

**Муниципальное бюджетное  
дошкольное образовательное  
учреждение  
муниципального образования  
«город Бугуруслан»  
«Детский сад  
общеразвивающего вида №23»  
(МБДОУ «Д/с №23»)**

**ПРИКАЗ**

01.04.2021 № 59

Об утверждении «Программы  
производственного контроля  
обеспечения безопасности пищевой  
продукции на основе принципов ХАССП  
в пищеблоках МБДОУ «Д/с №23»

В соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» СанПиН 2.3/2.4.3.590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить и ввести в действие с 01.04.2021 года:

1.1. «Программу производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП в пищеблоках детского сада»;

1.2. «Процедуру анализа опасностей и выбор критериев контрольных точек»;

1.3. «Спецификацию на сырье, продукты и материалы»;

1.4. «Спецификацию на готовую продукцию».

2. Инструкции:

2.1. «О входном контроле поступающих сырья, продуктов и материалов»;

2.2. «Приема посуды, технологических средств, оборудования, инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, упаковочных материалов, уборочного инвентаря и прочего (спецодежда, перчатки и т.д.)»;

2.3. «По приготовлению дезинфицирующих растворов»;

2.4. «Обращение с моющими и дезинфицирующими средствами»;

2.5. «О правилах мытья рук»;

- 2.6. «По хранению сырья, материалов и готовой продукции»;
  - 2.7. «По санитарной обработке оборудования»;
  - 2.8. «О правилах мытья кухонной посуды и инвентаря»;
  - 2.9. «О правилах мытья столовой посуды»;
  - 2.10. «О личной гигиены»;
  - 2.11. «По обработке яиц, используемых для приготовления»;
  - 2.12. «По управлению несоответствующей продукцией»;
  - 2.13. «По предупреждению загрязнений и обращению с аллергенами»;
  - 2.14. «О контроле за вредителями»;
  - 2.15. «По уборке и санитарной обработке помещений»;
  - 2.16. «По периодичности уборки, мойки и дезинфекции производственных помещений столовой»;
  - 2.17. «О ежедневных осмотрах работников»;
  - 2.18. «Об удалении отходов»;
  - 2.19. «По предотвращению попадания посторонних предметов в блюда»;
  - 2.20. «О посещении производственных помещений посторонними лицами (посетителями)»;
  - 2.21. «По сбору суточной пробы в столовой».
3. Разместить «Программу производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП в пищеблоках детского сада» на официальном сайте ДОО.
  4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Н.П. Хивинцева