

Директор по инновациям и
управлению изменениями
Дмитрий Макаркин



ПРОГРЕСС

Акционерное Общество





НАША ИСТОРИЯ

Компания основана в 1990 году





ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ МОЩНОСТИ

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

Наша продукция –
Россия, страны СНГ - Казахстан, Узбекистан, Белоруссия

Более **27 лет** на рынке детского питания

Высокотехнологичное производство



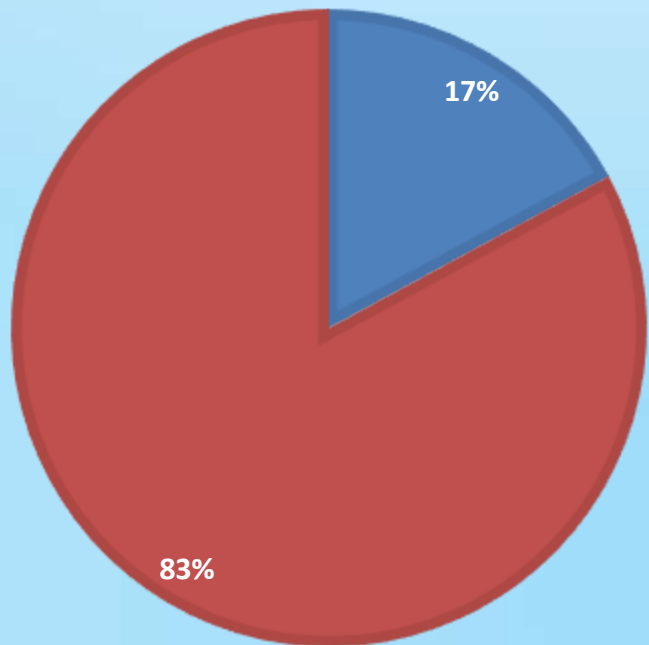
ДОЛЯ ФРУТОНЯНИ НА РЫНКЕ МОЛОЧНОГО ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ



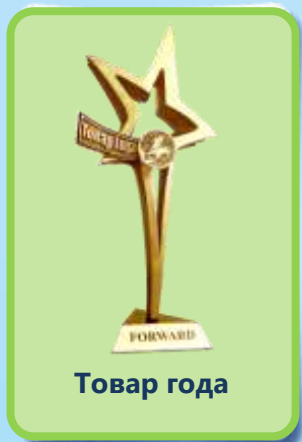
Рынок молочных продуктов для питания детей раннего возраста

VOLUME % SHARE

■ PROGRESS ■ OTHER



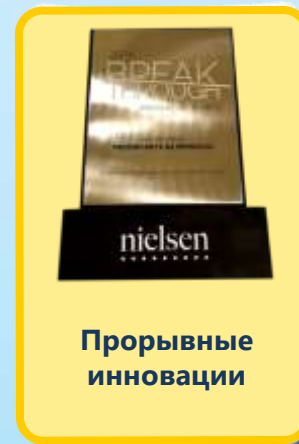
ЛИДЕР И ЭКСПЕРТ В ОБЛАСТИ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОГО ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ



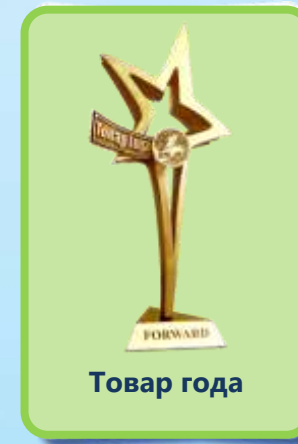
Товар года



Марка №1 в
России в
категории
Детское питание



Прорывные
инновации



Товар года

2010

2011

2014

2016

2017



Народная
марка

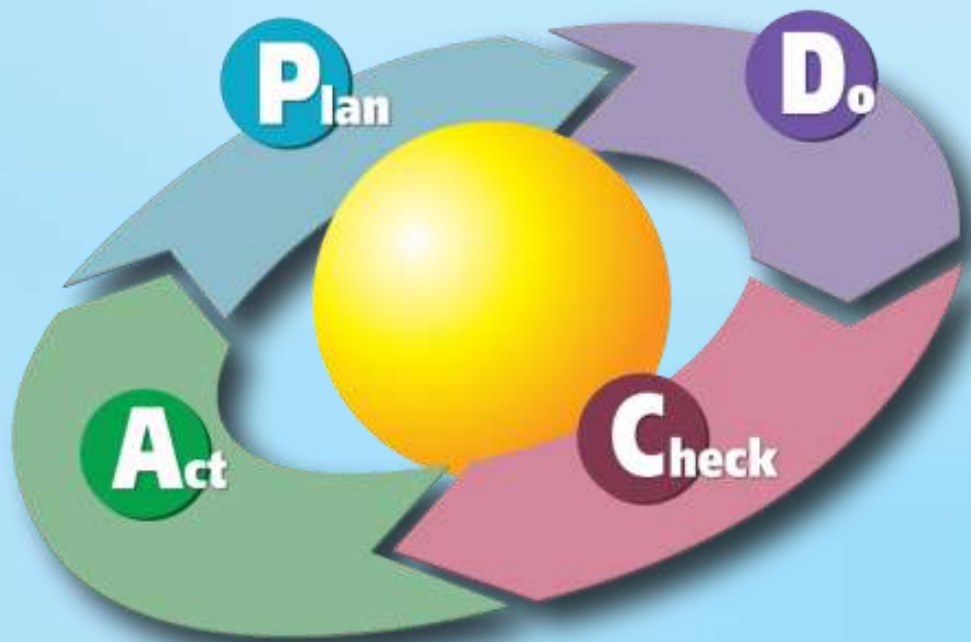


Абсолютный бренд

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА И ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ АО «ПРОГРЕСС»



Соответствие циклу постоянного улучшения системы менеджмента качества (Цикл Деминга)



НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) –

система управления, в которой безопасность пищевых продуктов достигается путем применения анализов и контроля за биологическими, химическими и физическими загрязнениями от производства сырья до продажи и потребления продукта.

Система НАССР построена на следующих семи принципах:

- анализ и оценка рисков;
- выявление критических контрольных точек;
- установление критических пределов;
- разработка системы мониторинга;
- разработка корректирующих действий;
- документирование всех стадий и процедур;
- разработка процедур проверки разработанной системы



СЕРТИФИКАТЫ КАЧЕСТВА



Испытательный центр АО «ПРОГРЕСС» аккредитован на соответствие требованиям ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009

Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.ПЦ72
Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц
30.09.2014

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



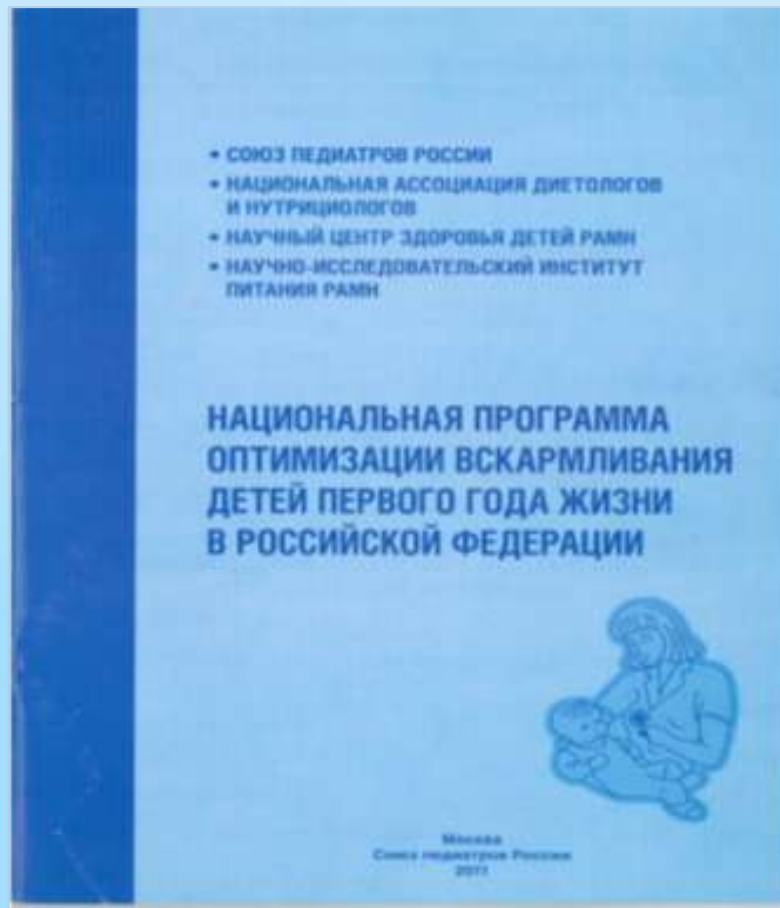


ЛЕГКО ЛИ ВЫПУСТИТЬ НОВЫЙ ПРОДУКТ?





Национальные программы



- Технические Регламенты Таможенного Союза

- Дети от 0 до года

- Дети от года до 3х

Дуализм в законодательстве



Перечень продуктов, рекомендованных для детей раннего возраста*

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

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



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.

ОЦЕНКА РИСКОВ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ



Рецептура

Ингредиент 1 10 г
Ингредиент 2 100 г
Ингредиент 3 800 г
Ингредиент 4 90 г
1000 г

Оценка рисков по каждому ингредиенту

- Физические
- Химические(+
аллергены)
- Микробиологические

Одобрение
поставщика/
производителя

Спецификация на
каждый ингредиент и
упаковку

ПОСТАНОВКА НОВОГО ПРОДУКТА НА ПРОИЗВОДСТВО



Технические условия
Рецептура

Технологические аспекты

Технологический регламент
Технологическая инструкция

Аспекты контроля качества

Схема контроля
Спецификация на готовый продукт

Аспекты пищевой безопасности

Три положительные выработки



АКТ ВНЕДРЕНИЯ

ЭКСПЕРТИЗА И ГОСУДАРСТВЕННАЯ РЕГИСТРАЦИЯ



Проведение независимых
испытаний



Экспертиза технической
документации и продукта



Государственная регистрация

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 придает 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



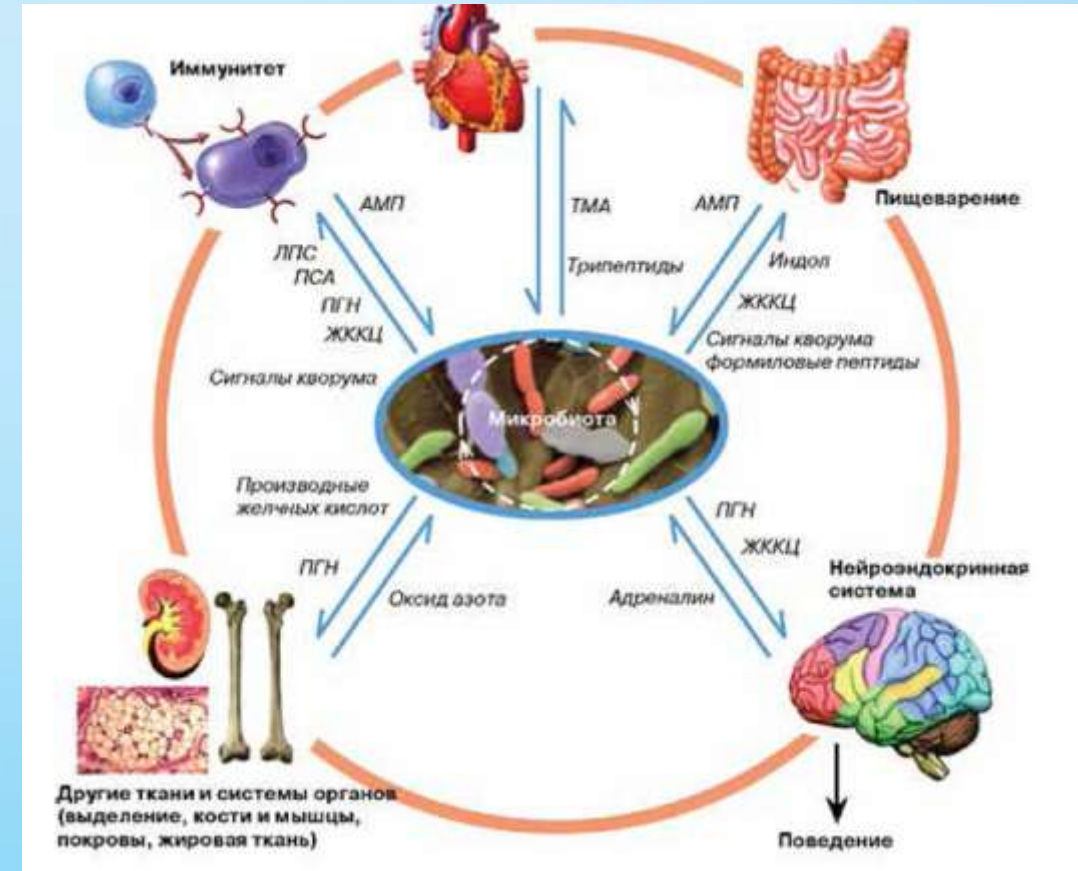
Симбиотические продукты



- **Пробиотики** – живые микроорганизмы, которые при введении в адекватном количестве, оказывают положительные эффекты на здоровье. Чаще используют штаммы лактобактерий и бифидобактерий. Пробиотики из молочнокислых (лактобактерий) включают: *Lactobacillus*, *Lactococcus*, *Streptococcus thermophilus*.
- **Пребиотики** – невсасывающиеся вещества, которые оказывают положительный физиологический эффект на организм, селективно стимулируя рост полезной кишечной микрофлоры и ее активность. Самые известные пребиотики: инулин, олигофруктоза, олигосахариды, лактулоза.
- Симбиотики – продукты, содержащие пре- и пробиотики и сочетающие их положительные эффекты.

Кишечник – самый большой иммунный орган человека:

- В слизистой оболочке кишечника локализовано около 80% иммунокомпетентных клеток
- 25% слизистой оболочки кишечника состоит из иммунологической ткани



*Кишечная микрофлора: АМР—антимикробные пептиды, ЛПС—липолисахариды, ПГН — пептидогликаны, ПСА — полисахарид А, ЖККЦ — жирные кислоты короткой цепи, ТМА — триметиламиноксид

Обогащенные продукты



Минеральные
вещества

Витамины

ПРЕбиотики

ПРОбиотики

Управление аллергенами при производстве сухих каш

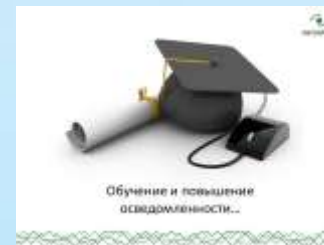


В состав рецептуры сухих каш могут быть включены продукты, которые содержат следующие аллергены:

- Молоко и продукты его переработки,
- Глютен

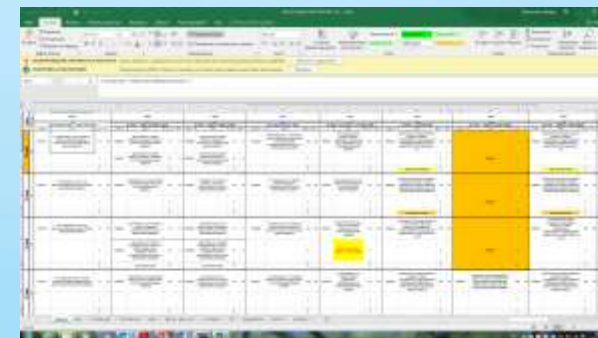


1. Осведомлённость персонала о свойствах продукта и контроле за его рецептурой



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.

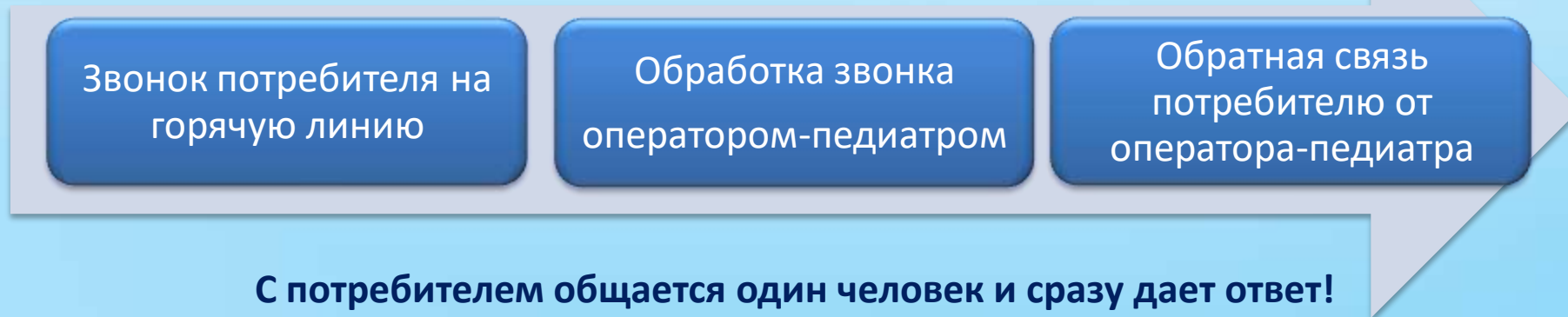
ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ



Задачи, реализуемые сотрудниками Горячей Линии:

- Профессиональное консультирование конечных потребителей;
- Осуществление взаимодействия с потребителями в социальных сетях;
- Популяризация последних научных знаний, разработок и достижений в области гастроэнтерологии, педиатрии, пищевой промышленности и технологии.

Схема взаимодействия с потребителем



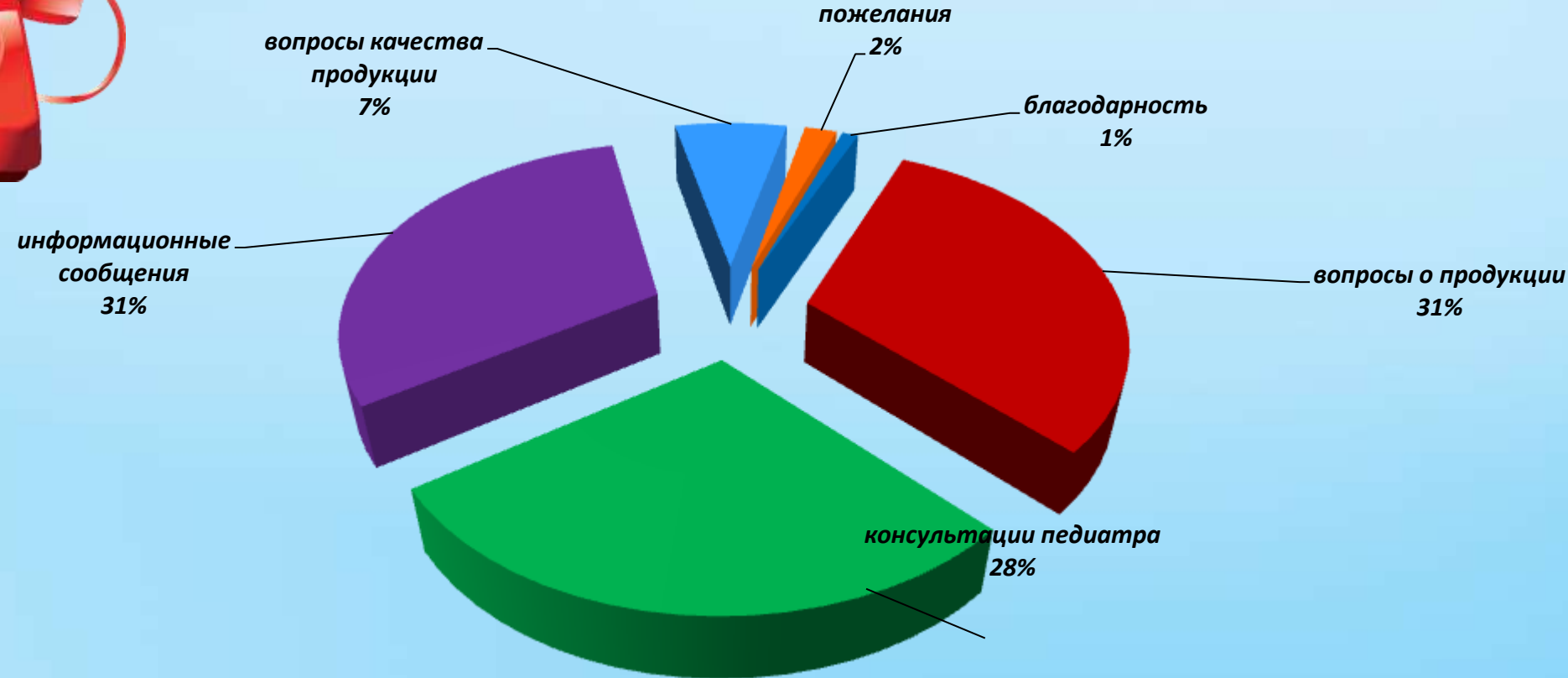
С потребителем общается один человек и сразу дает ответ!

Преимущества горячей линии

- Консультации опытными врачами-педиатрами
- 12 часов в сутки (с 8:00 до 20:00)
- 7 дней в неделю
- Бесплатный звонок по территории России
- Единый номер для всех брендов: «ФрутоНяня», «Малышам», «Липецкий Бювет»



СТРУКТУРА ОБРАЩЕНИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ



■ благодарность

■ вопросы о продукции

■ консультации педиатра

■ информационные сообщения

■ вопросы качества продукции

■ пожелания

НАШИ ВРАЧИ-ПЕДИАТРЫ

