

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГКОУ СО «Сысертская
школа-интернат»
В.Д. Фрик
« » 2018 г.

Введено в действие приказом
от «14» 05 2018 № 108-04

ПОЛОЖЕНИЕ О ПОЛИТИКЕ В ОБЛАСТИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «СЫСЕРТСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ, РЕАЛИЗУЮЩАЯ
АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ»

Настоящая Политика в области качества и безопасности пищевых продуктов формулирует основные цели и задачи Руководства ГКОУ СО «Сысертская школа-интернат» при организации питания на пищеблоке Учреждения.

Организация безопасного процесса приготовления пищевых продуктов и выпуск качественных и питательных блюд, отвечающих ежедневному рациону учащихся, является одной из ключевых целей Руководства и коллектива Учреждения.

Первоочередные задачи для реализации ключевой цели:

- ✓ строгое и четкое соблюдение требований законодательных и нормативно-правовых актов в области качества и безопасности продуктов питания (Технического Регламента Таможенного Союза 021 / 2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»), действующих СанПиНов;
- ✓ внедрение, поддержание и совершенствование системы управления качеством и безопасностью пищевой продукцией на основе принципов ХАССП (далее – система ХАССП);
- ✓ повышение квалификации сотрудников, побуждение их проявлять инициативу в постоянном улучшении качества продукции;
- ✓ обеспечение санитарно-гигиенических условий производственных помещений и контроль за санитарным и техническим состоянием имеющегося оборудования с целью эффективного ведения производственных и технологических процессов;
- ✓ использование в производстве качественного и безопасного сырья, а также сотрудничество с добросовестными поставщиками, проведение входного контроля сырья;
- ✓ соблюдение условий и сроков хранения сырья, используемого в производстве;
- ✓ проведение ежегодных внутренних аудитов для определения направлений совершенствования системы ХАССП;

✓ выстраивание прослеживаемости процессов от получения сырья до реализации готового продукта;

✓ применение поверенных средств измерения и контроля параметров технологических процессов и хранения сырья.

Производственный процесс, качество и безопасность продукции, а также здоровье учащихся взаимосвязаны между собой и являются сферой ответственности Руководства ГКОУ СО «Сысертская школа-интернат» в лице Директора и всех сотрудников Учреждения.

Внедрение и постоянное улучшение системы ХАССП позволит продемонстрировать приверженность Учреждения принципам организации эффективного и безопасного процесса производства качественной продукции для учащихся.