СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА 2025

ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ

Как внедрение цифровых решений может обеспечить финансовую выгоду и минимизировать кадровые проблемы

Деревсков Константин Андреевич,
генеральный директор «Старт качества»

‹ СТАРТ ›
КАЧЕСТВА

1. Бизнес теряет не только деньги, но и людей.

2. Цифровизация — не цель, а средство: экономия + стабильность.

3. Сегодня покажу, как технологии помогают решать две ключевые боли: финансы и кадры.

‹ СТАРТ ›
КАЧЕСТВА

Основные кадровые проблемы

- Текучка и дефицит квалифицированных сотрудников
- Перегрузка и выгорание персонала
- Ошибки из-за усталости, забывчивости или незнания
- Зависимость от “ключевых” сотрудников
- Сложность адаптации и обучения новых работников

Что делать?

< СТАРТ >
КАЧЕСТВА

1. Выстраивать системы менеджмента качества
2. Строить так, чтобы не зависело от людей
3. Инвестировать в обучении и развитие персонала
4. Оцифровывать процессы, пока есть кому это внедрять

Барьеры и как их преодолеть

< СТАРТ >
КАЧЕСТВА

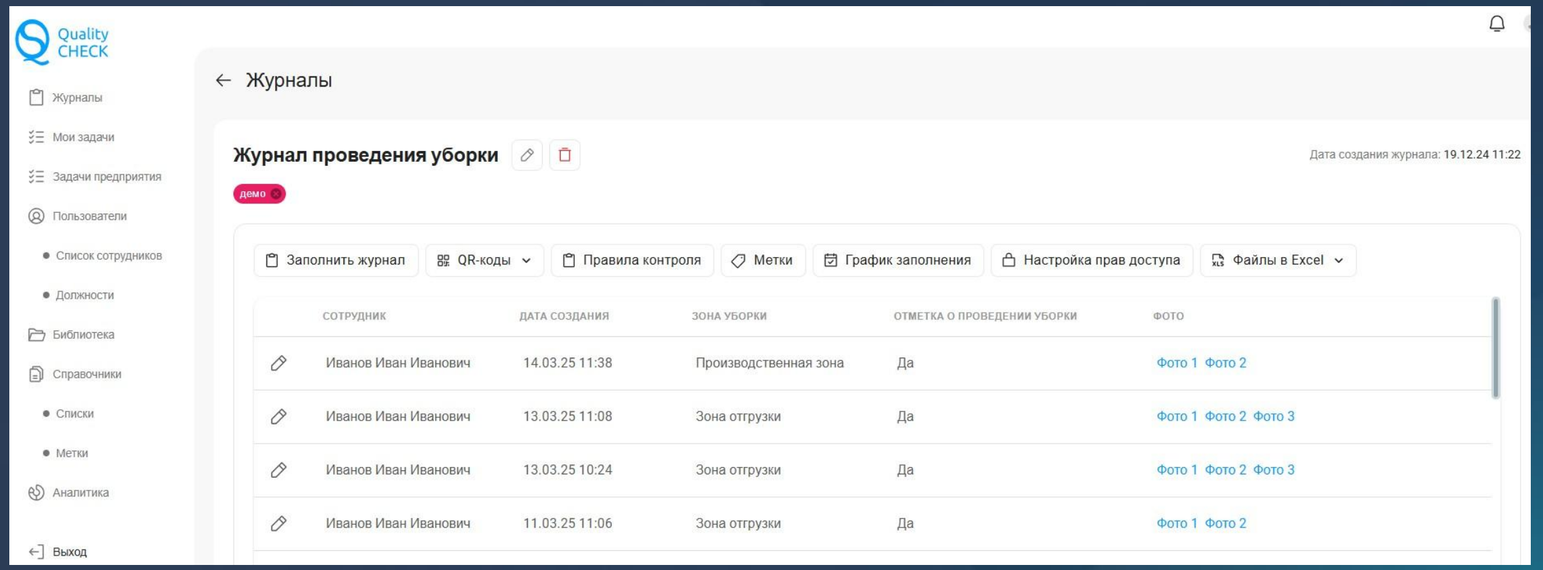
Сопротивление сотрудников → поэтапное внедрение и обучение

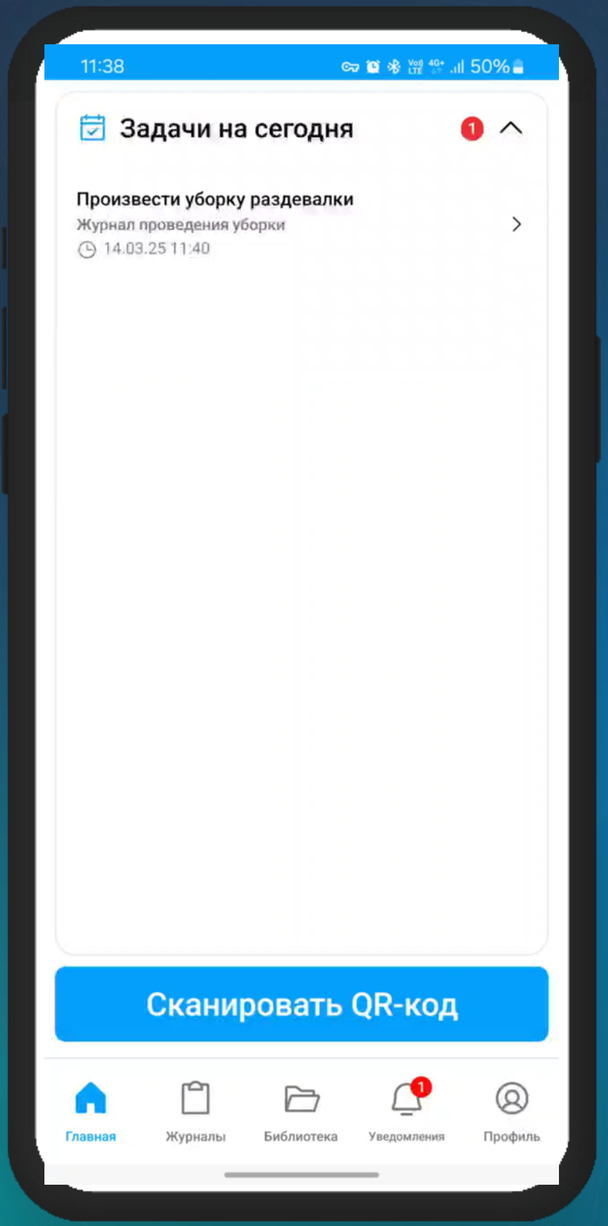
Страх перед цифровыми решениями → простые,
готовые инструменты, не требующие ИТ-отдела

Стоимость → решения адаптируются под размер
предприятия, окупаемость за 2–4 месяца

< СТАРТ >
КАЧЕСТВА

Как работает Quality CHECK

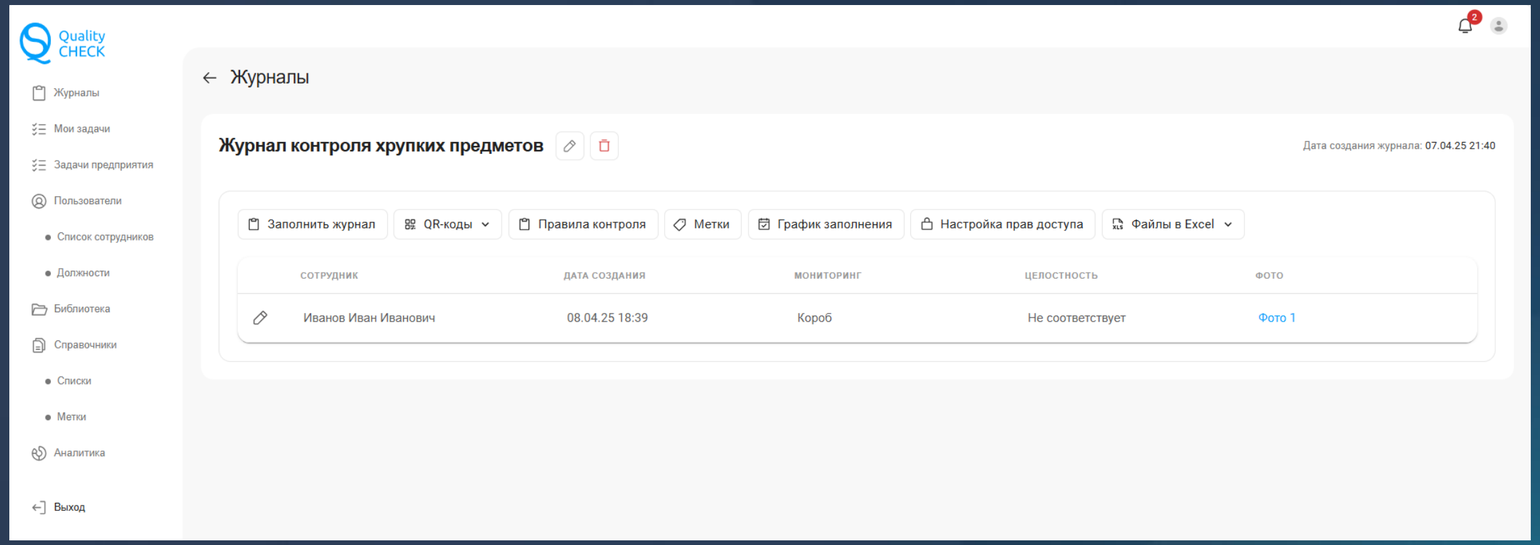


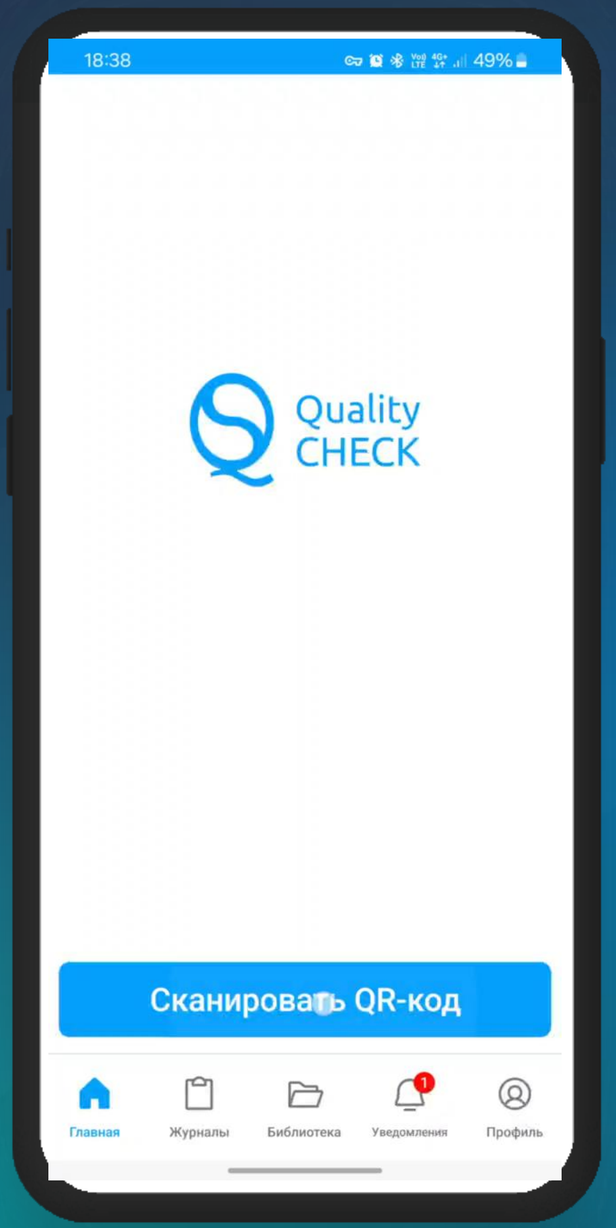


Q-CHECK

< СТАРТ >
КАЧЕСТВА

Как работает Quality CHECK

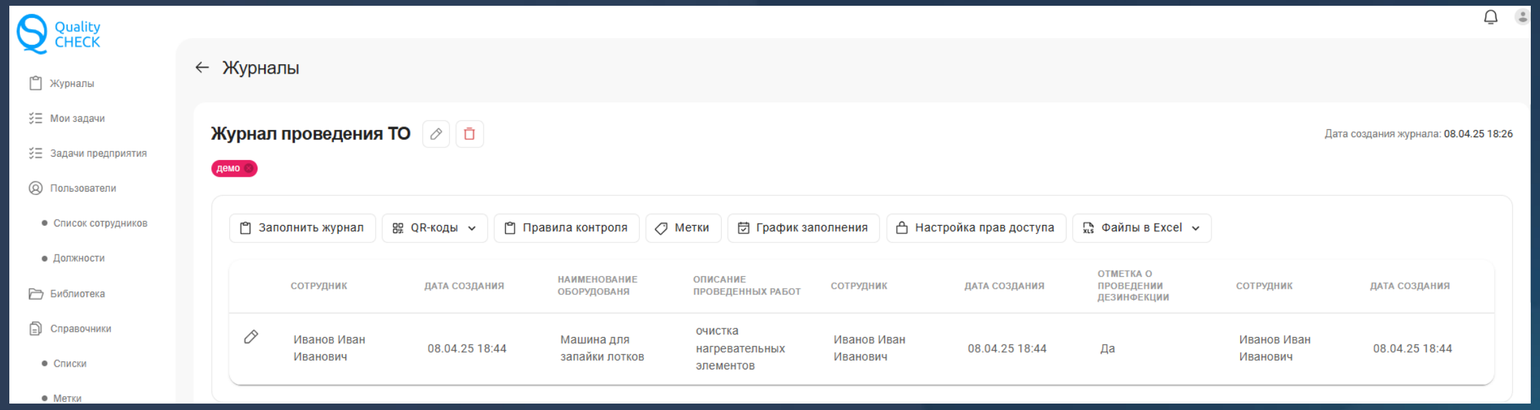


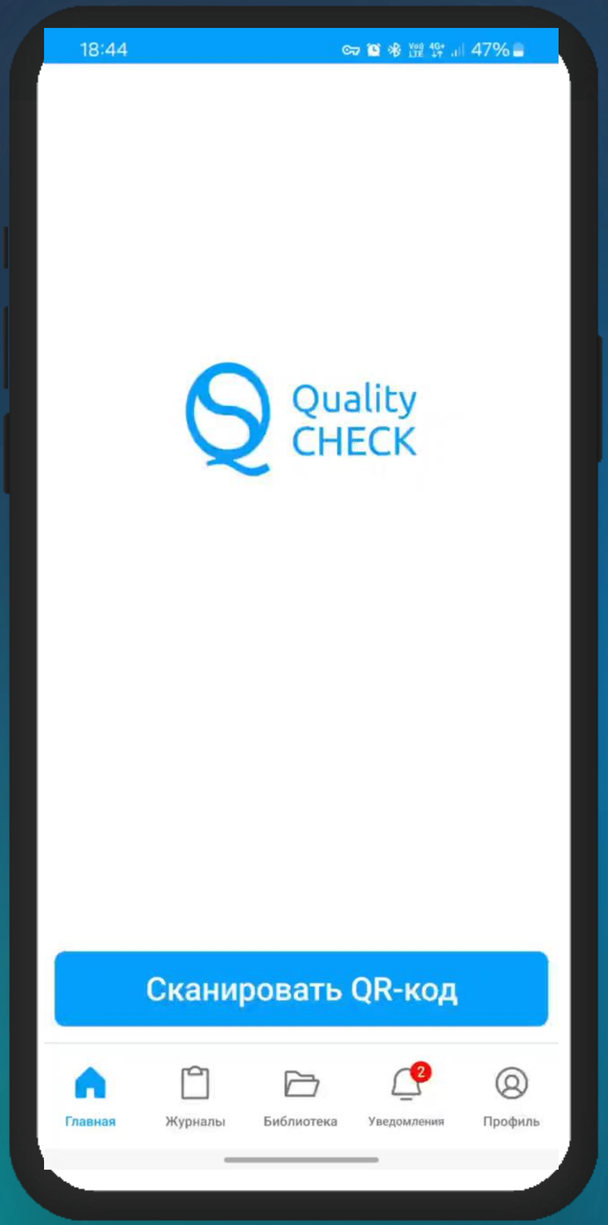


Q-CHECK

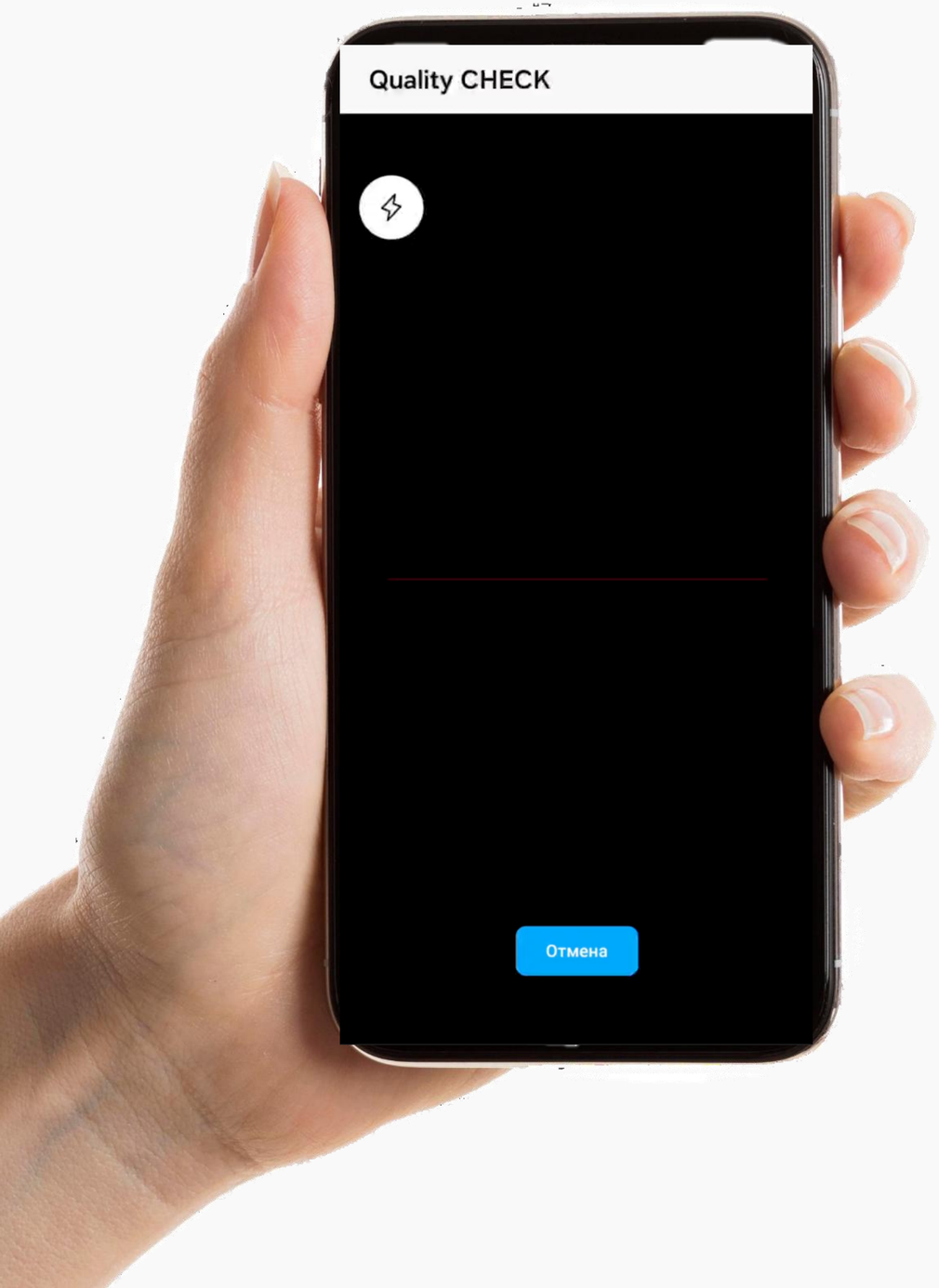
< СТАРТ >
КАЧЕСТВА

Как работает Quality CHECK





Q-CHECK



Управление документацией

НАССР-СС-800 Версия 1	Спецификация на сырье Базилик свежий	<QUALITY> CHECK

1. Описание продукта

Наименование сырья	Базилик свежий
Внешний вид	• молодые побеги различной длины с бутонами или без них, без корней; • свежие, здоровые, не пожелтевшие, не одеревеневшие; • не загрязненные, не вялые; • без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями; • без излишней внешней влажности; • без признаков самосогревания; • допускаются не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке незначительные дефекты листьев (помятость, дыры или разрывы), окраски, небольшая утрата свежести.
Упаковка	Упаковка чистая, сухая, без повреждений, замятий и постороннего запаха.
Маркировка	Маркировка пищевой продукции должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011
Срок годности	В соответствии с информацией, указанной производителем
Условия хранения/ транспортирования	Условия транспортировки соответствуют этикетки товара

2. Описание свойств продукта

№	ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ	ЗНАЧЕНИЯ (указать интервал значений для данного продукта)
	МЕТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
1.	Масса нетто, г	В соответствии с информацией, указанной производителем
	ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	
2.	Массовая доля минеральных примесей (песка), %	не более 0,01
3.	Массовая доля примесей растительного происхождения, %	не более 0,01
4.	Массовая доля огрубевших стеблей, %	не более 8
5.	Массовая доля металлических примесей (частиц, не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %	не более 0,0003
6.	Посторонние примеси	Не допускаются

НАССР-СС-800 Версия 1	Спецификация на сырье Базилик свежий	<QUALITY> CHECK

ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ		
7.	**Микотоксины, мг/кг, не более:** Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25
8.	Наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших	Не допускается
9.	**Токсичные элементы, мг/кг, не более:** Свинец	0,5
10.	Мышьяк	0,2
11.	Кадмий	0,2
12.	Ртуть	0,02
13.	**Пестициды (в пересчете на жир), мг/кг, не более:** Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры)	0,5
14.	ДДТ и его метаболиты	0,1
15.	**Радионуклиды, Бк/кг (л):** Цезий-137	80
16.	Стронций-90	40
17.	Нитраты	2000
	ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	
Вкус	Характерные для соответствующего вида зелени Посторонние привкусы не допускаются	
Запах	Характерные для соответствующего вида зелени Посторонний запах не допускается	
Консистенция	Листья: сочные, пластинки листьев хрупкие. Стебельки не одеревеневшие	
Цвет	Цвет свежей зелени, зеленый различных оттенков, допускается буро-фиолетовый	

3. Возможные несоответствия (причины отказа)

Упаковка	Повреждение целостности полиэтиленовой пленки
Маркировка	Несоответствие требованиям ТР ТС 022/2011
Цвет	Пожелтевшими кончики листьев, стебли с пожелтевшими листьями
Вкус	Наличие постороннего привкуса
Запах	Наличие посторонних запахов
Условия хранения	Несоответствие заявленным условиям хранения
Посторонние включения	• наличие сельскохозяйственных вредителей, повреждения ими; • наличие цветочных зонтиков (в том числе в фазе цветения и образования семян); • наличие примесей сорных трав и/или других листовых овощей.
Внешний вид	• поврежденные холодом листья; • листья с признаками самосогревания; • поврежденные болезнями, гнилые, с плесенью; испорченные; • механические повреждения стеблей; • увядшие листья.

Quality VISION

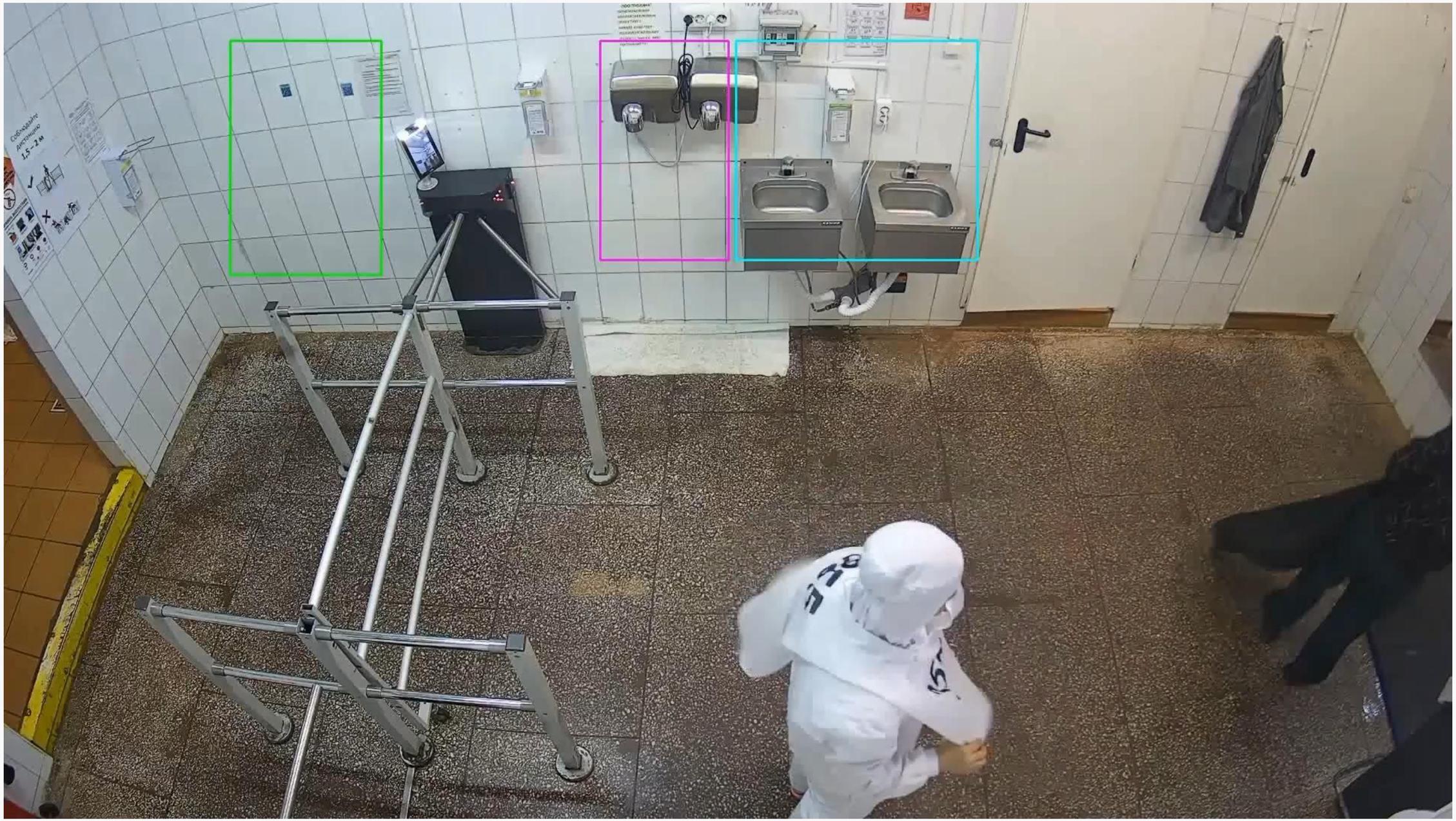
Quality VISION — интеллектуальная система контроля для вашего производства

Преимущества Quality VISION:

- Увеличение эффективности линейного персонала **в 2 раза**
- Контроль сотрудников и инвентаря **в 5 раз** дешевле
- Автоматический расчет KPI сотрудников

Как работает Q-VISION

‹ СТАРТ ›
КАЧЕСТВА



< СТАРТ >
КАЧЕСТВА

Цифровизация — это не “для больших компаний”, это для тех, кто хочет работать устойчиво, управляемо и на шаг впереди конкурентов.

Лучшее время для перехода — до того, как проверка или кризис заставит это сделать в экстренном порядке.

Если вы задумываетесь о цифровизации — начните с малого: контроль критических точек, журнал термообработки, чек-лист уборки.

А дальше — цифра сама покажет, куда двигаться.

Контакты

Получить демодоступ

Контакты

+ 7 (977) 802 27

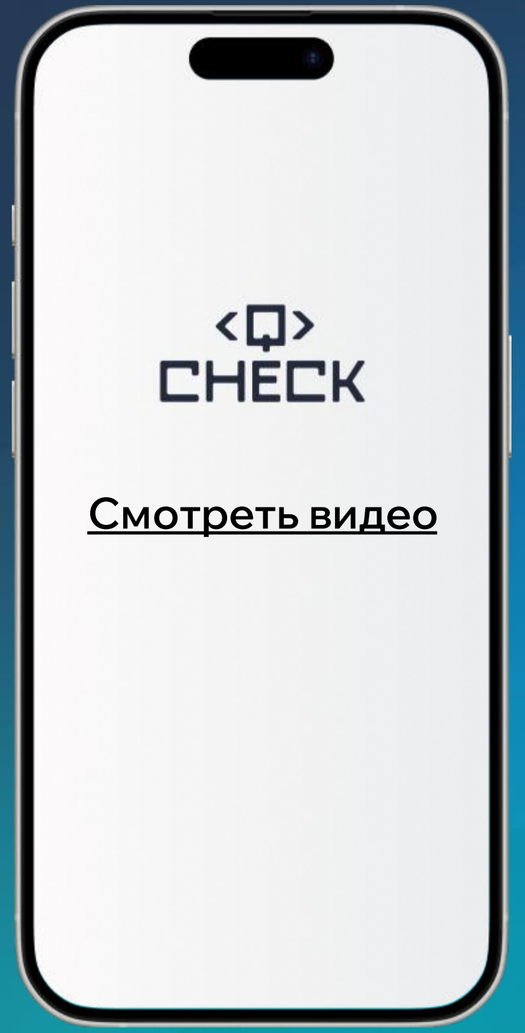
@qualitynewss

info@quality-

vk.com/qualitystart

quality-start.ru

dzen.ru/qualitynews



СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА 2025

ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ

РОС КАЧЕСТВО Российская система качества

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ