

## СЕМИНАР

### *«Внутренний аудит систем менеджмента в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2021 «Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента»*

Даты очной части обучения:

22 марта 2024 года

04 октября 2024 года

Время начала регистрации на очную часть обучения по мск:

09-00

Время начала обучения по мск:

10-10

Обеденный перерыв:

-

#### **Целевая аудитория:**

- руководители предприятий,
- руководители и специалисты отделов качества,
- члены группы безопасности пищевой продукции,
- все специалисты, заинтересованные в вопросах, касающихся систем менеджмента безопасности пищевой продукции.

#### **Ключевые темы курса:**

- Теория и практика проведения внутреннего аудита в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 19011-2021.
- Оформление документов в рамках проведения внутренних аудитов. Составление программы и графика внутренних аудитов. Подготовка плана аудита. Подготовка контрольных листов. Заполнение карточек несоответствий. Составление отчета о внутренней проверке. Подготовка плана корректирующих мероприятий.

#### **Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках курса:**

- Изучите требования ГОСТ Р ИСО 19011-2021 и подходы к их реализации.
- Освоите процессный подход и риск-ориентированное мышление при планировании и проведении проверок систем менеджмента.
- овладеете навыками проведения внутреннего аудита системы менеджмента в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 19011-2021.

**Автор программы** — Руководитель отдела «Управления качеством и оценки соответствия» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н. Юрчак Зоя Андреевна. Эксперт от РФ в ISO/TC 34/SC 17 «Management systems for food safety» Эксперт от РФ в ISO/TC 34/SC 17 «Management systems for food safety» («Системы менеджмента пищевой безопасности»), в рамках которого разрабатываются международные стандарты серии ISO 22000.

Член ТК 076 "Системы менеджмента"

Участник разработки стандартов в сфере систем менеджмента, в т.ч.:

- ГОСТ 33182-2014 «Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП на предприятиях мясной промышленности»

- ГОСТ Р 70644-2023/ISO/TS 22002-5:2019 «Программы обязательных предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции. Часть 5. Транспортирование и хранение»;
- ГОСТ Р «Промышленность мясная. Порядок разработки программы управления аллергенами на предприятиях мясной промышленности».

Аудитор от торговых сетей, предприятий общественного питания, национальных систем добровольной сертификации систем менеджмента, международных органов по сертификации систем менеджмента

Опыт работы в сфере успешных разработок систем менеджмента безопасности пищевой продукции более 15 лет. Опыт в сфере сертификации систем менеджмента и аудитов второй стороны более 10 лет.

**ОБРАЗОВАНИЕ**

- специалитет Московского государственного университета прикладной биотехнологии, "Стандартизация и сертификация», инженер, 2008
- аспирантура ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова», специальности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и «Стандартизация и управление качеством продукции», кандидат технических наук

**Программа семинара**


№п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов <sup>1</sup>		
		всего	в том числе	
			очное	заочное
1.	Теория и практика проведения внутреннего аудита в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 19011-2021. Термины и определения. Виды аудитов. Принципы аудита. Управление программой аудита. Деятельность по аудиту. Подготовка и планирование аудитов. Завершение аудита.	8,0	3,0	5,0
2.	Практикум: Оформление документов в рамках проведения внутренних аудитов. Составление программы и графика внутренних аудитов. Подготовка плана аудита. Подготовка контрольных листов. Заполнение карточек несоответствий. Составление отчета о внутренней проверке. Подготовка плана корректирующих мероприятий. Представление и анализ результатов работы в группах.	8,0	2,0	6,0
	<b>ИТОГО:</b>	<b>16</b>	<b>5</b>	<b>11</b>

Представленная программа обучения предусматривает передачу слушателям большого объема информации, за малый промежуток времени. Весь объем знаний, необходимый для повышения квалификации мы передаем в процессе очной части обучения. Заочная часть дает возможность, дополнительно, самостоятельно, изучить рекомендуемые лекторами материалы. Так же, наличие заочной части обучения позволяет сократить продолжительность очного обучения до 1 рабочего дня, вместо 2-х, с выдачей удостоверения о повышении квалификации, с продолжительностью обучения 16 часов. Один час равен академическому часу в 45 минут.

*В программе возможны незначительные изменения!*

<sup>1</sup> В программе указано количество академических часов. Продолжительность академического часа 45 минут.

### Спикер семинара:

<p><b>Крюченко Елизавета Вячеславовна</b></p>	<p>Опыт работы в сфере успешных разработок систем менеджмента безопасности пищевой продукции более 5 лет.</p> <p><b>ОБРАЗОВАНИЕ</b></p> <p>- магистратура ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К. А. Тимирязева, направление подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения, направленность «Разработка продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами и управление качеством пищевых продуктов», 2018</p> <p>- аспирантура ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, направление подготовки 27.06.01 - Управление в технических системах, направленность (профиль): 05.02.23 «Стандартизация и управление качеством продукции», 2022</p>	
---	--	---

### Наши спикеры являются членами технических комитетов:

Специалист в области систем менеджмента, автор множества публикаций в научных изданиях, в т. ч. международных.

**Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №Л035-00115-77/00097064 от 08 декабря 2017 года.**

### Документ об образовании:

Удостоверение установленного образца, 16 академических часов.

### Специальность:

Внутренний аудитор / Специалист по качеству, Техническое регулирование и управление качеством

<p><b>Стоимость обучения одного специалиста очно или онлайн или в формате видеокурса</b></p>	<p><b>21 600 руб.</b></p>
<p><b>Стоимость обучения до пяти специалистов онлайн или в формате видеокурса, до пяти подключений</b></p>	<p><b>54 000 руб.</b></p>

**Телефон для записи: +7 (495) 118-32-78**

**E-mail: [marketing@fncps.ru](mailto:marketing@fncps.ru)**

**Адрес места очного обучения: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, д. 26**

**Предварительная запись обязательна!**

Директор, д.т.н.



Кузнецова О.А.

### Программа очной части семинара

Время начала	Наименование доклада
10-10	Теория и практика проведения внутреннего аудита в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 19011-2021. Термины и определения. Виды аудитов. Принципы аудита. Управление программой аудита. Деятельность по аудиту. Подготовка и планирование аудитов. Завершение аудита.
12-25	Кофе-пауза
12-40	Практикум: Оформление документов в рамках проведения внутренних аудитов. Составление программы и графика внутренних аудитов. Подготовка плана аудита. Подготовка контрольных листов. Заполнение карточек несоответствий. Составление отчета о внутренней проверке. Подготовка плана корректирующих мероприятий. Представление и анализ результатов работы в группах.
14-10	Тестирование
14-30	Подведение итогов семинара и ответы на вопросы

*В программе возможны незначительные изменения!*