

ОАО «Молодечненский молочный комбинат»



***Каждый день!***

## Системы менеджмента ОАО «Молодечненский молочный комбинат»

1. Система менеджмента качества производства питьевого молока, кисломолочных продуктов, творога, творожных сырков, сыра сертифицирована на соответствие требованиям СТБ ISO 9001-2009.  
— 2005 год
2. Система управления охраной труда в соответствии с требованиями СТБ 18001-2009.  
— 2009 год
3. Система менеджмента качества разработки и производства цельномолочной, кисломолочной продукции и сыров сертифицирована на соответствие выполнения требований ISO 22000:2005.  
— 2013 год



## Миссия, видение и ценности ОАО «Молодечненский молочный комбинат»

Миссия ОАО «Молодечненский молочный комбинат» — быть лучшими в том, что мы делаем.

Видение ОАО «Молодечненский молочный комбинат» — к 2021 стать безоговорочным лидером, выпускающим молочную продукцию, достойную высочайшего доверия со стороны потребителей и партнеров.

Ценности ОАО «Молодечненский молочный комбинат» в ответственности за благополучие:

1. Качественные продукты, учитывающие потребности потребителей
2. Довольные клиенты, потребители и партнеры по сотрудничеству
3. Мотивированные и высококвалифицированные работники
4. Этичное производство с экономически устойчивым развитием

Предприятие ставит своей целью создание устойчивого доверия к Компании у Потребителя, как к производителю пищевой продукции обладающей высоким и стабильным качеством и безопасностью.

Поставленная цель реализуется путем следующих принципов:

1. Выполнение требований системы менеджмента качества, системы безопасности пищевых продуктов, законодательных и других обязательных нормативных актов, регулирующих деятельность организации на всех стадиях производства продукции;
2. Выпуск продукции, удовлетворяющей потребительскому спросу (выполнение требований потребителей и стремление превзойти их ожидания), за счет проектирования и внедрения современных прогрессивных технологий и инновационных проектов, нового технологического оборудования, использования новейших средств и методов контроля и рационального использования сырья;
3. Использование накопленного опыта для оптимизации всех усилий коллектива, сохранение и развитие кадрового потенциала организации путем повышения квалификации, материальной заинтересованности, обеспечения социальных условий и поощрение продолжения образования;
4. Понимание персоналом важности реализации Политики, поддержания творческого климата, способствующего эффективной работе и позитивному имиджу предприятия, а также обеспечение систематической оценки и управления опасными факторами, оказывающими существенное влияние на безопасность и качество продукции;
5. Обеспечение высокой санитарной и производственной культуры;
6. Непрерывное повышение результативности организации за счет управления деятельностью и соответствующими ресурсами как процессами;
7. Координация всех аспектов деятельности, что позволяет постоянно улучшать систему менеджмента качества и системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе требованиям СТБ ISO 9001 и международного стандарта ISO 22000, на основе анализа результатов контроля и оценки их функционирования;
8. Объективность информации и обеспечение точности, достоверности и корректности данных;
9. Создание условий для возникновения потребности у всего персонала постоянно улучшать качество продукции, процессов и системы в целом, за счет усилий всех сотрудников предприятия, а также путем совершенствования организационной структуры и документооборота;

10. Построение взаимосвязей с поставщиками на основе краткосрочных и долгосрочных целей предприятия и общества; совместной деятельности по улучшению процессов и продукции; обмена информацией; признание улучшений и достижений поставщика; совместного обеспечения выполнения требований потребителя.

Политика в области качества и безопасности основывается на функционировании системы менеджмента качества и системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе требованиям СТБ ISO 9001 и международного стандарта ISO 22000 и четком распределении ответственности и полномочий персонала при выполнении работ, влияющих на безопасность и качество выпускаемой продукции.

Руководство организации берет на себя ответственность за реализацию Политики, обеспечение необходимыми ресурсами, за постоянное развитие и повышение результативности системы менеджмента качества и системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе требованиям СТБ ISO 9001 и международного стандарта ISO 22000.