

## ПРИКАЗ № 10 от 02.04.2021

**Политика в области качества  
в школьной столовой ООО «Социальное питание»**

Руководство предприятия считает своей основной задачей проведение следующей *политики в области качества*:

**Приоритетной целью** является оказание безопасных и качественных услуг общественного питания, завоевание на этой основе предпочтения и доверия потребителей.

**Пути достижения** поставленной цели:

- осознание и понимание важности роли потребителя как движущей силы нашей деятельности.  
**Безопасность и качество услуг для нас — это понимание и удовлетворение запросов потребителей;**

- непрерывное обучение каждого работника, вовлечение его в работу по постоянному улучшению деятельности на каждом рабочем месте, создание корпоративной культуры, основанной на сотрудничестве, уважении, доверии, творчестве и инициативе. Наилучшее использование возможностей людей даст максимальный эффект в улучшении качества деятельности организации.

**Безопасность и качество обеспечивается профессионалами на каждом месте;**

- перестройка сознания и формирование у каждого работника предприятия потребности работать без дефектов и ошибок, повышать свою квалификацию, направляя усилия работников на предотвращение дефектов в оказании услуг, а не на их исправление. **Наш стандарт деятельности - высокое качество обслуживания.**

- непрерывное совершенствование действующих и создание новых форм обслуживания, технологических процессов производства продукции и оказания услуг, обеспечивающих конкурентоспособность, безопасность и качество наших услуг, полное удовлетворение запросов потребителей, внедрение новых видов блюд и кулинарных изделий, повышение пищевой ценности рационов питания, внедрение новых форм обслуживания потребителей, разнообразие питания. **Путь к совершенству не имеет границ;**

- долгосрочное и взаимовыгодное сотрудничество, кооперация с поставщиками, перерабатывающими предприятиями, Эффективное оказание услуг, производство и реализация качественной и безопасной продукции может быть организовано только при стабильных поставках качественного сырья – в требуемом количестве, при гарантированном сбыте произведенной продукции. **Работая с поставщиками сырья и продуктов, мы работаем над безопасностью и качеством нашей продукции и услуг;**

- удовлетворение запросов потребителей - основа нашей деятельности. **Работая с потребителями, мы изучаем предпочтения и замечания потребителей, клиентов к нашим услугам и продукции, стремимся к повышению качества обслуживания, совершенствуем технологический процесс оказания услуг, производства, хранения и реализации блюд и кулинарной продукции, улучшая этим ее потребительские свойства.**

- внедрение и постоянное совершенствование системы менеджмента качества как совокупности взаимосвязанных процессов, оказывающих влияние на формирование качества продукции. **Внедрение действенной системы менеджмента безопасности и качества продукции, услуг процедур, основанных на принципах ХАССП - залог успеха и конкурентоспособности в сфере общественного питания.**

Считать обязанностью и делом чести каждого работника предприятия выполнение Политики в области качества.



 М. А. Живоглазова