

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №3 «Сказка» города Котовска Тамбовской области
393192, г. Котовск, ул. Котовского, д.33
ИНН/КПП 6825001817/682501001

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ детским садом № 3
«Сказка»

_____ Е.Ю. Уточкина

Приказ № 11 от 11 января 2021 г.

ПОЛИТИКА

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 3 «Сказка» города Котовска Тамбовской
области
в области качества и безопасности выпускаемой продукции
с применением принципов ХАССП**

г. Котовск - 2021 г.

1. Общие положения

Настоящая Политика разработана в соответствии с требованиями Постановления № 32 от 27.10.2020 года «Об утверждении Санитарно-эпидемиологические правил и норм САНПИН 2.3/2.4.3540-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Политика устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), к организации производственного контроля в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 3 «Сказка» города Котовска Тамбовской области. (далее - Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

ХАССП в дошкольном образовательном учреждении гарантирует пищевую безопасность для детей.

ХАССП - это система, позволяющая идентифицировать, оценивать и осуществлять контроль опасных факторов, угрожающих безопасности при приготовлении детского питания.

ХАССП - это система, объединяющая под собой:

- документацию, разработанную для конкретного юридического лица (приказы, журналы, инструкции, формы, бланки и пр.);
- подготовку учреждения и производственных помещений к соответствию требованиям государственных и международных стандартов, на основе которых внедряется система ХАССП;
- выполнение сотрудниками инструкций, процедур и прочих действий, утвержденных и закрепленных в документации ХАССП;
- анализ рисков и выявление критических контрольных точек процессов.

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

- Соответствие непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции
- Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла
- Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции
- Повышение эффективности пользования ресурсов
- Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП
- Предоставление потребителю, контролирующим органам

подтверждения соответствия продукции установленным требованиям, действующим стандартами нормативам.

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

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

Использование принципов ХАССП заключается в осуществлении контроля конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих действий и главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Свод правил в производственной деятельности дошкольного учреждения строится на основе 7 принципов ХАССП



Принцип 1.

Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля).

Принцип 2.

Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения(минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3.

Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

Принцип 4.

Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5.

Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6.

Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности Функционирования системы ХАССП.

Принцип 7.

Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

Руководство МБДОУ детского сада № 3 «Сказка» 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.

2. Определения

В настоящей Политике использованы следующие термины с

соответствующими определениями:

2.1. ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):

Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

2.2. система ХАССП:

Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

2.3. группа ХАССП:

Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

2.4. опасность:

Потенциальный источник вреда здоровью человека.

2.5. опасный фактор:

Вид опасности с конкретными признаками.

2.6. риск:

Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

2.7. допустимый риск:

Риск, приемлемый для потребителя.

2.8. недопустимый риск:

Риск, превышающий уровень допустимого риска.

2.9. безопасность:

Отсутствие недопустимого риска.

2.10 анализ риска:

Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

2.11. предупреждающее действие:

Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

2.12. корректирующее действие:

Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

2.13. управление риском:

Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

2.14. критическая контрольная точка:

Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

2.15. применение по назначению:

Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

2.16. применение не по назначению:

Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

2.17. предельное значение:

Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

2.18. мониторинг:

Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

2.19. система мониторинга:

Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

2.20 проверка (аудит):

Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

2.21. внутренняя проверка:

Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3. Планировка помещений и рабочих зон

Соответствие расположения производственных и необходимых вспомогательных помещений требованиям нормативных правовых актов, санитарных и строительных норм и правил. Обязательная оценка помещений перед началом работы и управление возможными изменениями и текущим техническим обслуживанием.

Общие требования

Внутренние помещения должны поддерживаться в надлежащем состоянии, отвечающем нормальной гигиенической и производственной практике. Схемы движения материалов, продукции и людей, а также схемы размещения оборудования должны быть спроектированы с учетом защиты от потенциальных источников загрязнения.

Внутреннее устройство, планировка и схемы движения

Помещения должны обеспечивать наличие достаточного пространства с логичными потоками материалов, продукции и персонала, а также физическое отделение сырья от участков для переработанной продукции.

Проемы, предназначенные для транспортирования материалов, должны быть сконструированы таким образом, чтобы минимизировать возможность попадания инородных тел и проникновения вредителей.

4. Системы обеспечения - воздух, вода, электроэнергия

Общие требования

Инженерные системы вокруг обработки и хранения, должны быть спроектированы с учетом минимизации риска загрязнения продукта.

Качество инженерных систем следует контролировать для минимизации риска загрязнения продукта.

Водоснабжение

Снабжение питьевой водой должно быть достаточным для удовлетворения нужд производственных процессов. Конструкция сооружений для хранения, распределения и, в случае необходимости, регулирования температуры воды должна отвечать установленным требованиям к качеству воды.

Вода, используемая в качестве одного из ингредиентов продукции или контактирующая с продукцией или поверхностями продукции, должна соответствовать продукции по качеству и микробиологическим требованиям.

Вода, применяемая для мойки или иных нужд, предполагающих непрямой контакт с продукцией (например, в сосудах с рубашкой, теплообменниках), должна соответствовать условиям конкретного применения по качеству и микробиологическим требованиям.

Для не питьевого водоснабжения должна использоваться отдельная система, которая маркирована и не имеет соединения с системой питьевого водоснабжения. Следует принимать меры по предотвращению оттока не питьевой воды в систему питьевого водоснабжения.

Качество воздуха и вентиляция

Должна быть предусмотрена естественная или принудительная вентиляция для удаления избыточного или нежелательного пара, пыли и запахов и для облегчения просушивания после влажной очистки.

Должно контролироваться качество воздуха, подаваемого в помещения, для минимизации риска загрязнения содержащимися в воздухе микроорганизмами.

Вентиляционные системы должны быть сконструированы таким образом, чтобы предотвращать приток воздуха из загрязненных или сырьевых зон в чистые зоны. Должны поддерживаться установленные перепады атмосферного давления. Системы должны быть доступны для очистки, смены фильтров и технического обслуживания. Воздухозаборники должны периодически обследоваться на предмет отсутствия повреждений.

Освещение

Имеющееся естественное или искусственное освещение должно обеспечивать соответствующие санитарно-гигиенические условия работы персонала.

Яркость освещения должна соответствовать характеру выполняемой работы.

Осветительная арматура должна иметь защиту, гарантирующую, что в случае разрушения продукция или оборудование не будут загрязнены.

5. Личная гигиена и санитарно-техническое оборудование для персонала

Строгое соблюдение персоналом личной гигиены, необходимой для обеспечения безопасности продукции общественного питания.

Обязательное доведение требований до сведения персонала и проведение мониторинга в отношении чистоты и опрятности персонала, правильного мытья рук, состояния здоровья/годности для работы и ношения им специальной одежды, исключения вредных привычек.

Общие требования

Должны быть установлены и документированы требования к личной гигиене и принципам поведения в соответствии с опасностью, которой могут подвергаться процесс и продукция. Все работники, посетители и подрядчики должны выполнять документированные требования.

Санитарно-техническое оборудование и туалеты для персонала

Санитарно-техническое оборудование, предназначенное для соблюдения персоналом гигиенических требований, должно соответствовать уровню этих требований, установленных организацией.

Санитарно-техническое оборудование должно быть установлено вблизи мест, на которые распространяются требования гигиены, и ясно обозначено. В учреждении должно быть:

- a) в достаточном количестве и в нужных местах средства для соблюдения гигиены в виде устройств для мытья, просушивания и, если требуется, санитарной обработки рук (включая умывальники, краны с горячей и холодной водой или водой с регулируемой температурой, а также мыло и/или дезинфицирующие средства);
- b) наличие раковин, специально предназначенных для мытья рук, с кранами, приводимыми в действие без помощи рук, и отделенных от раковин для мытья пищевых продуктов и пунктов для мойки оборудования;
- c) достаточное количество туалетов соответствующей гигиеничной конструкции, каждый из которых должен быть оборудован средствами для мытья, сушки и, в случае необходимости, дезинфекции рук;
- d) иметь достаточное количество раздевалок для персонала;
- e) расположение раздевалок таким образом, чтобы персонал, работающий с пищевыми продуктами, мог проходить в производственную зону при минимальном риске загрязнения своей рабочей одежды.

6. Спецдежда и защитная одежда

Персонал, работающий в зонах или заходящий в зоны, где осуществляется обработка продукции и (или) материалов, подвергающихся внешнему воздействию, должен носить спецдежду, которая предназначена для этой цели и которая должна быть чистой и в надлежащем состоянии (например, не быть рваной, не иметь потертостей или износа материала).

Одежда, обеспечивающая защиту пищевой продукции или соблюдение санитарно-гигиенических норм, не должна использоваться в иных целях.

Спецодежда не должна иметь пуговиц. У спецодежды не должно быть внешних карманов выше пояса. Допускаются застежки-молнии или застежки на кнопках.

Спецодежду следует стирать в соответствии со стандартными рекомендациями и с периодичностью, соответствующей ее предусмотренному применению.

Спецодежда должна быть достаточно закрытой, чтобы волосы, пот и т.п. не могли загрязнить продукцию.

Волосы, бороды и усы должны быть полностью прикрыты, если только результаты анализа опасностей не содержат иных указаний.

При использовании перчаток для контакта с продукцией они должны быть чистыми и в надлежащем состоянии. По мере возможности следует избегать использования латексных перчаток.

Обувь, используемая в производственных помещениях, должна быть полностью закрытой и изготовленной из негигроскопичных материалов.

Средства индивидуальной защиты (когда они требуются) должны иметь конструкцию, предотвращающую загрязнение продукции и поддерживаться в гигиеничном состоянии.

7. Состояние здоровья

Работники организации должны проходить ежегодный медицинский осмотр. Работники обязаны сообщать руководству о следующих заболеваниях и патологических состояниях, которые не допускают пребывания в зонах производства и обработки пищевой продукции: желтуха, диарея, рвота, лихорадка, ангина, сопровождаемая повышенной температурой, видимые инфицированные нарушения кожного покрова (нарывы, порезы или язвы), а также выделения из ушей, глаз или носа.

Работники, которые, как известно или как предполагается, заражены какой-либо болезнью или являются носителями заболевания, передаваемого через пищу, не должны допускаться к работе с пищевой продукцией или материалами, контактирующими с пищевой продукцией.

8. Поведение персонала

Нормы поведения персонала на участках обработки, упаковки и хранения пищевой продукции

- a) не допустимость курения, приема пищи, жевания резинки на пищеблоке и территории детского сада;
- b) не допустимость ношения драгоценностей персоналом в местах производства и хранения пищевой продукции;
- c) допустимость использования личных вещей, таких как лекарства, только в специально отведенных для этого местах;
- d) запрет на использование лака для ногтей, накладных ногтей и накладных ресниц;

- e) запрет на ношение письменных принадлежностей за ушами;
- f) поддержание порядка в индивидуальных шкафах;
- g) запрет на хранение инструмента и оборудования, контактирующего с продукцией, в индивидуальных шкафах.

9. Профессиональная осведомлённость

- ✓ процедура приема на работу и оценки компетентности персонала;
- ✓ процедура идентификации лиц, ответственных за обеспечение и реализацию мероприятий в области системы менеджмента безопасности продукции;
- ✓ должностные инструкции персонала;
- ✓ мероприятия по повышению квалификации персонала.

Для качественного выполнения членами группы ХАССП своих функций необходимо применять специальную программу по подготовке и обучению, в том числе:

- по подготовке в области пищевой гигиены и безопасности продукции на уровне, который соответствует их должностным обязанностям;
- обучению принципам ХАССП;
- обучению навыкам в области аудита.

Программы обучения и подготовки должны быть спланированы таким образом, чтобы отвлечение персонала от работы не оказало отрицательного воздействия на деятельность организации.

Сотрудники, прошедшие обучение в установленном порядке по формализованным программам, могут проводить обучение персонала внутри организации (предприятия). В отношении всего персонала организации (предприятия) должны вести записи, содержащие подробные сведения об его предыдущем опыте работы, подготовке, обучении и квалификации.