

Россельхозакадемия
Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности
им. В.М.Горбатова



Технологический аудит.

для тех, кто стремится к большему

Отдел маркетинга ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии
Тел.: +7(495)676-63-51
E-mail: pr@vniimp.ru

Технологический аудит необходим, если:

1

- Выявлен перерасход сырья и вспомогательных материалов

2

- Фактический выход продукции ниже планового

3

- Нестабильное качество продукции

4

- Срывы производственных циклов, невыполнение заказов

5

- Эффективность работы производства ниже среднеотраслевых показателей

6

- Предприятие нуждается в оптимизации ресурсов

Цели технологического аудита:

- оценка технологических и организационных решений, действующих на предприятии;
- выявление потенциальных возможностей производственного процесса, реализуемых на существующем оборудовании и площадях;
- оценка скрытых резервов производства за счет оптимизации ассортимента, рецептур, технологических режимов, производственных потоков.



Задачи технологического аудита:

- оценка эффективности действующей (внедряемой) технологии производства мясных продуктов;
- оценка возможности снижения брака, сокращения времени вынужденных простоев, улучшение потребительской привлекательности продукции;
- анализ полноты и качества внутренней технической документации;
- анализ эффективности управления технологическими процессами;
- обоснование технологической стратегии.

Задачи технологического аудита:

- оценка эффективности системы управления производством;
- определение причин нестабильной работы производственных мощностей;
- выявление причин перерасхода ресурсов;
- анализ эффективности использования производственных мощностей;
- анализ эффективности действующей системы производственного контроля.

Принципы технологического аудита

1

• НЕЗАВИСИМОСТЬ

2

• ПРОФЕССИОНАЛИЗМ

3

• БЕСПРИСТРАСТНОСТЬ

4

• КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТЬ

5

• ОБОСНОВАННОСТЬ

6

• НАЦЕЛЕННОСТЬ НА РЕЗУЛЬТАТ

7

• ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД



Почему с ВНИИМП надежнее?

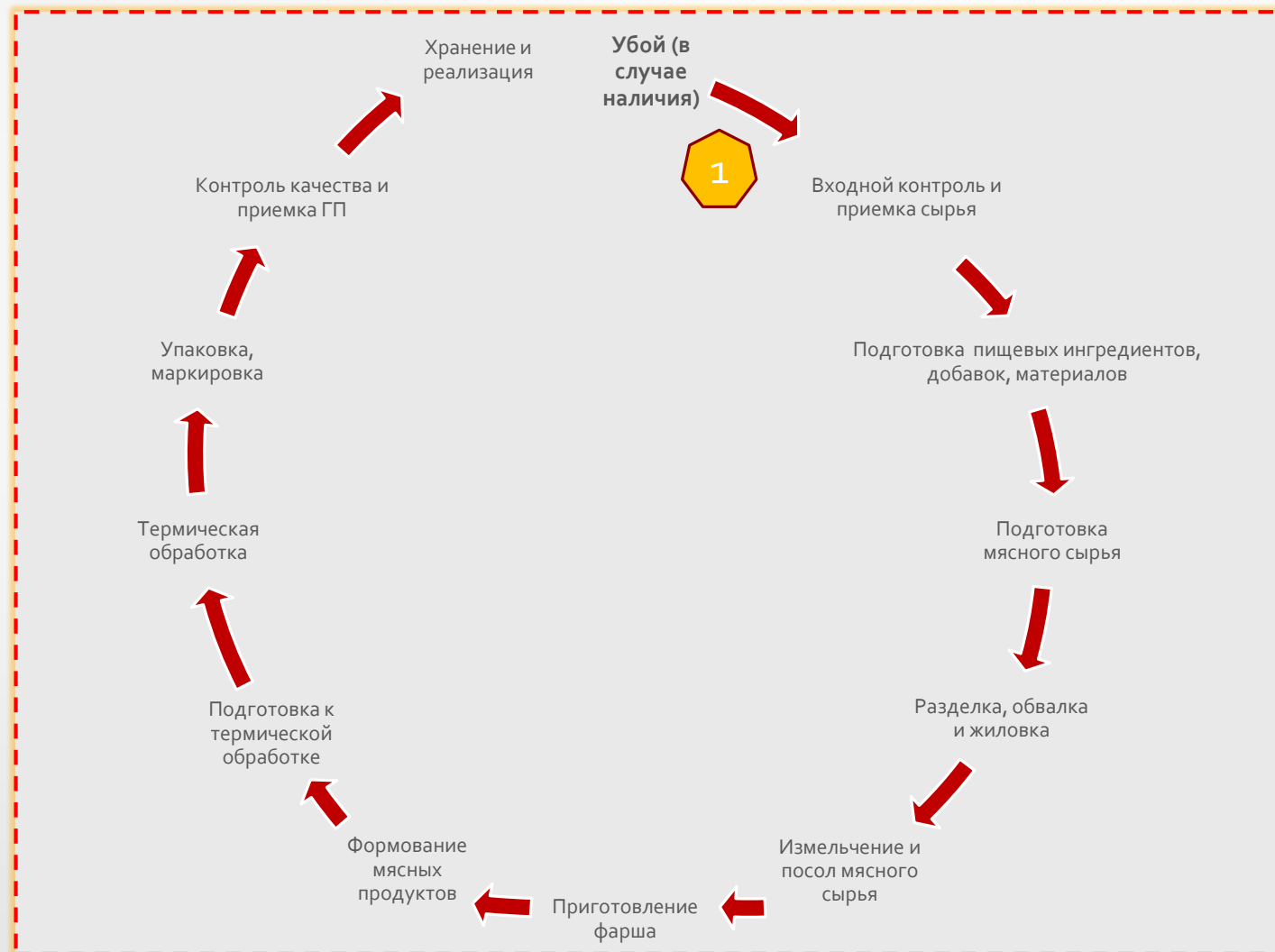
1. Аудиты проводятся лабораторией технологии колбас, полуфабрикатов и упаковки. Именно на базе данной лаборатории разрабатываются все национальные стандарты РФ и ТС на мясную продукцию;
2. В состав группы аудиторов входят кандидаты наук с опытом работы в мясной промышленности более 10 лет и с опытом работы на крупных мясоперерабатывающих предприятиях;
3. ВНИИМП – национальный мясной эксперт



Объекты технологического аудита

- 1) Внутренние технологические документы: стандарты, технические условия, регламенты и инструкции;
- 2) Технологические и маршрутные карты (при их наличии), рецептуры;
- 3) Действующие технологические и производственные процессы;
- 4) Производственное оборудование, инструменты, инвентарь;
- 5) Мясное сырье, ингредиенты, материалы;
- 6) Готовая продукция;
- 7) Штатные производственные расписания, формирование смен;
- 8) Производственный учет;
- 9) Инновационные программы и инвестиционные проекты.

Этапы технологического аудита



**НАША ЭКСПЕРТИЗА –
ВАШ УСПЕХ!**



Спасибо за внимание!

Адрес: Россия, 109316, Москва, ул. Талалихина, 26
тел.: (495) 676-63-51,
факс: (495) 676-63-51,
E-mail: pr@vniimp.ru