

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«САРАТОВСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Н.Г. ЧЕРНЫШЕВСКОГО»

Кафедра материаловедения, технологии
и управления качеством

**ВНУТРЕННИЕ АУДИТЫ
В ИНТЕГРИРОВАННОЙ СИСТЕМЕ МЕНЕДЖМЕНТА**

АВТОРЕФЕРАТ БАКАЛАВРСКОЙ РАБОТЫ

студентки 5 курса 5001 группы
направления 27.03.02 «Управление качеством»
института физики

Клименко Ирины Алексеевны

Научный руководитель,
старший преподаватель

должность, уч. степень, уч. звание

подпись, дата

Е.Н. Дубовская

инициалы, фамилия

Зав. кафедрой,
д.ф.-м.н., профессор

должность, уч. степень, уч. звание

подпись, дата

С.Б. Вениг

инициалы, фамилия

Саратов 2023

Введение. Внутренний аудит является одним из инструментов менеджмента для мониторинга и проверки результативности внедрения и функционирования системы.

Цель выпускной квалификационной работы - изучение процессов проведения внутреннего аудита интегрированной системы менеджмента качества на пищевом производстве.

Для достижения поставленной цели в процессе работы необходимо решить следующие задачи:

- изучить понятие интегрированных систем менеджмента качества;
- ознакомиться с понятием системы ХАССП;
- раскрыть сущность внутреннего аудита системы менеджмента;
- рассмотреть деятельность ООО «Русагро-Саратов»;
- провести анализ стандартов предприятия по управлению внутренними аудитами в исследуемом подразделении;
- провести оценку эффективности внутреннего аудита на предприятии.

Выпускная квалификационная работа занимает 62 страницы, имеет 9 рисунков, 5 таблиц и 3 приложения.

Обзор составлен по 20 информационным источникам.

Во введении рассматривается актуальность работы, устанавливается цель и выдвигаются задачи для достижения поставленной цели.

В первом разделе изучено понятие интегрированной системы менеджмента качества (далее ИСМ), системы ХАССП, раскрыты особенности проведения внутреннего аудита ИСМ.

Во втором разделе описана деятельность исследуемого предприятия, рассмотрен технологический процесс производства маргариновой продукции, выявлены контрольные критические точки, детально описан процесс внутреннего аудита.

Основное содержание работы

1 Понятие интегрированных систем менеджмента

Понятие интегрированной системы менеджмента ассоциируется со сложным процессом по объединению в одно целое каких - либо систем менеджмента. В общепризнанном понимании интегрированные системы менеджмента - это часть системы общего менеджмента предприятия, отвечающая требованиям двух или более международных стандартов на системы менеджмента и функционирующая как единое целое [1].

Схематично интегрированную систему менеджмента компании можно представить следующим образом (рисунок 1)

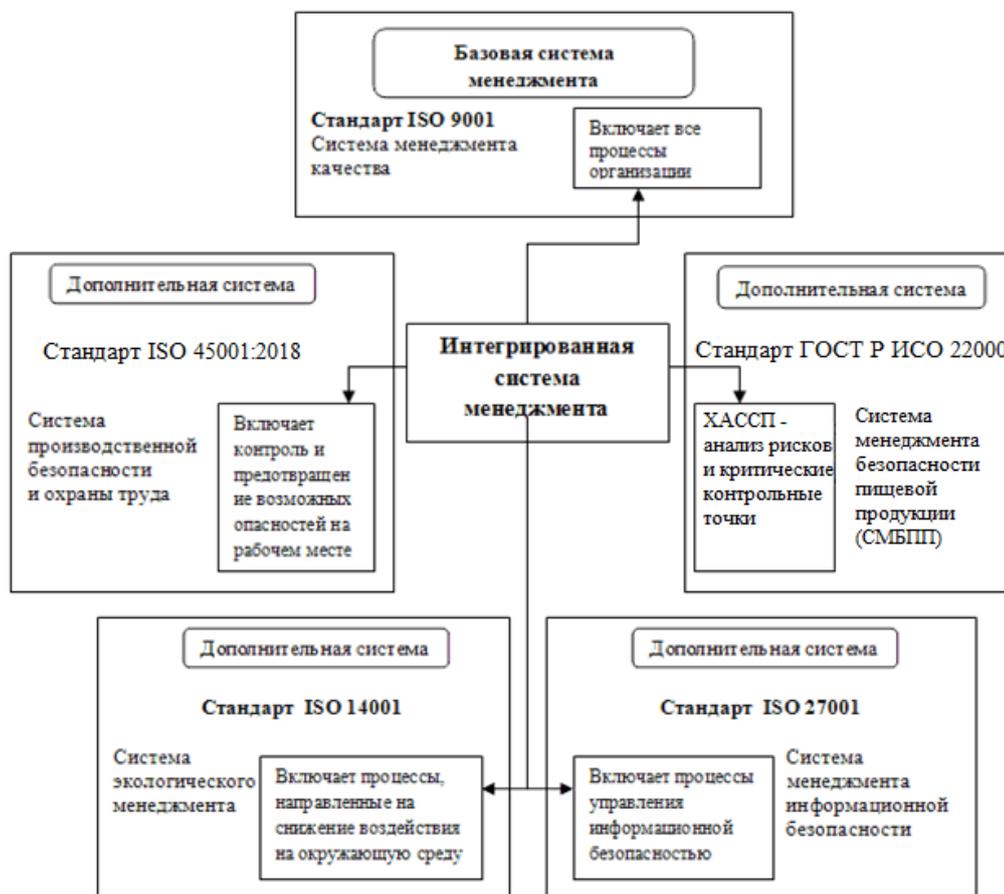


Рисунок 1 - Схема представления интегрированной системы менеджмента

Как видно из приведенной схемы, основными подсистемами ИСМ являются: подсистемы менеджмента качества, экологического менеджмента, менеджмента производственной безопасности и охраны труда, менеджмента безопасности пищевой продукции и менеджмента информационной безопасности.

1.1 Общие понятия о системе ХАССП

ХАССП (НАССР - "Hazard Analysis and Critical Control Points") - «Анализ рисков и критические контрольные точки» - система менеджмента безопасности пищевых продуктов, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции [2].

Анализ опасностей и критические контрольные точки (ХАССП) представляют собой международный стандарт, устанавливающий требования к системам управления безопасностью продуктов питания. Система НАССР помогает организациям сконцентрироваться на опасностях, влияющих на безопасность, гигиену продуктов питания, а также устанавливать и контролировать предельные значения показателей в критических контрольных точках в ходе производственного процесса.

Основным критерием степени опасности того или иного фактора является уровень вероятности риска возникновения этого фактора.

Конечная цель системы - минимизировать риски или вообще свести их к нулю.

Основа системы - семь основных принципов:

1) Определить потенциально опасные факторы производства продуктов на всех этапах, подконтрольных данной компании или предприятию. Оценить вероятность таких опасных факторов и выработать общие профилактические меры для их предотвращения и контроля.

2) Определить точки, процедуры, технологические стадии, где жесткий контроль позволит не допустить опасности или свести к разумному шансу ее возникновения (критические контрольные точки).

3) Установить лимиты и допуски, которые необходимо твердо соблюдать, чтобы ситуация в критических контрольных точках не выходила из-под контроля.

4) Создать систему наблюдения и инспекции в критических контрольных точках при помощи регулярных испытаний, анализов и других разновидностей производственного контроля и надзора.

5) Разработать корректирующие действия, предпринимаемые в случаях, когда наблюдение и инспекция свидетельствует, что в какой-то критической контрольной точке ситуация вышла или вот-вот выйдет из-под контроля.

6) Разработать процедуры проверки для подтверждения того, что система ХАССП действует эффективно.

7) Разработать и поддерживать в рабочем состоянии набор документации, отражающей все процедуры и действия по внедрению и соблюдению перечисленных выше принципов.

ГОСТ Р 51705.1 предусматривает использование диаграммы анализа рисков. Где экспертным путем оценивается тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое. Также оцениваются вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая. Затем строится граница допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора - тяжесть последствий. Для определения критических контрольных точек предусматривается использование метода «Дерева принятия решений» [3].

Для предупреждающего (превентивного) контроля, а не последующего (реагирующего) ГОСТ Р 51705.1 предусматривает составление перечня предупреждающих действий в виде таблицы, в которой также указываются контролируемые на данной операции признаки риска или контролируемые параметры для идентификации опасного фактора.

1.2 Понятие и виды аудита ИСМ

Аудит качества - это систематический независимый и документируемый процесс получения свидетельств аудита и объективного их оценивания с целью установления степени выполнения согласованных критериев аудита.

В стандарте ГОСТ Р ИСО 19011-2021 аудит качества подразделяется на внутренний и внешний (рисунок 2).

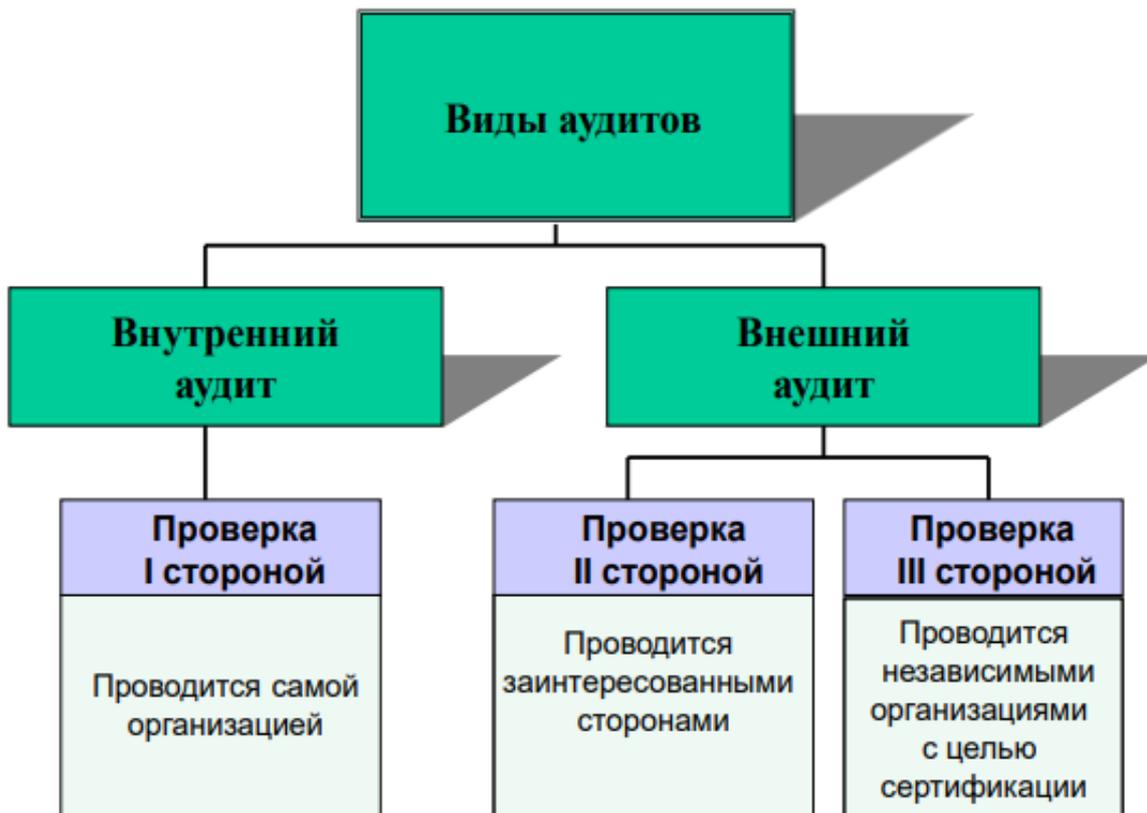


Рисунок 2 - Виды аудитов

Процесс проведения аудита основан на соблюдении нескольких принципов (таблица 1). Эти принципы помогают аудиту быть результативным и надежным инструментом следования политике менеджмента и использования средств контроля, обеспечивая информацией, на основе которой организация может улучшать результаты своей деятельности. Приверженность этим принципам является предпосылкой для получения заключений аудита, соответствующих, и достаточных для того, чтобы аудиторы, работающие независимо друг от друга, делали аналогичные заключения в аналогичных обстоятельствах [4].

Таблица 1 - Принципы проведения аудита

№ п/п	Принцип	Требование
1	Честность: основа профессионализма	Аудиторам и руководителю программы аудита следует: – выполнять свою работу честно, старательно и ответственно; – проводить аудит только тогда, когда это позволяет их компетентность; – выполнять свою работу беспристрастно, т.е. оставаться справедливым и непредубежденным во всех своих действиях; – быть осмотрительным к любым влияниям, которые могут быть оказаны на их мнения при выполнении аудита.
2	Беспристрастное представление: обязательство представлять правдивые и точные отчеты	В обнаружениях аудита, заключениях и отчетах по аудиту следует правдиво и точно отражать действия по аудиту. Существенные препятствия, встреченные в процессе аудита, а также неразрешенные мнения и разногласия между аудиторской группой и проверяемой организацией следует отражать в отчетах. Сообщения должны быть правдивыми, точными, объективными, своевременными, четкими и полными.
3	Должная профессиональная осмотрительность: прилежание и обдуманность решений при проведении аудита	Аудиторам следует проявлять должную тщательность в соответствии с важностью задачи, которую они выполняют, и доверием, которое им оказывает заказчик аудита и другие заинтересованные стороны. Важным фактором в выполнении их работы с должной профессиональной тщательностью является способность принимать обдуманные решения в любых ситуациях в процессе аудита.
4	Конфиденциальность: защита информации	Аудиторам следует проявлять осторожность при использовании и защите информации, полученной в ходе выполнения своих обязанностей. Информацию, полученную при аудите, не следует использовать в корыстных целях аудитора или заказчика аудита, либо таким способом, который нанесет ущерб законным интересам проверяемой организации. Эта концепция включает надлежащее обращение с конфиденциальной и требующей особого отношения информацией.
5	Независимость: основа беспристрастности аудита и объективности заключений аудита	Аудиторам следует быть независимыми от деятельности, подлежащей аудиту всегда, где это осуществимо, и во всех случаях действовать независимо от пристрастий и конфликта интересов. При проведении внутренних аудитов аудиторам следует быть независимыми от проверяемых функций, если это осуществимо. Аудиторам следует сохранять объективность в процессе аудита, чтобы обеспечить уверенность, что обнаружения и заключения аудита основаны только на свидетельствах аудита.
6	Подход, основанный на свидетельстве	Для небольших организаций невозможно обеспечить, чтобы внутренние аудиторы были полностью независимыми от деятельности, подвергаемой аудиту, однако следует приложить все силы, чтобы избежать предвзятости и соблюсти объективность.
7	Риск-ориентированный подход	Риск-ориентированный подход должен оказывать существенное влияние на планирование, проведение и отчетность по аудитам, чтобы обеспечить уверенность, что аудит сфокусирован на вопросах, имеющих значение для заказчика аудита и для достижения целей программы аудита.

2 Внутренний аудит на примере ООО «РУСАГРО-САРАТОВ»

ООО «Русагро-Саратов» является одним из лидеров по выпуску маргариновой продукции и промышленных жиров в России.

На площадке действует Инновационный центр, созданный для внедрения инновационных разработок в производстве промышленных жиров и маргаринов.

Во всех бизнес-направлениях активно внедряются современные мировые технологии как с точки зрения оборудования, так и с точки зрения управленческих практик.

География продаж «Русагро» постоянно расширяется. В настоящее время Компания реализует продукцию более чем в 80 регионах России и более чем в 36 странах мира

Система менеджмента безопасности пищевой продукции ООО «Русагро-Саратов» входит в интегрированную систему менеджмента качества и безопасности пищевой продукции ООО «Русагро-Саратов» и является стратегическим решением высшего руководства, которое нацелено на улучшение результатов общей деятельности в области обеспечения безопасности пищевой продукции и на достижение высокого уровня качества и конкурентоспособности продукции.

Руководство системы менеджмента безопасности пищевой продукции разработано в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-19, а также с дополнительными требованиями Схемы сертификации FSSC 22000, версия 5.1. и является документированным описанием действующей системы менеджмента безопасности пищевой продукции (далее СМБПП) [5].

Для создания и внедрения системы внутренних аудитов в организации разработан стандарт: «Управление внутренними аудитами». Данный стандарт определяет порядок проведения внутренних аудитов, масштаб и границы цели внутренних аудитов, виды отчетов, вопросы методологии, а также основные принципы, которым должны следовать аудиторы [6].

2.1 Проведение внутреннего аудита маргаринового цеха

Руководитель аудиторской группы подготавливает план аудита, который включает:

- ✓ цели и критерии аудита;
- ✓ объем аудита;
- ✓ дата и место аудита;
- ✓ мероприятия, их место и время, связанное с аудитом, в том числе

включая заключительное совещание.

Цель аудита: планирование оценки ИСМ и СМБПП на соответствие требованиям стандартов ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, схемы сертификации FSSC 22000, внутренним нормативным документам ИСМ, плановым мерам контроля (ППУ, ОППУ, ККТ).

Критерии аудита:

- Внутренние нормативные документы ИСМ;
- Мониторинг документации ИСМ;
- Стандарт ГОСТ Р ИСО 9001-2015;
- Стандарт ISO 22000:2018;
- Стандарт ISO/TS 22002-1:2009;
- Схемы сертификации FSSC 22000;
- Эффективность реализованных корректирующих действий (далее КД), разработанных по результатам предыдущего аудита.

Аудит проводился в два этапа: анализ документов ИСМ и аудит «на месте». В качестве методов аудита были использованы: опрос работников предприятия, наблюдения за деятельностью, анализ документов, осуществляемых записей и информации.

На предварительных и заключительных совещаниях присутствовали: высшее руководство предприятия, руководители и специалисты структурного подразделения. Наблюдения, полученные в процессе аудита, подтверждались записями. Результаты итогов аудита были озвучены при проведении заключительного совещания в ООО «Русагро-Саратов».

Заключение по результатам аудита:

1) В целом деятельность аудируемого подразделения соответствует установленным требованиям, но в части управления документированной информацией не все требования внедрены.

2) Требуется выполнения коррекции и корректирующих действий по выявленным в ходе аудита несоответствиям согласно Актам о несоответствии. Также аудиторской группой даны рекомендации по улучшению процесса.

3) В ходе аудита аудиторской группой проведена проверка эффективности реализованных КД, разработанных по результатам предыдущего аудита. По результатам проверки КД по несоответствию признаны неэффективными и нерезультативными.

Причина: недостаточный контроль со стороны руководителя маргаринового цеха за выполнением корректирующих действий.

Решение: руководителю маргаринового цеха усилить контроль за выполнением корректирующих действий ответственными лицами.

Документация по внутреннему аудиту (программа и план проведения аудита СМК, листы регистрации несоответствий, отчеты о результатах внутренних аудитов) должна храниться в течение 3 лет.

Заключение. Объектом исследования выпускной работы является ООО «Русагро-Саратов» - одним из лидеров по выпуску маргариновой продукции и промышленных жиров в России.

На предприятии внедрена система качества ХАССП, важной целью которой является предотвращение попадания к потребителю опасного для здоровья человека продукта.

В первом разделе работы была проанализирована роль ИСМ в повышении конкурентоспособности предприятия, изучено понятие «аудит качества» и его виды, а также сущность внутреннего аудита, его цели, задачи, преимущества и принципы проведения.

Во втором разделе рассмотрена организация, подготовка и проведение внутреннего аудита, были изучены и применены к выбранному производству

маргариновой продукции семь принципов, которые легли в основу системы ХАССП и применяются в обязательном порядке при создании системы для определенного предприятия-изготовителя пищевой продукции.

Также была описана подготовка и этапы проведения внутреннего аудита в подразделении маргаринового цеха ООО «Русагро-Саратов».

Для достижения цели выпускной квалификационной работы - изучение процессов проведения внутреннего аудита интегрированной системы менеджмента качества на пищевом производстве, разработаны следующие документы:

- Чек-лист для внутреннего аудита подразделения маргаринового цеха;
- Протоколы несоответствий;
- Отчет о результатах внутреннего аудита.

В ходе общего анализа после проведения внутреннего аудита маргаринового цеха были сделаны следующие основные выводы:

В целом деятельность аудируемого подразделения соответствует установленным требованиям, но в части управления документированной информацией не все требования внедрены.

Внутренний аудит оказывается настолько эффективным, насколько он востребован со стороны высшего руководства организации и руководителей на других уровнях управления. В этой связи рекомендуется чаще обращаться к аудиту как к инструменту совершенствования управления.

Список использованных источников

1 ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. - М. : Стандартинформ, 2019. - 33 с.

2 ГОСТ Р ИСО 22004-2017. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Руководство по применению ИСО 22000. - М. : Стандартинформ, 2017. - 29 с.

3 ГОСТ Р 51705.1-2001. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. - М. : Стандартинформ, 2009. - 10 с.

4 ГОСТ Р ИСО 9011-2021. Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента. - М. : Стандартинформ, 2021. - 49 с.

5 СТП МЖБН 1-09-2021. Руководство системы менеджмента безопасности пищевой продукции (НАССР). - Саратов : Б. и., 2021. - 49 с.

6 СТП МЖБН 1-03-2021. Управление внутренними аудитами. - Саратов : Б. и., 2021. - 40 с.