

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 1 из 27

Контрольный экземпляр

УТВЕРЖДАЮ

Директор по качеству ООО "Кофе Плюс"

_____ Вавилова Н.В.

«25» февраля 2025 г.

СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Управление внутренними аудитами

СТО СМБПП 10-2019

Выпуск 3

**СТАНДАРТ СООТВЕТСТВУЕТ
ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТ Р ИСО 22000-2019**

Составил:

Директор по качеству ООО "Кофе Плюс"

Вавилова Н.В.

г. Сыктывкар, 2025г.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 2 из 27

Предисловие

1. УТВЕРЖДЕН и ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ В ДЕЙСТВИЕ Директором ООО "Кофе Плюс" 24.12.2019 г.
2. ВЕРСИЯ 2 РАЗРАБОТАНА И ВВЕДЕНА В ДЕЙСТВИЕ Зам. директора ООО "Кофе Плюс" 31.10.2023 года.
3. ВЕРСИЯ 3 РАЗРАБОТАНА И ВВЕДЕНА В ДЕЙСТВИЕ Директором по качеству ООО "Кофе Плюс" 25.02.2025 года
3. Стандарт соответствует требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2019.

**Документ не подлежит передаче, воспроизведению и копированию
без разрешения руководства ООО "Кофе Плюс"**

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 3 из 27

Содержание

1. Назначение и область применения.....	4
2. Нормативные ссылки.....	4
3. Термины и определения	5
4. Ответственность.....	7
5. Описание процесса.....	8
5.1 Планирование аудита.....	8
5.2 Разработка плана аудита.....	8
5.3 Рабочие документы.....	9
5.4 Проведение аудита.....	9
5.5 Доведение результатов аудита до проверяемых	10
5.6 Аудиторский отчет и последующие действия	10
Приложение 1. Программа внутренних аудитов.....	12
Приложение 2. Титульный лист Чек-листа аудита.....	13
Приложение 3. Чек-лист внутреннего аудита. Детализированный отчет по аудиту.....	14
Приложение 4. Результат по итогам внутреннего аудита.....	23
Приложение 5. Отчет по корректирующим действиям.....	24

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 4 из 27

1. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Цель данной процедуры заключается в установлении порядка и обязанностей при планировании и проведении внутреннего аудита всех операций и мероприятий, связанных с системой менеджмента безопасности пищевой продукции. Процедура также используется для проверки того, является ли система менеджмента безопасности пищевой продукции эффективной и действенной, и нужны ли какие-либо изменения.

Процедура применяется для аудита всех действий, описанных в документации СМБПП с целью проверки эффективного внедрения и функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Настоящая процедура также может быть применима для аудита третьих лиц.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

Настоящий стандарт содержит ссылки на следующие стандарты:

- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза. О безопасности пищевой продукции.
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
- ИСО 19011: 2018 Руководство по проведению аудитов систем управления
- СТО СМБПП 2-2019 Стандарт организации. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Управление записями.
- СТО СМБПП 3-2019 Стандарт организации. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Правила личной гигиены.
- СТО СМБПП 4-2019 Стандарт организации. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Предотвращение загрязнения пищевой продукции.
- СТО СМБПП 5-2019 Стандарт организации. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Содержание производственных помещений.
- СТО СМБПП 6-2019 Стандарт организации. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования.
- СТО СМБПП 7-2019 Стандарт организации. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Входной контроль.
- СТО СМБПП 8-2019 Стандарт организации. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Методология оценки опасностей и выбора управляющих воздействий
- СТО СМБПП 9-2019 Стандарт организации. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Приемочный контроль.
- СТО СМБПП 11-2019 Стандарт организации. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Коррекция, корректирующие и предупреждающие действия.
- СТО СМБПП 12-2019 Контроль за зараженностью вредителями: насекомыми, грызунами и птицами

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 5 из 27

- СТО СМБПП 13-2019 Процедура изъятия продукции
- СТО СМБПП 14-2021 Процедура информирования
- СТО СМБПП 15-2021 Профессиональная подготовка, поддержание и повышение квалификации персонала
- СТО СМБПП 16-2021 Инструкции для персонала, задействованного в производственном процессе обжарочного цеха
- СТО СМБПП 17-2021 Инструкции для персонала, задействованного в производственном процессе фасовочного цеха
- СТО СМБПП 18-2021 Инструкция и порядок выполнения действий технического персонала при проведении обслуживания, ремонта и возникших нештатных ситуаций
- СТО СМБПП 19-2021 Учебная процедура изъятия продукции
- СТО СМБПП 20-2022 Оценка поставщиков сырья, ТМЦ и услуг
- СТО СМБПП 21-2022 Система прослеживаемости продукции
- СТО СМБПП 22-2022 Управление аллергенами
- СТО СМБПП 23-2022 Оценка угроз
- СТО СМБПП 24-2022 Управление рисками и возможностями
- СТО СМБПП 25-2022 Организация обучения
- СТО СМБПП 26-2022 Составление смесей
- СТО СМБПП 27-2022 Культура безопасности пищевых продуктов
- СТО СМБПП 28-2022 Анализ системы менеджмента безопасности пищевых продуктов со стороны высшего руководства
- РСМБПП 01-2019 Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции.

3. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Аудит (audit) систематический, независимый и документированный процесс для получения объективного свидетельства и его объективной оценки для определения степени, с которой выполнены критерии аудита.

Внутренние аудиты, называемые иногда аудитами первой стороны, выполняются самой организацией или в ее интересах.

Внешние аудиты включают те, что обычно называют аудитами второй и третьей стороны. Аудиты второй стороны проводятся сторонами, заинтересованными в деятельности организации, например, потребителями или другими лицами в собственных интересах. Аудиты третьей стороны проводятся внешними независимыми проверяющими организациями, например, такими, которые осуществляют сертификацию/регистрацию соответствия, или государственными учреждениями.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 6 из 27

Программа аудита (audit programme) мероприятия для одного или нескольких аудитов, запланированных на конкретный период времени и направленных на достижение конкретной цели

Область аудита (audit scope) объем и границы аудита.

Область аудита, как правило, включает указание на физическое или виртуальное местонахождение, функции, подразделения организации, виды деятельности и процессы, а также планируемый период времени.

Виртуальное местонахождение – это то, где организация выполняет работы или оказывает услуги, используя онлайн режим, давая возможность людям выполнять процессы вне зависимости от физического местонахождения.

План аудита (audit plan) описание мероприятий и порядка проведения аудита

Критерии аудита (audit criteria) совокупность требований, используемых как эталон, с которым сравнивается объективное свидетельство.

Если критериями аудита являются юридические (в том числе законодательные или нормативные) требования, то в выводах аудита часто используются формулировки «соблюдение» или «не соблюдение».

Требования могут выступать в форме политик, процедур, рабочих инструкций, законодательных требований, контрактных обязательств и т.д.

Объективное свидетельство (objective evidence) данные, подтверждающие существование или истинность чего-либо.

Объективное свидетельство может быть получено посредством наблюдения, измерения, испытания или других методов.

Объективное свидетельство в рамках аудита обычно содержит записи, изложение фактов или иную информацию, которая существенна с точки зрения критериев аудита и может быть проверена

Свидетельство аудита (audit evidence) записи, изложение фактов или иная информация, которая существенна с точки зрения критериев аудита и может быть проверена

Выводы аудита (audit findings) результаты оценки собранных свидетельств аудита на соответствие критериям аудита.

Выводы аудита констатируют соответствие или несоответствие.

На основании выводов аудита могут выявляться риски, возможности для улучшения или стандартизации лучших практик.

В редакции на английском языке если в качестве критериев аудита выступают законодательные или нормативные требования, то вывод аудита формулируется в терминах соблюдения (compliance)/несоблюдения (non-compliance).

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 7 из 27

Заключение аудита (audit conclusion) результат аудита, формируемый после рассмотрения целей аудита и всех выводов аудита.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

4.1 Руководитель Группы ХАССП отвечает за планирование и осуществление аудита системы менеджмента пищевой безопасности. Аудиторы выбираются из сотрудников организации. Аудитором может быть сотрудник, который обладает знаниями и/или прошел подготовку в конкретной области, чтобы провести аудит, но не работает в проверяемой области / подразделении.

4.2 Если возникает потребность во внешних аудиторах, они могут быть приглашены по усмотрению координатора группы ХАССП.

4.3 Внутренние аудиторы несут ответственность за выполнение аудита в соответствии с планом и обязаны в ходе аудита проверить эффективность функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции в области, установленной планом аудита.

Внутренние аудиторы должны:

- знать требования ХАССП, ТР ТС 021/2011, документов системы менеджмента пищевой безопасности организации, применимых внешних нормативных документов;
- владеть принципами, процедурами и методами аудита;
- обладать наблюдательностью, проницательностью, готовностью к различным ситуациям, устойчивостью к давлению, самостоятельностью суждений, гибким мышлением и аналитическими способностями;
- уметь тактично взаимодействовать с людьми, быть способными воспринимать альтернативные идеи или точки зрения;
- уметь анализировать документы, устно и письменно выражать свои мысли.

Объективность и беспристрастность аудита обеспечивается подбором аудиторов по следующим критериям:

- Аудитор проходит соответствующую подготовку в области проведения аудитов и функционирования СМБПП организации.
- Аудитор не несет непосредственную ответственность за проверяемую им в ходе аудита область деятельности.

Руководитель Группы ХАССП несет ответственность за назначение аудиторов с учетом перечисленных критериев.

Члены группы внутренних аудиторов на время подготовки и проведения аудита освобождаются от исполнения ими основных должностных обязанностей.

4.4 Высшее руководство, руководители отделов несут ответственность за сотрудничество в ходе аудита, оперативное выполнение корректирующих действий.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 8 из 27

5. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА

5.1 Планирование аудита

- 5.1.1 Руководитель Группы ХАССП готовит Программу внутренних аудитов на запланированный период (**Приложение 1**), с учетом даты последнего проведенного аудита. Внутренние аудиты проводятся на регулярной основе с интервалом между аудитами не более, чем 1 месяц.
- 5.1.2 Программа внутренних аудитов включает краткое описание и объем проверяемой деятельности (область аудита), указание объекта аудита (подразделения), даты аудита и ответственных аудиторов.
- 5.1.3 Программа аудита разрабатывается и утверждается директором по качеству, после чего рассылается руководителям подразделений, попадающих под аудит, и внутренним аудиторам.
- 5.1.4 Программа аудита охватывает все аспекты системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
- 5.1.5 При планировании и установлении периодичности аудита учитывается статус проверяемого подразделения, важность проверяемых процессов и выводы предыдущих аудитов.
- 5.1.6 **Внеплановые аудиты** могут проводиться по усмотрению Руководителя группы ХАССП (директора по качеству).

Основанием для проведения внеплановых аудитов служат:

- появление или увеличение количества несоответствий процессов / продукции;
- изменение в процессах СМБПП, в том числе появление новых процессов / видов продукции;
- реорганизация структуры предприятия;
- изменение документации системы менеджмента пищевой безопасности;
- анализ результатов предыдущих аудитов (несвоевременно устраненные несоответствия);
- значительное количество выявленных несоответствий при проведении внешних аудитов.

5.2 Разработка плана аудита

После получения программы внутренних аудитов и Титульного листа Чек-листа аудита (**Приложение 2**), каждый назначенный аудитор составляет Чек-лист внутреннего аудита (**Приложение 3**) для подразделения, которое будет проверять. Чек-лист внутреннего аудита согласовывается и утверждается Руководителем Группы ХАССП.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 9 из 27

Чек-лист внутреннего аудита должен быть доведен до сведения руководителя проверяемого подразделения / ответственных лиц не позднее, чем за 2 рабочих дня до аудита.

5.3 Рабочие документы

Во время подготовки и проведения аудита руководитель проверяемого подразделения обязан обеспечить аудиторам доступ ко всем затребованным и имеющим отношение к аудиту документам. В момент проверки руководитель проверяемого подразделения обязан обеспечить присутствие на рабочих местах специалистов, ответственных за проверяемую область деятельности.

При подготовке к проведению аудита аудиторы анализируют документы, устанавливающие требования к проверяемым процессам, а также требования к безопасности и производственной среде. При необходимости аудиторы составляют перечень контрольных вопросов (чек-лист).

При подготовке и проведении аудита внутренним аудиторам следует иметь в непосредственном доступе следующие документы:

- Контролируемая копия руководства СМБПП.
- Контролируемые копии процедур СМБПП, связанных с деятельностью, подлежащей аудиту.
- Копии предыдущих Отчетов о внутреннем аудите подразделения и Актов несоответствий, ранее обнаруживаемых в подразделении.
- Формы актов несоответствий и отчетов о внутреннем аудите.

5.4 Проведение аудита

В процессе проверки производится сбор свидетельств аудита посредством опроса персонала проверяемого подразделения, наблюдения за деятельностью подразделения, изучения записей и документации.

Аудитор проверяет соответствие фактической деятельности подразделения требованиям к процессам, работе персонала, ответственного за реализацию процесса, безопасности и производственной среде, установленным в документированных процедурах системы менеджмента пищевой безопасности.

Все заинтересованные лица (аудируемый отдел/ персонал) гарантируют, что осуществляют полное сотрудничество с аудиторами при проведении аудита, отвечают на их вопросы вежливо и правдиво, и предоставляют доступ ко всем требуемым объектам и документам.

Аудиторы собирают и анализируют соответствующие доказательства, дают объективную оценку рабочим практикам, ресурсам, аккуратности работы, документам и записям и т.д.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 10 из 27

Они действуют в соответствии с этическими принципами и сохраняют результаты конфиденциальными.

Все выявленные несоответствия и наблюдения регистрируются в Детализированном отчете по аудиту Чек-листа внутреннего аудита (**Приложение 2**). Детализированный отчет сопровождается фотографиями, произведенными в ходе проведения аудита.

Если наблюдаемое несоответствие слишком серьезное по мнению аудитора, по согласованию с руководителем подразделения деятельность, в которой обнаружено несоответствие, немедленно останавливается и внедряется требуемое корректирующие мероприятие.

Вся информация, указывающая на возможность несоответствия, должна фиксироваться независимо оттого, входит ли область выявленного несоответствия в план аудита или нет.

Кроме того, аудиторами могут фиксироваться (при наличии) сильные стороны и области, где возможны улучшения, предложения по улучшению от подразделений и наблюдения. Такая информация заносится в соответствующие графы «Детализированного отчета по аудиту» (**Приложение 2**).

Вся собранная в ходе аудита информация должна быть зарегистрирована и идентифицирована, подписана аудитором и подтверждена доказательствами.

5.5 Доведение результатов аудита до проверяемых

По завершении аудита, аудитор доводит до сведения аудируемого обнаруженные несоответствия, обсуждает с аудируемым сделанные выводы и получает разъяснения, если требуется. Результаты по соответствию или несоответствию предъявляемым требованиям отображаются в Приложении №4 «Результат по итогам внутреннего аудита». Также обсуждаются возможные корректирующие мероприятия, в том числе присвоение ответственности за их реализацию и ожидаемый период времени для реализации. Все данные по планируемым корректирующим мероприятиям заносятся в **Отчет по корректирующим действиям. (Приложение 5).**

Акты несоответствия по всем обнаруженным несоответствиям подписываются аудитором и представителем проверяемого процесса (подразделения). Копия акта несоответствия передается проверяемому подразделению, в деятельности которого обнаружено несоответствие, либо размещается на доступном ресурсе в электронном виде.

5.6 Аудиторский отчет и последующие действия

По результатам аудита и заключительного совещания аудитор составляет Детализированный отчет по аудиту (**Приложение №3**) не позднее, чем в течение трех рабочих дней со дня окончания аудита. Аудитор несет ответственность за достоверность, четкость и полноту отчета.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 11 из 27

Оформленный отчет подписывается аудитором, руководителем (представителем) проверяемого процесса (подразделения) и утверждается Руководителем Группы ХАССП. Может быть составлен один отчет по аудиту нескольких подразделений.

По результатам аудита проверяемые должны обеспечить определение и выполнение без излишней отсрочки коррекции, корректирующих и предупреждающих действий по выявленным несоответствиям / наблюдениям. Аудитор и Руководитель Группы ХАССП анализируют корректирующие мероприятия. Аудитор оценивает эффективность проведенных корректирующих действий.

После выполнения всех корректирующих мероприятий Аудитор ставит отметку о закрытии в Отчете по корректирующим действиям и передает закрытый Отчет по корректирующим действиям Руководителю Группы ХАССП. Руководитель Группы ХАССП анализирует все поступившие по результатам аудита Акты несоответствия и ставит отметку о закрытии в Чек-листе внутреннего аудита.

Акт о несоответствии может быть закрыт Руководителем Группы ХАССП/ аудитором на основе доказательств, предоставленных проверяемым, или, при невозможности исполнения корректирующих действий в течение 1 месяца, Акт о несоответствии и Отчет о внутреннем аудите могут быть закрыты с отметкой о необходимости верификации в процессе следующего аудита. Досрочное (до выполнения корректирующих действий и анализа их эффективности) закрытие Акта несоответствия возможно только для тех несоответствий, которые обнаруживаются впервые и запрещено для повторных несоответствий.

Результаты аудиторских отчетов передаются Руководителем Группы ХАССП в качестве входных данных для анализа со стороны руководства.

6. Записи

Руководитель Группы ХАССП осуществляет хранение всех записей, касающихся внутренних аудитов, в том числе программы внутренних аудитов, чек-листы внутренних аудитов с детализированными отчетами по аудиту, отчеты по корректирующим действиям, а также все сопутствующие записи.

Приложения / Формы

Приложение 1. Программа внутренних аудитов

Приложение 2. Титульный лист Чек-листа аудита

Приложение 3. Чек-лист внутреннего аудита. Детализированный отчет по аудиту.

Приложение 4. Результат по итогам внутреннего аудита

Приложение 5. Отчет по корректирующим действиям

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 12 из 27

Приложение 1
Форма программы внутренних аудитов

Утверждаю
Руководитель Группы ХАССП
ООО «Кофе плюс»

« ____ » _____ 20__ г.

Программа внутренних аудитов СМБПП на 20__ г.

№ п/п	Проверяемые требования	Проверяемое подразделение	Аудитор(ы)	Срок проведения аудита	Отметка о выполнении

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 13 из 27

Приложение 2
Титульный лист Чек-листа аудита

		ВНУТРЕННИЙ АУДИТ ПРОИЗВОДСТВА		
ИНФОРМАЦИЯ О ПРОВЕДЕННОМ АУДИТЕ:				
Дата аудита:				
Комиссия в составе:				
ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДСТВЕ				
Наименование поставщика:	ООО "Кофе Плюс"			
ИНН поставщика	1101040001			
ИНН изготовителя	1101040001			
Наименование изготовителя:	ООО "Кофе Плюс"			
Фактический адрес предприятия (производственной площадки):	167000 Россия Коми республика, город Сыктывкар	ул. Лесопарковая	д. 21/3	
Ответственное контактное лицо (ФИО, должность):				
Итоговая оценка Аудита:				
Производимая продукция:	Кофе жареный в зернах и молотый			
ИНФОРМАЦИЯ (Сертификаты системы менеджмента)				
Наименование системы	Сертификационный орган	Дата выдачи	Дата окончания	
Система безопасности пищевых продуктов соответствует требованиям схемы сертификации FSCC 22 000 (ver. 5.1)	IFC	16.01.2023г	15.01.2026г	

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 14 из 27

Приложение 3
Требования к Чек-листу внутреннего аудита

ДЕТАЛИЗИРОВАННЫЙ ОТЧЕТ ПО АУДИТУ

Подраздел	№№	Требование
1 Личная гигиена		
Гигиена персонала, посетителей, подрядчиков	1.1.1.	Персонал, посетители, подрядчики ознакомлены и соблюдают документированные требования к личной гигиене, основанные на анализе опасностей. Требования включают как минимум следующие позиции: • прием душа (при наличии в требованиях по личной гигиены предприятия), мытье рук • прием пищи, жевание резинки • курение • ногти, украшения (включая пирсинг) и часы • действия в случае болезней, порезов и ссадин • волосы и борода, усы
	1.1.2.	Сотрудники имеют правильно оформленные личные медицинские книжки (выборочная проверка не менее 3-х человек)
	1.1.3.	Персонал ежедневно декларирует свое состояние здоровья и отсутствие контакта с заболевшими людьми (собственноручная подпись и т.п.), перед допуском на участки обращения с открытым продуктом проводится осмотр на предмет наличия поражений кожных покровов и т.п.
Требования к спецодежде персонала, подрядчиков и посетителей	1.2.1.	Спецодежда чистая и в хорошем состоянии (не имеет дыр, прорех и т.д.). Периодичность смены/замены спецодежды, включая одноразовые СИЗ, определена и соблюдается. Перчатки предназначены для контакта с пищевыми продуктами (подтверждено документально). Спецобувь, используемая в производственных помещениях, полностью закрыта и изготовлена из неадсорбирующих материалов
	1.2.2.	Спецодежда в зоне открытого продукта не несет риск загрязнения продуктов (отсутствие карманов выше талии, пуговиц, безворсовый материал, требуемая длина рукава и ворота), спецодежда полностью закрывает личную одежду
	1.2.3.	Обеспечена централизованная стирка спецодежды (в случае, если работы переданы на аутсорсинг - представлены договор и акты выполненных работ). Используемые средства для стирки пригодны для применения пищевой промышленности

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 15 из 27

Санузлы , оборудование для гигиены персонала и помещения для работников. Столовые и места приема пищи	1.3.1.	Обеспечено достаточное количество бытовых помещений (раздевалки, душевые, санузлы, сушилка для обуви (при необходимости), место для хранения и санобработки уборочного инвентаря и т.п.). Состояние инфраструктуры в удовлетворительном состоянии (пол, стены, потолок, двери и т.п.)
	1.3.2.	Обеспечено раздельное хранение личной и спецодежды/спецодежды, предотвращающее перекрестное загрязнение (например, в индивидуальных шкафчиках/в разных помещениях и пр.), продукты питания/рабочий инвентарь в ящиках не хранятся
	1.3.3.	Личные вещи не проносятся на производство, например: ключи (за исключением ключей от шкафчиков), мобильные телефоны, монеты и медикаменты. В кабинетах на производстве отсутствуют сумки, зонты и т.п. Лекарственные средства, находятся под управлением, не хранятся в открытом доступе, комплектность соответствует приказу Минздрава, нет лекарств с истекшим сроком годности
	1.3.4.	Имеется достаточное количество оборудования для гигиены рук (на пунктах входа и в зоне производства, а так же в бытовых помещениях для персонала). Оборудование для гигиены рук обеспечено: • проточной холодной и горячей водой • жидким мылом • дезинфицирующим средством • одноразовыми полотенцами или сушилками Там, где необходимо исключено открывание/закрывание руками. Раковины для гигиены рук отделены от раковин для мытья пищевых продуктов и пунктов для мойки оборудования/инвентаря
	1.3.5.	Там, где необходимо установлены санпропускники/дезковрики таким образом, чтобы было невозможно пройти на производственный участок, минуя их. Количество средств в санпропускнике/дезковриках контролируется, периодичность мойки дезковриков определена, ведутся записи. Используемые средства предназначены для данных целей (Если при оценке опасностей, риски перекрестного микробиологического загрязнения не выявлены, то пункт оценивается NA)
	1.3.6.	Санузлы обеспечены туалетной бумагой, средствами для мойки рук, одноразовыми или электрическими полотенцами, к рукомойникам подведена горячая и холодная вода, оборудование (краны, унитазы и пр.) находятся в рабочем состоянии
	1.3.7.	Санузлы не имеют непосредственного выхода в производственную зону, зону упаковки или зону хранения, оборудованы шлюзом
	1.3.8.	Исключено посещение персоналом в спецодежде санузлов/комнаты приема пищи/столовой/мест для курения (наличие вешалок/крючков, предупредительных надписей, формат спецодежды)
	1.3.9.	Столовые для персонала и зоны, предназначенные для хранения и приема пищи, расположены таким образом, чтобы минимизировать возможность перекрестного загрязнения производственной зоны. Пища, принесенная сотрудниками извне принимается только в специально отведенных для этого местах
2 Инфраструктура производственных помещений		

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента		СТО СМБПП 10-2019
			Издание: 03
	Управление внутренними аудитами		Дата введения в действие: 24.12.2019
			Страница 16 из 27

Размещение и внутренняя планировка	2.1.	Исключена возможность перекрестного загрязнения сырья, ингредиентов, п/ф, готовой продукции, упаковочных материалов, персонала (сырьевые участки и участки переработанной продукции изолированы друг от друга, в том числе в раздевалках и т.п.). В случае невозможности разведения потоков в пространстве, потоки разведены во времени (представлено подтверждение). Переходы и лестницы над производственными линиями спроектированы таким образом, чтобы предотвратить загрязнение продукта
Стены и пол	2.2.	Стены и пол технологических участков выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, стойких к используемым чистящим веществам. Места соединения стен с полом и углы спроектированы так, чтобы облегчать процесс очистки
Потолки	2.3.	Потолки и расположенные над головой конструкции без признаков осыпания штукатурки, краски и других строительных материалов, нет следов плесени
Окна	2.4.	Открывающиеся наружные окна, вентиляционные отверстия или вентиляторы (при их наличии) снабжены сеткой от насекомых. Оконные блоки в удовлетворительном состоянии
Двери	2.5.	Двери производственных помещений выполнены из неабсорбирующих материалов. Открывающиеся двери на улицу, когда они не используются, остаются закрытыми или снабжены экранами, отсутствуют щели
Освещение	2.6.	Все светильники защищены и не допускают загрязнения материалов, продукции и оборудования в случае поломки (включая складские и бытовые помещения, из которых допускается перемещение персонала и материалов непосредственно в производственную зону)
Воздух, вентиляция, газы	2.7.	Система вентиляции/кондиционирования поддерживается в исправном состоянии, работоспособность продемонстрирована. Вентиляционные каналы, воздухоотводы от технологического оборудования периодически очищаются
	2.8.	Коммуникации не имеют повреждений и выполнены из материала, позволяющего легко и эффективно проводить очистку (трубопроводы подачи воды/газа/сжатого воздуха, электрические кабели/каналы/розетки, вентиляционные каналы, компрессоры/насосы и т.п.)
Водостоки и дренажные системы	2.9.	Мест застоя воды на производстве нет. Канализационные лотки закрыты, отверстия для стока воды оборудованы канализационными трапами
3 Техническое обслуживание		

Техническое обслуживание	3.1.	Поверхности, вступающие в контакт с продуктом, выполнены из материалов, разрешенных к контакту с пищевой продукцией. Временные приспособления не несут риска безопасности пищевой продукции (например: самодельные столы, "переделка" оборудования" и т.п.). Отсутствуют негигиеничные варианты креплений и ремонта: скотч, изолента, обмотка стрейч-пленкой, крепеж гайками и пр.
---------------------------------	------	--

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 17 из 27

	3.2.	Технологическое оборудование в рабочем состоянии (поверхности оборудования не изношенные, нет разрушения поверхностей (коррозия, отслоение краски, расслоение кромки конвейеров, сварные швы и соединения гладкие/непроницаемые, на узлах оборудования отсутствует излишек смазки и пр.). Обеспечена система контроля отсутствия посторонних предметов после ремонта, наличие емкостей для переноски мелких деталей, отсутствие инструментов и деталей в свободном доступе
	3.3.	Компетентный персонал периодически проверяет оборудование, которое обнаруживает посторонние предметы (металлодетектор, рентгендетектор, магнит). В случае неисправности такого оборудования выполняются и регистрируются корректирующие действия. При отсутствии на предприятии данного вида оборудования, пункт чек-листа оценивается, как NA
	3.4.	Фильтры/сита, используемые для обнаружения инородных предметов, регулярно осматриваются или производится их замена, ведутся записи. На момент аудита фильтры и сита целые. При отсутствии на предприятии данного вида оборудования, пункт чек-листа оценивается, как NA
	3.5.	Представлены свидетельства о поверке/калибровке на все средства измерения, в том числе и на лабораторное оборудование (при его использовании)
	3.6.	Ведутся записи по внутренней калибровке весового оборудования и измерительных приборов. Средства, используемые для калибровки - поверены. Периодичность калибровки регламентирована. Если на предприятии не осуществляется калибровка весового оборудования и измерительных приборов, то пункт чек-листа оценивается, как NA
	3.7.	При использовании бактерицидных ламп/стерилизаторов, ведется документированный учет времени работы/контроль температуры стерилизации. Если на предприятии данное оборудование не используется, то пункт чек-листа оценивается, как NA
4 Санитарная обработка, борьба с вредителями, управление отходами		
Санитарная обработка	4.1.1.	На момент аудита санитарное состояние помещений/оборудования/инвентаря удовлетворительное (визуальная оценка, при необходимости оценка записей (например термограммы при закрытых циклах производства).
	4.1.2.	Предоставлены документы подтверждающие возможность использования средств на пищевом производстве (свидетельства о государственной регистрации, инструкции, указанные в СГР и др.). Данные средства имеют четкую маркировку, отсутствуют средства с истекшим сроком годности. Приготовленные растворы имеют соответствующую идентификацию, в том числе в диспенсерах. Исключено использование химии бытового назначения в производственных цехах/складских помещениях

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 18 из 27

	4.1.3.	Инструкции для использования моющих и дезинфицирующих средств доступны для персонала, ответственного за мойку и дезинфекцию, не противоречат рекомендациям изготовителя (концентрация, время экспозиции, температура). Персонал, ответственный за мойку и дезинфекцию, обучен использованию моющих и дезинфицирующих средств и проведению уборки. При использовании автоматического дозирования моющих и дезинфицирующих средств, подтвержден контроль концентрации используемых средств
	4.1.4.	Уборочный инвентарь имеет четкую идентификацию, отсутствуют признаки износа, выпадения щетины. Инвентарь применяется согласно назначения. Обеспечено надлежащее хранение инвентаря. Для проведения уборки объектов имеющих непосредственный контакт с продуктом не применяется уборочный инвентарь, способный нарушить целостность покрытия (металлические щетки, мочалки и т.п.). Выделено место для мойки и дезинфекции уборочного инвентаря
Борьба с вредителями	4.2.1.	Представлен актуальный договор с подрядной организацией на проведение работ по борьбе с вредителями, в котором четко определен объем предоставляемых услуг (с 01.09.2024 года проверка лицензии на осуществление деятельности). Квалификация сотрудников подрядной организации, допущенных к проведению работ подтверждена. Назначен обученный сотрудник, в чьи обязанности входит управление мерами по борьбе с вредителями и/или работа с официальными специализированными подрядчиками. В случае если управление мерами по борьбе с вредителями осуществляется сотрудником предприятия, сотрудник имеет соответствующее обучение
	4.2.2.	Отсутствуют свидетельства активности вредителей, являющихся потенциальной угрозой качества и безопасности продукта, отсутствуют бродячие животные. Допускается наличие собак на территории предприятия, несущих охранную функцию, которые должны содержаться в специально обособленных местах, исключающих их свободное перемещение по территории, состояние здоровья их подтверждено документом
	4.2.3.	Детекторы и ловушки размещаются так, чтобы не допустить возможного загрязнения материалов, продукции или помещений. Они имеют прочную конструкцию, защищенную от несанкционированного вскрытия, промаркированы и зафиксированы. В зонах нахождения открытого сырья/ингредиентов/готовой продукции использование химикатов исключено, представлена схема расположения используемых детекторов/ловушек
	4.2.4.	Использование химикатов (родентициды, инсектициды и т. п.) документируется с указанием типа, количества и концентраций пестицидов, даты и места их применения, а также вида вредителей, против которого они использовались. При использовании химикатов в складских зонах, где нет открытого продукта, представлено подтверждение данной возможности
	4.2.5.	При использовании инсектицидных ламп не допускается их непосредственное размещение над открытым сырьем, полуфабрикатами, продуктом и/или производственной линией, использование клеевых лент запрещено. Осуществляется контроль срока выработки ламп, их замены, очистки, ведутся записи. При отсутствии на предприятии инсектицидных ламп, пункт оценивается, как NA
Управление и вывоз отходов	4.3.1.	На территории предприятия отходы производства своевременно вывозятся. Не допускается накопление отходов (производство, склады, вспомогательные и бытовые помещения), частота удаления отходов контролируется. Определена и подтверждена периодичность обработки мусорных контейнеров

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 19 из 27

	4.3.2.	Упаковка для продукции используется только по назначению
	4.3.3.	Контейнеры для отходов четко промаркированы с указанием их назначения, размещены в определенных для этих целей местах, изготовлены из непроницаемого материала, поддающегося санитарной обработке, остаются закрытыми, когда не используются, запираются на замок, если отходы представляют опасность для продукции
5 Хранение, транспортировка		
Хранение сырья, ингредиентов, готовой продукции, упаковочных материалов и непищевых химикатов	5.1.1.	Помещения, используемые для хранения сырья, ингредиентов, упаковки и продукции, обеспечивают защиту от пыли, конденсации, стоков, отбросов и прочих источников загрязнения, нет захламлений. Складские зоны обеспечивают разделение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. На участках хранения сырья, ингредиентов, упаковочных материалов и готовой продукции не используются работающие на бензине, газу или дизельном топливе вилочные погрузчики
	5.1.2.	Складские помещения обеспечивают требуемые условия и параметры хранения. Ведутся записи по мониторингу температуры и влажности
	5.1.3.	Все материалы и готовая продукция хранятся на некотором возвышении от пола, между материалами и стенами, между штабелями имеются интервалы
	5.1.4.	На складе, при хранении отсутствует сырье, ингредиенты, готовая продукция и упаковочные материалы с истекшим сроком годности
	5.1.5.	Для хранения моющих средств, химикатов и прочих опасных веществ выделен отдельный безопасный участок, запирающийся на замок
	5.1.6.	Несоответствующие сырье/ингредиенты/упаковочные материалы/полуфабрикаты/продукция находится под управлением и имеют четкую идентификацию. При отсутствии несоответствующих сырья/ингредиентов/упаковочных материалов/полуфабрикатов/продукции, пункт чек-листа оценивается, как NA
Транспортные средства	5.2.1.	Перед погрузкой проверяется санитарное состояние транспортных средств (отсутствие посторонних запахов и предметов, вредителей, плесени, целостность пола), ведется контроль за наличием мед. книжек у водителей, представлены подтверждающие записи

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 20 из 27

	5.2.2.	Перед погрузкой проверяется и регистрируется температура в транспортном средстве. А также обеспечивается поддержание и регистрация требуемой температуры в течение транспортировки (например, при помощи самописцев регистраторов и т.п.). Если продукция требует температурного контроля, то загрузка осуществляется таким образом, чтобы не оказывалось влияние на её безопасность и качество
6 Процесс производства		
Рекламации, входной контроль, ККТ/OPRP	6.1.1.	По всем поступающим рекламациям проведено расследование причин, разработаны и выполнены корректирующие действия, сроки обработки рекламаций соблюдаются
	6.1.2.	На предприятии определены Критические Контрольные Точки (ККТ)/OPRP, установлены пределы для каждой ККТ. Установлена система мониторинга для каждой ККТ/OPRP. Записи по мониторингу ведутся в полном объеме. Отчеты мониторинга сохраняются, срок хранения - не менее срока годности готового продукта. Определены Корректирующие действия для каждой ККТ/OPRP. Если по результатам мониторинга выявлен выход за критические пределы, предприняты и задокументированы соответствующие корректирующие действия
	6.1.3.	На поступающие сырье, ингредиенты и упаковочные материалы имеется пакет сопроводительной документации, подтверждающий качество и безопасность продукции. Маркировка сырья/ингредиентов и упаковочных материалов соответствует требованиям ТР ТС 022/2011. Выборочный контроль не менее 3-х партий, в том числе газовые смеси
	6.1.4.	Входной контроль осуществляется с ведением записей (сырье, ингредиенты и упаковочные материалы и т.п.)
Лабораторные испытания	6.2.1.	На предприятии есть лаборатория (производственная/химическая/микробиологическая - лицензирована). Микробиологическая лаборатория не имеет прямого выхода на производственные участки. Исследования проводятся в соответствующих условиях (температура, влажность), записи ведутся, отсутствуют просроченные реактивы, используемые химические средства хранятся в соответствующих условиях. В случае отсутствия лаборатории пункт оценивается, как NA
	6.2.2.	Персонал, проводящий исследования, квалифицирован соответствующим образом и компетентен для проведения требуемых исследований. В случае отсутствия лаборатории пункт оценивается, как NA
	6.2.3.	Периодичность и полнота исследований соответствует требованиям законодательства (периодичность проведения исследований отражена в программе производственного контроля), имеются подтверждающие записи и протоколы, обеспечена их сохранность в установленные предприятием сроки

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 21 из 27

Контроль технологического процесса и готовой продукции	6.3.1.	Рецептуры разработаны на весь ассортимент производимой продукции, утверждены ответственными лицами. Рецептуры находятся в доступе у персонала, обеспечено соблюдение утвержденных рецептур. Установлено количество, вид и условия добавления вторичной переработки, стадия и способ добавления. При производстве продукции не используются сырье/ингредиенты/полуфабрикаты/упаковочные материалы с признаками порчи, с загрязнениями/посторонними включениями и т.п.
	6.3.2.	Параметры ведения технологического процесса определены в технологической инструкции, параметры соблюдаются, в том числе температура воздуха на производственных участках (если регламентирована, в том числе законодательством), представлены подтверждающие записи
	6.3.3.	В организации имеются действующие декларации, сертификаты, свидетельства о государственной регистрации, необходимые для выпуска продукции и протоколы, на основании, которых они получены, включая протоколы на сроки годности
	6.3.4.	Контроль соответствия массы нетто/объема определяется в каждой партии продукта, есть инструкции и записи по контролю. Выборочная проверка на момент аудита
	6.3.5.	Состояние упаковки (герметичность, наличие вакуума, содержание газовой среды и т.п.) контролируется, есть подтверждающие записи. Выборочная проверка на момент аудита. Информация, выносимая на упаковку, в том числе указание состава (отсутствие в составе не заявленного сырья и ингредиентов, присутствие заявленных сырья и ингредиентов) отвечает требованиям законодательства
	6.3.6.	Проводятся регулярные внутренние органолептические тесты готовой продукции на предмет соответствия требованиям НД и спецификаций, результаты документированы
	6.3.7.	Представлен утвержденный эталон протокола товара, требования отраженные в эталоне соблюдаются (является обязательным для производителей продукции СТМ (при первичном аудите, если производство продукции СТМ не осуществляется, пункт оценивается, как NA))
Аллергены и ГМО	6.4.1.	На предприятии внедрена программа управления аллергенами (продукция защищена от случайного перекрестного контакта с аллергенами санитарными мерами, сменой производственных линий и/или заданием технологического маршрута для продукции, обеспечено отдельное хранение, выделен отдельный инвентарь и т.п.)
	6.4.2.	Аллергены, присутствующие в продукции, заявлены. Сведения о наличии и/или возможном наличии аллергенов содержатся на этикетке (при необходимости)
	6.4.3.	Для продукции растительного происхождения и/или содержащие сырье растительного происхождения, действуют процедуры, позволяющие идентифицировать продукты, которые состоят из ГМО, содержат ГМО или изготовлены из ГМО, включая пищевые ингредиенты, а также пищевые и вкусовые добавки, пункт оценивается при наличии на маркировке продукции, сырья и ингредиентов информации без ГМО (в случае отсутствия оценивается как NA)

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 22 из 27

Посторонние предметы	6.5.1.	Осуществляется контроль целостности используемых предметов (металлические: ножи, режущие части оборудования, иглы и т.п.; стеклянные или из подобного материала), ведутся записи, все предметы на момент аудита целые. На участках с открытыми продуктами не допускается использование деревянных материалов, если невозможно обойтись без использования деревянных материалов их состояние контролируется (отсутствие повреждений/щепок, которые могут стать источником загрязнения продуктов)
	7 Прослеживаемость	
Прослеживаемость	7.1.	Система прослеживаемости обеспечивает прослеживание в обоих направлениях производственного потока, в том числе продукция подлежащая вторичной переработке (от готовых продуктов к сырьевым и упаковочным материалам, и наоборот), включая количественную проверку и вмещает в себя все записи и документы, относящиеся к процессу производства и дистрибуции
	7.2.	Обеспечена четкая идентификация растаренных сырья, ингредиентов, полуфабрикатов и упаковочных материалов на производстве (ярлыки, метки, штрих-коды и пр.), не идентифицированная продукция и материалы отсутствуют. Продукция, подлежащая переработке имеет четкое обозначение и (или) четкую маркировку
	7.3.	Маркировка готовых продуктов происходит, когда продукт непосредственно упаковывается, искусственное продление срока годности посредством маркировки "авансовой датой" исключено. Если есть необходимость маркировать продукты позже, то все партии на хранении имеют временную идентификацию
	7.4.	Доступна библиотека образцов. Условия хранения образцов соответствуют требуемым, ведутся записи (требование является обязательным для производителей продукции СТМ (при первичном аудите, если производство продукции СТМ не осуществляется, пункт может быть оценен, как NA), в случае отсутствия библиотеки образцов для продукции основного ассортимента, пункт оценивается как NA)

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 23 из 27

Приложение 4

Результат по итогам внутреннего аудита

Результаты проверки													
№	Наименование раздела	Количество пунктов	A	B	C	D	CR	NA	Итого оценено пунктов	Итого баллов	Максимальное количество баллов	% выполнения	Коэффициент весомости
			25	15	5	0	-30						
1	Личная гигиена	15	0	0	0	0	0	0	0	0	375	0%	0,14
2	Инфраструктура производственных помещений	9	0	0	0	0	0	0	0	0	225	0%	0,14
3	Техническое обслуживание	7	0	0	0	0	0	0	0	0	175	0%	0,14
4	Санитарная обработка, борьба с вредителями, управление отходами	12	0	0	0	0	0	0	0	0	300	0%	0,15
5	Хранение, транспортировка	8	0	0	0	0	0	0	0	0	200	0%	0,14
6	Процесс производства	18	0	0	0	0	0	0	0	0	450	0%	0,15
7	Прослеживаемость	4	0	0	0	0	0	0	0	0	100	0%	0,14
		73								0	1825	0,00%	1
Оценка													
A	Полное соответствие требованиям							25 баллов		Итого баллов за аудит		0	Категория D
B	Почти полное соответствие требованиям							15 баллов		% выполнения аудита с учетом весовых коэф.		0,00%	
C	Только небольшая часть требований выполнена							5 баллов					
D	Требование не выполнено							0 баллов					
Cr	Критическое требование не соблюдено							- 30 баллов					
NA	Требование не применимо							не учитывается					
Общая оценка предприятия по КАТЕГОРИЯМ													
A	Предприятие отвечает требованиям стандартов качества и безопасности. Плановый аудит - 1 раз в 3 года. Внеплановый аудит в случае рекламаций							от 80% до 100%					
B	Выявлены незначительные отклонения требований стандартов качества и безопасности. Плановый аудит - 1 раз в 2 года. Внеплановый аудит в случае рекламаций							от 70% до 79,99%					
C	Потенциальный риск с качеством и безопасностью продукции. Плановый аудит - 1 раз в год. Внеплановый аудит в случае рекламаций							от 50,01% до 69,99%					
D	Высокая степень риска, выявление критических несоответствий по качеству и безопасности продукции. Предприятие не допускается к поставкам. Допускается проведение повторного аудита, после выполнения согласованного плана корректирующих мероприятий							50 % и менее					

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента			СТО СМБПП 10-2019
				Издание: 03
	Управление внутренними аудитами			Дата введения в действие: 24.12.2019
				Страница 25 из 27

Лист регистрации изменений

Номер измене ния	Номер листа			Дата внесения изменения	Дата введения изменения в действие	Ф.И.О. ответственного за внесение изменений
	изменен ного	нового	изъятого			
1	1			31.10.2023	31.10.2023	Вавилова Н.В.
2	2			31.10.2023	31.10.2023	Вавилова Н.В.
3	6			31.10.2023	31.10.2023	Вавилова Н.В.
4		14		31.10.2023	31.10.2023	Вавилова Н.В.
5	1			25.02.2025	25.02.2025	Вавилова Н.В.
6	2			25.02.2025	25.02.2025	Вавилова Н.В.
7	5			25.02.2025	25.02.2025	Вавилова Н.В.
8	7			25.02.2025	25.02.2025	Вавилова Н.В.
9	8			25.02.2025	25.02.2025	Вавилова Н.В.
10	9			25.02.2025	25.02.2025	Вавилова Н.В.
11	10			25.02.2025	25.02.2025	Вавилова Н.В.
12	11			25.02.2025	25.02.2025	Вавилова Н.В.
13		12		25.02.2025	25.02.2025	Вавилова Н.В.
14		13		25.02.2025	25.02.2025	Вавилова Н.В.
15		14		25.02.2025	25.02.2025	Вавилова Н.В.
16		23		25.02.2025	25.02.2025	Вавилова Н.В.
17		24		25.02.2025	25.02.2025	Вавилова Н.В.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 26 из 27

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

Управление внутренними аудитами

СТО СМБПП 10-2019

Версия 3 от 25.02.2025г.

[illegible]

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 10-2019
		Издание: 03
	Управление внутренними аудитами	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 27 из 27

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

Управление внутренними аудитами

СТО СМБПП 10-2019

Версия 3 от 25.02.2025г.

[illegible]