

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Детским садом № 261
ОАО «РЖД»
«19» августа 2019 г.
В. В. Лескова



**Политика Детского сада № 261 ОАО «РЖД»
в области обеспечения качества и безопасности питания воспитанников
(внедрение ХАССП)**

Процесс приготовления детского питания, его безопасность, качество и здоровье воспитанников взаимосвязаны между собой и являются сферой ответственности всех работников.

Настоящая Политика и результаты её реализации анализируются не реже одного раза в год, внесение изменений производится по мере необходимости.

Ответственность всех работников в области обеспечения качества и безопасности детского питания сформулирована в документах системы ХАССП.

С данной Политикой можно ознакомиться в кабинете заведующего, в «Уголке питания», на официальном сайте ЧДОУ: detsad261oaorzd.ru

Цель: обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Задачи в области обеспечения 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.

Пути решения основных задач политики в области качества и безопасности продукции:

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.
7. Систематический анализ результатов наблюдений удовлетворенности потребителей продукцией.

8. Постоянное улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.