



**СИСТЕМА ХАССП
ТР ТС 021/2011**

**ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ КАЧЕСТВА И
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
(ПБПП-01-2019)**

Организация питания в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении культуры «Гимназия «Арт-ЭтюД» является одним из приоритетных направлений Руководства Учреждения. Данная Политика в области качества и безопасности пищевых продуктов, определяет основные цели для обеспечения безопасности готовых блюд, реализуемых воспитанникам и учащимся на пищеблоках в подразделениях:

- разработка документации и внедрение системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП;
- соблюдение санитарных правил и норм, а также Технического Регламента Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» применительно к производству готовых блюд на пищеблоках Гимназии;
- планирование группой ХАССП внутренних аудитов для проверки реализации требований ХАССП на пищеблоках;
- проведение анализа опасных факторов и выявление критических контрольных точек на процессах;
- мониторинг критических контрольных точек, ведение записей и применение своевременных корректирующих действий;
- обучение сотрудников Гимназии требованиям системы ХАССП, принципам работы в ней;
- проведение входного контроля каждой партии поступающего сырья и пищевых продуктов на соответствие требованиям законодательства и установленным требованиям Учреждения.

Руководство МАОУК «Гимназия «Арт-ЭтюД» берёт на себя ответственность за информирование и разъяснение содержания настоящей Политики сотрудникам, вовлечённым в обеспечение функционирования системы ХАССП, а также за выделение требуемых ресурсов для её эффективного функционирования.

Директор



А.А. Семёнова