

Уважаемые родители !

Доводим до вашего сведения, что в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 9» Предгорного муниципального района Ставропольского края, с 2021 года начали работать по новым правилам и нормам СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», основанным на системе ХАССП.

ХАССП — это новая система контроля за качеством пищевой продукции на предприятиях соответствующей специализации.

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.

Система ХАССП - проводит мониторинг от поставщика до потребителя. Это организационная структура производства, состоящая из документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП. Система ХАССП, наиболее эффективный способ предупреждения заболеваний, вызываемых некачественными пищевыми продуктами.

Администрация МБДОУ № 9