

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №12 «Солнышко»
Муниципального образования город-курорт Анапа

П Р И К А З

«09» января 2025 года

№ 26

Об утверждении Программы производственного контроля

С целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля и создания необходимых условий для организации питания в дошкольном учреждении. п р и к а з ы в а ю:

Утвердить «Программу производственного контроля в с применением принципов ХАССП к системе управления качеством и обеспечению безопасности пищевой продукции в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении города курорта Анапа МБДОУ детский сад № 12 «Солнышко»» на 2023-2024 год.

Заведующий



С.Н. Фолосова



Программа
проведения производственного контроля с применением принципов ХАССП к
системе управления качеством и обеспечению безопасности пищевой
продукции в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении города курорта Анапа
МБДОУ детский сад № 12 «Солнышко»

г-к Анапа 2025г.

1. Общие положения.

Программа проведения производственного контроля с применением принципов ХАССП к системе управления качеством и обеспечению безопасности пищевой продукции в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении города курорт Анапа детский сад № 12 «Солнышко» (далее по тексту программа) разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального Закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Иными актами согласно (Приложение 1).

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления);

Организации производственного контроля в муниципальном бюджетном дошкольном учреждении города курорт Анапа детский сад № 12 «Солнышко» (далее- учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)/ Использование принципов ХАССП заключается **в контроле конечного продукта** и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек: