

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования «Притяжение»
городского округа Спасск-Дальний
Дошкольное отделение

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ ЦО «Притяжение»

17.07.2023



О.И.Сурова

УТВЕРЖАЮ
Заместитель директора по
дошкольному образованию МБОУ ЦО
«Притяжение»
17.07.2023

Л.В.Совело



ПОРЯДОК
распределения ответственности группы лиц реализующих
управление безопасностью пищевой продукции
в Дошкольном отделении
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Центр образования «Притяжение»
городского округа Спасск-Дальний городского округа Спасск-
Дальний
на основе системы ХАССП

г.Спасск-Дальний
2023 год

ПОРЯДОК

Производственная операция как часть процесса	Цель	Параметры	Ответственный
Прием сырья/продукта	Не допустить попадание некачественного сырья и тары на пищеблок	<u>Основной продукт</u> Внешний вид, целостность упаковки и правильность маркировки <u>Вспомогательный продукт</u> Органолептические показатели, целостность упаковки, правильность маркировки <u>Упаковка</u> Комплектность, целостность упаковки, правильность маркировки	Кладовщик
Хранение	Хранение сырья до направления в переработку, хранение тары до использования	<u>Мясо и рыба</u> t в камере хранения ≤ минус 18 °С ; τ = не более 3 месяцев со дня изготовления <u>Соль поваренная</u> ОБВ не более 75 % <u>Упаковка</u> t =5-30 °С ; ОБВ 20-80 %	Кладовщик
Подготовка сырья	Размораживание, мойка, разделка и подготовка сырья к дальнейшей обработке	Размораживание при t= 6-8 °С	Повар 5 разряд
Измельчение мяса	Приготовление фарша, измельчение на бруски	Мясорубка, работник пищеблока	Повар 4 разряд
Термическая обработка	Варка , тушение, прогрев в духовом шкафу до готовности блюда	до достижения температуры 100-120°С.	Повар 4 разряд
Охлаждение /остывание	Охлаждение /остывание производится до начала выдачи готового блюда на панели нагрева	охлаждение до температуры 70-75 °С	Повар 5 разряд
Контроль качества	Происходит оценка готового продукта с целью анализа соответствия требованиям к готовому продукту	Органолептические показатели	Члены бракеражной комиссии
Выдача готового	Выдача готового кулинарного блюда	Маркированная посуда для 1,2,3 блюда, гарниров и соусов в	Повар 5 разряд

кулинарного блюда на группы	в соответствии с возрастными и физиологическими показателями к каждой возрастной категории воспитанников	соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил к организации питания в дошкольной образовательной организации	
Утилизация пищевых отходов	Безопасность среды/Договор на утилизацию пищевых отходов	Маркированный бак с крышкой, мешок полиэтиленовый с завязками для очистков от овощей и фруктов	Повар 5 разряд/ кухонный работник

Составил:
Заместитель директора по
дошкольному образованию
МБОУ ЦО «Притяжение»
Савело Л.В.