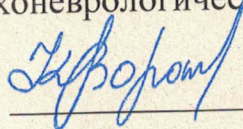




УТВЕРЖДАЮ:

Директор ОГБУ «Трубетчинский  
психоневрологический интернат»

  
К.Н. Воронин

## Политика в области качества и безопасности пищевых продуктов

Политика в области безопасности продукции является частью общей стратегии развития и основой для функционирования и совершенствования системы управления безопасностью продукции и производства кулинарной продукции, отвечающей требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011.

Настоящая Политика в области качества и безопасности пищевых продуктов распространяется на **производство и реализацию готовых блюд и кулинарных изделий.**

### *Основные направления реализации целей в области качества и безопасности пищевых продуктов:*

- эффективное функционирование и постоянное совершенствование системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями стандартов ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) и ГОСТ 51705.1-2001 (НАССР);
- внедрение новых технологий и современного оборудования;
- создание новых видов кулинарной продукции;
- непрерывное обучение персонала, создание морально-психологического климата, способствующего заинтересованности каждого в высоком качестве производственной деятельности;
- снижение затрат на производство продукции за счет предупреждения и выявления несоответствий (проблем) с устранением причин их возникновения;
- развитие, поддержание и совершенствование взаимодействия с поставщиками для обеспечения необходимого качества закупок;
- рациональное использование ресурсов.

### **Пищеблок ОГБУ «Трубетчинского ПНИ» гарантирует:**

- что безопасность и качество производимой и отпускаемой продукции всегда **стоит на первом месте;**
- создание и поддержание системы **эффективного управления процессами;**
- постоянные **улучшения;**
- регулярный **анализ деятельности сотрудников** и **принятие решений, основанные только на фактах;**
- проявление **лидерства, приверженность целям организации,** поддержание этических норм, ценностей и культуры интерната.

### *В области безопасности продукции:*

- применение всемирно признанных **принципов ХАССП (НАССР)** для гарантии безопасности продукции по всей цепи производства;
- точное **соблюдение рецептуры;**
- производить продукцию, **удовлетворяющую требованиям клиентов;**
- абсолютную **прослеживаемость** процессов от получения сырья до готового продукта;

- соответствие **требованиям Российского законодательства** в области безопасности продукции;

- внедрение и постоянное совершенствование **системы управления безопасностью продукции.**

*В области персонала:*

- **регулярное обучение** всего персонала столовой по вопросам качества и безопасности продукции, а также по профессиональным и смежным областям деятельности;

- проявление **творчества и инноваций** в работе организации, а также поиск путей для улучшения;

- **мотивацию** сотрудников к принятию всеобщей ответственности за качество и безопасность продукции, а также к следованию целям и политике организации.

*В области обмена информацией:*

- поддержание **открытых и честных взаимоотношений** с клиентами, поставщиками, государством и работниками организаций;

- предоставление **необходимой информации по качеству и безопасности** производимой продукции клиентам, посредством документальных соглашений, контрактов, спецификаций, советов по применению;

- постоянный **обмен опытом и знаниями** с клиентами и поставщиками;

- что персонал пищеблока обеспечен **информационными средствами** и необходимыми ресурсами для поддержания **успешных коммуникаций** и открытого внутреннего взаимодействия на всех уровнях управления.

*В работе с клиентами:*

- **позитивный настрой** и предпринимает все необходимые меры для **удовлетворения клиентов** и получения обратной связи посредством тесного взаимодействия с ними.

*В работе с поставщиками:*

- ответственный и **строгий подход к процедуре входного контроля** всего сырья и вспомогательных материалов;

- сотрудничество только с **проверенными и утвержденными поставщиками.**

*В рамках социальной ответственности:*

- действия в соответствии с самыми высокими этическими стандартами и формирует **культуру производства;**

- **выполнение требований** по охране труда и безопасности работников;

- **открытое информирование** работников о своей деятельности.