Приложение 1

к приказу ОКУ «Краснинский СРЦ»

от 11.01.2021 № 12-П

«О мероприятиях по внедрению

принципов ХАССП

в ОКУ «Краснинский СРЦ»

***Политика в области безопасности и качества продукции***

 ***ОКУ «Краснинский СРЦ»***

 ***Настоящим документом руководство ОКУ «Краснинский СРЦ» формулирует Политику учреждения в области качества и безопасности пищевых продуктов (далее - Политика), информирует о ней сотрудников, вовлеченных в процессы получения полуфабрикатов и продуктов, их обработку, переработку, хранение, реализацию готовых блюд, составляющие один из основных предметов деятельности учреждения. Персоналом ОКУ «Краснинский СРЦ» сформирована концепция по реализации здорового питания.***

Данная Политика заключается в следующем:

* Неукоснительное соблюдение требований законодательства РФ, предъявляемых к получению полуфабрикатов и продуктов, их обработке, переработке, хранению, реализации готовых блюд.
* Постоянное совершенствование характеристики готовых блюд, отвечающих потребностям получателей социальных услуг стационарного отделения учреждения.
* Обеспечение комплекса условий пол приему, хранению, обработке, переработке, реализации готовых блюд.
* Проведение модернизации в области внедрения и использования наиболее современных технологий.
* Стремление к постоянному совершенствованию квалификации и профессионализма сотрудников учреждения.
* Развитие и совершенствование производственных процессов, повышение качества их результатов.
* Стремление к постоянному развитию и росту эффективности системы управления качеством.
* *Наша миссия:*
* Мы стремимся обеспечить наиболее полное удовлетворение клиентов центра вкусными, полезными и безопасными продуктами питания.

*Наша стратегия:*

•Изготовление блюд гарантированного качества и обеспечение их безопасности на основе постоянного совершенствования технологии производства.

•Обеспечение санитарно-гигиенических условий производственных помещений, оборудования и личной гигиены, которые необходимы для производства безопасной пищевой продукции.

•Выполнение требований всех применяемых стандартов, норм и правил по организации и ведению технологических процессов производства продукции, а также в области гигиены, санитарии и охраны труда.

•Разрабатывать и внедрять необходимые виды продукции.

•Улучшение качества изготавливаемой продукции на основе требований и ожиданий клиентов центра.

•Сохранение трудового коллектива, поддержание благоприятного психологического климата, способствующего своевременному выявлению проблем и эффективному решению.

-Поддержание на стабильном уровне качества лабораторного контроля над состоянием готовой продукции.

-Информирование, обучение и инструктаж сотрудников в области контроля рисков и предупреждения опасностей для конечных пищевых продуктов на всех этапах производственной деятельности.

-Регулярное проведение всесторонней оценки рисков для разработки процедур и программ обеспечения безопасности пищевых продуктов.

-Повышение уровня знаний о международных стандартах с целью постоянного развития и совершенствования системы ХАССП.

*Наши принципы:*

Современность — всегда идти в ногу со временем и на шаг впереди, используя в своей деятельности современные технологии производства и методы управления.

Качество и безопасность изготовляемых нами блюд соответствовать требованиям клиентов центра, превосходить их ожидания.

 ***Для реализации Политики руководством определены основные направления:***

•Регулярное обучение и повышение компетентности персонала.

•Освоение новых и совершенствование существующих технологий приготовления.

•Развитие материально-технической базы компании — реконструкция и техническое переоснащение производства, приобретение новой техники, оборудования.

•Построение взаимовыгодных отношений с поставщиками на основе доверия и партнерства.

 Реализация мер по обеспечению пищевой продукции принимается в ОКУ «Краснинский СРЦ» в качестве общей корпоративной цели для всех уровней. Производственный процесс, безопасность продукции и здоровье конечного потребителя взаимосвязаны между собой и являются сферой ответственности всех линейных руководителей.

 Ответственность всех сотрудников учреждения в области обеспечения безопасности пищевых продуктов должна быть сформулирована в документах системы ХАССП. От всех сотрудников, наделенных полномочиями в области обеспечения безопасности конечных пищевых продуктов, руководство ОКУ «Краснинский СРЦ» ожидает должного исполнения ими своих обязанностей и реализации данной политики.

 Данная политика в области обеспечения безопасности пищевых продуктов вывешена на видном месте во всех производственных и вспомогательных подразделениях предприятия, в которых происходит получение полуфабрикатов и продуктов, их обработка, переработка, хранение и реализация готовых блюд. 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 пищевых продуктов и частью программы внутреннего контроля в этой области.

 ***Руководство ОКУ «Краснинский СРЦ «Очаг» берет на себя ответственность за реализацию данной Политики в области качества, за обеспечение понимания и поддержки ее всеми работниками реабилитационного центра.***