

Российская Федерация
Муниципальное Казённое
Общеобразовательное Учреждение
«Тиличикская средняя школа»
Олюторского муниципального района Камчатского края
688800 Олюторский район
с. Тиличики, ул. Молодежная, 9
Телефон , факс: (8-41544) 52-6-99 ;

Информация МКОУ «Тиличикская СШ» об обеспечении контроля качества и организации питания обучающихся

В соответствии с МР 2.4.0179- 20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», МКОУ «Тиличикская СШ» обеспечивает проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства в МКОУ «Тиличикская СШ» осуществляются следующие процедуры:

- 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
- 3) на этапах ее производства в программе производственного контроля определены контролируемые этапы технологических операций и пищевой ;
- 4) проводится контроль за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- 5) проводится контроль за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 6) обеспечено документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- 7) соблюдаются условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- 8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции находится в хорошем состоянии;
- 9) работниками обеспечивается соблюдение правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- 10) установлены периодичность и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления)

пищевой продукции;

11) ведётся и хранится документация на бумажных и электронных носителях, подтверждающая соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

12) соблюдается прослеживаемость пищевой продукции.

Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции определены:

1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства(изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы;

3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

4) проводится контроль процесса производства (изготовления);

5) установлен порядок действий в случае отклонения значений показателей;

6) установлена периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции;

7) установлена периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

8) соблюдаются меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

В соответствии с п. 6.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", в МКОУ «Тиличикская СШ» разработано примерное меню для обучающихся начальной школы и согласовано руководителем образовательного учреждения и Роспотребнадзором

Директор МКОУ «Тиличикская средняя школа» В.Н.Алфёрова

Исп: заместитель директора по воспитательной работе Слипеч Л.В.