**УТВЕРЖДАЮ*:***

Первый заместитель генерального директора

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/А.В. Немцов/

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г.

**Техническое задание**

**на оказание услуги:**

1. **Общие требования к оказанию услуги**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Наименование оказываемой услуги | Оказание консалтинговых услуг в области разработки и внедрения системы, основанной на принципах HACCP для НАО «Красная поляна»: «Разработка и внедрение СМБПП (система менеджмента безопасности пищевой продукции)» |
| 2 | Место оказания услуги | 354392, Россия, Краснодарский край, город Сочи, Адлерский район, п. Эстосадок, ул. Набережная Времена года, д.1 |
| 3 | Количество оказываемых услуг | 1 шт. |
| 4 | Заказчик | НАО «Красная поляна» |
| 5 | Сроки оказания услуги | Февраль 2017г. – Июль 2017 |
| 6 | Порядок оказания услуги | 1. Подготовка организации к внедрению системы, основанной на принципах HACCP. 2. Разработка предварительных мероприятий по управлению. 3. Разработка и издание документов. 4. Определение критических контрольных точек и точек производственного контроля. Разработка плана HACCP и производственных программ обязательных предварительных мероприятий. 5. Внедрение системы. Верификация. 6. Валидация достаточности существующих мер контроля и управления системой. |
| 7 | Требования к качеству оказываемой услуги | 1. Диагностический аудит системы инфраструктуры предприятия и организации производства; 2. Установление процедур управления чрезвычайными ситуациями; 3. Разработка программы обязательных предварительных мероприятий в соответствие с санитарными нормами СанПиН 2.3.6.1079-01; 4. Создание обязательных документированных процедур; 5. Разработка блок-схем технологических процессов; 6. Разработка руководства по Системе; 7. Планирование верификации; 8. Проведение внутренних аудитов; 9. Обеспечение подразделений и рабочих мест обязательными для них документами, организация управления документацией на местах пользования; 10. Выбор методов валидации; 11. Формирование оптимальной комбинации мер по управлению. |
| 8 | Требования к оказываемой услуге | - Оказание консалтинговых услуг в области разработки и внедрения системы, основанной на принципах HACCP для НАО «Красная поляна»;  **-** Наличие лицензии на образовательную деятельность, предоставленный Комитетом по контролю, надзору и лицензированию в сфере образования. |
| 9 | Результат оказания услуги | Обучение персонала принципам ХАССП и получение пакета документов системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями стандарта, основанными на принципах HACCP, а именно:  - Создание обязательных документированных процедур.  - Разработка блок-схем технологических процессов.  Идентификация опасностей, определение приемлемых уровней, оценка опасностей, оценка мер контроля.  - Идентификация критических контрольных точек (ККТ).  - Идентификация точек производственного контроля (ППОПМ).  - Определение критических пределов для критических контрольных точек и точек производственного контроля.  - Система мониторинга критических контрольных точек.  - Действия в случае превышения критических пределов.  - Руководство по Системе.  - Обеспечение обязательными документами рабочих мест в подразделениях, организация управленрия документацией на местах пользования.  - Планирование верификации.  - Проведение внутренних аудитов.  - Актуализация документации Системы.  - Выбор методов валидации.  - Проведение валидации достаточности мер ПОПМ, ППОПМ, и плана ХАССП.  - Комбинации мер по управлению. |

**Спецификацию разработал:**

*Руководитель по безопасности*

*пищевой продукции \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_Шевкопляс Е.Н./*

*(подпись) (Ф.И.О.)*

**Согласовано:**

*Заместитель генерального директора по*

*операционным сервисам \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Кузнецова Л.А./*

*(подпись) (Ф.И.О.)*