# Олексієнко Тетяна

## МАЙСТЕР-НАЧАЛЬНИК ВИРОБНИЦТВА, 18 000 ГРН.

19 листопада 2020 Місто: Бориспіль

Готова до відряджень: Київ

Вік: 63 роки
Режим роботи: повний робочий день
Категорії: Виробництво, Керівництво

✔ Перебуваю в шлюбі ✔ Є діти

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

### Досвід роботи

#### начальник виробництва

ТОВ «СкайФуд Сервісес», с.Гора, Бориспільського району (виробництво хлібобулочних виробів,кондитерських виробів,кейтерінг ),
02.2020 – 04.2020 (2 місяці)

Обов'язки:

Управління персоналом виробництва.

Контроль за роботою обладнання.

Контроль за дотриманням необхідних санітарно-гігієнічних норм.

Участь у внутрішніх аудитах в структурних підрозділах підприємства.

Участь у проведенні інвентаризацій.

Контроль за наявністю та використанням витратних матеріалів, списання .

Контроль за якістю сировини, яка використовується на виробництві.

Контроль за дотриманням персоналом вимог та норм по техніці безпеки та охороні праці.

Контроль за умовами зберігання та правилами відвантаження готової продукції споживачу.

#### начальник виробництва

ТОВ «Роял Кейтерінг», с. Гора, Бориспільського району (виробництво хлібобулочних виробів,кондитерських виробів,кейтерінг),
12.2018 – 02.2020 (1 рік 2 місяці)

Обов'язки:

Управління персоналом виробництва.

Контроль за роботою обладнання.

Контроль за дотриманням необхідних санітарно-гігієнічних норм.

Участь у внутрішніх аудитах в структурних підрозділах підприємства.

Участь у проведенні інвентаризацій.

Контроль за наявністю та використанням витратних матеріалів, списання .

Контроль за якістю сировини, яка використовується на виробництві.

Контроль за дотриманням персоналом вимог та норм по техніці безпеки та охороні праці.

Контроль за умовами зберігання та правилами відвантаження готової продукції споживачу.

## інженер з якості

ТОВ «МСІВВС Груп» (виробництво макаронних виробів, кондитерських виробів та кукурудзяних паличок,фасування круп та макаронних виробів), Бориспіль

02.2013 – 12.2018 (5 років 9 місяців)

### Обов'язки:

Підтримка та розвиток системи менеджменту якості (СМЯ):

- - розробка, впровадження та дотримання вимог політик та процедур в області якості та харчової безпечності;
- - проектування та документування процедур СМЯ;
- - виконання обов'язків відповідального за документацію СМЯ на виробництві, актуалізація документації СМЯ;
- - надання консультацій співробітникам підприємства щодо розробки документації СМЯ відповідно до вимог ДСТУ ISO 9001, ISO 22000, політик та корпоративних ініціатив в області якості та харчової безпечності.

Організація та забезпечення проведення внутрішніх аудитів, супроводження зовнішніх аудитів.

Планування та проведення внутрішніх аудитів в структурних підрозділах компанії.

Розробка корегувальних та попереджуючих заходів, контроль та аналіз виконання запланованих заходів.

Координація та підтримка роботи групи HACCP, забезпечення переглядів планів HACCP, оформлення документації HACCP.

Організація та координація внутрішніх інспекцій санітарно-гігієнічного стану виробництва, розробка та погодження графіків, планів та стандартних санітарних операційних процедур для цілей відповідного санітарного стану підприємства.

Організація та контроль за проведенням заходів з боротьби зі шкідниками на виробництві, проведення робіт з укладання договорів зі спеціалізованими (ліцензованими) організаціями на проведення робіт з дератизації, дезінсекції, контроль відповідності застосування підрядними організаціями матеріалів та обладнання для боротьби зі шкідниками, контроль своєчасності та повноту проведення робіт.

Організація та проведення тренінгів для співробітників всіх рівнів в т. ч. для відвідувачів та співробітників підрядних організацій щодо вимог політик та процедур в області забезпечення якості та харчової безпечності з метою підтримки та розвитку високого рівня компетентності та культури виробництва.

Взаємодія з контролюючими та іншими зовнішніми організаціями, які надають послуги з дослідження продукції за показниками якості та безпечності.

Організація та безпосередня участь у проведенні вхідного контролю сировини та матеріалів.

Оцінка показників якості готової продукції.

Управління невідповідною продукцією.

Підготовка супровідної документації що засвідчує якість на готову продукцію.

## Завідуюча виробництвом

Підприємство «Переяслав – Хмельницький Агрокоопвиробник». (переробка плодоовочевої продукції), Переяслав-Хмельницький

08.2009 – 02.2010 (6 місяців)

### Обов'язки:

Організація виробництва.

Облік робочого часу персоналу.

Координація роботи з постачальниками плодоовочевої продукції.

Контроль якості сировини та витратних матеріалів.

Облік витрат сировини та матеріалів на виробництві.

Контроль за санітарним станом на виробництві.

Контроль за якістю виробленої продукції

### Технік-технолог, майстер кондитерського цеху, інженер-технолог.

ВАТ «Переяслав –Хмельницький хлібозавод» (виробництво хлібобулочних та кондитерських виробів), Переяслав-Хмельницький

08.1986 – 07.2009 (22 роки 10 місяців)

Обов'язки:

Організація роботи співробітників цеху

Замовлення і приймання сировини

Контроль якості готової продукції

Контроль виконання замовлення та своєчасного відвантаження готової продукції

Контроль за дотриманням санітарних норм та правил на виробництві

Взаємодія з контролюючими організаціями

Ведення виробничої звітності

Проведення інвентаризацій.

## Освіта

### Київський технологічний інститут харчової промисловості (Київ)

Спеціальність: Технологія виробів хлібопекарного, макаронного та кондитерського виробництва

повна вища, 09.1981 – 06.1986 (4 роки 9 місяців)

## Додаткова освіта

• 2015 Зміни законодавства України. Основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів . Нові тенденції стандартизації та метрології в Україні . Правила застосування Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів.» ДП « УКМЕТРТЕСТСТАНДАРТ» Свідоцтво

• 2017 «Простежуваність. Управління кризовими ситуаціями: відклик та вилучення продукції. Внутрішні аудити.» ТОВ «Сільпо – Фуд» Сертифікат

• 2017 «Менеджмент харчової якості та безпеки. Базові Програми передумови. HACCP концепція.» ТОВ «Сільпо – Фуд» Сертифікат

## Знання мов

Українська - Високий рівень (вільно), Російська - Високий рівень (вільно)

## Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: на рівні впевненого користувача. Програмні продукти: Word, Excel, Outlook
Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Професійна робота в сфері організації виробництва та забезпечення якості більше 30 років. Досвід управління персоналом виробничого підрозділу з чисельністю 50 чоловік. Координація роботи майстрів та цехових служб. Організація поточного виробничого планування. Контроль дотримання санітарних норм та правил з техніки безпеки та охорони праці. Контроль за дотриманням технологічної дисципліни. Організація контролю продукції за показниками якості . Представлення інтересів підприємства в області контролю та забезпечення якості у взаємодії з зовнішніми організаціями. Теоретичні та практичні знання законодавчих актів та нормативних документів галузі, основних документів, на яких базується СМЯ, HACCP. Досвід практичного застосування законодавчих та нормативних документів. Досвід позитивної взаємодії з контролюючими організаціями з питань надання послуг, інспектування, аудитів, контролю та організації проведення перевірок на підприємстві. Професійна розробка маркування споживчої упаковки харчової продукції.