

Утверждаю
Директор

Е.В. Мусатова
«ds» 2025 год



**Политика
в области качества и безопасности пищевой продукции
СПб ГБУ центр для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения
родителей «Центр содействия семейному воспитанию № 6»
на период 01.01.2026-31.12.2026**

Пищеблок СПб ГБУ центр для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Центр содействия семейному воспитанию № 6» (далее – Центр) организует питание для несовершеннолетних воспитанников Центра, а также для лиц из числа детей, оставшихся без попечения родителей, из числа выпускников, временно проживающих и питающихся в Центре (далее – воспитанники).

Директор, администрация и работники пищеблока СПб ГБУ центр для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Центр содействия семейному воспитанию № 6» при организации питания воспитанников, понимают, что полноценное сбалансированное питание является одним из условий нормального физического развития детей, в связи с этим ставят задачу: обеспечение полноценным, безопасным, разнообразным питанием и гарантируют:

- обеспечение санитарно-гигиенических условий производственных помещений и оборудования, которые необходимы для безопасного хранения, приготовления, сортировки пищевой продукции;
- приготовление безопасных и высококачественных блюд;
- соответствие требованиям Российского законодательства в области безопасности использования сырья, материалов и продукции;
- проверку поставщиков на предмет выполнения реализации принципов ХАССП на стадии поставки и транспортировки продуктов питания;
- использование высококачественного сырья;
- обеспечение контроля качества и безопасности пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла;
- обеспечение доступности необходимых для достижения целей ресурсов, в том числе информации;
- регулярное обучение сотрудников в области контроля рисков и предупреждения опасностей для конечного продукта на всех этапах;
- выполнение требований всех применяемых на предприятиях государственных стандартов, норм и правил по организации и внедрению технологических процессов приготовления блюд, а также в области гигиены, промышленной санитарии и охраны труда;
- осуществление необходимых проверок, экспертиз обследований и иных мероприятий в целях активного внедрения и распространения принципов ХАССП;
- повышение уровня знаний о российских и международных стандартах с целью постоянного развития и совершенствования ХАССП;
- инициативность и вовлеченность работников в процесс улучшения работы пищеблока;
- внедрение перспективных технологических решений, совершенствование технологий приготовления блюд.