

**ПОМОЖЕМ
ВАШЕМУ БИЗНЕСУ**

**разработать и внедрить систему
ХАСПП**

**иметь на производстве
программу производственного контроля**

оформить декларацию на соответствие ТР ТС

**а также иметь на предприятии
ряд других разрешительных документов
в зависимости от типа продукции**



ЦЕНТРОСОЮЗ РФ









ЦЕНТРОСОЮЗ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ

**НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
ЛАБОРАТОРИЯ**

**разработка
нормативно-технической документации:*
ТУ на продукты питания,
ТИ к ГОСТ, ТТК, СТО, ХАСПП, ППК**

-  Разработка Технических условий (ТУ) на пищевую продукцию
-  Разработка Стандартов организации (СТО) на пищевую продукцию
-  Разработка Технологических инструкций к ГОСТам на продукты
-  Разработка Техничко-технологических карт (ТТК)
-  Разработка изменений к Техническим условиям
-  Разработка и процедура внедрения системы пищевой безопасности ХАСПП
-  Разработка программы производственного контроля (ППК)
-  Декларирование и сертификация продукции

РАЗРАБОТКА ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

- ✓ Полуфабрикаты из мяса и мяса птицы
- ✓ Мясо и мясные продукты
- ✓ Продукция общественного питания
- ✓ Колбасы, сосиски, сардельки
- ✓ Продукция для детского питания
- ✓ Рыба и рыбные продукты
- ✓ Консервы (мясные, рыбные, овощные)
- ✓ Фрукты, ягоды, овощи
- ✓ Хлебопекарные изделия
- ✓ Салаты, винегреты и закуски
- ✓ Кондитерские изделия
- ✓ Молоко
- ✓ Кисломолочные продукты
- ✓ Творог и творожные продукты
- ✓ Сыворожка и продукты на сыворожке
- ✓ Молокосодержащие продукты
- ✓ Сыры
- ✓ Аналоги молочных продуктов
- ✓ Соки, квас, напитки, морсы, компоты
- ✓ Грибы
- ✓ Орехи, семечки, масличные культуры
- ✓ Продукция диетического питания
- ✓ Продукция из сои
- ✓ Пряности и пищевые концентраты
- ✓ Водка, ликеры, пиво и настойки
- ✓ Зерновые, бобовые
- ✓ Вода
- ✓ Жиры, масла
- ✓ Корма для животных

Программа качества продукции по ХАССП
стоимость работ от 80 000 рублей

В процессе работы будет разработана следующая документация:

- ✓ форма приказа о создании и составе группы ХАССП;
- ✓ форма рабочего листа ХАССП;
- ✓ форма перечня регистрационно-учетной документации;
- ✓ паспорт сырья (на каждый вид сырья);
- ✓ паспорт продукта (на каждый вид продукта);
- ✓ реестр сопроводительной документации на сырье;
- ✓ реестр сопроводительной документации на продукцию;
- ✓ блок-схема производственных процессов;
- ✓ схемы производственного контроля (контролируемые параметры технологического процесса, периодичность и объем контроля);
- ✓ руководство по качеству (РК);
- ✓ стандарт предприятия Корректирующие действия;
- ✓ стандарт предприятия Предупреждающие действия;
- ✓ стандарт предприятия Брак в производстве;
- ✓ процедура оценки систем менеджмента качества поставщиков;
- ✓ перечень критических контрольных точек;
- ✓ процедура установления критических контрольных точек;
- ✓ процедура системы мониторинга для каждой контрольной точки;
- ✓ процедура управления документацией;
- ✓ процедура обращения с рекламациями;
- ✓ процедуры очистки и дезинфекции;
- ✓ процедуры отзыва готовой продукции и уведомления заказчика;
- ✓ процедура по правилам проведения ремонтных работ обеспечивающая безопасность выпускаемой продукции;
- ✓ процедура по надлежащей лабораторной практике;
- ✓ процедура отбора образцов по испытаниям с ними;
- ✓ форма акта отбора образцов;
- ✓ план пунктов санитарной обработки, расположение туалетов, умывальников, хозяйственно-бытовых зон;
- ✓ план пунктов возможных загрязнений от сырья, смазочных материалов, хладагентов, поддонов, персонала;
- ✓ требования безопасности и правила эксплуатации ультрафиолетовых бактерицидных установок;
- ✓ правила личной и профессиональной гигиены персонала;
- ✓ инструкция по дезинфекции предприятия;
- ✓ инструкции по приготовлению дез. средств;
- ✓ инструкция по дезинфекции помещения, инвентаря, рук персонала;
- ✓ инструкция по применению моющих средств;
- ✓ инструкция по проведению мойки и дезинфекции транспорта для перевозки пищевых продуктов;
- ✓ инструкции по условиям хранения и транспортированием продукции;
- ✓ инструкция «Рекомендации потребителям по употреблению продукции»;
- ✓ график организации санитарных дней, генеральных уборок помещений; - график проведения медицинских осмотров;
- ✓ график ППР и ТО оборудования;
- ✓ форма книги отзывов и предложений.

ЦЕНЫ НА УСЛУГИ

- ✚ Разработка Технологических инструкций (ТИ) к действующим межгосударственным и национальным стандартам (ГОСТам)
от 10 000 руб.
- ✚ Разработка Технических условий с учетом используемых производителем рецептур и оборудования (ТУ, ТИ с экспертизой и регистрацией в Росстандарте)
от 25 000 руб.
- ✚ Разработка СТО (стандарта организации с ТИ, экспертизой и регистрацией в Росстандарте)
от 25 000 руб.
- ✚ Разработка эксклюзивной документации (ТУ, ТИ, СТО) с правами на заказчика с экспертизой и регистрацией в Росстандарте)
от 45 000 руб.
- ✚ Разработка изменений к ТУ, ТИ, СТО (с регистрацией и экспертизой в Росстандарте)
от 8 000 руб.

© Научно-производственная лаборатория Российского университета кооперации – разработка и продажа технических условий на продукты питания.
141014, Московская обл., г. Мытищи, ул. Веры Волошиной 12/30
Тел.: 8 (495) 640-57-11, доб. 10962, 10961
E-mail: v.a.oganyan@ruc.su, aermilova@ruc.su