**ПОЛИТИКА в области безопасности пищевой продукции**

**СПб ГБСУСО «ДИПИ №1»**

***Цель***: Предоставлять пищевую продукцию, соответствующую российским стандартам и стандартам Таможенного Союза, отвечающую требованиям потребителей: получателей социальных услуг.

***Задачи*** СПб ГБСУСО «ДИПИ №1» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции;
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла;
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции;
4. Повышение эффективности использования ресурсов;
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП;
6. Предоставление потребителю и контролирующим органам подтверждения соответствия продукции требованиям действующих стандартов и нормативов.

***Пути*** решения основных задач политики в области качества и безопасности продукции:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.
2. Постоянная работа с поставщиками продуктов питания (сырья) с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требований по безопасности и качеству продукции.
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.
7. Систематический анализ результатов наблюдений удовлетворенности потребителей продукцией.
8. Постоянное улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

Руководство Учреждения ***обязуется*** постоянно актуализировать настоящую Политику, неукоснительно следовать Политике, обеспечивая ее соблюдение на всех уровнях управления Учреждением путем решения поставленных задач.

Руководство Учреждения также обязуется обеспечить свободный доступ к настоящей Политике в области безопасности пищевой продукции.

**Политика службы организации питания**

**СПб ГБСУСО «ДИПИ №1»**

Мы понимаем, что рациональное питание - необходимое условие обеспечения здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов во все возрастные периоды.

В связи с этим наша задача заключается в обеспечении полноценным и безопасным питанием получателей социальных услуг учреждения

Основными ***принципами*** политики являются:

* Производство высококачественных и безопасных продуктов, удовлетворяющих требованиям потребителей к безопасности пищевых продуктов, соответствующих требованиям российского и европейского законодательства в области безопасности пищевой продукции;
* Соблюдение санитарных норм и требований российского законодательства в полном объеме;
* Анализ, поддержание в действии и постоянная актуализация Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции;
* Управление опасными факторами микробиологического, химического и физического происхождения, влияющими на безопасность продукции, на основе принципов ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки);
* Использование высококачественного сырья и материалов;
* Организация контроля и испытаний сырья и готовой продукции на всех этапах производства в объеме, обеспечивающем полное соответствие продукции российским и международным стандартам;
* Обеспечение коммуникации обмена информацией между руководителями различного уровня и всеми сотрудниками, а также осуществление информирования получателей социальных услуг и других заинтересованных сторон о деятельности пищеблока в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

Мы гордимся качеством выпускаемой продукции и прилагаем все усилия, чтобы продукция, оказавшаяся на столе, была вкусная, свежая и полезная для здоровья.

Будем рады ответить на Ваши вопросы относительно качества нашей продукции.

Ваши пожелания просим изложить в Книге жалоб и предложений, размещенной в обеденном зале