

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 12 «АЛЕНУШКА» ПОСЕЛКА ПСЕБАЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ МОСТОВСКИЙ РАЙОН
ПРИКАЗ**

24 декабря 2021г.

№171-ОД

Пос. Псебай

**О внедрении программы производственного контроля,
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических
требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в Муниципальном
бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду №12 «Аленушка»
поселка Псебай муниципального образования Мостовский район**

В соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», пунктом 2.1 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», в целях разработки и внедрения программы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду №12 «Аленушка» поселка Псебай муниципального образования Мостовский район

п р и к а з в а ю :

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в составе:

Координатор: Безродная И.И.- заведующий

Технический секретарь: Матвеева М.Н. - делопроизводитель

Члены рабочей группы ХАССП:

Медсестра, ответственный за организацию питания - Забугина Ю.И.

Заведующий хозяйством - Шульга Т.И.

Кладовщик - Лизько Л.М.

2. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

- 2.1. общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
 - 2.2. формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
 - 2.3. внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
 - 2.4. координация работы группы;
 - 2.5. обеспечение выполнения согласованного плана;
 - 2.6. распределение работы и обязанностей;
 - 2.7. организация внутренних проверок в соответствии с планом контроля организации питания;
 - 2.8. обеспечение охвата всей области разработки.
3. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП:

- 3.1. доведение до исполнителей решения группы;
- 3.2. вопросы, связанные с организацией и проведением заседания рабочей группы;
- 3.3. регистрация членов заседания;
- 3.4. ведение протоколов решений рабочей группы.
4. Поручить рабочей группе ХАССП:
 - 4.1. в срок до 30.12.2021 года разработать систему производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
 - 4.2. подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования:
 - 4.2.1. провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
 - 4.2.2. определить критические точки контроля и установить их критические пределы;
 - 4.2.3. установить систему мониторинга контроля критических точек контроля;
 - 4.2.4. установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем;
 - 4.3. реализовать мероприятия, определенные программой производственного контроля:
 - 4.3.1. проводить внутренние проверки ХАССП непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков;
 - 4.3.2. вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
 - 4.4. руководствоваться в работе действующими санитарными правилами, гигиеническими нормативами и иными законодательными актами;
 - 4.5. вести отчетную документацию;
 - 4.6. готовить предложения по внесению изменений в программу производственного контроля;
 - 4.7. обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
5. Утвердить и внедрить с 10.01.2022г Программу производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду №12 «Аленушка» поселка Псебай муниципального образования Мостовский район (*Приложение № 1*).
6. Назначить ответственным за осуществлением производственного контроля с 10.01.2022 г. медсестру Забугину Ю.И.
7. Назначить ответственными за организацию и проведение мероприятий в соответствии с программой производственного контроля:

• контроль организации, качества и безопасности питания	ответственный по питанию	Забугина Ю.И.
• контроль содержания помещений, оборудования;	заведующий хозяйством	Шульга Т.И.
• контроль мероприятий по дезинсекции и дератизации		
• контроль организации медосмотров, вакцинации и гигиенического обучения работников, их личной гигиены	медсестра	Забугина Ю.И.
• контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом и спецификацией, ветеринарными справками	кладовщик	Лизько Л.М.
8. Утвердить и ввести в действие с 24.12.2021 г:
 - 8.1. Положение о рабочей группе по внедрению принципов ХАССП в систему питания для воспитанников МБДОУ детского сада № 12 «Аленушка» пос. Псебай (*Приложение № 2*).

- 8.2. План работы МБДОУ детского сада № 12 «Аленушка» пос. Псебай по внедрению принципов ХАССП в систему питания (*Приложение № 3*);
- 8.3. Политику в области качества и безопасности пищевой продукции (*Приложение № 4*).
9. Делопроизводителю Матвеевой М.Н. довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.
10. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.
11. Приказ вступает в силу со дня подписания.

Заведующий МБДОУ детского сада
№12 «Аленушка» пос. Псебай

И.И.Безродная

С приказом ознакомлены:

« » 2021

« » 2021

« » 2021

« » 2021

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2
УТВЕРЖДЕНО
приказом Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения детский
сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район
от 24 декабря 2021 года №171-ОД

ПОЛОЖЕНИЕ
о рабочей группе по внедрению принципов ХАССП
в систему питания для воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район

1. Общие положения

1.1. Положение разработано в соответствии с законодательством Российской Федерации, Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», вступившего в силу с 01.07.2013 г. и устанавливающего требования безопасности ко всем видам пищевой продукции, процессам их производства, хранения, транспортировки, реализации, утилизации, а также формы и способы оценки и подтверждения соответствия такой продукции.

1.2. Данным положением регулируется деятельность рабочей группы по внедрению принципов ХАССП в систему питания для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №12 «Аленушка» поселка Псебай муниципального образования Мостовский район.

1.3. Рабочая группа по внедрению принципов ХАССП в систему питания для воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №12 «Аленушка» поселка Псебай муниципального образования Мостовский район (далее -МБДОУ) создается в целях обеспечения безопасности продукции питания.

1.4. Рабочая группа по внедрению принципов ХАССП в систему питания для воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №12 «Аленушка» поселка Псебай муниципального образования Мостовский район.

2. Задачи рабочей группы

2.1. Основной задачей рабочей группы по внедрению принципов ХАССП в систему питания для воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №12 «Аленушка» поселка Псебай муниципального образования Мостовский район является соблюдение 7 основных принципов ХАССП:

1). Идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

2). Выявление критических контрольных точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

3). Установление в документах системы ХАССП или технологических инструкциях предельных значений параметров и их соблюдение для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем.

4). Разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

- 5). Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.
- 6). Разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.
- 7). Документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

3. Функции рабочей группы

3.1. Функциями рабочей группы по внедрению принципов ХАССП в систему питания для воспитанников МБДОУ являются:

- 1). Сбор исходной информации (описание продукции (группы продукции), включая назначение продукции, обозначение нормативных документов, описание сырья, требования безопасности, условия и сроки хранения и др.).
- 2). Разработка блок-схем технологических процессов с описанием процессов, информацией об оборудовании, точках ввода сырья и материалов и т.д., а также указанием точек контроля и ответственных лиц.
- 3). Определение опасных факторов, выявление опасности (биологической, химической, физической и др. факторов), которые могут присутствовать в производственных процессах и причинять вред здоровью человека. Оценка опасных для продукции этапов производства: используемое сырье, несоблюдение параметров технологического процесса, условия хранения и транспортировки, содержание производственных помещений и технологического оборудования, соблюдение работниками правил личной гигиены, периодичность и качество проведения уборки, мойки и дезинфекции производственных помещений оборудования, инвентаря и т.д..
- 4). Анализ рисков с учетом вероятности появления фактора и значимости его последствий.
- 5). Определение критических контрольных точек (далее - ККТ) в соответствии с методом «дерева принятия решений».
- 6). Установление критических границ (критических пределов) для каждой ККТ, где критический предел – максимальная и/или минимальная величина, за пределы которой не должен выходить биологический, химический или физический параметр, который контролируется в ККТ.

Критические пределы должны удовлетворять требованиям законов и нормативов, отвечать внутренним стандартам компании и/или быть подтвержденными прочими научными данными.

- 7). Для каждой ККТ разработка системы мониторинга, включающей все запланированные измерения и наблюдения (Кто? Что? Как часто? Каким образом?).
- 8). Разработка корректирующих действий (проверка средств измерений, наладка оборудования, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции и т.д.) при превышении критических пределов.
- 9). В случае попадания опасной продукции на реализацию, соблюдение документально оформленной процедуры отзыва опасной продукции.
- 10). Составление графика проведения внутренних проверок ХАССП, проводимых непосредственно после внедрения принципов ХАССП, с установленной периодичностью (не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков).

4. Состав рабочей группы.

4.1. Состав рабочей группы по внедрению принципов ХАССП в систему питания для воспитанников МБДОУ формируется из должностных лиц и утверждается приказом руководителя учреждения. Возглавляет рабочую группу по внедрению принципов ХАССП руководитель учреждения (координатор рабочей группы).

4.2. В состав рабочей группы по внедрению принципов ХАССП должны входить координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области и компетентности.

4.3. Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;

- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в руководстве организации.

4.4. В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

4.5. Руководитель муниципального образовательного учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии:

- помещения (характеристика, планировка);
- оснащение и предметы;
- процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение;
- контроль продукции (входной, в процессе, окончательный);
- документация;
- мониторинг требований;
- обучение персонала.

Правильные технологии гигиены:

- санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства;
- гигиена персонала;
- практическое и теоретическое обучение по гигиене.

4.6. Руководитель и сотрудники МБДОУ с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.4.1.3049-13 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

5. Порядок разработки системы ХАССП

5.1. Сбор и анализ первичной информации.

Данный этап заключается в сборе рабочей группой по внедрению принципов ХАССП в систему питания для воспитанников МБДОУ первичной информации о продукции, производстве, о соответствии действующих процедур регламентированными.

Необходимо выделять группы однородной продукции, которые могут отличаться по рецептуре или составу входящих ингредиентов, но должны иметь общность по физико-химическим свойствам и технологическому процессу их производства.

Необходимо проверить наличие всей необходимой нормативной документации на выпускаемый ассортимент (стандарты, технические условия, технологические инструкции), их подлинность (наличие синей печати или заверенной копии) и актуальность (т. е. наличие изменений к документации).

Все сведения о продукции необходимо упорядочить и предоставить в удобной для контроля и работы форме.

Сведения о продукции должны включать:

- наименование и обозначение нормативных документов, устанавливающих технические требования к продукции, т. е. стандарты или технические условия;
- наименование и обозначение основного сырья, пищевых добавок и упаковки, их происхождение, а также обозначения нормативных документов и технических условий которым они должны соответствовать;
- требования безопасности в соответствии с нормативными документами и признаки идентификации выпускаемой продукции;
- условия хранения и сроки годности в зависимости от условий хранения;

- известные и потенциально возможные случаи использования продукции не по назначению, а при необходимости;
- рекомендации по применению и ограничения в применении продукции, в том числе по отдельным группам потребителей (дети и т. д.) с указанием соответствующей информации в сопроводительной документации;
- возможность возникновения опасности в случае объективно прогнозируемого применения не по назначению.

Пищевая продукция должна соответствовать определенным требованиям безопасности, которые различны для каждого вида продукта. Перечень этих требований указан в нормативных документах на производимую продукцию.

Идентифицировать готовую продукцию можно по признакам, указанным в нормативной документации на продукцию (ТУ, ГОСТ).

Данные об условиях хранения и сроках годности продуктов устанавливаются соответствующими СанПиН. В информации о продукции должны быть приведены все возможные условия и сроки хранения. Сроки годности и условия, хранения различных добавок и материалов могут быть указаны в рекомендациях фирмы-изготовителя, а также на упаковке продукции, этикетках и ярлыках.

5.2. Блок-схемы производственных процессов.

Технологическая блок-схема является простым схематическим рисунком процесса производства продукции. Она должна быть адекватной, точной, четко и понятно отражать реальные технологические процессы, применяемые на предприятии. При построении блок-схемы использует специальные принятые обозначения. Все операции, указанные в блок-схеме, должны быть пронумерованы.

5.3. Анализ и оценка рисков.

Риск - это сочетание вероятности появления неблагоприятного события и тяжести его последствий.

Анализ риска заключается в оценке вероятности его возникновения и тяжести его последствий. Существует много методов такой оценки. При их выборе следует сочетать экспертные и расчетные.

Анализ проводят по трем видам опасностей: микробиологические (люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения), химические (люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители), физические (характеризуются присутствием инородного материала).

5.4. Разработка плано-предупреждающих действий.

Включает разработку и документирование таких процедур, как аудит поставщиков, входной контроль, идентификация и прослеживаемость продукции, контроль испытаний продукции (в т.ч. отбор проб), управление несоответствующей продукцией, контроль технологической дисциплины, техническое обслуживание и ремонт оборудования, поверка и калибровка средств измерения, мойка инвентаря и дезинфекция технологического оборудования, соблюдение правил личной гигиены; уборка помещений, сбор мусора и отходов, борьба с грызунами, насекомыми и другими вредителями, обучение персонала, прием посетителей.

5.5. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Критическая контрольная точка (или критическая точка управления) - это этап обеспечения "безопасности пищевой продукции", на котором можно и важно осуществить мероприятие по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции. Существует два варианта возникновения ККТ: происходит уничтожение опасности или происходит предупреждение роста опасности.

5.6. Разработка плана ХАССП.

Разработка плана ХАССП - заключительный этап разработки системы ХАССП. План ХАССП представляет собой набор рабочих листов ХАССП. Рабочий лист оформляется документально в виде таблицы для каждой ККТ. В рабочие листы заносится информация об описании опасностей, мероприятиях по управлению, критических пределах, процедурах мониторинга, коррекции или корректирующих действиях, о распределении ответственности и полномочий, ведении записей при мониторинге.

Информация, занесенная в рабочие листы ХАССП, должна строго соответствовать реальной ситуации. Для осуществления мониторинга необходимо знать предельные значения контролируемых параметров. Данные значения указываются в рабочем листе ХАССП.

5.7. Проведение проверок.

Для подтверждения соблюдения всех требований, необходимых для функционирования системы ХАССП необходимо проведение регулярных проверок.

Проверка производится путем аудита. Аудит может быть внутренним и внешним. Внешний аудит осуществляется потребителем и при сертификации системы. Все документы, составляемые рабочей группой при разработке системы (по выбору и анализу опасностей, по определению ККТ и т.д.) являются документами, подтверждающими выполнение всех необходимых требований, и используются при проведении внешнего аудита. Внутренний аудит осуществляется рабочей группой.

Ежегодно составляется план проверок. По окончании проверки составляется акт. Каждая новая проверка начинается с анализа результатов предыдущей проверки.

6. Документация по внедрению процедур принципов ХАССП

6.1. Документация по внедрению процедур принципов ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе рабочей группы по внедрению принципов ХАССП в систему питания для обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений и воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений;
- информацию о продукции (сопроводительная документация: технические условия, стандарты организации, технологические инструкции, рецептуры; документы, подтверждающие соответствие вырабатываемой продукции требованиям нормативных документов (сертификат соответствия, декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации); документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность на используемое при производстве пищевого продукта сырье; этикетки (потребительская, тарная), товарные ярлыки, листы-вкладыши на вырабатываемую продукцию (для оценки маркировки продукции); протоколы лабораторных испытаний продовольственного сырья и пищевых продуктов, проводимые в рамках производственного контроля).
- информацию о производстве (план-схема пищеблока, блок-схема производства, перечень технологического оборудования с указанием марок, документы на оборудование, ассортимент вырабатываемой продукции);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга (журнал мониторинга по принципам ХАССП, журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 1,2));
- процедуры проведения корректирующих действий, направленных на обеспечение соответствия вырабатываемой продукции в процессе ее производства требованиям технических регламентов Таможенного союза;
- план внедрения разработанных мероприятий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- акты или отчеты внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

7. Ответственность

Члены рабочей группы по внедрению принципов ХАССП в систему питания для обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений и воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений несут ответственность за нанесенный вред своим действием и (или) бездействием, предусмотренную законодательством Российской Федерации.

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу	
дата	Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов
	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
	Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой
	Журнал контроля санитарного состояния
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока
	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
	Журнал учета лабораторного контроля
	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)
	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
	Журнал здоровья персонала
	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
	Журнал учета температуры в холодильниках.
	Журнал учета дезинфекции и дератизации
	Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинфекция)
	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
	Личные медицинские книжки каждого работника
	Примечание

*Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий,
связанные с безопасностью пищевой продукции*

№ п/п	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

УТВЕРЖДЕНО

приказом Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район
от 24 декабря 2021 года №171-ОД

**ПЛАН
работы МБДОУ детского сада № 12 «Аленушка» пос. Псебай
по внедрению принципов ХАССП в систему питания**

№	Наименование мероприятий	Периодичность, срок исполнения	Ответственные
1.	Определение области распространения системы ХАССП применительно к определенным видам (группам или наименованиям) продуктов питания	Декабрь 2021	Заведующий; кладовщик; медицинская сестра.
2.	Назначение группы ХАССП, наделение ее ответственностью за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии	Декабрь 2021	Заведующий
3.	Анализ территории, планов производственных помещений, создание блок-схемы потока пищевой продукции	Декабрь 2021	Координатор рабочей группы; Члены рабочей группы.
4.	Анализ и оценка рисков по трем видам опасностей: микробиологические, химические, физические	Декабрь 2021	Координатор рабочей группы; Члены рабочей группы.
5.	Определение критических контрольных точек с пооперационным анализом технологического процесса	Декабрь 2021	Координатор рабочей группы; Члены рабочей группы.
6.	Разработка плана ХАССП с описанием опасностей, критических пределов, процедур мониторинга, корректировок или корректирующих действий, распределением ответственности и полномочий	Декабрь 2021	Руководитель рабочей группы; Члены рабочей группы.
7.	Проведение производственных совещаний с обсуждением работы пищеблока в учреждении, работы технологического оборудования. Анализ качества приготовленной продукции, принятие мер по устранению, разработка корректирующих мероприятий, сроки исполнения.	1 раз в месяц	Руководитель рабочей группы; Члены рабочей группы.
8.	Отчеты ответственных лиц по выполнению корректирующих мероприятий	Постоянно	Члены рабочей группы; медицинская сестра.
9.	Анализ качества продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования, санитарно-технологического оборудования, результаты принятых мер, анализ выполнения корректирующих мероприятий	1 раз в неделю	Члены рабочей группы; медицинская сестра.
10.	Анализ безопасности и качества приготовленной продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования.	Ежедневно	Члены рабочей группы; медицинская

			сестра.
11.	Отчет кладовщика, о санитарно-гигиеническом состоянии производства с анализом профилактических мероприятий, работа санитарных постов	1 раз в неделю	Кладовщик
12.	Отчет о безопасности и качестве продукции, забраковках, нарушениях технологии, о невыполнении мероприятий, приказов	1 раз в месяц	Кладовщик
13.	Анализ работы группы системы ХАССП, эффективности системы ХАССП по результатам внутренних проверок	1 раз в год	Руководитель рабочей группы;
14.	Разработка мероприятий по дальнейшему совершенствованию производства и системы	1 раз в полгода	Руководитель рабочей группы;
15.	Регулярный аудит выполнения мероприятий ХАССП		

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4

УТВЕРЖДЕНО

приказом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай муниципального образования Мостовский район от 24 декабря 2021 года №171-ОД

ПОЛИТИКА

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай муниципального образования Мостовский район в области качества и безопасности выпускаемой пищевой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции: предоставлять соответствующую российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей)) Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай муниципального образования Мостовский район (далее-МБДОУ).

Руководством МБДОУ разработана, внедрена и поддерживается документированная политика в области безопасности выпускаемой пищевой продукции.

Руководство МБДОУ гарантирует, что данная политика принята всеми сотрудниками.

Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение безопасности выпускаемой продукции на основе принципов ХАССП на всех этапах ее жизненного цикла.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности пользования ресурсов.
5. Обеспечение соответствия выпускаемой продукции характеристикам и параметрам, которые предусмотрены для нее действующими законодательными и нормативными документами или обоснованными и приемлемыми требованиями учреждения.
6. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.

Для достижения этой цели руководство применяет следующие меры:

1. внедрение системы управления безопасностью продукции на основе всемирно признанных принципов ХАССП для гарантии безопасности производимой продукции по всей цепи производства;

2. документальное оформление системы управления безопасностью продукции;
3. постоянное совершенствование системы управления безопасностью продукции, форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции;
4. постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции;
5. обеспечение понимания политики в области производства безопасной продукции каждым сотрудником учреждения;
6. поддержание и обновление руководящей нормативно-технической документации, необходимой для выполнения работ;
7. производство пищевых продуктов в строгом соответствии с утвержденными рецептурами и технологическими инструкциями;
8. поддержание на должном уровне производственного, вспомогательного и контрольно-измерительного оборудования, обеспечение своевременности его технического обслуживания и проверок;
9. проведение внутренних проверок системы управления безопасностью продукции для обеспечения предупреждения потенциальных несоответствий и выпуска опасной для потребителей и некачественной продукции;
10. проведение анализа деятельности учреждения и принятие решений, основанные только на фактах;
11. непрерывное обучение сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи по вопросам качества и безопасности продукции, а также по профессиональным и смежным областям деятельности;
12. персональная ответственность сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции;

Реализация мер по обеспечению безопасности продукции принимается в МБДОУ в качестве общей цели для всех уровней. Производственный процесс, безопасность продукции и здоровье конечного потребителя взаимосвязаны между собой и являются сферой ответственности всех сотрудников МБДОУ.

Ответственность всех сотрудников предприятия в области обеспечения безопасности продукции должна быть сформулирована в документах системы ХАССП. От всех сотрудников, наделенных полномочиями в области обеспечения безопасности конечной продукции, руководство МБДОУ 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 руководства в области обеспечения безопасности продукции.

Руководство МБДОУ 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 Учреждения и потребителей.