Политика в области обеспечения пищевой безопасности и качества.

В своей деятельности по оказанию услуг и изготовлению продукции общественного питания коллектив МАДОУ «ДС №5 «Крепыш» руководствуется требованиями действующего Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов», нормативными документами в сфере услуг общественного питания.

Общей корпоративной целью для всех уровней сотрудников Учреждения, в том числе пищеблока является производство и реализация качественного и безопасного продукта.

Безопасность и качество продукции и услуг общественного питания достигается системой управления в целом, последовательным выполнением требований на всех этапах товародвижении и технологических процессов изготовления продукции.

Сотрудниками принимаются все меры, чтобы гарантировать детям дошкольного возраста:

- качественное выполнение услуг и безопасное изготовление продукции общественного питания с соблюдением требований нормативной документации;
- создание комфортных условий для потребления кулинарной продукции, отвечающих санитарно – эпидемиологическим требованиям;
- отсутствие вредного влияния внутренних и внешних опасных факторов физического, химического и микробиологического происхождения, которые могут исходить от оборудования, персонала, окружающей среды, сырья и т.д;
- постоянное совершенствование организации работ, направленных на безопасность услуги питания, сохранение жизни и укрепления здоровья детей дошкольного возраста.

Для выполнения принятых обязательств сотрудники Учреждения обеспечивают обмен информацией по вопросам качества представляемых услуг и пищевой безопасности посредством:

- опроса исполнителей услуг питания и дальнейшей оценки результатов опроса;
- опроса и анкетирования родителей, анализом и оценки результатов опроса (анкетирования);
- с помощью органолептических и лабораторных методов.

Выполнение принятых обязательств осуществляются за счет:

- осуществления контроля качества на всех этапах производства и товародвижения сырья, материалов, готовой продукции;
- систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции, для предотвращения попадания небезопасной продукции детям;
- поддержания в рабочем состоянии процедур, основанных на принципах ХАССП;
- обучения и повышения квалификации сотрудников в области пищевой безопасности;
- работы с проверенными поставщиками продукции, развитием отношений с партнерами в плане обязательного и своевременного выполнения договорных отношений.

Руководство МАДОУ «ДС №5 «Крепыш» берет на себя ответственность за безопасность пищевой продукции и функционирование процедур, основанных на принципах ХАССП в пищеблоке, а также доведение Политики в области безопасности до всего персонала.

Разработанная и действующая в Учреждении политика способствует повышению качества услуги питания и безопасности продукции, а также защите здоровья детей дошкольного возраста и служит основой для постановки целей в области пищевой безопасности и качества услуг в сфере питания.

Заведующий МАДОУ «ДС №5 «Крепыш» М.З. Басалай