Бизяева Татьяна Германовна

эксперт-консультант по системе пищевой безопасности (ИСО 22000 и ХАССП),
международный аудитор систем качества.

Образование:

Инженер-менеджер по управлению качеством, УГЛТУ, 2011;

Тренинги и семинары:

«Внедрение и аудит систем менеджмента по стандартам ISO 9001, 14001, 50001, 22000, OHSAS 18001, HACCP», Российское отделение Польского центра исследований и сертификации – PCBC, 2013-2014 г.;

«Проведение сертификационных аудитов по стандарту ISO 9001:2008», Российское отделение Польского центра исследований и сертификации – PCBC, 2013 г.

Семинар «Разработка и внедрение процедур обеспечения безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями ТР ТС, ГОСТ и ХАССП», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2015 г.

«Внедрение и аудит систем менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO22000:2018)» - Семинар концептуализирован Haensch Qualitätsentwicklung GmbH, сертификат No O–FS-18/7, 2019 г.

Аттестаты:

Аккредитованный специалист по оценке глобального соответствия GC (Германия) в категориях «Безопасный товар», «Безопасная гостиница», «Качество продукции»

Международный аудитор по системам качества (орган по сертификации IMQ, Италия).

Эксперт органа по сертификации системы добровольной сертификации «НАУСЕРТ»

По каким запросам проводила консультирование:

- аудит, создание, внедрение, сопровождение и сертификация систем менеджмента качества (СМК), безопасности пищевой продукции (ISO 22000 и ХАССП) и интегрированных систем менеджмента (ISO 9001, ISO 22000, ХАССП);
- подготовка предприятий к аудитам со стороны торговых сетей;
- оптимизация процессов;
- разработка и внедрение системы организации рабочих мест (5S);
- постановка документооборота.

Профессиональные навыки:

1. Создание систем менеджмента с нуля, применение процессного и системного подхода;
2. Разработка документации систем менеджмента;
3. Анализ и постановка деятельности службы качества;
4. Обучение системам менеджмента;
5. Управление проектами.

Профессиональный опыт:

Сертификационные аудиты систем менеджмента на соответствие требованиям MS ISO 9001 и 22000, ГОСТ Р 51705.1-2011 (ХАССП).

Создание, внедрение, подготовка к сертификационным аудитам СМК и ИСМ (ISO 9001, ISO 22000 и HACCP) организаций РФ (есть возможность предоставления референц-листа).

Обучение персонала предприятий по системам менеджмента (ISO 9001, ISO 22000, ХАССП), управлению рисками и пищевой безопасностью.

Опыт проведения проектов по созданию, разработке и аудиту систем пищевой безопасности:

1. ООО «ЦПИ-Ариант»
2. ООО «Вишневогорская кондитерская фабрика»
3. ООО «Афанасьевский маслозавод им. А. Никитина»
4. ИП Панькова Е.А. (т. м. «Княжий Сокольник»)
5. ООО «Княжий Сокольник» (т. м. «Камэла»)
6. ООО «Бизон» (т.м. МСК «Славянский»)
7. ООО «Челябинский маслозавод»
8. ООО «Персидские сладости» (т.м. «Звезды Севера»)
9. ИП Васильева Н.А. (т.м. «ОГМА-Продукт»)
10. ИП Метелькова Э.Б. (т.м. «Уральская метелица»)
11. ООО «Хлебокомбинат» (Каслинское райпо)
12. ГУП «Лен Зауралья» (г. Курган)
13. ООО фирма «Мэри»
14. ООО «Александрово» – оптовая торговля овощами и грибами
15. кафе быстрого питания «Крошка Картошка» (г. Екатеринбург и г. Челябинск)
16. сеть пиццерий «Додо пицца Челябинск»
17. ресторан «Базилио» (г. Челябинск)
18. ресторан «Маккерони» (г. Екатеринбург)
19. ресторан «Маммас Биг Хаус» (г. Екатеринбург)
20. ОАО «Железнодорожная торговая компания» Челябинский филиал (РЖД)
21. ООО «Фабрика пищевых концентратов» (г. Копейск),
22. ООО «Поволжский Главснаб» (г. Казань) и др.

а также

Учреждения Министерства социальных отношений (Челябинская и Свердловская обл.)
Предприятия по организации школьного питания, пищеблоки школ и д/садов, детские оздоровительные лагеря и т.п.
Предприятия общественного питания (рестораны, кафе, кулинарии и т.п.)

Проведение обучающих семинаров по системе ХАССП (с августа 2014 г.):

1. Бесплатные семинары (информационные) – более 15 семинаров;
2. Тематические семинары по вопросам разработки документации и проверке системы ХАССП – более 20 семинаров.
3. Проведение тематических семинаров для Управлений по образованию Каслинского и Ашинского районов Челябинской области, учреждений Министерства социальных отношений Челябинской области.

Регулярное взаимодействие с сотрудниками Роспотребнадзора Челябинской области с целью прояснения критериев проверок системы пищевой безопасности для наибольшей защиты наших клиентов от возможных претензий со стороны Роспотребнадзора**.**

Есть возможность предоставления рекомендаций.