



670000, г. Улан-Удэ,
ул. Борсоева, 7-а, оф. 406
тел./факс: 8 (3012) 21-57-39, 35-94-92
e-mail: mmks-buryatia@mail.ru
<http://mmks-tomsk.com>

Исх. № 91/15 от 03 июня 2015 г.

Главе администрации
МО Кяхтинского района
Буянтуеву А.В.

Уважаемый Александр Владимирович!

В целях реализации **требований Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС) «О безопасности пищевой продукции», активизации процесса внедрения системы управления безопасностью** в предприятиях пищевой отрасли и **создания экспертной группы** в Республике Бурятия компания «Международный менеджмент, качество, сертификация–Бурятия» **18 и 19 июня 2015 г.** организует практические мастер-классы для руководителей и технологов пищевых предприятий и общественного питания **«Как развиваться в условиях неопределенности. Антикризисная программа по внедрению ХАССП для руководителей и собственников»** и **«Как определить точки ККТ или заставить ХАССП работать на Вас».**

Группа компаний «Международный менеджмент, качество, сертификация» на территории Российской Федерации и стран содружества является **лидером по реализации проектов развития систем менеджмента безопасности пищевой продукции** в соответствии с требованиями международных стандартов.

С 2006 года нашей организацией на практике результативно выполнено более **50 проектов** по внедрению систем менеджмента безопасности пищевой промышленности предприятий, участвующих в цепи создания пищевой продукции. Среди них, такие крупные компании как, «PepsiCo» (г.Москва), Бортовое питание Lufthansa, ООО «Vimm-Bill-Dann Toshkent» (г.Ташкент), ООО «Томское пиво», ООО ПКФ «Атлантис-Пак» (г.Ростов-на-Дону), Exxon Neftegas Limited (Сахалин), ЗАО «Красная звезда» (г.Томск), ЗАО «Алтайвитамины» (г.Бийск) (ISO 9001+НАССР), СП ОАО «Ташкентский масложировой комбинат» (ISO 22000), СП «Голден-Винг» (г. Ташкент) (ISO 22000), ООО «Северский стекольный завод» (г. Томск) (ISO 22000), ЗАО «Сибирская аграрная группа»; обучение сотрудников Узстандарта (г.Ташкент), ОАО «Молоко Бурятии», ОАО «Улан-Удэнская птицефабрика», ООО «Аква», ООО «Акватур», ООО «Бурятмяспром», ООО «Дары Сибири», ИП Теречева Г.Х. (г. Улан-Удэ) и многие другие.

Курс проводят высококвалифицированные аудиторы-консультанты международного и российского уровней по Системам менеджмента безопасности пищевой продукции, имеющие большой практический опыт по проведению обучения, консультаций и сертификации.

Будем Вам признательны, если Вы окажете содействие успешному проведению семинара в плане **информирования предприятий и предоставления контактной информации пищевой отрасли и общественного питания района.** При положительном решении вопроса программы будут высланы по первому требованию: *тел. 8 (3012) 21-57-39, 35-94-92, e-mail: mmks-buryatia@mail.ru.* Приложение: 3 листа.

С уважением, генеральный директор
ООО «ММКС-Бурятия»

Исп. Марина тел. 21-57-39, 35-94-92



В.Д. Цыренова



670000, г. Улан-Удэ,
ул. Борсоева, 7-а, оф. 406
тел./факс: 8 (3012) 21-57-39, 35-94-92
e-mail: mmks-buryatia@mail.ru
<http://mmks-tomsk.com>

18 июня 2015 г.

Регистрация в 9.30 ч.

Режим занятий: с 10.00 до 17.00.

Место проведения: г. Улан-Удэ, конференц-зал в здании
Министерства сельского хозяйства и продовольствия

Как развиваться в условиях неопределенности. Антикризисная программа по внедрению ХАССП для руководителей и собственников

Как понять, что происходит внутри компании? Насколько опасны те или иные изменения и события? Стоит ли бояться, что они приведут к кризису в организации? Как оценить степень опасности, глубину кризиса и, главное, что предпринять? Что такое ХАССП? Как его внедрить в пользу своего предприятия?

Каждый руководитель в своей ежедневной деятельности сталкивается с необходимостью отвечать на эти вопросы.

Цель мастер-класса:

- Дать вам знания и инструменты антикризисного управления по обеспечению безопасности выпускаемой пищевой продукции, научить понимать реальные и формальные признаки системы ХАССП.

По результатам мастер-класса:

- Вы научитесь видеть и диагностировать проблемы организации, понимать причины кризисных явлений, их признаки и вероятное развитие событий;
- Вы изучите ключевые требования ХАССП, понимание основных шагов внедрения ХАССП;
- Вы сможете задать вопросы и оценить правильность выбора точек критических контрольных точек (ККТ).

Все это позволит вам самостоятельно поддерживать стабильность своей компании в любой ситуации, успешно развивать ее, добиваясь самых амбициозных целей.

Тематика мастер-класса:

- Инструменты антикризисного управления по реализации системы ХАССП;
- Стратегия снижения затрат на выпуск безопасной продукции;
- Что такое ХАССП? Принципы ХАССП;
- Цель и задачи проверки Роспотребнадзора выполнения предприятиями требований по организации процессов производства пищевой продукции на основе принципов ХАССП;
- Требования к документации. Как оценить реальные и формальные признаки системы ХАССП;
- Минимальный набор требований ХАССП. Что должно и может быть проверено при оценке соответствия требованиям ТР ТС 021?;
- Правильность определения точек ККТ;
- Наиболее частые ошибки предпринимателей. Слабые стороны по производству и выпуску безопасной пищевой продукции российского бизнеса.

Стоимость обучения: **3 000,00 рублей.**

Выдаваемый документ: **Сертификат установленного образца**



670000, г. Улан-Удэ,
ул. Борсоева, 7-а, оф. 406
тел./факс: 8 (3012) 21-57-39, 35-94-92
e-mail: mmks-buryatia@mail.ru
<http://mmks-tomsk.com>

19 июня 2015 г.

Регистрация в 9.30 ч.

Режим занятий: с 10.00 до 17.00.

Место проведения: г. Улан-Удэ, конференц-зал в здании
Министерства сельского хозяйства и продовольствия

Как определить критические контрольные точки или заставить ХАССП работать на Вас

Цель мастер-класса:

- Наш мастер-класс направлен на то, чтобы проверить, выявленные Вами критические контрольные точки (ККТ), точки производственного контроля;
- Проверить разработанный Вами план ХАССП на соответствие Вашему производству;
- Дать четкое представление о системе ХАССП, о производственной программе обязательных предварительных мероприятий (ППОПМ), научить понимать реальные и формальные признаки системы ХАССП;
- Оценить правильность выбора ККТ.

Все это позволит вам самостоятельно поддерживать стабильность системы ХАССП в любой ситуации, успешно развивать ее, добиваясь самых высоких целей.

Тематика мастер-класса:

- Анализ опасностей: Идентификация опасностей и определение приемлемых уровней. Оценка опасности, выбор и оценка мер контроля;
- Идентификация ККТ;
- Идентификация точек производственного контроля (ППОПМ);
- Определение критических пределов для ККТ и точек производственного контроля;
- Системы для мониторинга ККТ. Действия в случае превышения критических пределов;
- Цель и задачи проверки Роспотребнадзора выполнения предприятиями требований по организации процессов производства пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

Стоимость обучения: 4 000,00 рублей

Выдаваемый документ: Сертификат установленного образца

Реквизиты для оплаты: р/с 40702810800000003438 в ОАО АК «БайкалБанк» г. Улан-Удэ БИК 048142736 ИНН 0326487862, КПП 032601001, корп/с 30101810200000000736. Получатель: ООО «Международный менеджмент, качество, сертификация-Бурятия». Формулировка в п/п: «За участие в мастер-классе, НДС не облагается». Возможна оплата наличными в день проведения семинара. На регистрации будут оформлены и выданы оригиналы договора, акта и счета на оплату.



670000, г. Улан-Удэ, ул. Борсоева, 7-а
Тел./факс: (3012) 21-57-39
Тел.: (3012) 35-94-92
e-mail: mmks-buryatia@mail.ru
<http://mmks-tomsk.com>

**Заявка
на участие в мастер-классе**

Наименование компании	
Ф.И.О./должность участников семинара/контактная информация (E-mail, тел.)	
Адрес компании	
Телефон	
Факс	
E-mail	
Область деятельности, основная продукция	
Руководитель фирмы (Ф.И.О., должность, на основании какого документа действует руководитель)	
Контактное лицо (Ф.И.О., должность)	
Реквизиты фирмы (юридический адрес, почтовый адрес, КПП, ИНН, БИК, р/с, к/с)	
Откуда Вы узнали о нашей компании?	
Название мастер-класса, дата проведения	

Дата:

Подпись: