

# ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

## «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

(ООО «Формула вкуса-Регионы»)

Утверждаю:

Директор ООО «Формула вкуса-Регионы»

Ю.С. Белова

202 2 г.



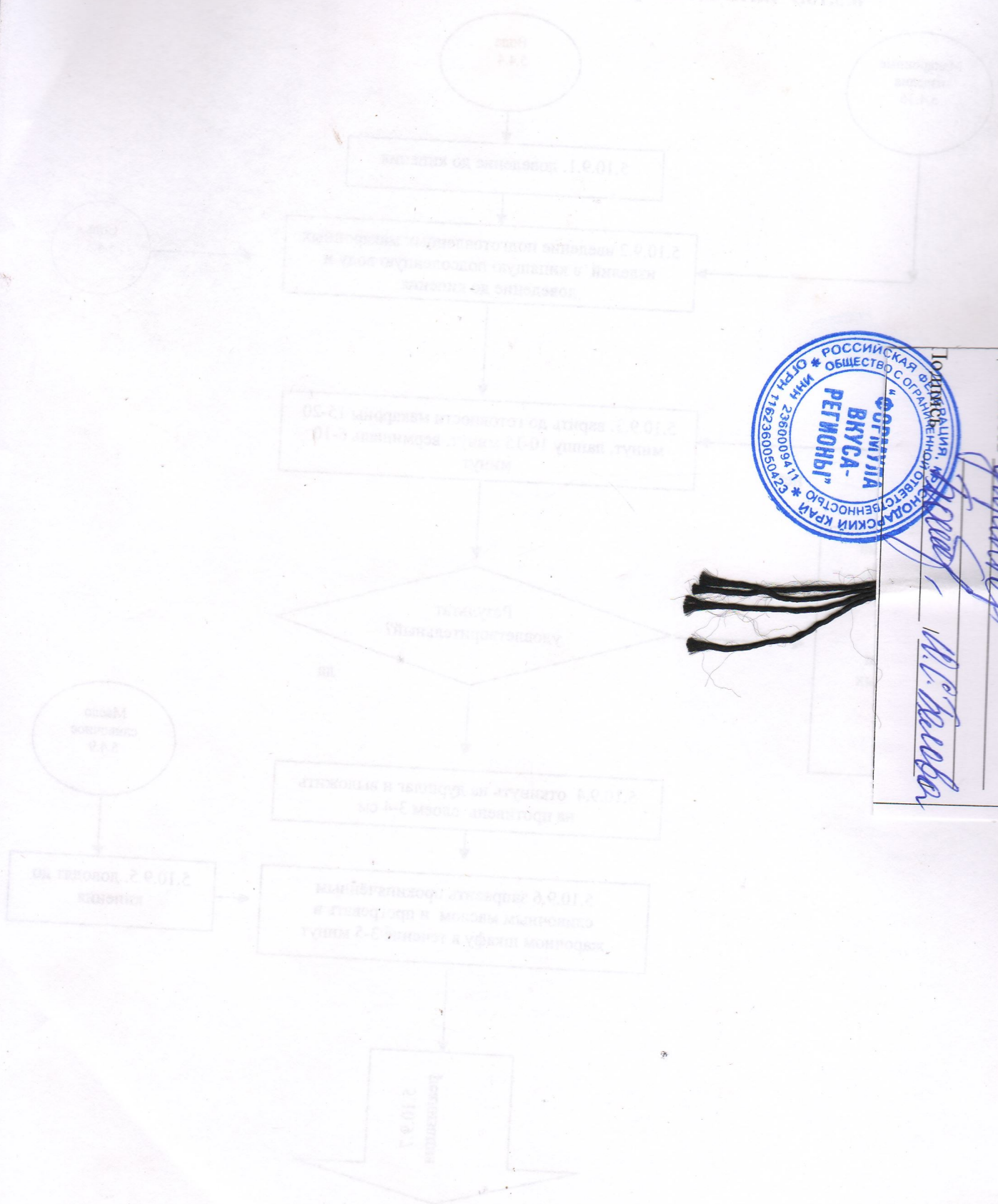
### ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИИ ООО «ФОРМУЛА ВКУСА - РЕГИОНЫ»

Область применения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Формула вкуса-Регионы» (далее Предприятие) распространяется на производство салатов, горячих и холодных закусок, 1-ых, 2-ых блюд из сырья из сырья и полуфабрикатов, готовых кондитерских изделий, напитков (далее Продукция).

Высшее руководство несет ответственность за реализацию Политики в области обеспечения безопасности пищевых продуктов и обязуется:

1. Поддерживать в рабочем состоянии и постоянно совершенствовать систему менеджмента безопасности пищевых продуктов (система ХАССП) на соответствие требованиям стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2007.
2. Неукоснительно следовать принципам, положенным в основу системы ХАССП и призывает к этому всех работников Предприятия.
3. Создавать необходимые условия для обеспечения безопасности продукции предприятия.
4. Выполнять требования внешней нормативной документации и законодательные требования в области безопасности пищевых продуктов.
5. Обеспечить понимание и выполнение всеми сотрудниками Предприятия требований санитарных норм и правил личной гигиены.
6. Осуществлять контроль за дезинфекционным режимом на территории Предприятия, эффективным выполнением дезинсекционных и дератизационных работ.
7. Обеспечить необходимыми ресурсами выполнение требований системы ХАССП.

8.2.10.9. План-схема управления качеством продукции на этапе производства



Итого \_\_\_\_\_ ЛИСТОВ  
 Должность \_\_\_\_\_  
 Подпись \_\_\_\_\_  
 И.И. Иванов

8. Обеспечить эффективный обмен внешней и внутренней информацией по вопросам обеспечения безопасности продукции предприятия.

Осуществление Политики подразумевает глубокое понимание каждым работником предприятия своей роли в обеспечении безопасности продукции Предприятия.

Руководитель группы безопасности  
пищевых продуктов



Бозняк Е.А.

### 1.2 Краткая характеристика предприятия

Предприятие оказывает услуги по организации и обеспечению горячим питанием обучающихся в общеобразовательных учреждениях города Лабинска и Лабинского района и дачным питанием пенсионеров, находящихся на лечении в стационаре ГБУЗ «Лабинская ЦРБ» МЗКК.

Продукция предприятия реализуется через раздаточные отделения стационара. Приготовление готовых блюд на предприятии занимается квалифицированный специалист: повара. За чистотой помещений следит старший повар смены.

Строжайший контроль за выпуском продукции осуществляется по всей цепочке от закупки сырья до выпуска готовой продукции. Качество сырья, поступающего на производство, и каждый последующий этап изготовления салатов, 1-х, 2-х блюд, мясных кондитерских изделий контролируется в течение, с помощью комплексной лабораторных исследований, обеспечивая уверенность в безопасности всей производимой продукции.

Исследования по ходу технологического процесса предусматривают:

- входной контроль сырья и материалов,
- контроль соблюдения температурных параметров технологического процесса,
- контроль качества и безопасности упаковочных материалов,
- контроль соблюдения параметров режима хранения и транспортировки сырья, материалов и готовой продукции,
- контроль готовой продукции,
- контроль санитарно-гигиенического состояния, помещений, оборудования и территории (в т. ч. мойки и дезинфекции),
- контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала,
- контроль за соблюдением установленных режимов хранения и транспортировки технологической документации.

Отделка производственных и санитарно-бытовых помещений осуществляется на функциональному назначению.

В производственных помещениях предусмотрено соблюдение санитарно-гигиенических требований.

Вентиляция - естественная через вытяжные отверстия и двери, а также искусственная приточно-вытяжная, общепомещения и местная.

Во всех помещениях установлены для мытья рук раковины с горячей и холодной водой, мыльницы, а также средства индивидуальной защиты (перчатки, шапки, маски).

Соблюдение санитарно-гигиенических требований обеспечивается путем регулярной уборки помещений и оборудования.