

Дмитрий Макаркин

Директор по инновациям и управлению изменениями

**Продукты прикорма промышленного
производства – гарантия безопасности и
качества.**

Компания «ПРОГРЕСС» является лидером и экспертом в области производства детского питания в основных продуктовых категориях

**Соки,
компоты,
кисели,
морсы**



**Фруктовые
и овощные
пюре**



**Каши,
десерты**



**Мясное
пюре**



**Молочные
продукты**



Мы помогаем людям быть здоровыми с самого детства!



НАША ИСТОРИЯ

Компания основана в 1990 году



ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ МОЩНОСТИ

**Более 1 400 000 000 ед. детской продукции в
год**

Современный высокотехнологичный завод

Более 27 лет на рынке детского питания

Более 30 производственных линий



2017: Ключевые показатели



**Оборот Компании
359млн\$**



**Лидер на рынке
детского питания в
России**



**АКВ
Более 133 450**



**1 завод,
19 филиалов**



2000 сотрудников

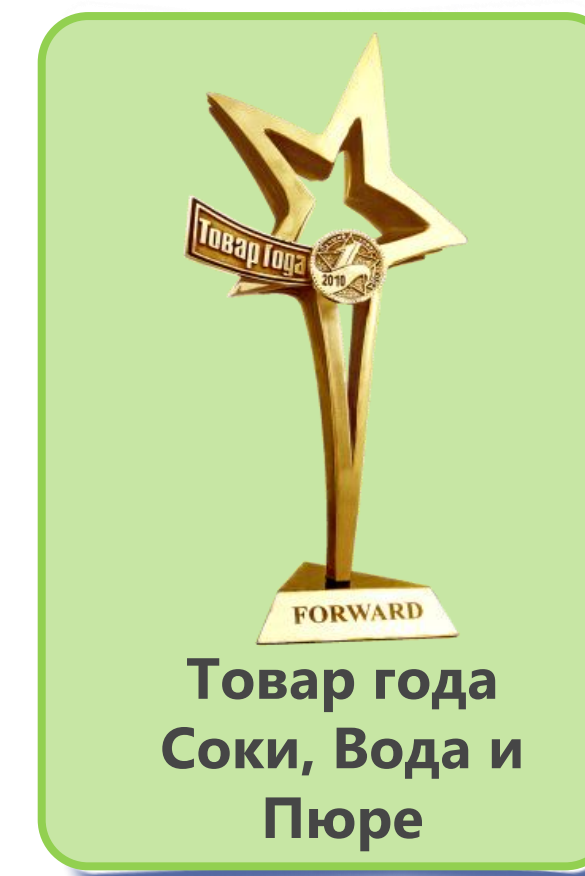
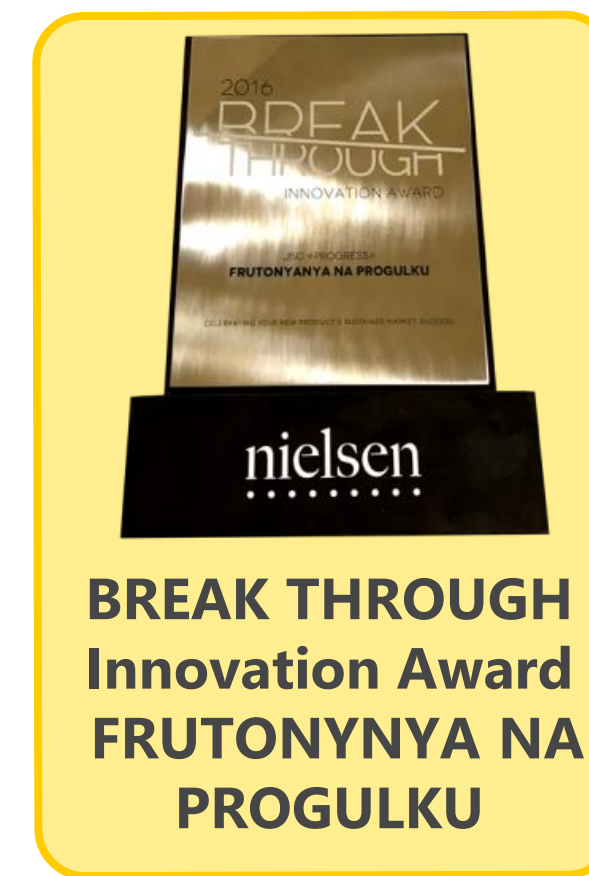


Более 250 SKU

НАШИ НАГРАДЫ



2010





ПРОГРЕСС
Акционерное Общество

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА И ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ АО «ПРОГРЕСС»



**Испытательный центр АО «ПРОГРЕСС»
аккредитован на соответствие
требованиям**

**ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009
Аттестат аккредитации № РОСС
RU.0001.ПЦ72**

**Дата внесения сведений в реестр
информации**

**Микробиологическая лаборатория
лицензирована по
III и IV группе патогенности**

Лицензия

№ 48.01.01.001.Л.000083.12.07 от 05.12.2007

**Санитарно-эпидемиологическое
заключение**

№ 48.20.07.000.М.000967.06.14 от 02.06.2014



Политика в области качества и пищевой безопасности

Компании АО ПРОГРЕСС



Политика в области качества и пищевой безопасности АО «ПРОГРЕСС»		Редакция №3 Дата введения: 20.17
МИССИЯ КОМПАНИИ - помогать людям быть здоровыми с самого детства!		
Ценности Компании:		
Иновационность Компания постоянно совершенствует технологии производства и расширяет ассортимент выпускаемой продукции. Мы работаем над тем, чтобы сделать нашу продукцию еще более полезной, питательной, разнообразной по вкусовым характеристикам. Мы используем все новейшие технологические и научные разработки, которые помогают добиться этих целей.	ЦЕЛЬ КОМПАНИИ АО «ПРОГРЕСС» - разработка, производство и распространение безопасной высококачественной продукции детского питания, богатой своими полезными свойствами и разнообразием вкусовых характеристик, полностью отвечающей требованиям потребителей и соответствующим мировым требованиям.	
Доверие Мы производим детское питание для самых дорогих и любимых людей на свете - детей. Мы дорожим доверием родителей, выбирающих нашу продукцию, осознаем огромную ответственность, которая на нас возложена, и делаем все для того, чтобы юные потребители остались довольны качеством нашего питания.	Для достижения нашей цели мы ставим перед собой следующие стратегические задачи: Иновационность Вхождение в новые категории детского питания. Формирование новой культуры потребления и культуры здорового образа жизни. Расширение ассортимента продукции, удовлетворяющего требования потребителей. Применение новых видов упаковок, отвечающих мировым тенденциям. Совершенствование технологических процессов с использованием прогрессивных отечественных и зарубежных технологий.	
Компетентность Среди огромного разнообразия видов промышленного производства можно выделить несколько направлений, где особенно важны высокий профессиональный уровень, компетентность, опыт, ответственность производителя. Производство детского питания относится именно к таким направлениям, ведь ребенок должен получать только самое лучшее!	Доверие Повышение удовлетворенности и предвосхищение ожиданий потребителей и клиентов. Внедрение и постоянное повышение результативности системы управления качеством и пищевой безопасности в соответствии с требованиями международных стандартов ISO 9001, ISO 22000 и FSSC 22000, а также в соответствии с применимыми законодательными и нормативными требованиями. Гарантирование потребителям безопасности продукции путем применения принципов HACCP. Улучшение обратной связи с потребителями с целью повышения их удовлетворенности. Обладание всеми необходимыми ресурсами для выполнения требований систем качества и пищевой безопасности, поддержание систем в рабочем состоянии и их постоянное улучшение.	
Команда Самый ценный актив нашей Компании - это ее сотрудники, наша Команда! Сплоченность, взаимоуважение, осознание, что мы делаем одно очень важное дело - отличительные черты нашей Команды, которые придают нам силу и мощное конкурентное преимущество.	Компетентность Использование высококачественного сырья и материалов, соответствующих законодательным требованиям по показателям пищевой безопасности и качества. Обеспечение эффективного обмена информацией по вопросам качества и пищевой безопасности внутри Компании и за ее пределами. Обеспечение объективности результатов всех испытаний, проводимых аккредитованным на соответствие ISO 17025 Испытательным центром АО «ПРОГРЕСС», в соответствии с установленными требованиями и методиками. Оперативное реагирование на изменяющиеся требования государственных органов, потребителей и других заинтересованных сторон. Подтверждение результативности систем через процессы проведения внутренних и внешних аудитов.	
Команда Формирование корпоративной культуры. Создание условий, способствующих профессиональному развитию сотрудников. Развитие профессиональных навыков, повышение уровня мастерства персонала в области качества и пищевой безопасности. Создание доверительных отношений с партнерами, поставщиками и клиентами.		
Команда руководителей АО «ПРОГРЕСС» принимает на себя ответственность за реализацию данной Политики, поддержание функционирования результативной и эффективной системы менеджмента качества и пищевой безопасности		
Генеральный директор АО «ПРОГРЕСС» Фомичев В.Н. Директор департамента инноваций и управления изменениями Д.В. Макарихин Региональный директор В.В. Шабогородский Коммерческий директор С.Е. Лобанов Директор по закупкам Т.Р. Файзулин Директор юридического департамента М.Д. Космовская Финансовый директор А.А. Мосульникова	Директор по управлению персоналом П.А. Торопыгин Директор по связям с общественностью А.С. Чернецкая Директор по маркетингу А.В. Ипанова Директор департамента планирования и анализа Н.В. Кузьмина Директор по непрямым закупкам Д.А. Георгиевский Директор по развитию бизнеса С.С. Киркин Директор департамента информационных технологий С.М. Овчинников	

Иновационность

Вхождение в новые категории детского питания. Формирование новой культуры потребления и культуры здорового образа жизни.

Расширение ассортимента продукции, удовлетворяющего требования потребителей.

Применение новых видов упаковок, отвечающих мировым тенденциям

Совершенствование технологических процессов с использованием прогрессивных отечественных и зарубежных технологий.

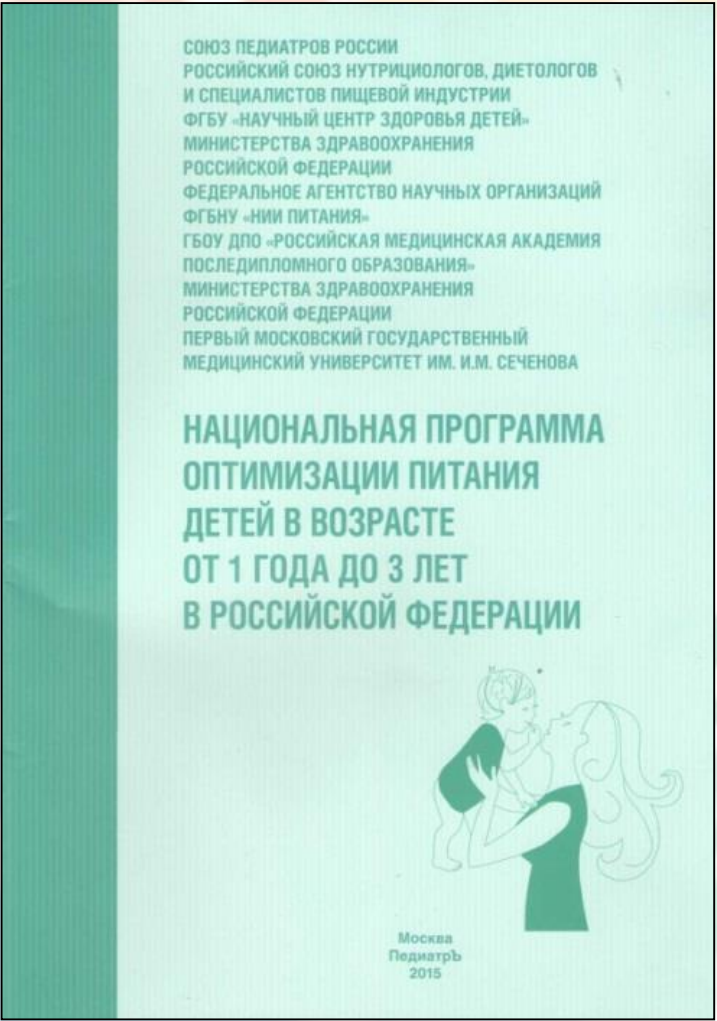
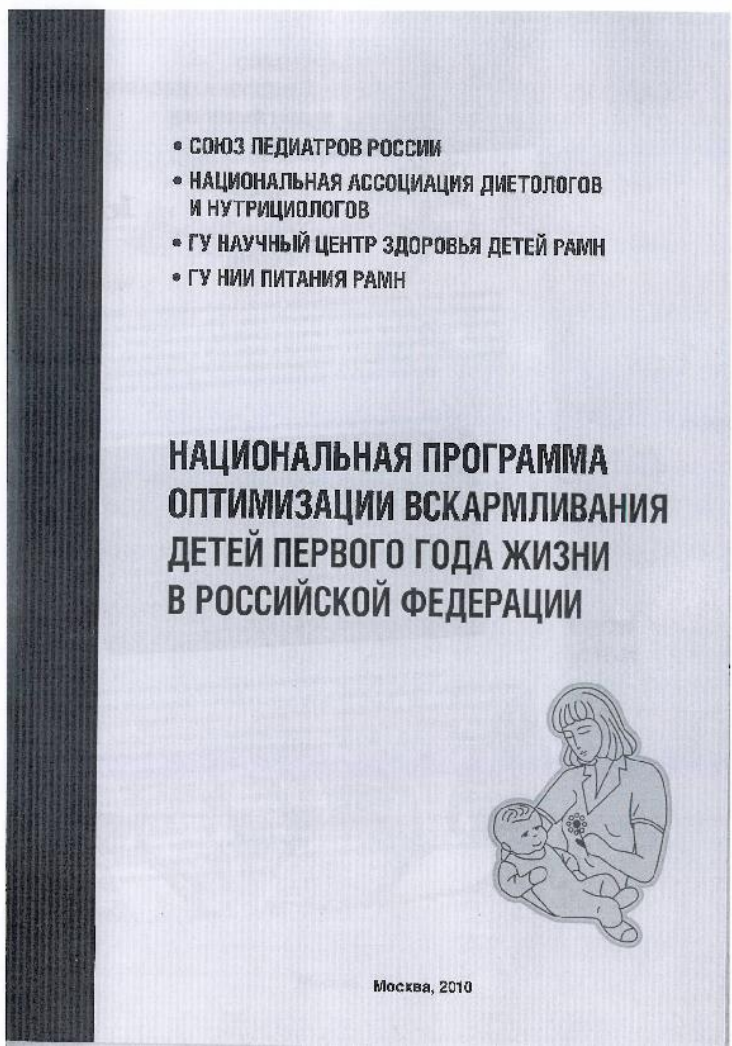
- Снижение добавленного сахара в продуктах
- Обогащение продуктов (внедрение новых подходов к обогащению продуктов с учетом технологических возможностей современного производства и данных мониторинга состояния питания детского населения РФ)
- Управление рисками при производстве продуктов
- Развитие новых категорий детских продуктов, способствующих формированию адекватного стереотипа питания

Сроки введения прикорма



Введение прикорма детям целесообразно проводить в возрасте 4-6 месяцев.

Данный возраст является «критическим окном» для формирования пищевой толерантности.



Перечень продуктов, рекомендованных для детей раннего возраста*

Наименование продуктов и блюд	Для первого года	От 1 года до 3 лет	Требования к продуктам
Овощное пюре	+	+	+ (с 4-х мес.)
Молочная каша	+	+	+ (с 4-х мес.)
Фруктовое пюре	+	+	+ (с 4-х мес.)
Фруктовый сок	+	+	+ (с 4-х мес.)
Творог	+	+	+ (с 6-ти мес.)
Желток	+	+	-
Мясное пюре	+	+	+ (с 6-ти мес.)
Рыбное пюре	+	+	+ (с 8-ми мес.)
Кефир, йогурт, биолакт	+	+	+ (с 8-ми мес.)
Сухари	+	+	-
Печенье	+	+	+
Хлеб пшеничный	+	+	- /+ (требования есть, возраст не конкретизирован)
Растительное масло	+	+	-
Сливочное масло	+	+	- (требования есть, но с 3-х лет)
Сыр	-	+	- (требования есть, но с 3-х лет)
Зефир, пастила, мармелад, варенье, джем, повидло, вафли	-	+	-
Сметана	-	+	- (требования есть, но с 3-х лет)
Макаронные изделия	-	+	- /+ (требования есть, возраст не конкретизирован)

*Национальная программа оптимизации вскармливания детей первого года жизни в Российской Федерации; Москва; Союз педиатров России 2011; с.20; Национальная программа оптимизации питания детей от 1 года до 3 лет в Российской Федерации; Москва; ПедиарЪ; 2016 г.

Потребление добавленного сахара должно быть на уровне менее 10% от общего числа ежедневно потребляемых калорий (для детей старше двух лет и взрослых).

Снижение потребления до уровня добавленного сахара менее 5% от общего числа ежедневно потребляемых калорий будет иметь дополнительные преимущества.

5% от общего числа потребляемых калорий эквивалентно примерно 25 граммам (примерно 6 чайным ложкам) добавленного сахара в день для взрослого человека с нормальным индексом массы тела (ИМТ).

Эти подходы начинают действовать на этапе поддержки здоровья будущих матерей, пренатального питания и продолжаются на протяжении всей жизни.

Сахара в продуктах может быть одинаковое количество, НО ...



Сок яблочный 250г

Состав:

222г Воды

28г Сахаров

Медь, Калий,

Хлорогеновые кислоты,

Флавоноиды, Пектины,

Фруктовые кислоты



«Сладкая вода» 250г

Состав:

222г Воды

28г Сахара



Напиток безалкогольный 250г

Состав:

215г Воды

28г Сахаров

Регуляторы кислотности,
Натуральные ароматизаторы,
Подсластители, Стабилизаторы,
Красители, Углекислый газ

2018 – год вывода сахара из пюре «ФрутоНяня»!

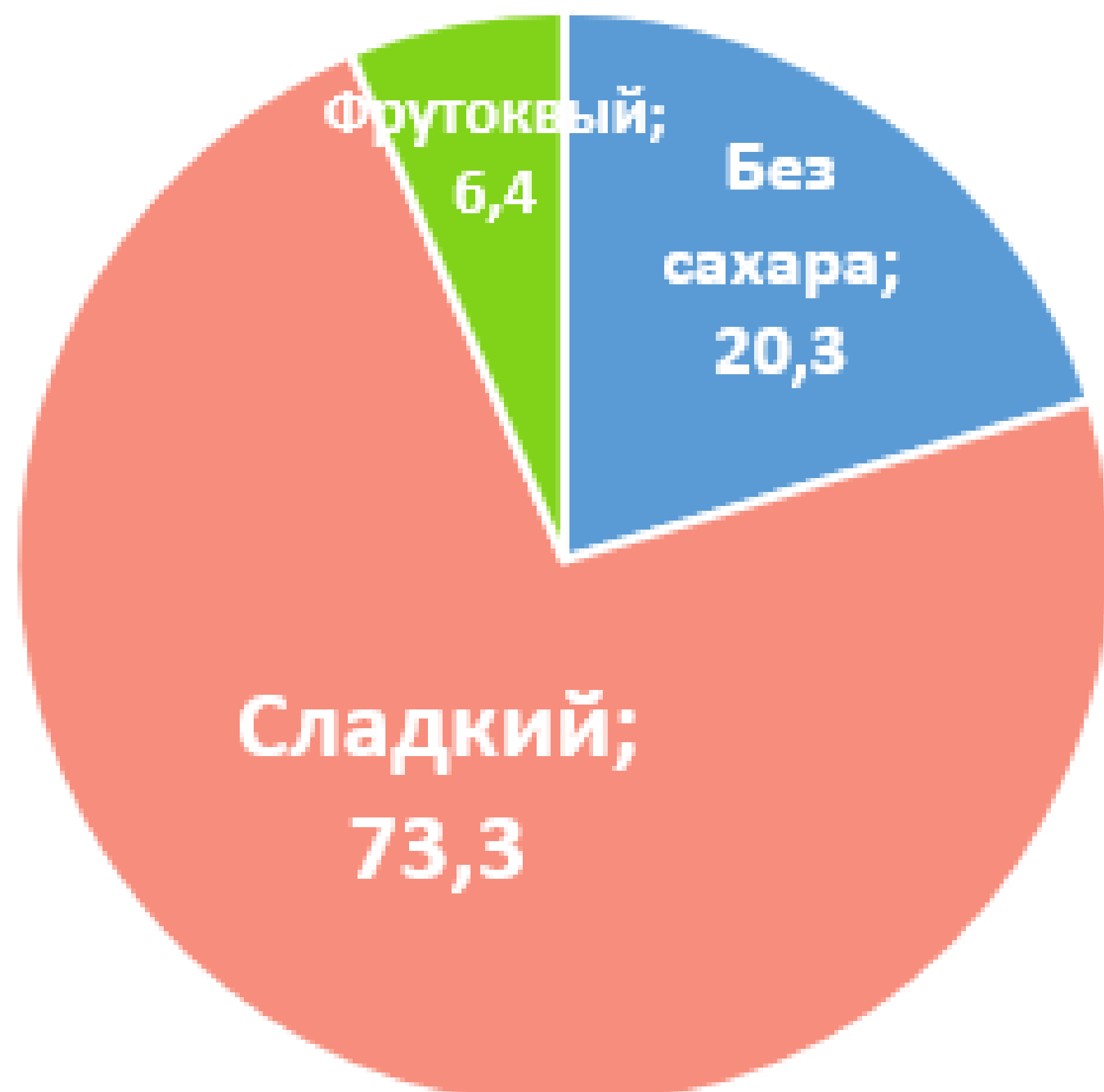
Разработаны рецептуры **без сахара** для 23 SKU
фруктовых, фруктово-молочных, фруктово-злаковых
пюре и десертов, которые ранее производились с сахаром



Биолакт «ФрутоНяня» без сахара

- Сладкий вкус – самый объемообразующий вкус среди биолактов;
- Фруктовые вкусы есть только у ФрутоНяня.

Volume shares %



Обогащенные продукты

У детей раннего возраста регистрируются алиментарнозависимые дефицитные состояния:

- 20–30% детей наблюдается дефицит железа;
- 25–30% – кальция;
- 20–75% – йода.*

В питании детей целесообразно использовать продукты промышленного производства, которые обогащены биологически активными компонентами, что придаем им функциональные свойства**

**Минеральные
вещества**

Витамины

ПРЕбиотики

ПРОбиотики

*Пырьева Е.А., Сорвачева Т.Н. Современные подходы к организации питания детей в возрасте от одного года до трех лет жизни. Педиатрия. 2010; 89 (4): 77–82. Казюкова Т.В., Сорвачева Т.Н., Тулупова Е.В., Пырьева Е.А. Возможности диетической коррекции дефицита микронутриентов у детей раннего возраста. Педиатрия. 2010; 89 (6): 77–82.

**Национальная программа оптимизации вскармливания детей первого года жизни в Российской Федерации; Москва; Союз педиатров России 2011; с.20

*** Каша «ФрутоНяня» безмолочная рисовая

Обогащенные продукты



Витамины	% от рекомендуемой суточной нормы потребления детей в возрасте 4 месяцев в одной порции сухой каши 15 грамм, не менее
Витамин А	15
Витамин Е	26
Витамин D3	13,5
Витамин В1	17,5
Витамин В2	12
Витамин В6	14
Витамин В12	12,5
Фолиевая кислота	6
Пантотеновая кислота, мг	17,3
РР	11,3
Витамин С	17,1
Минеральные вещества	
Железо	10,7
Цинк	23,3
Йод	10,0
Биотин 0,86 мкг на одну порцию	
Инулин 0,4 г – на одну порцию (норм потребления для детей раннего возраста не установлено)	

**Минеральные
вещества**

Витамины

ПРЕбиотики

ПРОбиотики

Обогащенные продукты

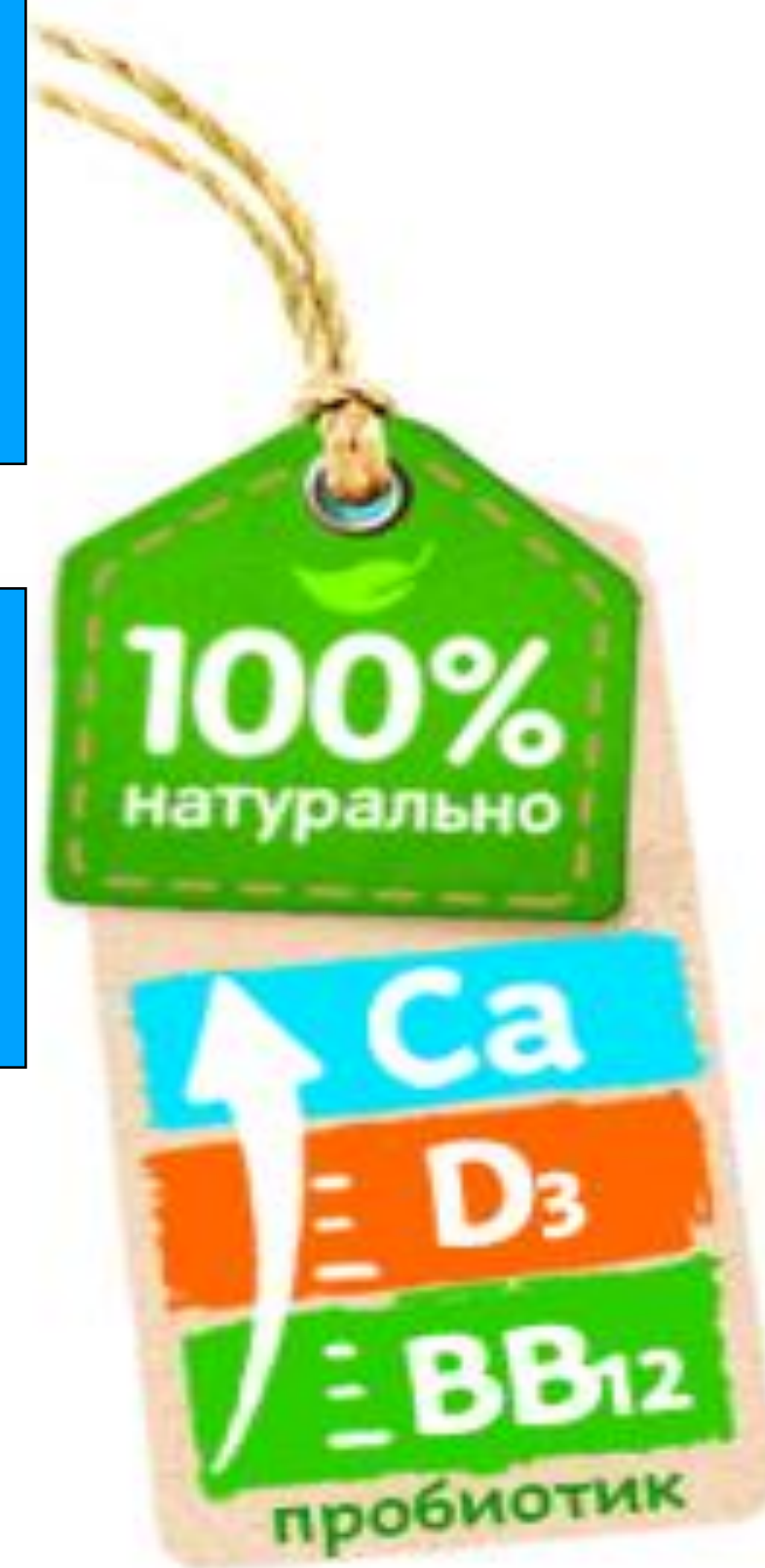


Минеральные
вещества

Витамины

ПРЕбиотики

ПРОбиотики



Обогащенные продукты



**Минеральные
вещества**

Витамины

ПРЕбиотики

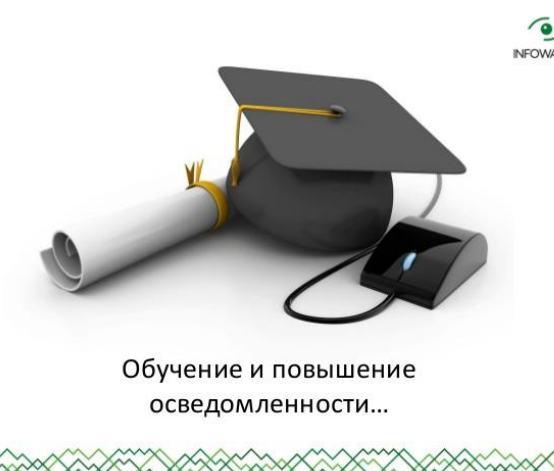
ПРОбиотики

Управление аллергенами при производстве сухих каш

В состав рецептуры сухих каш могут быть включены продукты, которые содержат следующие аллергены:

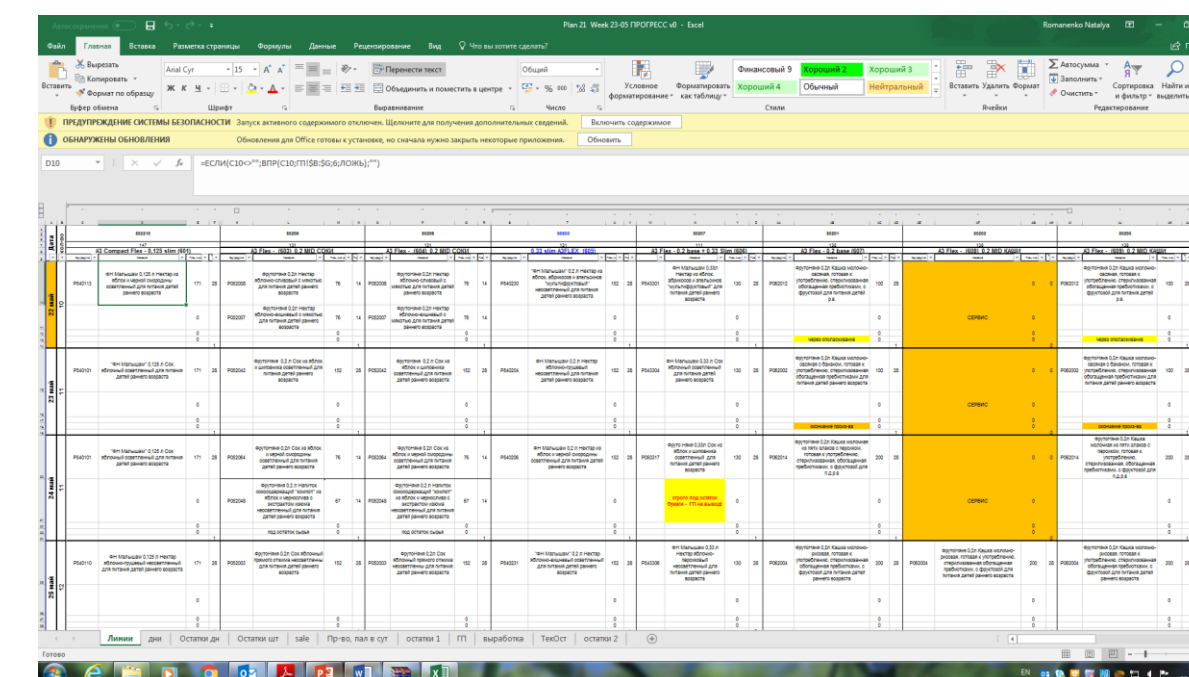
- **Молоко и продукты его переработки,**
- **Глютен**

1. Осведомлённость персонала о свойствах продукта и контроле за его рецептурой



2. Контроль качества сырья и аудиты поставщиков позволяют снизить риск присутствия «скрытых» аллергенов

3. Планирование производства согласно таблице осуществления переходов продуктов на линии производства сухих смесей как мера управления риском перекрестного загрязнения аллергеном




4. Проведение анализа на содержание аллергенов проводится при смене линии производства продукта с содержанием аллергенных компонентов на полностью безаллергенный продукт.

Проверке подлежат части оборудования и первые пакеты готового продукта.

5. Раздельное использование оборудования для производства продуктов и технологического инвентаря согласно перечню групп сырья, содержащих аллергенный и безаллергенный компонент.

6. Маркировка готового продукта согласно требованиям ТР ТС 022/2011.

Продукт может содержать следы молока и следы глютена, так как все сухие каши «ФрутоНяня» производятся на одном промышленном оборудовании.



Два правила – общий результат

Мясное пюре ХАЛЯЛЬ

ПРИНЯТ
Решением Совета
Евразийской экономической комиссии
от 9 октября 2013 г. № 68

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)

Настоящий технический регламент разработан в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года.

Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции и связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке продуктов убоя и мясной продукции для обеспечения свободного перемещения продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

В случае если в отношении продуктов убоя и мясной продукции приняты иные технические регламенты Таможенного союза, устанавливающие требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции, связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке продуктов убоя и мясной продукции, то продукты убоя и мясная продукция, связанные с ними процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также

УТВЕРЖДЕН
Решением Комиссии
Таможенного союза
от 9 декабря 2011 г. № 880

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

ТР ТС 021/2011

О безопасности пищевой продукции

Централизованная мусульманская религиозная организация
СОВЕТ МУФТИЕВ РОССИИ



Стандарт организации ХАЛЯЛЬ-ППТ-СМР

Требования к производству, изготовлению, обработке,
хранению и реализации продукции «ХАЛЯЛЬ»

Общие требования
СО-2011

Издание третье, пересмотренное, дополненное

Вводится с момента утверждения

Утверждено 20 апреля 2011 г. ЛУ-003 СМР

Официальное издание

Москва 2011 год



Кондитерские продукты для детей или против детей



**На
сегодняшний
день 99%
кондитерских
продуктов
не имеют
отношения
к детскому
питанию!**

Фруктовые кусочки для питания детей

 **ПРОГРЕСС**
Акционерное Общество



**Новинка
2018**



Состав:
Пюре фруктовое концентрированное
Сок фруктовый концентрированный
Пектин
Пищевые волокна



**с 12
месяцев**

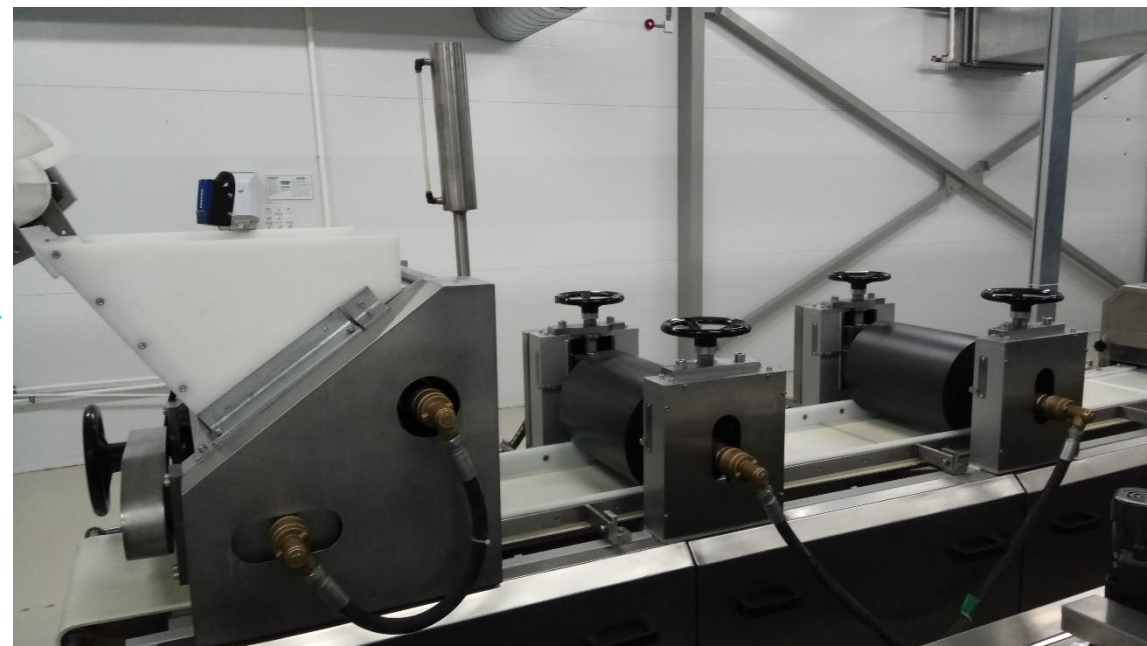
Фруктовые кусочки – технология производства



Соки и пюре



Смешивание соков,
пюре и пектина
(для консистенции)



Раскатывание массы в слои



Высушивание слоев



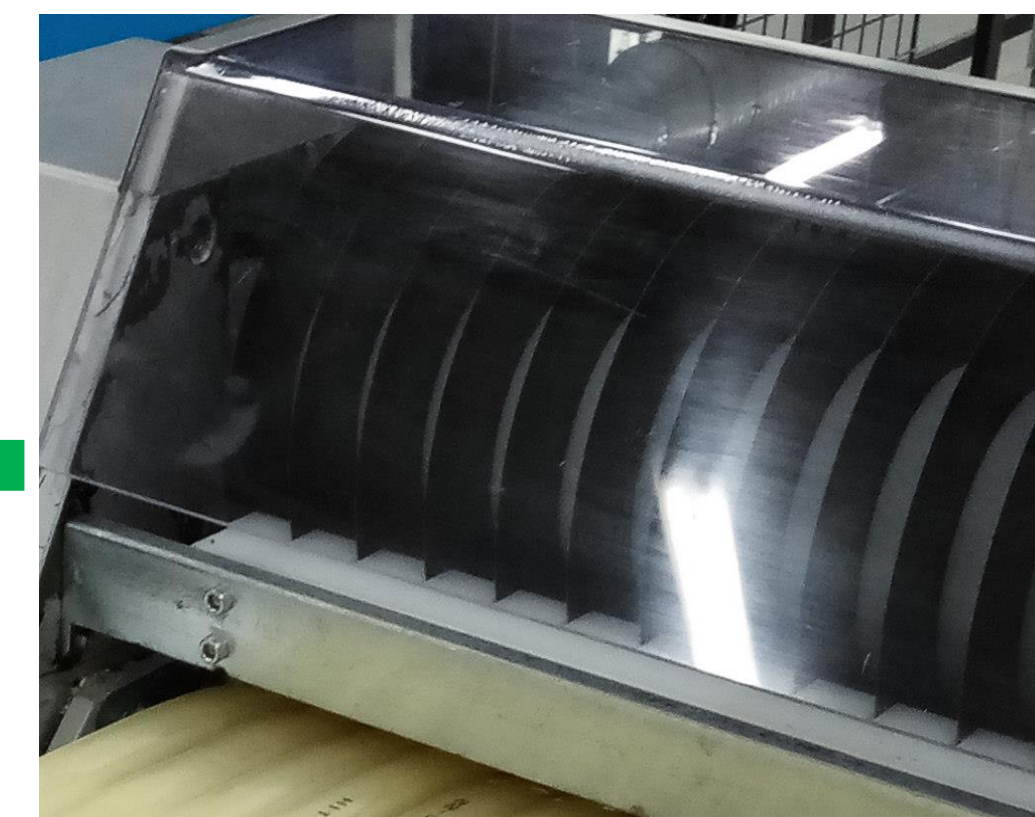
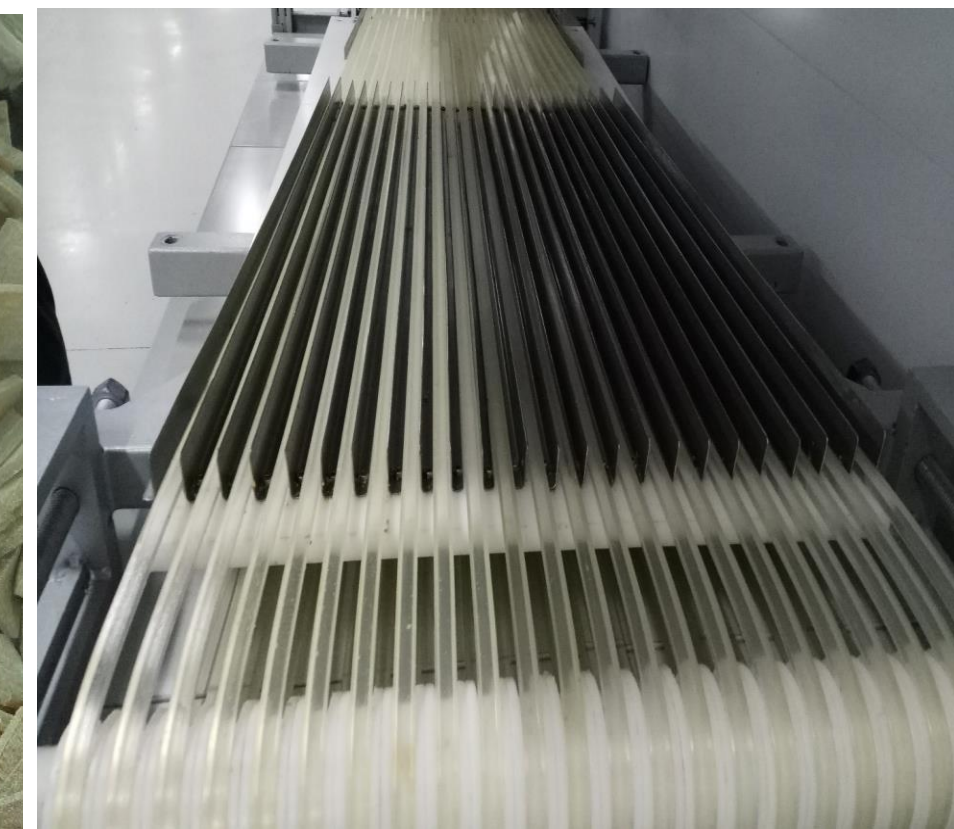
Охлаждение слоев



Фасовка



Транспортировка нарезанных кусочков на фасовку



Нарезка слоев по
заданному формату

Дмитрий Макаркин

Директор по инновациям и управлению изменениями

Спасибо за внимание!