

развития, реализации комплексного подхода к обеспечению безопасного и благополучного будущего человечества, достижению высокого качества жизни.

### Список информационных источников

1. Развитие системного подхода к управлению качеством продукции за рубежом <http://www.beltsymd.ru/students/quality/productia-predpriatie2.php> (дата обращения: 12.09.2015)

2. Салимова Т.А. Управление качеством: учебник /Т.А.Салимова.- Москва: Издательство «Омега-Л», 2007.- 414 с.

3. Шелепкова Ю.Н., Бессонова Н.Б. Проблемы всеобщего управления качеством в российских компаниях. Материалы 62-ой Всероссийской научно-технической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых "Наука и молодежь". Часть 3./ Алт.гос.техн.ун-т им.И.И.Ползунова. – Барнаул: изд-во АлтГТУ, 2004.

4. Оценка качества менеджмента компаний: учебное пособие / Л.И. Шокина ; под ред. проф. М.А. Федотовой. — М. : КНОРУС, 2012. — 344 с.

5. Управление качеством жизни населения: монография / О.А. Ковыньёва, Б.И. Герасимов; под науч. ред. д-ра экон. наук, проф. Б.И. Герасимова. – Тамбов : Изд-во Тамб. гос. техн. ун-та, 2006. – 88 с

### РАЗРАБОТКА ДОКУМЕНТИРОВАННОЙ ПРОЦЕДУРЫ "УПРАВЛЕНИЕ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ПРОДУКЦИЕЙ"

*Поугарт В.Р.*

*Томский политехнический университет, г. Томск  
Научный руководитель: Лобанова И.С., ассистент кафедры  
физических методов и приборов контроля качества*

При прохождении производственной практики на предприятии, которое занимается производством и реализацией мороженого, передо мной была поставлена следующая задача: разработать документированную процедуру «Управление несоответствующей продукцией». Документированная процедура устанавливает требования к управлению несоответствующей продукцией в случае выявления в ходе производства продукции, не соответствующей по каким либо параметрам, требованиям рецептов, ТУ, ГОСТов, эталонам продукции для защиты потребителей от применения продукции, не отвечающих установленным требованиям, а также для избежания затрат, связанных с

доработкой такой продукции. После ознакомления с деятельностью предприятия и технологическим процессом производства мороженого была разработана документированная процедура.

#### Документированная процедура «Управление несоответствующей продукцией»

Причины возникновения несоответствующей продукции

- несвоевременная поставка сырья;
- поставка сырья ненадлежащего качества;
- несоответствие номенклатуры поставленного сырья заявке;
- недостаточная квалификация сотрудников;
- нарушение срока выполнения работ;
- нарушение гигиенических норм;
- отказ оборудования, приборов, инструментов в процессе производства;
- несоответствие продукции требованиям нормативных документов;
- несвоевременный лабораторный анализ продукции.

Несоответствующая продукция должна быть идентифицирована, зарегистрирована и изолирована от соответствующей продукции.

Условия, необходимые для проведения работ с несоответствующей продукцией:

- наличие нормативной технической документации на выпускаемую предприятием продукцию;
- наличие поверенных средств измерения;
- наличие определенных мест хранения несоответствующей продукции;
- наличие квалифицированных работников.

Мастер смены анализирует результаты анализа каждой партии продукции. В случае выявления несоответствия мастер извещает главного технолога о характере несоответствия в день обнаружения несоответствия. Главный технолог принимает решение:

- об идентификации партии продукции как «брак»
- о необходимости проведения дополнительного анализа для принятия окончательного решения по партии продукции.

В случае идентификации партии продукции как «брак» несоответствующая продукция помещается в зону, отведенную для хранения брака. Кладовщик взвешивает бракованную продукцию и фиксирует вес в паспорте партии продукции, после чего продукцию списывают и утилизируют.

В случае принятия решения о необходимости проведения дополнительного анализа партии продукции три образца направляются в лабораторию.

После получения результатов анализа главный технолог принимает решение о признании партии продукции соответствующей или несоответствующей установленным требованиям.

По каждому факту выявленных несоответствий главный технолог совместно с мастером смены, изготовившей несоответствующую продукцию, проводят анализ причин возникновения несоответствующей продукции для определения необходимости корректирующих действий. Корректирующие действия разрабатываются, осуществляются и контролируются в соответствии с РП «Корректирующие и предупреждающие действия».

### **Список информационных источников**

1. ГОСТ ISO 9001— 2011 Системы менеджмента качества. Требования.

2. Документированная система менеджмента качества. [Электронный ресурс]: <http://www.znaytovar.ru/new2598.html>

### **ОСОБЕННОСТИ НОВОЙ ВЕРСИИ СТАНДАРТА ИСО 9001**

*Прохоров А.А., Ермолаева Е.О.*

*Кемеровский технологический институт пищевой промышленности  
(университет), г. Кемерово*

*Научный руководитель: Ермолаева Е.О., д.т.н., доцент кафедры  
«Товароведение и управление качеством»*

Стандарт ИСО 9001 достаточно популярен среди широкого круга предприятий, оказывающих различного рода услуги и производящих продукцию. Данный стандарт обеспечивает и повышает доверие потребителей к качеству продукции и услуг предприятий, внедривших систему менеджмента качества (СМК) в соответствии этому стандарту. С течением времени, в ходе своего развития, стандарты ИСО 9001 эволюционировали. С выходом новых версий происходило их дополнение, изменение структуры, исключение лишнего. По результатам данного совершенствования стандартов, каждая их версия становилась более рациональной, актуальной, понятной и применимой к внедрению на предприятии.