

7.3. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение санитарных требований к состоянию пищеблока, продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

Школьная столовая руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08, выполняя требования санитарных правил. Организация питания учащихся находится под постоянным контролем школьной комиссии и медицинской сестры. Качество получаемой готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Санитарное состояние пищеблока проверяется регулярно с составлением акта проверки. Санитарно-гигиеническое обеспечение безопасности питания осуществляется на основании постановления СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Работники столовой выполняют гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов в соответствии с правилом 2.4.5. «Продовольственные и пищевые продукты», а также приложение №1-5 к СанПиН 2.4.4.3172-14 «Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся продуктов при температуре (4+/-2 град. С°). Выполняются требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблока: работе на пищеблок допущены лица, прошедшие мед. Осмотр.

Специалисты ЗАО «ФИРМА ФЛЮРИДАН» изучили международный опыт и разработали систему пищевой безопасности ХАССП и Руководство по СМБПП – документы, регламентирующие процессы системы менеджмента безопасности пищевой продукции, выполняемые ЗАО «ФИРМА ФЛЮРИДАН» при осуществлении своей деятельности (организация питания, закупка, хранение, ресурсы, транспортирование и пр.). Согласно Руководству, все сотрудники, от низшего до высшего звена, обязаны в своей работе использовать документы системы в рамках должностных инструкций. Внедренная на предприятии система ХАССП, выявляет и берет под контроль все критические контрольные точки предприятия, то есть те этапы производства, на которых нарушения технологических и санитарных норм могут привести к неустраняемым или трудно устранимым последствиям для безопасности изготавливаемого пищевого продукта.