

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 460**



620012 г. Екатеринбург, ул. Ильича, 506; тел.: 320-36-10, 320-39-99, 320-47-00; detsad460@mail.ru; 460.tvoyasadik.ru

**ПОЛИТИКА МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ДЕТСКОГО САДА № 460 В ОБЛАСТИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (ПБПП-01-2019)**

Настоящая Политика разработана с целью соблюдения обязательных требований законодательства РФ к безопасности пищевой продукции и определения мероприятий, необходимых для обеспечения воспитанников качественными и безопасными блюдами, изготавливаемыми на пищеблоках обоих зданий МАДОУ детского сада № 460.

Для реализации основной цели определены следующие мероприятия и задачи:

- ✓ соблюдение требований нормативных документов в сфере обеспечения безопасности пищевых продуктов: Технического Регламента Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», санитарных правил и норм;
- ✓ документирование, внедрение и совершенствование системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, относящейся к процессам производства и реализации готовых блюд;
- ✓ обучение сотрудников, задействованных в системе ХАССП основным принципам и методам обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе изготовления и реализации готовых блюд;
- ✓ сотрудничество с добросовестными поставщиками пищевого сырья и продуктов, проведение входного контроля;
- ✓ соблюдение условий и сроков хранения сырья и пищевых продуктов, поступающих в складские помещения пищеблоков детского сада № 460;
- ✓ проведение входного контроля каждой партии поступающего сырья и пищевых продуктов на соответствие требованиям законодательства и установленным требованиям Детского сада;
- ✓ применение поверенных средств измерения и контроля параметров технологических процессов и хранения сырья и пищевых продуктов;
- ✓ закуп и использование современных дезинфицирующих средств, разрешенных к применению на пищеблоках;

- ✓ ведение журналов для мониторинга критических контрольных точек и оценки степени управляемости процессов;
- ✓ точное соблюдение технологических карт при приготовлении блюд;
- ✓ планирование и проведение внутренних проверок системы ХАССП на пищеблоке учреждения для поддержания функционирования системы и определения направлений для ее улучшения.

Производственный процесс, качество и безопасность продукции, а также физическое и нервно-психическое здоровье воспитанников взаимосвязаны между собой и являются сферой ответственности руководства и всех сотрудников обоих зданий Детского сада № 460.

Руководство и коллектив МАДОУ детского сада № 460 берет на себя ответственность за реализацию, выполнение мероприятий, обозначенных в данной Политике, за выделение необходимых ресурсов для поддержания и совершенствования системы ХАССП на пищеблоках Учреждения.

Заведующий МАДОУ детский сад № 460



/В.А. Соломенникова/