

ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА
(Тюменская область)
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 6 «БУРАТИНО»

Утверждаю:
Заведующий МАДОУ
«ДС № 6 «Буратино»
А.А. Иванькович
приказ от 22.01.2021 г. №25

ПОЛИТИКА

муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 6 «Буратино» в области обеспечения качества и безопасности
пищевой продукции на основе принципов ХАССП

В своей деятельности по оказанию услуг и изготовлению продукции общественного питания коллектив работников пищеблока муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 6 «Буратино» руководствуется требованиями действующего Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов», нормативными документами в сфере услуг: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Установлено, что рациональное питание детей – необходимое условие обеспечения здоровья, устойчивости к воздействию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению и работоспособности во все возрастные периоды.

Стратегической целью политики МАДОУ «Детский сад № 6 «Буратино» в области качества питания является создание эффективной системы работы по обеспечению безопасности и гарантии качества питания воспитанников детского сада.

Общей корпоративной целью для всех уровней сотрудников пищеблока является производство и реализация качественной и безопасной кулинарной продукции, соответствующей законодательным требованиям Российской Федерации.

Поэтому, основной задачей нашего учреждения является обеспечение воспитанников полноценным и безопасным питанием.

Основными принципами политики ДОУ являются:

1. производство высококачественных и безопасных продуктов (блюд, питания) удовлетворяющих требованиям потребителей к безопасности пищевых продуктов, а также соответствующих требованиям российского и европейского законодательства в области безопасности пищевой продукции;

2. соблюдение санитарных норм и требований российского законодательства в полном объеме;

3. анализ, поддержание в действии и постоянная актуализация Системы менеджмента безопасности пищевой продукции;

4. управление опасными факторами микробиологического, химического и физического происхождения, влияющими на безопасность продукции, на основе принципов ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки);

5. использование высококачественного сырья и материалов;

6. организация контроля и испытания сырья и готовой продукции на всех этапах производства в объеме, обеспечивающем полное соответствие продукции российским и международным стандартам;

7. обеспечение коммуникации обмена информацией между руководителями различного уровня и всеми сотрудниками, а также осуществление информирования

родителей и других заинтересованных сторон о деятельности пищеблока в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

Общей корпоративной целью для всех уровней сотрудников пищеблока является производство и реализация качественной и безопасной кулинарной продукции, соответствующей законодательным требованиям Российской Федерации.

Выполнение принятых обязательств осуществляется за счет:

1.осуществление контроля качества на всех этапах производства и товародвижения сырья, материалов, готовой кулинарной продукции;

2.работы с проверенными поставщиками продукции, развитием отношений с партнерами в плане обязательного и своевременного выполнения договорных отношений;

3.обучения и повышения квалификации сотрудников в области пищевой безопасности.

Основными методами и средствами реализации политики в области качества и безопасности пищевой продукции являются:

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

2.Постоянное повышение уровня знаний, квалификации и профессионального мастерства работников пищеблока и сотрудников, чья деятельность связана с раздачей пищи.

3.Совершенствование форм и методов организации технологии производства, повышение уровня культуры безопасности процесса производства пищевой продукции.

4.Построение эффективного сотрудничества в области качества и безопасности поставляемых пищевых продуктов с поставщиками продуктов питания.

5.Совершенствование предупреждающих действий и управления ими с целью обеспечения требований по безопасности и качества продукции.

6.Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы работы по обеспечению безопасности и гарантии качества питания воспитанников.

Руководство дошкольного учреждения несет ответственность за изготовление качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность за реализацию поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия по совершенствованию процессов безопасности и гарантии качества питания в интересах воспитанников детского сада и учреждения в целом.

Надеемся, что приготовленная пища для детей всегда будет вкусной, свежей и полезной для наших воспитанников.

Политика в области обеспечения качества, безопасности, разработанная и, осуществляемая учреждением, способствует повышению качества услуги питания и безопасности продукции, а также защите и укреплению здоровья детей.