

Zarządzenie Nr 51/2025
Dyrektora Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Słupsku
z dnia 16 wrzesień 2025 roku

w sprawie wprowadzenia Zasady dobrej praktyki produkcyjnej GMP oraz dobrej praktyki higienicznej GHP w jadłodajni działającej przy MOPR w Słupsku

Na podstawie art. 59 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448), § 6 ust. 4 pkt 4 Regulaminu Organizacyjnego Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Słupsku zatwierdzonego Zarządzeniem Nr 67/ZiSS/2025 Prezydenta Miasta Słupska z dnia 24 stycznia 2025 roku w sprawie zatwierdzenia Regulaminu Organizacyjnego Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Słupsku zmienionego Zarządzeniem Nr 205/ZiSS/2025 Prezydenta Miasta Słupska z dnia 10 marca 2025 roku w sprawie zmiany Zarządzenia Nr 67/ZiSS/2025 Prezydenta Miasta Słupska z dnia 24 stycznia 2025 roku w sprawie zatwierdzenia Regulaminu Organizacyjnego Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Słupsku.

zarządzam, co następuje:

§ 1

Wprowadzam Zasady dobrej praktyki produkcyjnej GMP oraz dobrej praktyki higienicznej GHP w jadłodajni działającej przy MOPR w Słupsku w celu zapewnienia prawidłowego żywienia w placówkach żywienia zbiorowego typu jadłodajnia w celu zapewnienia bezpieczeństwa w zakresie jakości zdrowotnej posiłków, bez obawy narażenia się na przypadkowe zatrucia pokarmowe, czy inne choroby przenoszone na drodze pokarmowej poprzez spełnienie przez zakład żywienia zbiorowego wymagań sanitarno - higienicznych dotyczących m.in:

- 1) lokalizacji zakładu i terenu wokół niego,
- 2) zaopatrzenia w wodę,
- 3) usuwania odpadków i ścieków,
- 4) kontroli obecności szkodników i zabezpieczenie w tym zakresie,
- 5) wentylacji,
- 6) kwalifikacji i szkolenia,
- 7) higieny budynków i urządzeń,

- 8) higieny osobistej i warunków zdrowia pracowników,
- 9) higieny produkcji posiłków i potraw,
- 10) przyjmowania i przechowywania (magazynowanie) żywności,
- 11) mycia i dezynfekcji maszyn i sprzętu,
- 12) kontroli wewnętrznej,
- 13) prowadzenia dokumentacji, które stanowią instrukcje do załącznika nr 1.

§ 2

Zasady, o których mowa w § 1 obejmują:

- 1) Instrukcję utrzymania porządku, czystości i higieny w jadłodajni MOPR oraz jego otoczeniu stanowiącą instrukcję nr 1 do zarządzenia,
- 2) Instrukcję higieny osobistej pracowników i higieny na stanowiskach pracy stanowiącą instrukcję nr 2 do zarządzenia,
- 3) Instrukcję higienicznego korzystania z WC dla pracowników kuchni stanowiącą instrukcję nr 3 do zarządzenia,
- 4) Instrukcję mycia i dezynfekcji rąk stanowiącą instrukcję nr 4 do zarządzania,
- 5) Instrukcję zaopatrzenia zakładu w wodę stanowiącą instrukcję nr 5 do zarządzania,
- 6) Instrukcję technologicznej postępowania z warzywami stosowanymi do przygotowywania dań stanowiącą instrukcję nr 6 do zarządzenia,
- 7) Instrukcję przyjęcia towaru oraz sposobów magazynowania stanowiącą instrukcję nr 7 do zarządzenia,
- 8) Normy magazynowania towarów i surowców stanowiące instrukcję nr 8 do zarządzenia,
- 9) Instrukcję zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywnościowej nie odpowiadającej jakości zdrowotnej stanowiącą instrukcję nr 9 do zarządzenia,
- 10) Instrukcję wycofania z obrotu gotowych posiłków nie odpowiadających jakości zdrowotnej stanowiącą instrukcję nr 10 do zarządzenia,
- 11) Instrukcję technologicznego postępowania z jajami stosowanymi do produkcji posiłków stanowiącą instrukcję nr 11 do zarządzenia,
- 12) Instrukcję technologicznego postępowania podczas obróbki mięsa i ryb stanowiącą instrukcję nr 12 do zarządzenia,
- 13) Instrukcję technologiczną wydawania dań i napojów stanowiącą instrukcję nr 13 do zarządzenia,
- 14) Instrukcję mycia i dezynfekcji środka transportu stanowiącą instrukcję nr 14 do zarządzenia,
- 15) Instrukcję mycia i dezynfekcji ciągów komunikacyjnych stanowiącą instrukcję nr 15 do zarządzenia,

- 16) Instrukcję mycia i dezynfekcji termosów stanowiącą instrukcję nr 16 do zarządzenia,
- 17) Instrukcja wydawania posiłków w opakowaniu na wynos stanowiącą instrukcję nr 17 do zarządzenia,
- 18) Instrukcję mycia i dezynfekcji patelni stanowiącą instrukcję nr 18 do zarządzenia,
- 19) Instrukcję mycia i dezynfekcji kotła warzelnego i kotłów uchylnych stanowiącą instrukcję nr 19 do zarządzenia,
- 20) Instrukcję mycia i dezynfekcji magazynu spożywczego stanowiącą instrukcję nr 20 do zarządzenia,
- 21) Instrukcję mycia i dezynfekcji zmywalni stanowiącą instrukcję nr 21 do zarządzenia,
- 22) Instrukcję mycia i dezynfekcji maszyny do mielenia mięsa - wilk stanowiącą instrukcję nr 22 do zarządzenia,
- 23) Instrukcję mycia i dezynfekcji obieralni ziemniaków i warzyw stanowiącą instrukcję nr 23 do zarządzenia,
- 24) Instrukcję mycia i dezynfekcji trzonu kuchennego stanowiącą instrukcję nr 24 do zarządzenia,
- 25) Instrukcję mycia i dezynfekcji maszyny do rozdrabniania warzyw stanowiącą instrukcję nr 25 do zarządzenia,
- 26) Instrukcję mycia i dezynfekcji powierzchni kuchni stanowiącą instrukcję nr 26 do zarządzenia,
- 27) Instrukcję mycia i dezynfekcji chłodziarek i lodówki stanowiącą instrukcję nr 27 do zarządzenia,
- 28) Instrukcję mycia i dezynfekcji pieca konwekcyjno-parowego stanowiącą instrukcję nr 28 do zarządzenia,
- 29) Instrukcję mycia i dezynfekcji okapów i wentylacji stanowiącą instrukcję nr 29 do zarządzenia,
- 30) Procedurę przeglądów i konserwacji maszyn i urządzeń stanowiącą instrukcję nr 30 do zarządzenia,
- 31) Procedurę szkolenia pracowników stanowiącą instrukcję nr 31 do zarządzenia,

§3

Nadzór nad wykonaniem zarządzenia powierzam Szefowi Kuchni.

§4

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

DYREKTOR
MIEJSKIEGO OŚRODKA POMOCY RODZINIE
W SŁUPSKU
Marcin Treder