



ПОЛИТИКА КВАЛИТЕТА

Стално побољшавање квалитета свих производа и услуга, смањивање трошкова пословања, заштита здравља и безбедност на раду и заштита животне средине, трајно су опредељење свих запослених у Дому ученика средњих школа Зајечар, што се постиже:

- пружањем услуга исхране, смештаја и васпитног рада којима се задовољавају захтеви, потребе и очекивања ученика, корисника услуга и других заинтересованих страна;
- интегрисањем система менаџмента квалитетом (ISO 9001) и безбедности хране (НАССР) у јединствен пословни систем;
- сталним побољшавањем услуга и сталним праћењем задовољства ученика, корисника услуга и других заинтересованих страна;
- бављењем ризицима и приликама који су повезани са контекстом и циљевима Дома и подстицањем прилика за повећање задовољства корисника;
- обавезом највишег руководства да стварањем и одржавањем радне атмосфере стимулише запослене на свим нивоима да у потпуности и активно учествују у остварењу пословних циљева Дома ученика средњих школа Зајечар;
- сталним и планским образовањем, обуком, усавршавањем и мотивисањем запослених, у циљу ефикасног и квалитетног пружања услуга и извршавања постојећих и нових послова;
- применом процесног приступа у управљању свим ресурсима и активностима и управљање системом међусобно повезаних процеса;
- доношењем пословних и других одлука на основу анализе података и информација;
- сталним унапређењем односа и развијањем партнерства са испоручиоцима и корисницима услуга, чиме се доприноси оптималном задовољењу обостраних интереса.

Политика квалитета Дома ученика средњих школа Зајечар је саставни део укупне пословне политике.

Политика квалитета се преиспитује једном годишње и мења ако је то потребно.

У остварењу постављене политике квалитета очекујем подршку свих запослених у Дому ученика средњих школа Зајечар.

Зајечар,
10.04.2017. године

Директор

/Братислава Петров, проф./



ПОЛИТИКА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ

Дом ученика средњих школа у Зајечару у потпуности испуњава захтеве који су прописани у документу Codex Alimentarius, као и захтеве HACCP система у области набавке, пријема, складиштења, производње, припреме, сервирања и послуживања хране и напитака, применом следећих активности:

- ⇒ поштовање, примена, одржавање и побољшавање:
 - принципа добре хигијенске праксе и
 - принципа добре произвођачке праксе.

- ⇒ Праћење и надгледање активности које проузрокују повећану опасност по безбедност хране, које су у ланцу хране означене као контролне и критичне контролне тачке.

- ⇒ Усаглашавање са националним и међународним прописима, правилима и законима.

- ⇒ Стално и планско усавршавање и обука запослених који учествују у процесима пријема, складиштења, припреме, сервирања, послуживања хране и напитака.

Политика безбедности хране се повремено преиспитује и мења када је то потребно.

Зајечар, 15.05.2017.

Директор

Братислава Петров, проф.