоке и в столовой собирают в промаркированные ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку и один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока 1 раз в месяц проводится дезинсекция и дератизация специализированной организацией.

Технологические помещения пищеблока оборудованы приточно-вытяжной системой вентиляции. Обследование системы вентиляции проводится ежегодно специализированной организацией.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет заведующий складом. Результаты контроля регистрируются в специальных журналах. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Продуктовый склад оборудован приборами для измерения температуры воздуха и влажности, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на членов бракеражной комиссии. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждого из приготовленных блюд. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции».

В учреждении разработано двухнедельное меню, в соответствии с СанПиНом 2.4.3259-15, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденное директором. Для разработки использована компьютерная программа «Интернат: Питание». Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ.

В учреждении организован питьевой режим в соответствии с санитарными требованиями. Питьевая вода, в т.ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде (проведение лабораторных исследований в рамках производственного контроля, сертификат качества). Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.