

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дворников Денис Владимирович
Должность: Исполняющий обязанности ректора
Дата подписания: 02.07.2026 13:58:29
Уникальный программный ключ:
4bff0672976fe4abb8842038b8084308576246bf



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор ВоГУ

Л.И. Соколов

26.04.2016

ПОЛИТИКА
системы качества и безопасности пищевой продукции
столовой «Студенческая №1»

Настоящая Политика распространяется на деятельность столовой «Студенческая №1» осуществляющей организацию питания студентов, преподавателей и сотрудников ФГБОУ ВО «Вологодский государственный университет».

Основная цель в области безопасности пищевой продукции:

Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (студентов, преподавателей сотрудников).

Задачи столовой «Студенческая №1» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции;
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла;
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции;
4. Повышение эффективности пользования ресурсов;
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП;
6. Предоставление потребителю, контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Основными методами реализации политики в области безопасности пищевой продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции;
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции;
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции;
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи;
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции;
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство столовой несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду. Берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах столовой ВоГУ и потребителей.