УТВЕРЖДАЮ
Директор МАДОУ «ДСКВ №35» п. Бугры
_____М.В. Безгодова

ПОЛИТИКА и ЦЕЛИ
в области обеспечения безопасности пищевой продукции

Безгодова Марина Владимировна

Подписан: Безгодова Марина Владимировна
DN: C=RU, S=Ленинградская область, L=поселок Бугры, T=Директор, O=" МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "" ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 35"" П. БУГРЫ", SNILS=07188016671, INN=470313660995, E=detsad0035buch@mail.ru, G=Марина Владимировна, SN=Безгодова, CN=Безгодова Марина Владимировна
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение:
Дата: 2023-05-23 11:16:56
Foxit Reader Версия: 9.3.0

Ленинградская область
п. Бугры
2021 г.

Настоящим документом МАДОУ «Детский сад комбинированного вида №35» п. Бугры (далее по тексту – «Учреждение»):

- формулирует политику Учреждения в области обеспечения качества и безопасности при осуществлении следующих видов производственной деятельности: **производство и организация потребления продукции общественного питания в детском саду.**
- декларирует основные принципы, на которых построена такая политика и закладываемые перспективы в области улучшения качества и безопасности производимой пищевой продукции.

Основными принципами построения политики Учреждения в области обеспечения безопасности пищевой продукции являются:

- соблюдение требований Российского законодательства в полном объеме, как при производстве и реализации пищевой продукции, так и при ведении своей хозяйственной деятельности в целом;
- соответствие производимой пищевой продукции установленным требованиям законодательства и взаимосогласованным требованиям потребителей, предъявляемых к качеству и безопасности этой продукции;
- информирование потребителей обо всех аспектах безопасности пищевой продукции, регулярное изучение требований и предложений потребителей;
- совершенствование работы с поставщиками пищевой продукции с целью повышения ее качества и безопасности;
- улучшение потребительских характеристик производимой пищевой продукции, отвечающих не только ожиданиям потребителей, но и всем нормам действующего законодательства;
- проведение постоянной модернизации технологических линий и процессов с учетом требований потребителей к качеству пищевой продукции, применение более экологически эффективных методов производства;
- постоянное повышение уровня квалификации и профессионализма сотрудников, занятых в процессах производства и реализации пищевой продукции, как собственными силами, так и с помощью третьих лиц;
- развитие и совершенствование управленческих процессов при производстве и реализации пищевой продукции, повышение качества их результативности;
- стремление к постоянному развитию и росту эффективности системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

Обязательства в области обеспечения качества и безопасности продукции

Руководство Учреждения настоящим берут на себя обязательства по постоянному совершенствованию качества и безопасности производимой пищевой продукции и оказываемых услуг по ее реализации. Принимая во внимание эти обязательства, Учреждение выделяет следующие направления развития:

- постоянное улучшение системы охраны здоровья обучающихся и безопасности труда сотрудников 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 пищевой продукции;
- непрерывный контроль над всеми трудовыми операциями, выполняемыми в Учреждении, на предмет обеспечения безопасности пищевого сырья и продукции.

Руководство Учреждения обязуется с момента введения настоящего документа реализовывать данную политику путем достижения следующих целей:

- обеспечить санитарно-гигиенические условия производственных помещений и оборудования в соответствии требованиями действующего законодательства РФ, в объеме необходимом для производства безопасной пищевой продукции;

- поддерживать на стабильном уровне качество лабораторного контроля над состоянием пищевого сырья и пищевой продукции путем заключения договоров с аккредитованными лабораториями;
- провести информирование, обучение и инструктажи сотрудников в области контроля рисков и предупреждения опасностей загрязнения пищевой продукции на всех этапах производственного процесса;
- обеспечить коммуникации и своевременный обмен информацией между руководителями различного уровня и сотрудниками, между ответственными сотрудниками и поставщиками, а также поддерживать постоянный обмен информацией с потребителями продукции по всем проблемам и действиям, связанным с безопасностью и качеством пищевой продукции;
- ежеквартально проводить анализ и всестороннюю оценку рисков для разработки, корректировки и улучшения процедур и программ по обеспечению безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП;
- выполнить требования всех применяемых на 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;
- повысить уровень знаний сотрудниками Учреждения требований ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ГОСТ Р 51705.1-2001, ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и других нормативных документов с целью постоянного развития и совершенствования системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

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

Производственный процесс, безопасность продукции и здоровье потребителей взаимосвязаны между собой и являются сферой ответственности всех сотрудников и руководителей Учреждения.

Ответственность всех сотрудников в области обеспечения безопасности пищевой продукции сформулирована в документах системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП в соответствии с требованиями действующего законодательства РФ.

От всех сотрудников, наделенных полномочиями в области обеспечения безопасности пищевой продукции, руководство Учреждения ожидает должного исполнения ими своих обязанностей и реализации данной политики.

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 деятельности руководства в области обеспечения безопасности пищевой продукции и частью программы внутреннего аудита в этой области.