

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ЦЕНТР ПИТАНИЯ» (ООО «ЦП»)
ИНН 0250013877 ОГРН 1110250000420

ПРИКАЗ № 38

р.п. Чишмы

«08» февраля 2021 г.

**«Об утверждении Программы (плана) производственного контроля за
соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий с применением
принципов ХАССП на 2021-2027 годы»**

Во исполнение Федерального закона от 29.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ-№52, СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить «Программу (план) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с применением принципов ХАССП на 2021-2027 годы» согласно Приложению №1.

2. Установить срок действия Программы (плана) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с применением принципов ХАССП с 08.02.2021 года по 01.01.2027 года.

3. Главному технологу – провести обучение «Программе (плану) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с применением принципов ХАССП на 2021-2027 годы» всех заинтересованных лиц предприятия.

4. Главному технологу – на период действия Программы (плана), обеспечить контроль за её выполнением.

5. Отдел кадров – ознакомить с настоящим приказом всех заинтересованных лиц.

6. Назначить сотрудников (согласно приложения №1), ответственными за осуществление производственного контроля.

7. Назначить ответственными за входной контроль качества и безопасности поступающего в пищеблок продуктов питания – старших поваров.

8. Назначить ответственными за соблюдение условий хранения и сроков годности продуктов питания и готовой продукции на пищеблоках – старших поваров.

9. Назначить ответственными за подготовку сырья и полуфабрикатов к производству, тепловую обработку блюд и полуфабрикатов – старших поваров.

10. Назначить ответственными за реализацию кулинарной продукции через раздачу – старших поваров.

11. Назначить ответственным за контролем качества и безопасности выпускаемой продукции – главного технолога.

12. Назначить ответственными за соблюдение правил личной гигиены персонала организации, за прохождением медицинских обследований, обучения и аттестации – главного технолога и специалиста отдела кадров.

13. Назначить ответственными за санитарную обработку помещений, оборудования, инвентаря и тары - старших поваров.

14. Назначить ответственным за соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на рабочем месте и фактора производственной среды – заместителя директора (руководителя филиала).

15. Назначить ответственным за санитарно-гигиеническое состояние производства – главного технолога.

16. Назначить ответственным за инженерно-техническое обеспечение пищеблоков-столовых - заместителя директора (руководителя филиала)

17. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор ООО «Центр питания»




Ахмадуллина Э.Р.

**«Лица, ответственные за осуществление производственного
контроля в ООО «Центр питания»»**

1. Заместитель директора по питанию.
2. Заместитель директора по производству.
3. Главный технолог.
4. Технолог.
5. Заведующий производством.
6. Бригадир смены.
7. Шеф-повар.
8. Повар.
9. Заведующий складом.
10. Ветеринарный врач.
11. Заместитель директора (руководитель филиала).

Директор ООО «Центр питания»




Ахмадуллина Э.Р.