



**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](mailto:info@hlebspb.ru)

приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45 E-mail: [rector@hlebspb.ru](mailto:rector@hlebspb.ru) ,

бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

*Руководителям и специалистам  
предприятий общественного питания*

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

**«СИСТЕМА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ С  
ПРИНЦИПАМИ ХАССП. ПРОГРАММЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ  
МЕРОПРИЯТИЙ. РАБОТА НАД ОШИБКАМИ»**

**04 - 05 марта 2026 г.**

**01 - 02 октября 2026 г.**

**В программе семинара:**

- ✚ Законодательное и нормативное регулирование в сфере управления качеством пищевой продукции.
- ✚ Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. ГОСТ Р 51705.1-2024 ”:
  - ❖ Новые термины и определения на всех этапах цепи создания пищевой продукции.
  - ❖ Принципы разработки системы ХАССП с учетом современных технологий и актуальных научных данных.
  - ❖ Технологические схемы процесса, требования к сырью и продукции. Правила составления информации о производстве. Контроль производственного процесса. Принципы контроля времени и температуры производственных операций. Специальные технологические этапы
  - ❖ Новые подходы к анализу рисков и управлению критическими контрольными точками.
  - ❖ Обновленный вариант процедуры определения критических контрольных точек (ККТ) “Дерево принятия решений”.
  - ❖ Дополнительные требования по управлению изменениями, обучению персонала и документированию.
  - ❖ Новые методы мониторинга и анализа данных.
  - ❖ Дополнительные образцы документов по системе ХАССП.
- ✚ Типичные и наиболее частые ошибки и несоответствия ХАССП.
  - ❖ Ошибки на этапе разработки и внедрения.
  - ❖ Ошибки в операционной деятельности.
- ✚ Перекрестное сравнение со стандартом ГОСТ Р ИСО 22000-2019.
- ✚ Актуализация системы ХАССП на пищевых и перерабатывающих предприятиях.

Стоимость обучения одного слушателя составляет - 16 000 рублей, НДС не облагается.

По окончании обучения слушатели получают документ об обучении установленного образца.

**! Формат участия по желанию заказчика – очный или дистанционный.**

**Информационное письмо № 27.26 от 17.12.2025 г.**

**Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр  
E-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru). Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)**

На основании Вашей заявки заключается договор.

На все вопросы ответим по телефонам:

■ учебный центр: (812) 312-47-44 Подплетенная Ольга Александровна, Черненко Ольга Анатольевна;  
(812) 570-64-41 Потехина Татьяна Сергеевна; E-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru)

■ лаборатория стандартизации: (812)314-36-61 Герцева Оксана Игоревна, E-mail: [hlebspb@bk.ru](mailto:hlebspb@bk.ru);