

В каждом из зданий функционирует свой пищеблок. Пищеблоки оборудованы необходимым современным технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. Процесс кормления воспитанников организован в групповых комнатах, где созданы необходимые условия (буфетные комнаты оборудованы необходимым инвентарем, ежегодно производится замена столовой посуды, в 5 группах установлены посудомоечные машины).

Контроль за организацией питания в МБДОУ регламентируется СанПиН и внутренними локальными актами дошкольного учреждения. В МБДОУ создана бракеражная комиссия и комиссия общественного контроля питания в ДОУ.

Предметом контроля питания в детском саду является соблюдение технических регламентов, федеральных законов и санитарных правил. Также сюда можно отнести соблюдение требований технических документов, технологических карт, рационов питания, меню, контроль соблюдения требований договоров и контрактов с поставщиками товаров и услуг.

ХАССП – международная система контроля питания в ДОУ

ХАССП – это международная система контроля общественного питания, основанная на анализе риска и выборе критических контрольных точек. Это превентивная система, обязательная в ЕС с 1996 года, а в ЕАС – с 2011 года. Фактически, она представляет собой соблюдение нормативов, производственный контроль, который в России внедрялся с 1999 года.

Дошкольная образовательная организация относится к организациям общественного питания, так как в ДОУ проходит вся цепь технологического процесса, начиная с заключения договоров на поставку продуктов питания, приемки, хранения и завершается их приготовлением и потреблением (реализацией). Детский сад не обязан внедрять полноценную систему ХАССП и получать сертификаты соответствия, а лишь внедрять, проводить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП.

В соответствии с государственным стандартом Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» систему ХАССП мы рассматриваем как совокупность требований и мероприятий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции в процессе производства, хранения, транспортирования и реализации.

В ДОУ система ХАССП внедряется с 2016 г. Производственная программа ДОУ или процедуры основанные на принципах ХАССП включенные в программу производственного контроля созданы для управления опасными факторами при организации питания, от которых зависит безопасность и качество продуктов, а так же качество приготовленных блюд и изделий.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 294690421595703939189969587970239985033448729979

Владелец Корнева Елена Васильевна

Действителен с 07.06.2024 по 07.06.2025