



**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ
УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

191186 Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7
учебный центр: тел (812) 312-47-44 (многоканальный), (812) 570-64-41, тел/факс (812) 312-38-57, E-mail: info@hlebspb.ru,
приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45 E-mail: rector@hlebspb.ru ,
бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий
(бессрочная лицензия на осуществление образовательной деятельности рег. № 1655 от 11.01.2016г.) приглашает принять участие в семинаре в формате интерактивной трансляции по теме:

«Организация санитарной обработки помещений, оборудования и инвентаря на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности в соответствии с требованиями методических рекомендаций МР 3.5.0353-24»

03 – 04 апреля 2025 года



- ❗ начало в 10:00 ч. (МСК)
- ❗ продолжительность интерактивной трансляции 4 часа в день, 4 часа самостоятельной работы
- ❗ удостоверение о повышении квалификации в объеме 16 ч
- ❗ обучение проходит с участием специалиста Института дезинфектологии ФБУН «ФНЦГ им. Ф. Ф. Эрисмана» Роспотребнадзора

В программе:

- ❗ Новое в организации санитарной обработки помещений, оборудования и инвентаря в пищевой промышленности. Требования методических рекомендаций МР 3.5.0353-24.
- ❗ Санитарная обработка оборудования, инвентаря, тары, производственных помещений, потолков, стен, оконных рам, воздуховодов, вентиляции, вспомогательного оборудования и труднодоступных участков.
- ❗ Этапы обработки оборудования: очистка, мойка, дезинфекция. Программы влажной и сухой очистки. Основные положения для разработки инструкций по мойке и дезобработке.
- ❗ Уборочный инвентарь. Правила использования и обработки уборочного инвентаря.
- ❗ Обращение с дезинфицирующими ковриками: размещение, очистка, заливка.
- ❗ Порядок санитарной обработки в складских, административных, офисных помещениях, прачечных и местах общего пользования. Мойка и дезинфекция санузлов и санпропускников.
- ❗ Правила проведения общепроизводственного санитарного дня. Программа производственного контроля. Учет результатов санитарной обработки.
- ❗ Особенности выбора и использования дезинфицирующих средств на предприятиях пищевой промышленности.
- ❗ Ротация дезсредств. Понятие об устойчивости микроорганизмов.

**По окончании обучения слушатели получают документ
о повышении квалификации установленного образца заказным письмом.**

Стоимость обучения - 7000 рублей, НДС не облагается.

Информационное письмо № 16.1.25 от 22.11.24г.

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить E-mail: bio@hlebspb.ru.

**Контактная информация: т/ф. (812) 312-33-32 каф. пищевой биотехнологии
Борисова Екатерина Валерьевна, Прохорчик Игорь Петрович, E-mail: bio@hlebspb.ru**

Ректор

О.И. Пономарева