

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «ДС № 321

г. Челябинска



*Е.И. Харламова* Е.И. Харламова

«12» января 2021г.

**ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ  
КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ  
Муниципального бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения  
«Детский сад № 321 г. Челябинска»**

Цель: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 321 г. Челябинска» (далее – МБДОУ) является учреждением, производящим высококачественную и безопасную продукцию, удовлетворяющую запросам потребителей (воспитанников, их родителей, сотрудников); поддержание достойного уровня качества продукции, ее улучшения; повышение удовлетворенности потребителей, обеспечение безопасности продукции.

ХАССП – система управления безопасностью пищевой продукции, основанная на предотвращении рисков при выпуске пищевых продуктов.

Основной принцип Политики в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции является принцип постоянного улучшения качества пищевой продукции. Приступая к производству продуктов питания, учреждение берет на себя ответственность за безопасность производимой продукции.

МБДОУ «ДС № 321 г. Челябинска», участвующему в создании продуктов питания, необходимо учитывать риски, связанные с безопасностью пищевой продукции.

Опасности в пищевой продукции могут возникнуть на любой стадии пищевой цепочки, в связи с этим, является весьма важным адекватное управление по всей пищевой цепочке. Безопасность пищевой продукции достигается путем совместных усилий всех сторон, участвующих в пищевой цепочке.

Задачи МБДОУ «ДС № 321 г. Челябинска» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции;
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла;
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции;
4. Повышение эффективности пользования ресурсами;
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП;
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)), контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Реализация Политики в области качества и безопасности продукции достигается:

- ✓ введением в действие системы ХАССП в соответствии с требованием ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- ✓ персональной ответственностью руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции;

- ✓ постоянной работой с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции;
- ✓ постоянной связью с потребителями с целью повышения их удовлетворенности;
- ✓ использованием высококачественного сырья, организацией контроля на всех этапах производства;
- ✓ достижением квалификационных характеристик персонала путем обучения;
- ✓ снижением потерь при нерациональном планировании закупок, при производстве, при хранении;
- ✓ оптимизации использования оборудования, складских помещений;
- ✓ использование продуктов отечественного происхождения;
- ✓ регулярное проведение внутренних проверок эффективности внедрения и функционирования системы ХАССП.

Администрация обязуется выполнять требования настоящей Политики в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.