

Политика обеспечения выпуска качественной и безопасной продукции

Политика обеспечения выпуска качественной и безопасной продукции НОУ СОШ «Развитие» распространяется на выпуск пищевой продукции и основывается на:

- а) стабильной работе;*
- б) соответствие выпускаемой продукции законодательной и нормативной документации Российской Федерации;*
- в) выполнение требований международного стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующих в цепи создания пищевой продукции».*

При реализации политики обеспечения выпуска качественной и безопасной продукции НОУ СОШ «Развитие» заявляет, что:

- учитывает требования безопасности выпускаемой продукции в области инвестиционных, организационных, технических и кадровых вопросов по ГОСТ Р ИСО 22000-2019, основанной на принципах ХАССП и ТР ТС 021/2011;
- разрабатывает, внедряет и поддерживает процедуры, обеспечивающие безопасность продукции в процессе производства, основанные на принципах ХАССП;
- выбирает необходимые для обеспечения безопасности выпускаемой продукции технологические процессы в соответствии с определенной последовательностью и поточностью;
- осуществляет контроль на всех этапах производства продукции общественного питания: входной контроль, технологический контроль, контроль выпускаемой продукции;
- осуществляет контроль за функционированием технологического оборудования;
- соблюдает условия хранения и транспортирования сырья, хранения и транспортирования готовых блюд;
- содержит производственные помещения, технологическое оборудование и инвентарь в состоянии, исключающем загрязнение выпускаемой продукции;
- обеспечивает соблюдение работниками правил личной гигиены;
- обеспечивает оформление информации в виде документов, которые подтверждают соответствие выпускаемой продукции, установленным нормативным требованиям;
- поддерживает эффективные схемы обмена информацией по вопросам безопасности выпускаемой продукции с сотрудниками, поставщиками, потребителями.

Руководство отвечает за предоставление трудовых и финансовых ресурсов, необходимых для стабильного функционирования и развития Систем Менеджмента, выполнения планов ХАССП, и гарантирует выпуск качественной и безопасной пищевой продукции.