

Система контроля питания ХАССП в МБДОУ д/с № 80

- **Контроль за организацией питания в МБДОУ д/с № 80 регламентируется СанПиН и внутренними локальными актами дошкольного учреждения. В МБДОУ создана бракеражная комиссия и комиссия общественного контроля питания.**

- **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 МБДОУ д/с №80

- 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 МБДОУ 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 МБДОУ система ХАССП внедряется с 2021 г. Производственная программа МБДОУ 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.