

ХАССП – система управления безопасностью пищевой продукции.

С 1 января 2021 года ГБПОУ «Ессентукский ЦР» начал работу по новым правилам и нормам СанПин2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», основанных на системе ХАССП.

ХАССП - система управления безопасностью пищевой продукции, основанная на определении возможных рисков в процессе деятельности предприятий общественного питания и предупреждение.

ХАССП в образовательном учреждении гарантирует пищевую безопасность для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. При внедрении такой программы на практике должны соблюдаться принципы, лежащие в основе ХАССП.

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в ГБПОУ «Ессентукский ЦР» является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Задачи ГБПОУ «Ессентукский ЦР» в области обеспечения

- ✓ Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции;
- ✓ Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла;
- ✓ Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции;
- ✓ Повышение эффективности пользования ресурсов;
- ✓ Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП;
- ✓ Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам;

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

- ✓ Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед обучающимися за качество продукции;

- ✓ Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции;
- ✓ Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции;
- ✓ Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи;
- ✓ Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции;
- ✓ Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Внедрение системы ХАССП в ГБПОУ «Ессентукский ЦР» ведет;

К необходимости разработки и комплекта документов для каждого процесса, определению ответственности за принятие решений по вопросам безопасности хранения, реализации и перевозки продуктов питания на начальном этапе.

Системному подходу к мероприятиям по обеспечению пищевой безопасности обучающихся в ГБПОУ "Ессентукский ЦР";

Своевременному проведению профилактических и предупреждающих мероприятий.

Разумному распределению ответственности должностных лиц, поставщиков продуктов за пищевую безопасность.

Возможности заострения пристального внимания на контрольных критических точках.

Резкому уменьшению количества продуктов, несоответствующих требованиям пищевой безопасности

Все эти мероприятия в рамках внедрения системы ХАССП являются эффективным инструментом профилактики и недопущения таких заболеваний инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, как отравление, аллергические реакции, диарея, расстройство ЖКТ

ХАССП в центре реабилитации - это важный инструмент для контроля безопасности питания обучающихся. Администрация учреждения на законодательном уровне разрабатывает и внедряет, поддерживает принципы системы ХАССП, соблюдение СанПиН.