

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

По разработке и внедрению системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

На основе взаимовыгодного партнерства за 10 лет нашими экспертами успешно реализовано более 1000 проектов по пищевой безопасности в различных регионах Российской Федерации, от проведения аудита пищевого предприятия, до комплексной разработки и внедрения систем менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП в



Смотреть видеообращение эксперта

Мы дорожим своей репутацией, поэтому очень внимательно относимся к каждому Заказчику, всегда предлагаем индивидуальный подход, оптимальное качественное решение и последующую всестороннюю поддержку. Вы можете быть уверены, что Ваша задача будет решена своевременно и качественно, в соответствии с действующим Законодательством РФ.

Разрешающие документы:

- ✓ Лицензия на осуществление образовательной деятельности - Л035-01298-77/00587184
- ✓ Аттестат аккредитации - РОСС RU.A.311156.IS.ISM

ПРЕДЛАГАЕМ:

- Разработку, внедрение, обучение и сертификацию системы менеджмента безопасности пищевой продукции для одного объекта без выездного аудита – **80 000 руб.** С выездным аудитом – **110 000 руб.**
- Срок реализации проекта – **35 дней.**

ГАРАНТИРУЕМ:

- Соблюдение законодательства РФ.
- Работу строго по договору, форма оплаты **50x50.**
- Бесплатную консультационную поддержку в течение **3-х лет.**

Схема разработки и внедрения СМБПП

ПЕРВЫЙ ЭТАП (аудит)

Проводим выездной аудит (обследование) предприятия на соответствие установленным законодательным требованиям, а также требованиям заказчиков, партнеров.

РЕЗУЛЬТАТЫ ПЕРВОГО ЭТАПА

- Проведен анализ организационно-распорядительной, технологической, рабочей документации;
- Выявлены недочеты, определена степень соответствия законодательным требованиям;
- Собрана информация, необходимая для разработки системы менеджмента.
- Составлен отчет о результатах, даны рекомендации по устранению несоответствий.

ВТОРОЙ ЭТАП (разработка)

Формирование группы ХАССП на предприятии. Разработка необходимой внутренней документации. Разработка плана ХАССП.

РЕЗУЛЬТАТЫ ВТОРОГО ЭТАПА

- Сформирована и обучена группа по безопасности пищевой продукции (группа ХАССП), оформлены персональные сертификаты о компетентности;
- Разработана вся необходимая документация системы менеджмента (подробный перечень документации представлен в Приложении 1);
- Проведен анализ рисков, определены Критические Контрольные Точки (ККТ), разработаны предупреждающие мероприятия;
- Разработаны все формы мониторинга (журналы, чек-листы, реестры и т.п.)

ТРЕТИЙ ЭТАП (обучение, внедрение)

Обучение персонала. Внедрение документации ХАССП. Анализ эффективности системы ХАССП

РЕЗУЛЬТАТЫ ТРЕТЬЕГО ЭТАПА

- Персонал обучен работе с документацией, принципам ХАССП, оформлены персональные сертификаты о компетентности;
- Документация согласована и введена в действие. Запущены процессы по предупреждению рисков и обеспечению безопасности пищевой продукции;
- Настроена система мониторинга ключевых показателей, ведутся записи в том числе в электронном виде;
- Отработана методика проведения внутренних аудитов СМБПП, корректирующих действий.

ЧЕТВЕРТЫЙ ЭТАП (сертификация)

Сертификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

РЕЗУЛЬТАТЫ ЧЕТВЕРТОГО ЭТАПА

- Проведен сертификационный аудит системы СМБПП;
- Оформлены сертификаты соответствия требованиям ГОСТ Р 51705.1-2024, ГОСТ Р ИСО 22000-2019;
- Оформлено разрешение на применение знака системы «Международные Стандарты».

Уважаемая Елена Викторовна!

Экспертный союз «ИНТ-ЭКС-ЮНИОН» предлагает оказать помощь по реализации обязательных требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», в части разработки и внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП применительно производству, хранению и реализации продукции общественного питания.

Для разработки необходимой документации нашим экспертом проводится анализ (аудит) Вашей действующей системы управления и обеспечения безопасности пищевой продукции, сбор первичной информации по производству, в ходе проверки анализируются: ассортимент выпускаемой продукции (меню); нормативная документация, по которой производится продукция; используемое сырье; организационно-управленческая структура (инструкции, положения, должностные обязанности); производственная структура - планировка и состав помещений, перечень используемого оборудования, места его установки; технология и поточность производства; договоры, заключенные со сторонними организациями (на дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию, вывоз отходов, лабораторные испытания, медицинское обслуживание, техобслуживание, поставку пищевого сырья и др.), вестующие журналы, записи.

Для эффективной разработки и внедрения системы ХАССП мы используем современные цифровые и коммуникационные технологии. Вы сможете наблюдать в онлайн режиме процесс разработки документации, статус каждого документа, что позволяет оперативно обмениваться информацией, проводить согласование и внедрение документов, контролировать сроки исполнения обязательств по договору, также в едином информационном пространстве размещаются все формы мониторинга и документирования системы ХАССП, это дает возможность в онлайн режиме ответственным сотрудникам заполнять журналы и формы мониторинга в электронном виде, а руководителям вести оперативный контроль с любых мобильных устройств.

По окончании реализации проекта:

Будет разработана и внедрена вся **необходимая документация** (*подробный перечень разрабатываемой документации представлен в [Приложении 1,2,3](#)*).

По мере разработки будет обучена рабочая группа по безопасности пищевой продукции, на членов группы оформлены **Именные удостоверения** о компетенции и на право проведения внутренних аудиторов (проверок), наличие этих документов является обязательным требованием при проверках РОСПОТРЕБНАДЗОРа.

1. На производство будут оформлены **Сертификаты соответствия ГОСТ Р 51705.1-2024 и ГОСТ Р ИСО 22000**, сертификаты оформляются сроком на 3 года, на протяжении действия сертификатов Ваша группа ХАССП получает бесплатную консультационную поддержку от наших экспертов.
2. Оформлено **Разрешение на применение Знака системы сертификации «Международные стандарты»**, которое даст возможность нанесения Знака системы сертификации, с символами ISO 22000 и ХАССП на упаковку, документацию и т.п.,

С уважением, Эксперт ООО «ИНТ-ЭКС-ЮНИОН»
Заместитель генерального директора



В.В. Сушков

Перечень разрабатываемой документации по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП в соответствии с требованиями стандартов ГОСТ Р 51705.1-2024, ГОСТ Р ИСО 22000-2019.

Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции»	Процедура «Выбор и оценка поставщиков»
Спецификации на продукцию	Процедура «Управление несоответствующей продукцией»
Спецификации на сырье	Процедура «Идентификация и прослеживаемость продукции»
Процедура и схема разработки, согласования и доведения до сведения внутренних и внешних потребителей	Процедура «Предупреждение перекрестных загрязнений»
Блок-схема технологических процессов	Процедура «Санитарно-гигиенические мероприятия»
Процедура «Управление документацией»: -Реестр внешних документов -Реестр внутренних документов -Схема хранения документов	Процедура «Управление отходами»
Процедура «Управление записями»: - Реестр записей - Схема хранения записей - Электронная оболочка ведения электронных записей	Процедура «Порядок хранения сырья и материалов»
Процедура «Корректирующие действия»: - Журнал корректирующих действий	Процедура «Правила личной гигиены»
Процедура «Анализ опасностей и выбор критических контрольных точек»: - Методология; - План управления опасностями; - Выбор мер контроля; - План ХАССП; - Листы ХАССП.	Процедура «Предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию»
Процедура «Внутренний аудит. Верификация»: - План внутреннего аудита - Чек-лист проведения внедрённого аудита - Отчет проведения внутреннего аудита	Процедура «Работа с рекламациями»
Процедура «Чрезвычайные обстоятельства»	Процедура «Планирование обучения персонала»
План реагирования на Чрезвычайные обстоятельства	Процедура «Контроль за вредителями»

Перечень разрабатываемой документации по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП в соответствии с требованиями стандартов ГОСТ Р 51705.1-2025, ГОСТ Р ИСО 22000-2019.

Программа проведения внутренних аудитов	Правила посещения производственных участков посетителями
Процедура «Входной контроль поступающего сырья и материалов»:	Приказ ответственного за качество
Процедура «Управление перевозками»	Приказ о формировании группы ХАССП
Процедура «Требования к оборудованию ТО и ремонт»:	Инструкция «Требования одевания спецодежды»
Процедура «Требование к воде на предприятии»	Инструкция «Порядок действий при поломке стекла»
Приказ ответственного за медицинские книжки	Инструкция по использованию одноразовых СИЗ (Перчатки, фартуки, шапки, бахилы, нарукавники)
Приказ ответственного за программу производственного контроля	Инструкция «Контроля на полноту смыва моющего раствора»
Приказ ответственного за изменения в законодательстве	Инструкция «Присвоения номера партии»
Приказ ответственного за аптечку	Инструкция «Порядок контроля деревянных поддонов»
Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции	Инструкция по заправке, мойке дезинфицирующих ковриков
Цели в области обеспечения безопасности пищевой продукции	Инструкция (Требования к раздевалкам, порядок мойки)
Положение о руководителе группы БПП	Инструкция (Порядок работы, мойки и контроля времени работы инсектицидных ламп)
Правила посещения производственных участков посетителями	Схема зонирования
Организационная структура	Схема поточности
Положение о группе БПП	Программа производственного контроля
Инструкция о ежесменных перед началом работы медицинских	Рабочие инструкции (мойка и дезинфекция рук и т.д.)

Объем разрабатываемой документации зависит от поставленной задачи, в связи с этим, список документов и записей может быть расширен или сокращен.

Перечень разрабатываемой документации по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП в соответствии с требованиями стандартов ГОСТ Р 51705.1-2024, ГОСТ Р ИСО 22000-2019.

Рабочие инструкции, обучающие материалы

1	Мытье кухонной посуды	26	Цветовая маркировка разделочного инвентаря
2	Мытье столовой посуды	27	Правила мытья унитаза
3	Обработка яиц	28	Правила обработки рук кожным антисептиком
4	Обработка овощей и зелени	29	Критическая контрольная точка
5	Мытье рук	30	Вход в спецодежде запрещён
6	Сними санитарную одежду	31	Техника мытья рук
7	Входной контроль	32	Правила мытья посуды в трехсекционной ванне
8	Генеральная уборка	33	Правила мытья посуды в двухсекционной ванне
9	Обработка ветоши	34	На рабочем месте не допускается
10	Правила текущей уборки	35	Запрещается принимать пищу в раздевалке
11	Обработка уборочного инвентаря	36	Порядок действий при бое стекла
12	Хранение скоропортящихся продуктов (мясо)	37	Порядок работы с Гигрометром
13	Хранение скоропортящихся продуктов (рыба)	38	Памятка заправки гигрометра
14	Хранение скоропортящихся продуктов (птица)	39	Порядок одевания санитарной одежды для посетителей
15	Хранение скоропортящихся продуктов (овощи)	40	Инсектицидная лампа. Устройство для уничтожения насекомых
16	Инструкция по хранению хлеба	41	О ежесменных медицинских осмотрах работников
17	Правила работы в мясном цехе	42	По эксплуатации одноразовых перчаток
18	Правила работы в холодном цехе	43	Подготовка дезинфицирующих ковриков
19	Правила работы с овощами	44	По уборочному инвентарю
20	Температура готовых блюд	45	Учебник по санитарии
21	Мытье мусорных бачков	46	Обучающие инструкции
22	Очистка и дезинфекция термометра	47	Нормативная документация и др.
23	Одноразовые халаты на входе в производство		
24	Курение запрещено		
25	Маркировка разделочных досок		

Перечень разрабатываемой документации по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП в соответствии с требованиями стандартов ГОСТ Р 51705.1-2024, ГОСТ Р ИСО 22000-2019. (Записи)

Чек лист контроля состояния используемых стеклянных и пластиковых предметов	Журнал учета работы бактерицидных ламп
Чек лист контроля температуры хранения продукции в холодильной камере	Журнал разведения дезинфицирующих средств
Чек лист температурно-влажностных параметров в помещении	Журнал инструктажа
Чек лист чистки, мойки и дезинфекции помещений, оборудования	Журнал здоровья
Санитарная программа мойки и дезинфекции помещений и оборудования	Журнал входного контроля
Реестр стеклянных и пластиковых предметов	Журнал бракеража готовой продукции
Реестр регистрационно-учетных записей СМБПП	Журнал прохождения медицинского обследования
Реестр регистрационно-учетных документов СМБПП	Журнала инструктажа по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию
Перечень моющих дезинфицирующих средств, используемых на предприятии.	Журнал контроля качества мойки оборудования
Перечень СИ, подлежащих периодической поверке	Журнал контроля санитарного состояния производственных помещений
План-График ППР и ТО оборудования	Журнал контроля технологических параметров
План-график обучения персонала	Журнал прихода, расхода и разведения дезинфицирующих средств
Анкета контроля безопасности и здоровья для посетителей	Журнал контроля посторонних включений
Журнал по работе с рекламациями	Журнал контроля
Журнал контроля отгрузки готовой продукции	Журнал отгрузки готовой продукции и контроля транспорта
Журнал учета несоответствующей продукции.	Журнал корректирующих действий
Журнал учета чистки инсектицидных ламп	Журнал контроля качества готовой продукции
Журнал контроля зараженности вредителями	Журнал аварийных инцидентов

В рамках обслуживания ежемесячно проводим бесплатные вебинары для наших партнеров по вопросам разработки, внедрения и функционирования системы ХАССП, эксперты отвечают на Ваши вопросы, делятся опытом, обмениваются информацией, это позволяет расширить границы понимания различных аспектов обеспечения безопасности пищевой продукции, а значит получить максимальную выгоду от внедренной системы ХАССП. Приглашаем в наш телеграмм бот, в котором вы можете бесплатно скачать шаблоны документов, чек листы, журналы, инструкции, посмотреть вебинары. Подробности на наших каналах.

Присоединяйтесь к нам в социальных сетях



<https://t.me/intexunion>



<https://vk.com/intexunion>



<https://www.youtube.com/@intexunion>

С уважением,
Эксперт ООО «ИНТ-ЭКС-ЮНИОН»
Заместитель генерального директора

В.В. Сушков

Экспертный центр ОС «ИНТ-ЭКС-ЮНИОН» обучил более пяти тысяч специалистов по различным программам пищевой безопасности, разработанным на основе требований ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и ГОСТ Р 51705.1-20241.



С уважением,
Эксперт ООО «ИНТ-ЭКС-ЮНИОН»
Заместитель генерального директора

В.В. Сушков

Управление делами
Президента
Российской Федерации
**Федеральное государственное
бюджетное учреждение
«Дом отдыха «Валдай»**

пос. Рощино Валдайский район
Новгородская область 175418
тел.(81666) 4-60-00, 4-60-17
факс 4-60-10
E-mail: info@valdaydom.ru

10.04.2021 № 41-ДП-15/373

Генеральному директору
ООО «ИНТ-ЭКС- ЮНИОН»
И.А. Мельниченко

из опыта общения при проверках Роспотребнадзора, участие в вебинарах и презентациях вызвало неподдельный интерес к обучению и общению.

Выражаю признание и благодарность за выполненную работу. Отмечаю компетентность, профессионализм, последовательность и исполнительность ваших специалистов, Прошина Вячеслава. Благодарю Вас за реализацию проекта и выражаю надежду на последующее сотрудничество.

Директор



Удалова Н.Н.

Уважаемый Игорь Анатольевич!

Вашей компанией была оказана услуга по разработке, внедрению и сертификации системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) на основе принципов ХАССП. В процессе реализации проекта была разработана и внедрена вся необходимая документация системы ХАССП. По мере разработки проекта была обучена и подготовлена группа по безопасности пищевой продукции с оформлением именных удостоверений о компетенции и на право проведения внутренних аудитов. На производство оформлены сертификаты соответствия ГОСТ Р 51705.1-2001 и ГОСТ Р ИСО 22000-2019 сроком на 3 года с правом получения бесплатной консультационной поддержки от Ваших экспертов. Оформлено Разрешение на применение Знака системы сертификации «Международные стандарты», которое даёт возможность нанесения Знака системы сертификации, с символами ISO22000 и ХАССП на упаковку, документацию. Хочу отметить, что была проведена огромная кропотливая работа в жесточайших условиях пандемии вашими экспертами по проведению анализа действующей системы управления и обеспечения безопасности пищевой продукции, сбору первичной информации по производству с анализом нормативной документации, организационно-управленческой структуры, производственной структуры. В процессе работы сложились доверительные отношения сторон, понимание, выдержка, такт, умение донести сложную информацию просто и доступно. Обязательность и своевременность в решении всех вопросов. Практические советы экспертов

С уважением,
Эксперт ООО «ИНТ-ЭКС-ЮНИОН»
Заместитель генерального директора



В.В. Сушков



АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «АКАДЕМИНВЕСТ»
Юр. адрес: 125047, г. Москва, ул. 1-я Тверская-Ямская, д. 19, этаж 2, помещение 1, комната 40
ОГРН 1027700459192 ИНН/КПП 770663619/771801001
Контактные телефоны: +7 (495) 931-97-00, факс: +7 (495) 931-97-04

Исх. № 162/18 « 20 » ноября 2018 г.

Генеральному директору
ООО «ИНТ-ЭКС-ЮНИОН»
Мельниченко И.А.

Уважаемый Игорь Анатольевич!

АО "АКАДЕМИНВЕСТ" выражает благодарность всему коллективу ООО «ИНТ-ЭКС-ЮНИОН». В ходе оказания услуг экспертами Вашей компании был продемонстрирован высокий профессионализм в вопросах разработки, внедрения и сертификации системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП, а также в квалифицированном обучении персонала нашей организации.

За время сотрудничества с ООО «ИНТ-ЭКС-ЮНИОН» мы убедились в том, что Вашу компанию отличает четкая организованность услуг, гарантированное, своевременное исполнение всех договорных обязательств, компетентность и умение персонала решать вопросы любой сложности.

Мы с уверенностью можем рекомендовать ООО «ИНТ-ЭКС-ЮНИОН» как надежного партнера для всех заинтересованных юридических и физических лиц.

С уважением,

Генеральный директор
АО «АКАДЕМИНВЕСТ»



Пономарев В. В.

**АВТОНОМНАЯ
НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ**

*«Средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением
отдельных предметов имени И.П. Светловой»*

(АНО «СОШ имени И.П. Светловой»)

Россия, 143021, Московская область, Одинцовский район
д. Дарьино микрорайон 11,
дом 3,5,6,7

ИНН 5032044200/КПП 503201001,
р/с 40703810840290100073
ПАО СБЕРБАНК РОССИИ Г.МОСКВА
к/с 30101810400000000225,
БИК 044525225, ОКПО 18162223
ОГРН 1025004065118

Тел./факс (495) 597-09-18
сайт: www.svetlova.net
E-mail: school-svetlova@yandex.ru

Генеральному директору
ООО «ИНТ-ЭКС-ЮНИОН»

Мельниченко И.А.

Уважаемый Игорь Анатольевич!

АНО "СОШ имени И.П. Светловой" выражает благодарность Вам и всему коллективу ООО «ИНТ-ЭКС-ЮНИОН» за высокую профессиональную и отлично организованную работу по разработке системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП с дальнейшей сертификации в СДС «Международные Стандарты».

За время сотрудничества мы убедились в том, что ООО «ИНТ-ЭКС-ЮНИОН» является надежным партнером и мы с уверенностью можем рекомендовать Вас всем заинтересованным компаниям.

Директор АНО «СОШ имени И. П. Светловой»  Божович Ж.И.

С уважением,
Эксперт ООО «ИНТ-ЭКС-ЮНИОН»
Заместитель генерального директора

В.В. Сушков



Мы дорожим нашей репутацией, поэтому каждая система менеджмента тщательно разрабатывается с учетом исторически сложившейся бизнес-модели организации, мельчайших потребностей и особенностей заказчика.



Мы открыты для всего нового, поэтому мы постоянно обучаемся и готовы принять любую информацию, особенно если ее в дальнейшем можно будет использовать на благо заказчика.



Мы не приемлем формализма и лишних действий, поэтому мы помогаем нашим заказчикам разрабатывать системы менеджмента максимально эффективные, удобные для работы и легкие для поддержания, анализа и дальнейшего развития.



В работе с заказчиками мы руководствуемся принципами заложенными в основу стандартов ИСО серии 9000: ориентация на заказчика; системный подход к решению поставленных задач; непрерывное самосовершенствование; принятие решений, основанных на фактах; взаимовыгодные отношения с заказчиком.



КОНТАКТЫ



- г. Москва, Шенкурский проезд 3Б, офис 220
 - г. Сочи, ул. Международная, 2/1, офис 320
 - г. Санкт-Петербург, Набережная обводного канала, дом 64, корп. 2, офис 39
 - г. Краснодар КубГТУ, ул. Красная, 135, 2 этаж, ауд. П-329
 - г. Екатеринбург, ул. Малышева, дом 53, офис 705
 - г. Новосибирск, ул. Державина, дом 28, офис 50А
- 8 (800) 775-30-83, бесплатный звонок по РФ

E-mail: info@intexunion.ru site: <http://intexunion.ru>

Благодарим Вас за проявленный интерес к услугам нашей компании!

Мы будем рады ответить на Ваши вопросы, дать Вам необходимые пояснения, предоставить интересующую информацию.

Надеемся на взаимовыгодное и долгосрочное сотрудничество!

ДОВЕРЬТЕСЬ ПРОФЕССИОНАЛАМ