



Колганова Наталья Николаевна

Должность: доцент

- Генеральный директор компании FOOD AUDIT
- Руководитель направления ХАССП ЕАЭС в Федерации рестораторов и отельеров (ФРиО) России
- Глава департамента пищевой безопасности Федерации ревизоров гостеприимства (ФЕРЕГО РФ)
- Победитель премии Food Safety Awards 2021 в номинации «Лучший эксперт» за вклад и достижения в сфере пищевой безопасности
- Член экспертного совета Food Safety Москва
- Эксперт по разработке и внутренним проверкам систем качества и безопасности, основанных на принципах

ХАССП и стандартах ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009

- Эксперт по сертификации Систем качества и безопасности пищевой продукции
- Аудитор национальных и международных стандартов ИСО/ISO серии 22000 и ИСО/ISO 19011
- Эксперт-Аудитор внутренних и внешних проверок Систем менеджмента на соответствие требований стандарта: ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018)

Адрес: ул. Дзержинского, 17 (гл. корпус), ауд. 401

Телефон: (4942) 49-80-30 (доб. 1134)

e-mail: kdvbaikal@mail.ru

Работает на кафедре ДТМиЭПТ с сентября 2021 года. Образование высшее:

- педагогическое, экономическое, пищевое образования (диплом с отличием);
- степень Магистра по направлению «Технология продукции и организация общественного питания». МГУПП г. Москва;
- аспирант МГУТУ им. К.Г. Разумовского (в настоящее время);
- профильные курсы повышения квалификации

В настоящее время проводит курсы по подготовке Экспертов-Аудиторов проверок ХАССП, вместе с командой FOOD AUDIT курирует предприятия пищевой промышленности и общественного питания по разработке и внедрению системы менеджмента безопасности. В рамках санитарного радио ФРиО освещает актуальные и острые вопросы для сообщества по вопросам санитарии и гигиены.

За 11 лет проведения семинаров, вебинаров, обучения персонала предприятий пищевой промышленности, предприятий питания вне дома, по вопросам пищевой безопасности, методологии внедрения ХАССП подготовила и выпустила более 1500 внутренних Экспертов-Аудиторов ХАССП и 500 внешних Экспертов-Аудиторов ХАССП на территории России и в странах СНГ.

В настоящее время проводит просветительскую деятельность как:

- Преподаватель Академии «Кофемания» (г.Москва)
- Преподаватель кулинарной бизнес-школы Novikov School (г.Москва)
- Преподаватель Академии кулинарного искусства «Эксклюзив» (г.Москва)
- Ежегодно выступает в качестве спикера с актуальными и глобальными темами о вопросах пищевой безопасности, практики соблюдения принципов ХАССП на выставках «ПИР ОТЕЛЬ», «FOOD BUSINESS SHOW», «РЕСТОФОРУМ», «Здравница», «Пир Экспо», «Гастрит» и др.

Профессиональные интересы

Пищевая безопасность. Внедрение системы ХАССП на предприятиях сферы HoReCa. Осуществляет сотрудничество и является партнером различных компаний:

- Амбассадор компании ECOLAB Россия;
- Амбассадор компании Turk Россия;
- Эксперт Премии Russian Hospitality Awards 202;1
- Эксперт Премии «ТОП-5 Здравниц» Ассоциации оздоровительного туризма;
- Эксперт Премии «Ресторан Года» 2016-2018;
- Эксперт по вопросам пищевой безопасности Hotel Business Academy г. Москва;

- Ведет постоянную рубрику в профильном журнале «Ресторановед»;
- Автор регулярной серии полезных статей для служб питания в журнале СКО;
- Партнер по вопросам пищевой безопасности компании MJBITRUCK by EdaNaKolesah.com;
- Партнер по вопросам пищевой безопасности Национальной Курортной Ассоциации (НКА).

Читаемые дисциплины:

- Санитария и гигиена
- Управление и контроль качества продукции
- Методология внедрения принципов ХАССП на предприятии общественного питания

Основные публикации

1. СОБЛЮДЕНИЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ КАК НЕОТЪЕМЛЕМАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ СИСТЕМЫ ХАССП НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. Денисенко Т.А., Колганова Н.Н., Научные исследования и разработки в области дизайна и технологий: материалы Всероссийской научно-практической конференции (г. Кострома, 20 марта 2020 г.) : в 2 частях / Костромской государственной университет ; сост. и отв. ред. Н. Н. Муравская. – Электронные текстовые, граф. дан. (3,3 Мб). – Кострома : Изд-во Костром. гос. ун-та, 2020. – с.36-38.
2. Автор статей в различных профильных изданиях по вопросам пищевой безопасности
3. Автор курсов «Подготовка Экспертов-Аудиторов внутренних/ внешних проверок ХАССП»