

Першотравнева загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів ім.В.Г.Михайлика	Система управління безпечністю харчових продуктів (НАССП)	
	Політика щодо НАССП	Оновлення 01 Дата 04.01.2021



ПОЛІТИКА в області безпеки харчової продукції

Головною, стратегічною метою політики щодо безпечності харчових продуктів нашого навчального закладу є забезпечення приготування безпечної їжі для вихованців, виконуючи вимоги стандарту ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги».

Основні напрямки досягнення головної мети:

- реалізація принципів концепції НАССП (аналіз небезпечних чинників і критичні точки контролю);
- безумовне дотримання законодавчих та нормативних вимог щодо безпечності харчових продуктів, а також відповідних вимог споживачів;
- забезпечення безперервного вдосконалення процесу виробництва харчової продукції;
- забезпечення належних санітарно-гігієнічних умов під час приготування страв;
- виконання зобов'язань постійної ідентифікації, оцінювання і контролювання ризиків, що мають відношення до безпечності харчових продуктів;
- забезпечення стабільності якості продукції на всіх етапах її циклу;
- постійне прагнення до підвищення якості та безпеки різноманітних видів харчової продукції.

Шляхи вирішення основних завдань політики в області якості і безпеки продукції:

- персональна відповідальність керівника і працівників, діяльність яких пов'язана з приготуванням та роздачею їжі, за якість продукції;
- постійна робота з постачальниками харчової сировини з метою поліпшення якості та безпеки продукції, що поставляється;
- удосконалення форм і методів організації виробництва, підвищення рівня культури виробництва харчової продукції;
- підвищення рівня знань та професійної майстерності працівників, діяльність яких пов'язана з приготуванням і роздачею їжі;
- удосконалення запобіжних дій і управління ними з метою забезпечення вимог щодо безпеки і якості продукції;
- регулярне проведення внутрішніх перевірок ефективності функціонування системи якості;
- систематичний аналіз результатів спостережень задоволеності споживачів (вихованці та батьки) продукцією;
- постійне поліпшення системи менеджменту безпеки харчової продукції на основі принципів НАССР.

Керівництво освітнього закладу зобов'язується постійно актуалізувати дану Політику, забезпечуючи її дотримання на всіх рівнях управління закладом освіти шляхом вирішення поставлених завдань та забезпечити вільний доступ до нїї в області безпеки харчової продукції.