

The background of the image features a stack of several books with cream-colored covers and gold-embossed designs. A white chef's hat is positioned behind the books. In the foreground, a wooden tray holds a vibrant red chili pepper and a fresh green leafy vegetable, possibly parsley. The overall composition is clean and professional, suggesting a focus on quality and expertise.

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«КОМБИНАТ ПИТАНИЯ №1»**

г. Оренбург

ООО «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ №1»

Выполнение производственных задач, стоящих перед комбинатом, осуществляется командой высокопрофессиональных специалистов – заведующими производством, технологами общественного питания, медицинскими работниками, инженерами, поварами и др.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ

Комбинатом осуществляется:

- ✓ Тщательный отбор поставщиков продуктов питания преимущественно местного производства;
- ✓ приемка и хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов промышленной выработки;
- ✓ предварительная подготовка сырья и продуктов;
- ✓ механическая обработка сырья;
- ✓ производство полуфабрикатов высокой степени готовности;
- ✓ фасовка и упаковка полуфабрикатов;
- ✓ хранение изготовленной продукции;
- ✓ комплектация изготовленной продукции и продовольственного сырья по заказам;
- ✓ транспортирование и доставка изготовленной продукции, продовольственного сырья по заказам;

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Специалистами осуществляется контроль, поступающих на комбинат пищевых продуктов, по качеству и соответствию гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью, пищевым продуктам.

Производство блюд осуществляется на высокотехнологичном современном оборудовании по технологическим и технико-технологическим картам.

Специалисты разрабатывают сезонное, с учетом возраста детей, примерное меню, в котором учитывается пищевая и энергетическая ценность, суточная потребность в основных витаминах и микроэлементах, которые необходимы ребенку для формирования роста всего организма.

Специалисты производства рассчитывают набор необходимых продуктов на одну порцию, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, разрабатывают новые рецепты, оформляя соответствующие нормативные документы, предлагают новый ассортимент блюд с целью повышения спроса, разрабатывают нормативные документы для предприятия (технологические условия, технико-технологические карты, программы, основанные на принципах ХАССП, журналы и т.д.).

В соответствии с Политикой ООО «Комбинат питания №1» для обеспечения безопасности производственных процессов, а также снижения рисков в процессе производства и реализации продукции, разработана и применяется **Программа ХАССП**.

Согласно техническому регламенту таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» с 15 февраля 2015 на всех предприятиях, которые занимаются производством пищевой продукции, должна быть внедрена **система качества ХАССП**.

ХАССП ([англ.](#) *Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)* — анализ рисков и критические контрольные точки) — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции. Суть ее заключается в анализе опасностей и определении контрольных

критических точек (ККТ), которые следует постоянно держать на особом контроле.

Программа ХАССП— это система, объединяющая:

- документацию, разработанную для конкретного юридического лица (приказы, журналы, инструкции, формы, бланки и пр.);
- подготовку предприятия и производственных помещений к соответствию требованиям государственных и международных стандартов, на основе которых внедряется система ХАССП на предприятии;
- выполнение сотрудниками инструкций, процедур и прочих действий, утвержденных и закреплённых в документации ХАССП;
- анализ рисков и выявление ККТ процессов.