

**Политика в области обеспечения безопасности изготовления и реализации  
продукции общественного питания при оказании услуг общественного питания  
МУП МО Кавказский район «Комбинат школьного питания»**

Политика в области обеспечения безопасности изготовления и реализации продукции общественного питания при оказании услуг общественного питания МУП МО Кавказский район «Комбинат школьного питания» определяет стратегию, приоритетные цели и обязательства перед потребителем и обществом в целом. Главное предназначение предприятия – достойно служить нуждам общества, обеспечивая потребителей безопасными услугами высокого качества.

**Обеспечение оказания безопасных услуг – приоритетная задача нашего предприятия.**

**Основные цели работы по обеспечению безопасности оказываемых услуг:**

- формирование целей и задач в области обеспечения безопасности и качества услуг для каждого подразделения, их разъяснение сотрудникам и обеспечение гарантированных условий их реализации;
- внедрение новых высокоэффективных технологий;
- планирование ассортимента изготавливаемой продукции общественного питания с учетом потребности и конъюнктуры рынка на основе анализа;
- повышение личной ответственности каждого работающего на предприятии;
- повышение качества, конкурентоспособности выпускаемой продукции общественного питания и расширение рынка сбыта;
- контроль результативности функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции, что позволит своевременно распознавать и предупреждать возможные риски, возникающие во всей производственной цепи.

**Для достижения поставленных целей мы обязуемся добиваться решения следующих задач:**

- систематически осуществлять контроль качества поступающих сырья и материалов;
- осуществлять жесткий контроль всех стадий технологического процесса при изготовлении, транспортировании и реализации продукции общественного питания от сырья до готовой продукции;
- осуществлять контроль технологической дисциплины процесса производства на основе системы графиков планово-предупредительных ремонтов, межремонтного обслуживания и организации плановых проверок средств измерений;
- систематизировать работу по учету и анализу жалоб, предложений, рекламаций с целью изучения запросов и пожеланий потребителей;
- обеспечить доступность и обмен необходимой информацией всем категориям работников и руководителей;
- при решении управленческих задач основное внимание обратить на регулярное проведение внутренних и внешних проверок (аудита) результативности функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции для предотвращения проблем, а не для их устранения;
- систематически проводить обучение персонала по вопросам обеспечения безопасности изготавливаемой кулинарной продукции при оказании услуг общественного питания.

Каждый сотрудник предприятия должен осознавать свою роль и ответственность за выполнение задач в области обеспечения качества и безопасности при оказании услуг общественного питания.

**Руководство берёт на себя ответственность за достижение поставленных целей и реализацию политики в области обеспечения безопасности при оказании услуг общественного питания.**

Директор



Д.А. Щербакова