

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 356 г. Челябинска»

Утверждаю:

заведующий МБДОУ «ДС №356 г. Челябинска»

Н.В. Суханова



Приказ №

от

20__ г.

Политика в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции МБДОУ «ДС №356 г. Челябинска»

Настоящим документом Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 356 г. Челябинска» (далее - МБДОУ) формулирует политику в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции при осуществлении следующих видов производственной деятельности: приготовление, хранение и организация потребления пищевой продукции.

Настоящим документом МБДОУ также декларирует основные принципы, на которых построена такая политика, методы реализации и закладываемые перспективы в области улучшения качества и безопасности пищевой продукции.

Принципы политики:

- соблюдение требований Российского законодательства в полном объеме, как при производстве продукции, так и при ведении своей хозяйственной деятельности;
- соответствие производимой продукции установленным требованиям законодательства и взаимосогласованным требованиям потребителей, предъявляемых к качеству и безопасности производимой продукции;
- информирование потребителей обо всех аспектах безопасности пищевой продукции и регулярное изучение их требований и предложений;
- совершенствование работы в области улучшения качества с поставщиками сырья и вспомогательных материалов; - улучшение потребительских характеристик производимой пищевой продукции, отвечающих всем нормам действующего законодательства;
- постоянное повышение уровня квалификации и профессионализма работников учреждения, как собственными силами, так и с помощью третьих лиц; - развитие и совершенствование управленческих и производственных процессов, повышение качества их результативности; - стремление к постоянному развитию и росту эффективности системы безопасности пищевой продукции.

Методы реализации политики в области качества и безопасности пищевой продукции:

- персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество и безопасность продукции.

- повышение уровня знаний, квалификации и профессионального мастерства работников пищеблока и сотрудников, чья деятельность связана с раздачей пищи.
- совершенствование форм и методов организации технологии производства, повышение уровня культуры безопасности процесса производства пищевой продукции;
- построение эффективного сотрудничества в области качества и безопасности поставляемых пищевых продуктов с поставщиками продуктов питания;
- совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции;
- проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы работы по обеспечению безопасности и гарантии качества питания воспитанников.

Обязательства в области обеспечения качества и безопасности продукции.

МБДОУ настоящим берет на себя обязательства по постоянному совершенствованию качества и безопасности производимой пищевой продукции. Принимая во внимание эти обязательства, учреждение выделяет следующие направления развития:

- постоянное улучшение системы охраны здоровья и безопасности труда работников образовательного учреждения;
 - выполнение действий, направленных на постоянное улучшение состояния окружающей среды, путем уменьшения количества опасных отходов, рационального использования природных ресурсов, энергии, сырья, химических веществ и т.п.;
 - улучшение работы с поставщиками на предмет повышения качества поставляемого сырья, совершенствование системы приемки пищевого сырья;
 - модернизация системы складирования и хранения пищевого сырья и готовой продукции;
 - совершенствование методов производства продукции общественного питания и системы управления всеми видами своей деятельности;
 - непрерывный контроль над всеми трудовыми операциями, выполняемыми в образовательном учреждении, на предмет обеспечения безопасности сырья и продукции;
- МБДОУ обязуется с момента введения настоящего документа реализовывать данную политику путем достижения следующих целей в период с 11.01.2021 по 31.12.2022:
- обеспечивать санитарно-гигиенические условия производственных помещений и оборудования, которые необходимы для производства безопасной пищевой продукции;
 - проводить информирование, обучение и инструктаж работников в области контроля рисков и предупреждения опасностей для конечной пищевой продукции на всех этапах производственной деятельности;
 - обеспечивать коммуникации и своевременный обмен информацией между руководителями различного уровня и работниками образовательного учреждения, между ответственными работниками образовательного учреждения и поставщиками, а также поддерживать постоянный обмен информацией с потребителями продукции по всем проблемам и действиям, связанным с безопасностью и качеством пищевой продукции;
 - ежегодно проводить всесторонние оценки рисков для разработки, корректировки и улучшения процедур и программ по обеспечению безопасности пищевой продукции;
 - выполнять требования всех применяемых в образовательном учреждении государственных стандартов, норм и правил по организации и ведению

технологических процессов производства пищевой продукции, а также в области гигиены, промышленной санитарии и охраны труда.

- повышать уровень знаний работников образовательного учреждения требований ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

Реализация мер по обеспечению безопасности продукции принимается в качестве общей корпоративной цели для всех уровней.

Производственный процесс, безопасность продукции и здоровье потребителей взаимосвязаны между собой и являются сферой ответственности МБДОУ.

Ответственность всех работников в области обеспечения безопасности пищевой продукции сформулирована в документах системы управления качеством и безопасностью готовой продукции на основе принципов ХАССП в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

Результаты реализации политики и целей в области качества и безопасности пищевой продукции должны быть подвергнуты пересмотру анализу не реже одного раза в год, внесение изменений должно производиться по мере необходимости.

Регулярный анализ политики является составной частью в области обеспечения безопасности пищевой продукции.