

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 72 комбинированного вида
Красносельского района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 72 Красносельского района СПб)

ПРИНЯТА

Общим собранием работников
Государственного бюджетного
дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 72
комбинированного вида
Красносельского района Санкт-Петербурга
Протокол от _____ № _____

УТВЕРЖДЕНА

Приказом
Государственного бюджетного
дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 72
комбинированного вида
Красносельского района Санкт-Петербурга
от _____ № _____

С учетом мнения Совета родителей
Государственного бюджетного
дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 72
Комбинированного вида
Красносельского района Санкт-Петербурга
Протокол от _____ № _____

**ПОЛИТИКА
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ДЕТСКОГО САДА № 72 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
В ОБЛАСТИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ**

Санкт-Петербург
2021

Настоящая Политика Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 72 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга (далее ОУ) в области качества и безопасности пищевых продуктов распространяется на организацию питания детей.

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей))

Задачи ОУ 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 ресурсов.
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.

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

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Производственный процесс, безопасность продукции и здоровье конечного потребителя взаимосвязаны между собой и являются сферой ответственности всех сотрудников ОУ. От всех сотрудников, наделенных полномочиями в области обеспечения безопасности конечной продукции, ОУ ожидает должного исполнения ими своих обязанностей и реализации данной политики.

Настоящая политика и результаты ее реализации должны быть подвергнуты анализу не реже одного раза в год, внесение изменений должно производиться по мере необходимости. Регулярный анализ политики является составной частью деятельности высшего руководства в области обеспечения безопасности продукции и частью программы внутреннего контроля в этой области.

Руководство ОУ, несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах образовательного учреждения и потребителей.



АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 72 комбинированного вида
Красносельского района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 72 Красносельского района СПб.)**

ПРИКАЗ

№ _____

**О создании рабочей группы по разработке и внедрению принципов
ХАССП, утверждение программы ХАССП**

С соответствием с Техническим регламентом № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в ГБДОУ детском саду № 72 Красносельского района СПб (далее- Образовательное учреждение) по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор Смирнова У.В., заведующий;

Технический секретарь Голубева И.В., заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе;

Члены рабочей группы на предприятии:

Член рабочей группы ХАССП Пахомова О.В., специалист по О.Т.

Член рабочей группы ХАССП Бочтарева Л.А., кладовщик;

Член рабочей группы ХАССП Легкова Е.Л., старший воспитатель.

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими Образовательное учреждение.

4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.

5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП в Образовательном учреждении и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:
 - формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
 - внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
 - координация работы группы;
 - обеспечение выполнения согласованного плана;
 - распределение работы и обязанностей;
 - обеспечение охвата всей области разработки.
8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП
 - доведение до исполнителей решения группы.Заведующему и заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе (координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания;
9. Дополнительно включать в Программу проверки:
 - анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
 - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - проверку выполнения предупреждающих действий;
 - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
 - оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - актуализацию документов.
11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП, в которую входят: Руководство по безопасности системы ХАССП, анализ опасностей и выбор учитываемых рисков, технологические схемы приготовления блюд, политика ХАССП
12. Данный приказ довести до сведения работников.

Заведующий

У.В.Смирнова

С приказом ознакомлен:

« ____ » _____
« ____ » _____
« ____ » _____

Подписано цифровой подписью:

ГБДОУ детский сад 72 Красносельского района СПб

Дата: 2021.05.27. 11:34:03 +03'00'