

**СИСТЕМА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ
ПО ПРИНЦИПАМ ХАССП
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»**



**ПОЛИТИКА СИСТЕМЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ,
ОСНОВАННОЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП
ППБ-01-2024**

Правильное и здоровое питание – важный аспект развития детского организма.

С 2019 года в МАДОУ – детский сад №165 разработана и внедрена система пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП. Выполнение внутренних инструкций и процедур позволяют обеспечить соответствие и системную безопасность пищевых продуктов и блюд, которые входят в ежедневный рацион воспитанников, по требованиям законодательства.

Система ХАССП распространяется на следующую область деятельности ДОО: приготовление на пищеблоке (г. Екатеринбург, ул. Индустрии, 51) и раздача блюд и пищевых продуктов в соответствии с утверждённым основным меню на группах ДОО.

В Настоящем документе обозначены цели в области организации безопасного питания в МАДОУ – детский сад №165 в период с 2024 по 2027 гг.

1. выполнение требований российского законодательства, предъявляемого к обеспечению пищевой безопасности в образовательных организациях (ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590);
2. проведение планового лабораторного контроля готовых блюд, изготовленных на пищеблоке, с целью оценки результативности системы ХАССП и обеспечения безопасности процессов производства, а также готовых блюд;
3. соблюдение условий хранения пищевого сырья и продуктов в складских помещениях и холодильном оборудовании;
4. проведение мониторинга критических контрольных точек в соответствии с Планом ХАССП и запись результатов контроля в журналы;
5. обучение сотрудников, задействованных в приготовлении пищи, а также в управлении системой ХАССП, изменяющимся требованиям нормативных документов, а также методам повышения эффективности функционирования системы ХАССП в ДОО.

Руководство МАДОУ – детский сад №165 берёт на себя ответственность за доведение информации о содержании настоящего документа до персонала учреждения, вовлечение сотрудников в вопросы обеспечения пищевой безопасности на всех этапах приготовления и раздачи блюд, а также выделение ресурсов для создания управляемых условий приготовления пищи на пищеблоке.

Заведующий МАДОУ - детского сада № 165

Г.П.Кулакова



01.02.2024 г.

