

Система ХАССП / ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

**ПОЛИТИКА СИСТЕМЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ, ОСНОВАННОЙ НА
ПРИНЦИПАХ ХАССП
ППБ-01-2021**

Настоящая Политика системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП (далее – система ХАССП) определяет основные направления деятельности, установленные руководством МБДОУ детский сад № 352 для создания безопасных условий при организации питания воспитанников и приготовления на пищеблоке Учреждения качественных, безопасных и питательных готовых блюд.

Основные направления для обеспечения безопасности пищевой продукции, выпускаемой с пищеблока Учреждения:

- внедрение, поддержание и совершенствование системы ХАССП;
- выстраивание систем мониторинга критических контрольных точек для обеспечения безопасности процессов производства блюд;
- выстраивание поточности производственных процессов;
- поддержание надлежащего санитарного состояния помещений пищеблока;
- выстраивание системной работы с поставщиками пищевого сырья и продуктов, определение методики по выбору надёжных поставщиков;
- соблюдение технологии и рецептуры приготовления блюд с целью исключения перекрёстного загрязнения аллергенами.

МБДОУ детский сад № 352 берет на себя ответственность за выделение ресурсов для выполнения положений Политики и стремится к постоянному улучшению функционирования системы ХАССП, мониторингу ключевых производственных процессов для удовлетворения потребностей воспитанников в безопасных и качественных блюдах.

Заведующий МБДОУ детский сад № 352



Е.В.Грушина