**Политика МДОУ детский сад № 3 «Вишенка»**

**в области**

**качества и безопасности выпускаемой продукции**

Политика в области пищевой безопасности для воспитанников ДОУ  – полноценное, сбалансированное, безопасное питание является необходимым условием для роста и развития детей.

**Основная цель в области качества и безопасности продукции**:

1. Предоставлять соответствующую российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей)

**Задачи МДОУ детский сад № 3 «Вишенка» поселка Вишневогорск Каслинского муниципального района в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:**

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

**Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:**

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

**Руководство МДОУ детский сад № 3 «Вишенка» поселка Вишневогорск Каслинского муниципального района 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.Политика предусматривает достижения следующих целей в ДОУ:**

**- обеспечить контроль за качеством поступающей продукции;**

**- соблюдение технологии первичной и вторичной обработки сырья;**

**- обеспечение безопасным питанием воспитанников и сотрудников ДОУ;**

**- повышение профессиональной грамотности сотрудников пищеблока и культуры обслуживания.**

**СИСТЕМА  КОНТРОЛЯ  И  АНАЛИЗ  РИСКА  КРИТИЧЕСКИХ  КОНТРОЛЬНЫХ  ТОЧЕК.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Стадии контроля | Оценка риска и источники её предупреждения | Контроль за критическими контрольными точками | Мониторинг, обеспечивающий контроль за ККТ. | Корректирующие действия, в случае выявления отрицательных анализов, показателей при лабораторном и визуальном контроле. |
| 1.Формирование ассортиментного перечня готовой продукции: меню по приёмам пищи. | Использование при составлении меню СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания воспитанников в дошкольных  образовательных учреждениях, 10-ти дневное меню». | Анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ. | График приёма пищи по группам, утверждённый администрацией ДОУ. Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал проведения витаминизации 3-его блюда. Выполнение заявок на поставку продуктов , согласно заключённых договоров. | Пересмотр действующего меню, его корректировка,. Управление поставками, консультации и пересмотр договоров с поставщиками. |
| Получение сырья и полуфабрикатов для приготовления. | Содержание  компонентов в продовольствии, которые являются потенциально опасными для питания в дошкольных учреждениях. | Контроль за соблюдением на стадии получения  - ТР ТС 021/2011 г. «О безопасности пищевой продукции» глава 2,  - ТР ТС «022/2011 г.» Пищевая продукция в части её маркировки»,  -ТР ТС 005/2011 г. «О безопасности упаковки», | Ежедневный контроль за поступающей продукцией с анализом сопроводительных документов: сертификата соответствия, декларации, товарные накладные и т.д. Ведение журнала поступающей продукции. | Возврат некачественного сырья, перезаключения договоров, повторное обучение зав. Производством или ответственного лица за приёмку продуктов. |
| Хранение:  - сырья в условиях охлаждения (холодильные установки). | При несоблюдении температуры хранения создаются условия для развития патогенных микроорганизмов, которые могут послужить причиной пищевых отравлений. | Раздельное хранение сырых и готовых продуктов. Обеспечение холодильных установок термометрами по измерению температуры. Наличие договоров по обслуживанию холодильного оборудования. | Ведение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, проведение влажной обработки холодильного оборудования с отметкой в журнале генеральных уборок  на пищеблоке. | Обслуживание и программа настройки контроля температуры холодильников. Проведение дополнительного технического осмотра с выдачей заключения специалистов техобслуживания. |
| -сыпучих, бакалейных и консервированных продуктов. | При несоблюдении температуры хранения, проведения влажной создаются условия для порчи круп, муки (склеивание, появляются живые микроорганизмы и бомбажные явления), послужить причиной некачественного приготовления готовых блюд и пищевых отравлений. | Соблюдение всех условий хранения, которые определил производитель. Выполнение ТР ТС 021/2011г. «О безопасности пищевой продукции» главы № 3, статьи 17. Установка в соответствии с условиями хранения термометров и психрометров в складских помещениях. | Обеспечивать хранение в соответствии с рекомендациями (в закрытом виде, при расфасовке, в контейнерах с крышкой, раздельно). Ведение журнала по контролю за температурным режимом и относительной влажностью воздуха. Проведение  дезинфекционных и дератизационных мероприятий в складских помещениях. Вентиляция помещений. | Проведение дополнительной санитарной обработки складских помещений, замена контрольного оборудования (термометров,  психрометров).Возврат  поставщикам поступившей с признаками порчи, либо перезаключение договоров. |
| Первичная обработка сырья (мясо, куры, рыба) | На данном этапе существует высокая степень риска загрязнение сырья, при нарушении технологии обработки. | Наличие необходимого оборудования и условий:  - отдельного цеха первичной обработки,   - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды,  - технологического оборудования,  - горячей и холодной проточной воды. | Наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкции по размораживанию мяса, рыбы. По обработке яиц. Технологические инструкции и карты по приготовлению полуфабрикатов. соблюдение правил личной гигиены. | Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования . проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии Челябинской области один раз в 2 года. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающей питьевой воды. Внеплановое проведение генеральной уборки с применение  моющих и дезинфицирующих средств. |
| Первичная обработка овощей и фруктов (свежие). | На данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки. | Наличие необходимого оборудования и условий:  - отдельного цеха первичной обработки,  - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды, - технологического оборудования,  -горячей и холодной проточной воды. | Наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкций по размораживанию мяса, рыбы, по обработке яиц.  Технологические инструкции и карты по приготовлению полуфабрикатов. Соблюдение  правил личной гигиены. | Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования. Проведение повторного инструктажа сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии Челябинской области один раз в 2 года. |
| Первичная обработка овощей и фруктов (свежие). | В сырых овощах и фруктах численность патогенной микрофлоры может быть очень высокой при отсутствии соответствующей обработки.  При приготовлении салатов и нарушении технологии обработки, создаются условия для возникновения пищевых отравлений. | Наличие инструкции по обработке овощей, идущих в приготовление без термической обработки. Свежих фруктов, включённых как порционные блюда в меню. | Контроль за обработкой, приготовлением растворов на основе уксуса и соли. Наличие мерных ёмкостей для разведения растворов и посуды. Соблюдение правил личной гигиены сотрудников. | Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке овощей и фруктов.  Техническая оценка работы оборудования (картофелечистка, овощерезка). Проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии Челябинской области один раз в 2 года.  При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающих овощей и фруктов. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. |
| Технологический процесс по приготовлению готовых блюд. | Высокая степень риска  - продовольствие прошедшее технологическую обработку с нарушением потенциально опасное для здоровья. Данное может послужить причиной возникновения различных инфекционных и пищевых отравлений. | Наличие  технологических карт, раскладок на рабочих местах. Контроль за работой технологического жарочного оборудования. Выполнение всей цепочки технологии приготовления готовых блюд. Допуск сотрудников, имеющих соответствующее образование. | Обеспечение постоянного медицинского контроля. Ведение журнала закладки продуктов. Контроль за температурным режимом тепловых поверхностей, ежегодное проведение ревизии к началу учебного года. | Проведение  кулинарных советов, заседаний с разбором ситуации, контрольных закладок. Отработка приготовления блюд. Повышение квалификации поваров. Проверка технологического и теплового оборудования на эффективность работы. |
| Хранение готовой продукции на линии раздачи. | При нарушении условий и температуры хранения возникает вторичное размножение патогенной микрофлоры. | Контроль за температурой работы на линии раздачи.  Использование спецодежды для раздачи и одноразовых перчаток. | Реализация готового питания не более 1-го часа с момента приготовления, использование чистой столовой посуды.  Раздача горячей пищи не более за 15 минут до прихода детей. | Санитарная  обработка столовой посуды, обеденных столов. |
| Обработка кухонной и столовой посуды. | Нарушение режима мытья посуды способствует размножению бактерий группы кишечной палочки. | Контроль за температурным  реж. воды в моечных ваннах, за правильностью разведения моющих и дезинфицирующих средств. | Проведение производственного лабораторного контроля и экспресс-анализом методом йодных проб. | Проведение генеральной уборки в моечном отделении, проведение повторного инструктажа с сотрудниками п/блока о правилах обработки при ручной и  мойке. |

Блок-схема основных технологических процессов при организации питания в МДОУ д/с №3 «Вишенка»