Никифорова Людмила

КЕРІВНИК ВІДДІЛУ ЯКОСТІ., 25 000 ГРН.

22 грудня 2021 Місто: Кременчук

Вік: 53 роки
Режим роботи: повний робочий день, плаваючий графік роботи
Категорії: Виробництво, Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✔ Перебуваю в шлюбі ✔ Є діти

Увійдіть або зареєструйтеся на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Опис

Никифорова Людмила

Керівник відділу якості/Менеджер з безпечності харчової продукції (провідний фахівець з безпечності харчових продуктів, провідний фахівець із сертифікації; керівник відділу з якості та безпечності, сертифікації харчових продуктів).

25 000 грн.

Вік 48 років (09.04.1973)

Місто: Кременчук.

Ключова інформація

Протягом п'яти років впровадила та полішувала системи якості та безпечності харчової продукції (ДСТУ ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000, IFS v.7).

Проводила навчання персоналу вимогам системи якості та харчової безпечності.

Керувала групою HACCP. Керувала аналізом зовнішніх рекламацій і значущих внутрішніх невідповідностей, розробкою коригувальних дій.

Організовувала проходження сертифікації Халяль.

Керувала організацією Kosher сертифікації (сертифікат EEK Certification), включаючи пошук партнерів, укладання договору, підготовка документації та організація виробництва.

Організовувала і проводила внутрішні аудити ситем якості та безпечності, вела облік невідповідностей, розробляла і контролювала виконання коригувальних дій.

Розробляла документацію відповідно до вимог національного законодавства та міжнародних стандартів.

Проводила навчання персоналу вимогам системи якості та харчової безпечності.

Керувала групою HACCP. Керувала аналізом зовнішніх рекламацій і значущих внутрішніх невідповідностей, розробкою коригувальних дій.

Організовувала проходження сертифікації Халяль.

Керувала організацією Kosher сертифікації (сертифікат EEK Certification), включаючи пошук партнерів, укладання договору, підготовка документації та організація виробництва.

Співпрацювала з перевіряючими та контролюючими сертифікаційними органами, зовнішніми аудиторами (ДП «Полтавастандартметрологія», Держспоживнагляд; Державний центр сертифікації республіки Молдови), Торгово-промисловою палатою, зовнішніми лабораторіями.

Організовувала проведення досліджень імпортної сировини для проходження митного контролю.

Сподіваюся, що отримані мною знання і навички будуть корисні й ефективні для Вашої компанії.

Освіта

Харківський державний університет ім. В.Н. Каразіна (1993-1998)

Спеціальність - Філолог. Викладач української мови та літератури.

Досвід роботи

Фахівець з якості, координатор ISO/HACCP

1 рік 4 місяці (грудень 2015- квітень 2020)

ПрАТ "КрКФ "Рошен", виробництво карамелі.

Обов'язки:

• Забезпечення функціонування та підвищення ефективності системи управління якістю та безпечністю харчової продукції.

• Координація процесу управління невідповідностями та рекламаціями.

• Підготовка та організація проведення зовнішніх аудитів (IFS, HALAL, KOSHER), організація та проведення внутрішніх аудитів.

• Координація роботи групи HACCP, актуалізація плану HACCP.

• Розробка та актуалізація документації.

• Проведення навчання персоналу.

Начальник відділу сертифікації і стандартизації

4 роки 5 місяців (грудень 2015- квітень 2020)

ЧП ПТК «Лукас», виробництво кондитерських виробів, персонал 1 100 осіб.

Обов'язки:

• Координація роботи відділу (2 людини)

• Підтримка та актуалізація системи харчової безпечності (схема FSSC 22000).

• Розробка та впровадження документації (процедури, стандарти, програми-передумови, інструкції, форми записів тощо). Аналіз документації на відповідність встановленим вимогам.

• Керівництво групою HACCP.

• Організація і проведення внутрішніх аудитів; контроль виконання коригувальних дій.

• Проходження сертифікаційних і щорічних наглядових аудитів Республіки Молдова щодо безпечності харчового виробництва.

• Організація щорічної сертифікації продукції на відповідність вимогам Халяль.

• Навчання персоналу відповідно до вимог FSSC 22000.

• Організація проходження щорічної експертизи та отримання сертифікату походження продукції в ТПП (57 найменувань продукції).

• Участь в проведенні аудитів постачальників і виробників власних торгових марок.

Начальник відділу маркетингу. Начальник креативного відділу

1 рік 10місяців (липень 2011- квітень 2013)

ЧП ПТК «Лукас»

Обов'язки: координація роботи відділу (3 людини). Організація рекламної діяльності компанії.. Розробка бренд-бука компанії Забезпечення компанії необхідними елементами маркетингової комунікації. Розробка упаковки продукції. Організація проведення іміджевих заходів

Референт (секретар керівника, головний спеціаліст з діловодства)

7 років 9 місяців (березень 2006-липень 2011; квітень 2013-грудень 2015)

ЧП ПТК «Лукас

Обов'язки: прийом, облік, реєстрація, контроль виконання документів, інформаційно-довідкове обслуговування і зберігання документної інформації. Підготовка необхідних документів. Контроль якості підготовки документів, що подаються на підпис керівництву підприємства. Контроль виконання документів і доручень керівництва. Прийом відвідувачів. Підготовка нарад директора, ведення та оформлення протоколів засідань і нарад.

Досягнення

Компанія успішно пройшла міжнародний аудит на відповідність вимогам FSSC 22000 без критичних зауважень. Отримання сертифікату FSSC 22000 в 2018 році дозволило компанії укласти контракти з новими постачальниками (Франція, Індія, Болгарія, Угорщина, Катар, Афганістан, Сирія, ОАЕ та ін.).

За чотири роки проведення аудитів з боку Державного центру сертифікації та стандартизації Республіки Молдови компанія не мала жодних невідповідностей.

Результатом контролю розробки та виконання коригувальних дій за результатами внутрішніх аудитів за 2018 стало зменшення невідповідностей у 2 рази у 2019році.

Впровадила принципи HACCP для кухні невеличкого ресторану.

Створила систему документообігу компанії «з нуля». Брала участь у створенні електронного документообігу в 1С ДО (розробила технічне завдання, впровадила ел. документообіг, керувала змінами).

Додаткова інформація

Відповідальна, дисциплінована, організована; вмію підтримувати рівні стосунки в колективі. Наполеглива і послідовна, розпочату справу доводжу до кінця. Швидко навчаюся новому. Ціную гумор.

Умію працювати з програмами Word, Excel, Adobe Illustrator, Powerpoint.

Вільно володію українською та російською мовами.

Шкідливих звичок не маю.

Курси, тренінги, сертифікаты

«Системи менеджменту безпечності харчової продукції відповідно до вимог міжнародного стандарту IFS Food (версія 7)». Лютий 2021 - ТОВ "Технічні та управлінські послуги"

"Валідація заходів керування, програм очистки та санітарної обробки. Верифікація системи управління безпечністю харчових продуктів" . Серпень 2020 - ТОВ "ІСО БІЗНЕС-СТУДІЯ"

«HACCP і пакувальні матеріали: вхідна інформація - оцінювання».Червень 2020 - ТОВ "ІСО БІЗНЕС-СТУДІЯ"

«Законодавчі вимоги в сфері харчової безпечності. Вимоги FSSC v 5. 2019 - ТОВ “Інтернешнл Менеджмент Сістемс»

Розробка та впровадження системі HACCP у закладах громадського харчування. 2019 - SGS **Україна**

Большой практикум по управлению ресторанным бизнесом (Правила. Коммуникации. Финансы. Команда. Менеджмент).

2019 - Ресторатор Украина

«Вимоги до систем менеджменту безпечності харчової продукції відповідно до вимог стандарту ISO 22000».

«**Системи менеджменту безпечності харчової продукції, схема сертифікації FSSC 22000 v 4.1 / Внутрішній аудитор».**

2018 - ТОВ «Центр розвитку якості»

"Система управління якістю згідно з вимогами ДСТУ ISO 9001:2015».

2016 - ДП «Український науково-дослідний і навчальний центр стандартизації.

«Лидерство в бизнесе».

2015 - ООО «Международное агентство по развитию бизнеса»