

## **Информационное письмо**

Направляем Вам титульный лист программы производственного контроля с применением принципов ХАССП, разработанной ООО «Кировский комбинат школьного питания» (*программа разработана на 70 листах*).

Программа производственного контроля - эта система правил направленная на поиск критических точек на производстве за безопасностью пищевой продукции, соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий с применением принципов ХАССП.

В ООО «ККШП» разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», СанПиН.2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Методическими рекомендациями 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям» и иными нормативными документами.

Программа представляет собой систему управления безопасностью производством и устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства, к организации производственного контроля в ООО «Кировский комбинат школьного питания» и в обслуживаемых организациях с применением принципов ХАССП .

**Предоставленная информация достаточна для отдела муниципального заказа и организации питания.**