الباب الرابع والعشرين

إجراء التخطيط والسيطرة على العملية الإنتاجية

إعداد	مراجعة	اعتماد
الاسم :. الوظيفة :مدير الإنتاج التوقيع :	الاسم : الوظيفة :ممثل الإدارة التوقيع : .	الاسم : . الوظيفة :رئيس مجلس الاداره التوقيع : ..
نسخة رقم ( )		
تاريخ الإصدار : ..... عدد الصفحات: ١٣		ختم ضبط الوثائق

مراقبة التعديلات

م	تاريخ	التعديل	رقم الصفحة	ملاحظات

24-1الغرض : وضع نظام موثق للتخطيط و السيطرة على العملية الإنتاجية.

24-2مجال التطبيق : جميع المنتجات.

24-3المسئولية :

٢٤- ٣- ١ ممثل الاداره.

٢٤- ٣- ٢ مدير الإنتاج.

٢٤- ٣- ٣ مدير المبيعات.

٢٤- ٣- ٤ مدير الصيانة.

٢٤- ٣- ٥ مدير الجودة.

٢٤- ٣- ٦ التعبئة و التغليف.

٢٤- ٣- ٧ مدير المشتريات والمخازن .

24-4المرفقات :

٢٤- ٤- ١خريطة تدفق إنتاج المكرونة على الخط القصير مرفق رقم (١).

٢٤- ٤- ٢خريطة تدفق إنتاج المكرونة على الخط القصير مرفق رقم (٢).

24-5النماذج المستخدمة :

٢٤- ٥- ١نموذج خطة إنتاج عن شهر..... نموذج رقم (□□□ ٤).

٢٤- ٥- ٢نموذج خطة احتياجات عن شهر.....نموذج رقم (□□□ ٤).

٢٤- ٥- ٣تقرير وردية إنتاج للخط القصير نموذج رقم (□»□٤).

٢٤- ٥- ٤تقرير وردية إنتاج للخط الطويل نموذج رقم (□»□٤).

٢٤- ٥- ٥تقرير متابعة تشغيل منتج للخط ..... نموذج رقم ( ).

٢٤- ٥- ٦بيان بالأعمال و التوقفات للخط ..... نموذج رقم ( ).

24-6الإجراءات :

٢٤- ٦- ١ يقوم السيد / مدير المصنع و بالتنسيق مع مدير المبيعات بعمل خطة إنتاج ربع سنوية و ذلك على نموذج ( ) .

٢٤- ٦- ٢يتم إرسال صوره من هذه الخطة إلى مدير الإنتاج لوضعها في حيز التنفيذ و بناء عليه يقوم بعمل خطة احتياجاته عن كل ثلاث شهور من المواد الخام (دقيق –سيمولينا- مواد تعبئه و تغليف) و يقوم بإرسالها إلى كل من السيد/ مدير المصنع ،المشتريات ،المخازن و ذلك على نموذج ( ) .

٢٤- ٦- ٣يقوم مدير الإنتاج بالتنسيق مع كل من الصيانة ،الجودة ، المبيعات ، المخازن كل في ما يخصه .

٢٤- ٦- ٤يتم متابعة العملية الانتاجيه على نموذج ( ) و نموذج ( ) كل ساعة وفى حالة استقرار العملية الإنتاجية من ناحية ثبات قراءات الأجهزة يمكن للمشغل التوقف عن تدوين البيانات ويكتفي بتدوين القيمة التي يتم تعديلها فقط وعدم ملئ البيانات دليل على ثبات البيانات ويوقع رئيس الوردية على صحة البيانات فى التقرير.

٢٤- ٥على رئيس الوردية ومراقب الجودة استخدام نموذج متابعة تشغيل المنتج ( ) لتدوين نتائج الكشف الظاهري للمنتج فى الصوامع أو مستويات التخزين وذلك إذا تخلف بعض المنتج في الصوامع أي فى حالة عدم التعبئة المباشرة من الصوامع وكذلك بيانات المنتج المعبأ من حيث

الدرجة الأولى ،والثانية والرابش إن كان هناك رابش أما إذا لم يكن هناك رابش يكتفي بالبيانات المدونة بالنموذج .

٢٤-٦-٦ يقوم المشغل بتدوين جميع فترات التوقف و الأعطال في النموذج ( ) مع تسجيل كافة الإجراءات التي تم اتخاذها لإصلاح العطل .

٢٤-٦-٧ بعد التأكد من مطابقة المنتج للمواصفات الظاهرية و التحليلية يتم البدء في عمليه التعبئة للمنتج بالتنسيق مع رئيس التعبئة و التغليف.

٢٤-٦-٨ يقوم كل من مدير الإنتاج و الجودة بتحديد نسبة الرابش المطحون على كل فورمه على حدة حسب نوعية الدقيق المستخدم و كذلك نتائج الجودة من حيث الشكل الظاهري و صفات الطبخ للمكرونة على أن يتم تدوين ذلك على نموذج ( ) .

٢٤-٦-٩ يقوم مدير الإنتاج بمراجعة بيانات الورديات الكاملة يوميا والتوقيع على ذلك .

24-7 المراجع : المواصفة القياسية للأيزو ٩٠٠١ لعام ٢٠٠٠ .

خطة إنتاج عن شهر سنه

التاريخ : / /

م	اسم الصنف	اسم الفورمه	الكميه المطلوبة بالطن	ملاحظات

مدير المصنع

التوقيع:

FP1502 **خطة احتياجات عن شهر** **سنه**

التاريخ: / /

م	اسم الصنف	الكميه / الوحدة	ملاحظات

مدير الإنتاج

التوقيع:

FP1503

تقرير وردية الإنتاج للخط القصير

الوردية التاريخ / /

رقم الداى	الإضافات الثانية	الإضافات الأولى	النوع	رقم الريسايب

التشغيل الساعة :- إيقاف المكبس الساعة :- إيقاف الخط الساعة :-

											رطوبة المنتج من المعمل
											الوزن النوعي للدقيق
											استهلاك الدقيق / الساعة
											ماء العجين %
											الإضافات الصلبة %
											سرعة وحدة قطع المكرونة
											ضغط البريمة بالبار
											سرعة البريمة باللفة /الدقيقة
											سرعة الشيكر
											درجة حرارة الشيكر
											درجة حرارة المجفف الابتدائي
											الرطوبة النسبية للمجفف الابتدائي
											سرعة المجفف الابتدائي
											درجة حرارة المجفف
											الرطوبة النسبية للمجفف
											سرعة المجفف
											رطوبة المكرونة الخارجة من المجفف الابتدائي %
											رطوبة المكرونة الخارجة من المبرد%
											درجة حرارة المبرد

رئيس الوردية مدير الإنتاج مدير المصنع

شركة ميرنا للمكرونة	إجراء التخطيط والسيطرة على العملية الإنتاجية كود رقم» ا"؛	رقم الإصدار/التعديل : 0/1 تاريخ الإصدار : ..... تاريخ التعديل : --/--/-- رقم الصفحة : / 13

تقرير وردية الإنتاج للخط الطويل الوردية التاريخ / /

رقم الداى	الإضافات الثانية	الإضافات الأولى	النوع	رقم الريسايب

التشغيل الساعة :- **إيقاف المكبس الساعة :-** **إيقاف الخط الساعة :-**

العنصر	الزمن											
رطوبة المنتج من المعمل												
الوزن النوعي للدقيق												
استهلاك الدقيق / الساعة												
ماء العجين %												
الإضافات الصلبة %												
ضغط البريمة 1،2												
سرعة البريمة 1،2												
سرعة الناشر												
درجة حرارة المجفف الابتدائي T1												
الرطوبة النسبية المجفف الابتدائي ΔT1												
درجة حرارة المجفف الابتدائي T2												
الرطوبة النسبية المجفف الابتدائي ΔT2												
درجة حرارة المجفف الابتدائي T3												
الرطوبة النسبية المجفف الابتدائي ΔT3												
رطوبة المكرونة الخارجة من المجفف الابتدائي												
درجة حرارة المجفف T1												
الرطوبة النسبية المجفف ΔT1												
درجة حرارة المجفف T2												
الرطوبة النسبية المجفف ΔT2												
رطوبة المكرونة الخارجة من المستوى الأول للمجفف												
رطوبة المكرونة الخارجة من المبرد												
درجة حرارة المبرد												

رئيس الوردية مدير الإنتاج مدير المصنع

تقرير متابعة تشغيل منتج للخط .....

التاريخ: / / الوردية: .....

الكشف الظاهري عن المنتج قبل التعبئة

رقم الصومعة	المنتج	حالة المنتج		ملاحظات
		درجه أولى	درجه ثانيه	
1				
2				
3				
4				
5				

ملاحظة :- في حالة التعبئة المستمرة وراء الخط بمنتج درجة أولى يترك الجدول السابق فارغ بدون تعبئة .

بيان المنتج المعبأ

المنتج	درجه أولى	درجه ثانيه	رابش

ملاحظة :- عندما يكون كل منتج الوردية درجة أولى يترك الجدول السابق فارغ بدون تعبئة ويكتفي بالبيانات المدونة في النموذج ٪ .

مراقب الجودة **رئيس الوردية**

الاسم: **الاسم:**

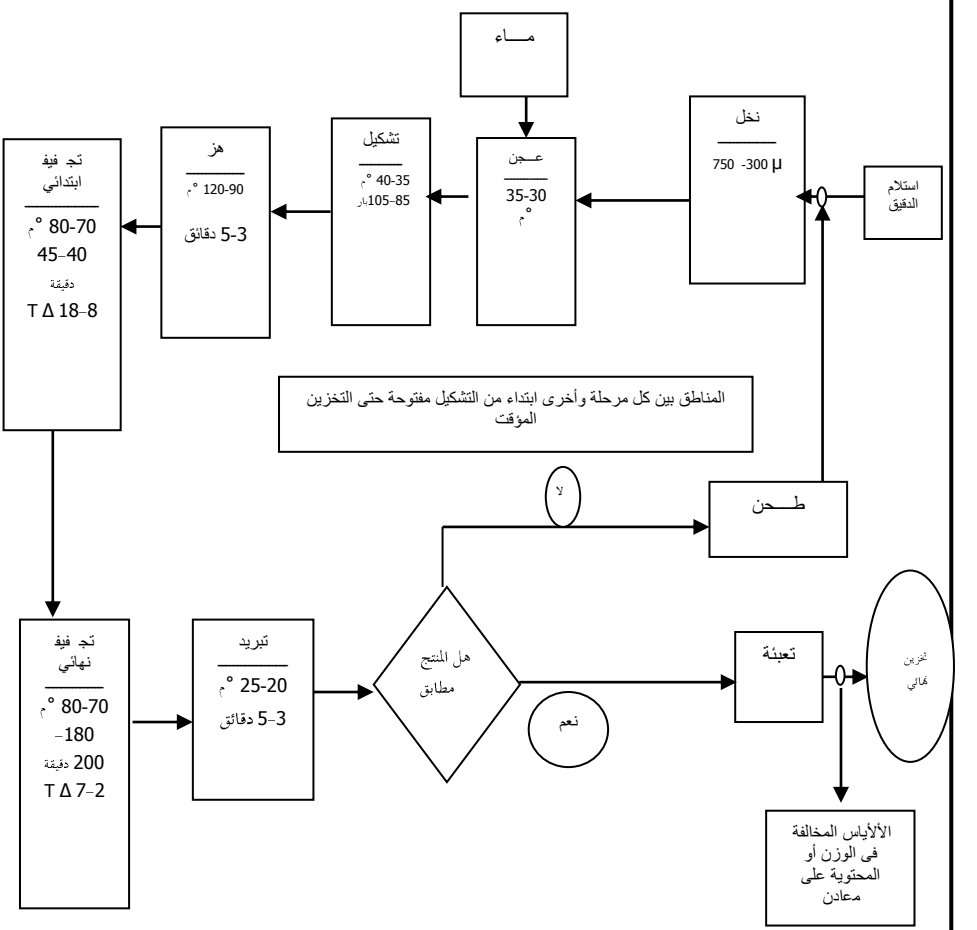
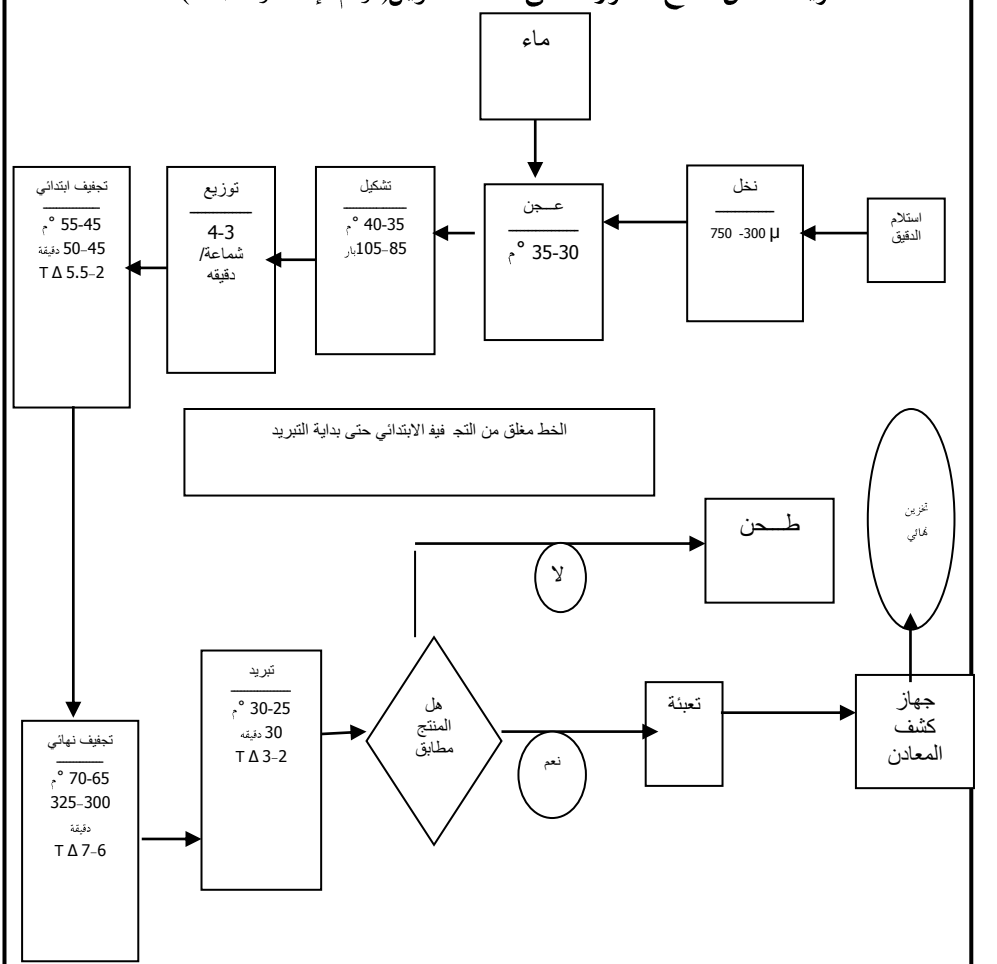
بيان بالأعمال و التوقفات للخط --------

الوردية :---------- من :- إلى :- التاريخ / /

م	بيان بالأعمال و التوقفات	من	إلى	القائم بالعمل

المشغل رئيس الوردية مدير الإنتاج

24-5-1خريطة تدفق انتاج المكرونه على الخط القصير(رقم الإصدار ا/ ٠)



24-5-2خريطة تدفق انتاج المكرونه على الخط الطويل(رقم الإصدار ا/ ٠)