

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	<u>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</u>	СТОРІНКА 235
проспект С. Бандери, 14	ПОЛІТИКА У СФЕРІ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
м. Тернопіль, Тернопільська область	FOOD SAFETY POLICY	

ПОЛІТИКА В СФЕРІ

УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (СТРАВ)

Політика їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 в сфері безпеки харчових продуктів направлена на задоволення вимог та очікувань споживачів (учнів школи) за рахунок пріоритетної орієнтації на якість і безпеку продукції, освоєння нових технологій, а також гнучкої цінової політики.

Високий технічний рівень, безпека і якість харчування, постійне їх поліпшення.

Політика їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 в сфері безпеки харчових продуктів спрямована на розуміння спільності цілей, а також постійний особистий розвиток і вдосконалення працівників.

Високий рівень задоволеності наших споживачів (учнів школи) ми досягаємо шляхом:

- безумовного дотримання міжнародних та українських законодавчих та нормативних вимог з безпеки харчових продуктів, а також відповідних вимог споживачів;
- розвиток партнерських відносин з постачальниками, а також зміцнення репутації їдальні, як виробника безпечних та якісних страв для учнів школи;
- впровадження міжнародного стандарту - ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до організацій харчового ланцюгу», ДСТУ ISO/TS 22002-2:2019 (ISO/TS 22002-2:2013, IDT) «Програми-передумови безпеки харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування»;
- застосування сучасного обладнання та засобів для приготування якісних та безпечних страв для учнів школи;
- колективу професіоналів і зацікавленості в результатах своєї праці;
- закупівлі сировини і матеріалів високої якості шляхом системи вибору та оцінки постачальників та роботи з ними;
- постійного аналізу своєї діяльності в порівнянні з вимогами та очікуваннями споживачів з метою поліпшення своєї роботи.

Для забезпечення виконання Політики у сфері безпеки, їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 має всі необхідні технічні та людські ресурси, а керівництво школи зобов'язується:

- вважати пріоритетними питання впровадження принципів системи НАССР та стандарту ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до організацій харчового ланцюгу», ДСТУ ISO/TS 22002-2:2019 (ISO/TS 22002-2:2013, IDT) «Програми-передумови безпеки харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування»;
- забезпечити участь усього персоналу в реалізації даної політики;
- чітко розподіляти відповідальність за всіма напрямками діяльності разом з розвитком співробітництва та взаємодопомоги між співробітниками;
- постійно вдосконалювати засоби і технології приготування страв для учнів школи;

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	<u>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</u>	СТОРІНКА 335
проспект С. Бандери, 14	ПОЛІТИКА У СФЕРІ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
м. Тернопіль, Тернопільська область	FOOD SAFETY POLICY	

- проводити маркетингові дослідження ринкового попиту, з подальшим аналізом та внесенням коректив у напрямку розвитку діяльності;

- забезпечити моральну і матеріальну зацікавленість всіх працівників у безпечності харчування учнів.

Політика їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 доводиться до відома співробітників та інших зацікавлених сторін.

ФОП Скальська М.В., що формує та затверджує Політику в сфері безпечності готових страв бере на себе зобов'язання:

- забезпечувати розуміння та виконання Політики та цілей у сфері безпечності готових страв всіма працівниками;

- створювати працівникам всі необхідні умови щодо ефективного виконання завдань стратегії безпечності;

- забезпечувати відповідними фінансовими, матеріально-технічними та технологічними ресурсами основні напрямки розвитку:

- реалізовувати поставлені завдання та забезпечувати умови виконання Політики всіма необхідними ресурсами у відповідності до законодавства України з питань харчової безпеки, керуючись вимогами Системи НАССР.

