

ГКОУ КК школа-интернат ст. Новопокровской		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Титова С.И.	<i>Титова</i>	20.08	Лист 1 из 4
	Согласовал	Менеджер по качеству Шатохина Т.В.	<i>Шатохина</i>	20.08	
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	<b>Политика в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции</b>		Код документа	<b>П - 001</b>	

Введен приказом № 164 от « 20 » 08 20 21 г.

Руководство ГКОУ КК школы-интернат ст. Новопокровской, гарантирует высокий уровень обслуживания детей в столовой в ходящей в состав данной организации и обеспечивает высокое качество выработки и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов таможенного союза (ТР ТС), государственных отраслевых стандартов (ГОСТ Р) технических условий (ТУ), отраслевых стандартов (ОСТ), стандартов организаций (СТО) и технологических инструкций (ТИ) по утвержденным рецептурам в соответствии с установленной профессиональной практикой.

Главными целями в области качества и безопасности являются:

1. Высокий уровень обслуживания;
2. Обеспечение высокого качества и безопасности вырабатываемой пищевой продукции;
3. Вовлечение всех сотрудников в постоянное совершенствование и повышение результативности системы менеджмента качества в соответствии с требованиями стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
4. Постоянное обучение персонала, повышение его квалификации и профессионализма в области изготовления продуктов питания;
5. Расширение перечня оказываемых услуг путем своевременного внедрения и освоения новых стандартов проведения работ и анализа рынка.

Руководство гарантирует доведение до каждого сотрудника всех документов системы менеджмента качества и изменений к ним, обеспечения их понимания и реализации всеми сотрудниками и стимулирование инициативы всех сотрудников для эффективной реализации системы менеджмента качества.

Каждому сотруднику столовой созданы благоприятные условия для улучшения качества работы и повышения квалификации.

Руководство берет на себя ответственность за реализацию Политики в области качества и безопасности, обязуется постоянно совершенствовать методы работы и улучшать результативность системы менеджмента, оказывать поддержку всем сотрудникам в достижении

поставленных целей.

Высокое качество и безопасность продукции основная обязанность столовой входящей в состав ГКОУ КК школы-интернат ст. Новопокровской. Располагая высоким производственным и кадровым потенциалом, столовая следует своему основному курсу, направленному на создание безопасной продукции и максимально полное удовлетворение потребностей детей.

Стратегия:

1. Разрабатывать и выводить в производство необходимые потребителю виды пищевой продукции.
2. Улучшать качество выпускаемой продукции на основе требований и ожиданий потребителей
3. Сохранить трудовой коллектив, поддерживать благоприятный психологический климат, способствующий своевременному выявлению проблем и их эффективному решению.

Принципы:

1. Клиент всегда прав. Он – главный источник нашего благосостояния и развития, требующий безусловного уважения.
2. Современность – всегда идти в ногу со временем и на шаг впереди, используя в своей деятельности современные технологии производства и методы управления.
3. Качество и безопасность нашей продукции должно соответствовать требованиям потребителей и превосходить их ожидания.

Для реализации Политики руководством определены основные направления:

1. Повышение эффективности деятельности столовой.
2. Систематический анализ текущих и перспективных требований и ожиданий потребителей и их удовлетворенности нашей продукцией.
3. Выполнение требований и постоянное улучшение результативности системы менеджмента в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
4. Регулярное обучение и повышение компетентности персонала.
5. Освоение новых и совершенствование существующих технологий производства.
6. Развитие материально-технической базы столовой – реконструкция и техническое перевооружение производств, приобретение новой техники, оборудования.
7. Построение взаимовыгодных отношений с поставщиками на основе доверия и



партнерства.

Руководство берёт на себя ответственность за реализацию данной Политики в области качества и безопасности, обязуется довести Политику до сведения каждого работника с целью ее понимания и призывает их к ее неукоснительному выполнению для обеспечения адекватного функционирования и постоянного повышения результативности системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

**Лист ознакомления с политикой в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции**

№ п/п	Ф.И.О. лица ознакомленного с документом	Должность	Дата ознакомления	С политикой ознакомлен и обязуюсь выполнять Подпись
1.	<i>Жукова С. В.</i>	<i>директор</i>	<i>20.08.21</i>	<i>Жукова</i>
2.	<i>Шкодокина Т. В.</i>	<i>маршрутчик</i>	<i>20.08.21</i>	<i>Шкодокина</i>
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				