

### 1. Информация о предприятии

Наименование юридического лица	ООО «Союз Продукт»
Юридический адрес	117246, Г.МОСКВА, ВН.ТЕР.Г. МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ ДОНСКОЙ, ПЕР. ДУХОВСКОЙ, Д. 17, СТР. 15, ЭТАЖ 2, КОМ. 12/11
ИНН	9701146325
ОГРН	1197746574046
Вид деятельности основной	Организация горячего питания в школьных и дошкольных учреждениях

### 2. Общее положение

Настоящая программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП в предприятии, осуществляющем услуги общественного питания

Водоснабжение: централизованное по договору со сторонней организацией.

Канализация: водоотведение централизованное по договору со сторонней организацией.

Вывоз твердых бытовых отходов осуществляет заказчик.

Отопление: централизованное, по договору со сторонней организацией.

План производственных помещений: По техническому паспорту БТИ.

Режим работы предприятия: ежедневно с 06-00 час. до 17-00 час.

Дезинсекция, дератизация: осуществляется сторонней организацией.

Форма обслуживания посетителей — организованные накрытия по примерным 12-ти и 20-ти дневным меню (обучающихся различных возрастных категорий, питание за счет родителей/законных представителей), а также в условиях свободного выбора блюд по ежедневному меню от линии раздачи. Работа организована на сырье и

полуфабрикатах. В ассортимент изготавливаемых блюд включены: первые блюда, вторые блюда, гарниры, горячие и холодные напитки, мучная выпечка, кулинарная продукция, в том числе с начинкой.

### 3. Пояснительная записка

Программа производственного контроля применяется для следующих типов (объектов) предприятия общественного питания \_\_\_\_\_ в зависимости от характерных условий обслуживания, этапов технологического процесса, технической оснащенности, способов реализации продукции общественного питания:

Тип объекта	3.1 Описание этапов работы
<b>Столовая</b> (предприятие готовит только для себя)	Прием и хранение сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции. Подготовка сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов. Приготовление и реализация готовой продукции с потреблением на месте. Проведение санитарной обработки оборудования, помещений предприятия.
<b>Буфет</b> (предприятие не готовит самостоятельно)	Прием и хранение вспомогательных материалов. Прием, хранение и реализация с потреблением на месте готовой продукции. Проведение санитарной обработки оборудования, помещений предприятия.
<b>Пищеблок</b> (предприятие готовит для других)	Прием и хранение сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции. Подготовка сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов. Приготовление, комплектация, транспортировка и реализация готовой продукции путем доставки/выдачи. Проведение санитарной обработки оборудования, помещений предприятия.