



**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>

*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. Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru**

На основании Вашей заявки заключается договор.

На все вопросы ответим по телефонам:

- учебный центр: (812) 312-47-44 Подплетененная Ольга Александровна, Черненко Ольга Анатольевна; (812) 570-64-41 Потехина Татьяна Сергеевна; E-mail: info@hlebspb.ru
- лаборатория стандартизации: (812)314-36-61 Герцева Оксана Игоревна, E-mail: hlebspb@bk.ru;