

## Руководителям образовательных организаций

### Коммерческое предложение на разработку ХАССП для образовательных организаций

Настоящим общество с ограниченной ответственностью «ФинПромМаркет-XXI» предлагает оказать консультационные услуги (*далее – Услуги*), направленные на соблюдение образовательным учреждением в своей деятельности требований законодательства Российской Федерации о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.

#### **А именно,**

- разработка системы менеджмента безопасности пищи на основе принципов ХАССП в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001. «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» с предоставлением документов в электронном виде;
- разработка плана-схемы расстановки оборудования с указанием движения потоков технологических процессов;
- выдача рекомендаций в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- разработка программы производственного контроля в соответствии с СП 1.1.1058–01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- консультирование по порядку ведения соответствующей нормативной документации по установленным формам в период действия договора;
- обучение сотрудников учреждения по теме «ХАССП. Требования и реализация»;

#### **Спецификация и стоимость услуги:**

№	Спецификация услуги	Единица измерения	Количество	Стоимость, рубли
1.	Разработка ХАССП для образовательной организации	Услуга	1	49 500,00

Стоимость указана с учётом всех предусмотренные действующим законодательством налогов, сборов и других обязательных платежей.

**Оферта от 23.04.2021 № 0869660-21** «Услуги, направленные на соблюдение образовательным учреждением в своей деятельности требований законодательства Российской Федерации о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» **на портале поставщиков города Москвы** доступна по ссылке: <https://zakupki.mos.ru/sku/view/34875801>

**Процесс оказание услуг включает в себя несколько этапов:**

**1 этап:** Сбор информации для проведения санитарного аудита и разработки; системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

**2 этап:** Проведение санитарного аудита производственной и складской группы с подготовкой отчета.

**3 этап:** Разработка документации ХАССП в составе:

1. Программа ХАССП;
2. Руководство по пищевой безопасности;
3. План ХАССП:
4. Блок схемы технологических процессов;
5. План схема поточности технологических процессов с учетом особенностей учреждения;
6. Анализ опасностей и оценка рисков;
7. Политика в области безопасности пищи;
8. Инструкция И-01 «Входной контроль»;
9. Инструкция И-02 «Транспортирование и хранение»;
10. Инструкция И-03 «Гигиена и здоровье персонала»;
11. Инструкция И-04 «Дезинфекция контактной поверхности оборудования»;
12. Инструкция И-05 «Борьба с вредителями»;
13. Инструкция И-06 «Управление оборудованием»;
14. Инструкция И-07 «Оборудование и внутренняя отделка помещений»;
15. Инструкция И-08 «Управление перекрестным загрязнением»;
16. Инструкция И-09 «Идентификация. Маркировка. Прослеживаемость»;
17. Инструкция И-10 «Использование металла, дерева и стекла. Посторонние предметы»;
18. Инструкция И-11 «Оценка на наличие недоброкачества»;
19. Инструкция И-12 «Профилактика коронавирусной инфекции»;
20. Приказы («О создании группы ХАССП», «Об ответственном за приемку продукции», «Об ответственном за контроль температуры хранения продукции» и др.);
21. Шаблоны журналов в формате Microsoft Word, которые можно распечатывать не один раз, не покупая новые;
22. Инструкции для персонала;
23. Спецификации на сырье;

24. Процедуры (*протоколы*) по обучению персонала, аварийным ситуациям, работе с жалобами и рекламациями, управлению документацией и записями, управлению несоответствиями, внутреннему аудиту, управлению средствами измерения.

**4 этап:** Разработка программы производственного контроля (ППК);

**5 этап:** Обучение сотрудников в онлайн формате (запись 2 часа + встреча в Skipe, Zoom 1,5 часа)

Все услуги по разработке и внедрению системы ХАССП выполняются в точном соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Для получение дополнительной информации по спецификации и условиям оказания услуг, а также заключения договора на оказание услуг в учреждении необходимо обращаться:

- по телефонам: +7 (495) 909-03-60;
- по электронной почте: ([avers@iicavers.ru](mailto:avers@iicavers.ru), [office@iicavers.ru](mailto:office@iicavers.ru)).

**Контактное лицо:** Анастасия Васильевна Гиль, руководитель отдела.

Генеральный директор



Лозицкий И.Г.