



**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, Е-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>**

**Руководителю предприятия!  
Вниманию руководителей лабораторий!**

**Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий**

(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78Л02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)  
приглашает руководителей и специалистов лабораторий принять участие в семинаре по теме:

**«ОТБОР ОБРАЗЦОВ (ПРОБ) И ПРОБОПОДГОТОВКА  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ:  
ПРАВИЛА И МЕТОДЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ»**

**25-27 марта 2026г.**

**19-21 августа 2026г.**

**25-27 ноября 2026г.**

**Цель семинара:** повышение профессионального мастерства и компетенций, связанных с процедурами отбора образцов и их предварительной подготовкой, организацией работы в лаборатории по контролю качества и безопасности пищевой продукции, получение новых знаний и их дальнейшее применение в практической деятельности.

**В программе семинара:**

**💡 Общие требования, предъявляемые к испытательной лаборатории в части отбора образцов (проб) в соответствии с ГОСТ ISO/IEC 17025-2019. Ресурсы лаборатории, используемые при отборе проб: требования, критерии соответствия, записи (персонал, оборудование, помещение)**

**💡 Правила отбора образцов (проб) для проведения исследований (испытаний) и измерений пищевой продукции при применении и исполнении требований технических регламентов Евразийского экономического союза. Рекомендация Коллегии Евразийской экономической комиссии от 31 июля 2018 г. N 13 (дата обновления 31.03.2025).**

**💡 Постановление Правительства Российской Федерации от 30 июня 2021г. №1079 «О федеральном государственном контроле (надзоре) в области обеспечения качества и безопасности зерна и продуктов переработки зерна» (редакция от 20.08.2025).**

**💡 Отбор проб. Нормативная документация по отбору проб продовольственного сырья и пищевой продукции. Термины по пробоотбору.**

**💡 План и методы отбора образцов. Выбор образцов или точек отбора. Продукты сельскохозяйственные пищевые. Схема стандартного метода отбора проб из партии.**

**💡 Методы подготовки посуды и оборудования для отбора проб. Средства для отбора проб. Идентификация используемого оборудования.**

**💡 Идентификация и общий контроль партии перед отбором проб: внешний осмотр, оценка условий хранения пищевой продукции, однородность партии, маркировка и срок годности продукции.**





**Методы, порядок и способы отбора проб** для испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции: микробиологических, физико-химических, органолептических.



**Особенности отбора проб воды питьевой и природной** в соответствии с ГОСТ Р 59024-2020 «Вода. Общие требования к отбору проб»



**Процедуры отбора проб.** Оборудование для отбора проб и условия окружающей среды и транспортировки. Размер пробы.



**Требования к пробам:** масса, упаковка, сопроводительные документы, поступающим на анализ в испытательную лабораторию.



**Упаковка, опечатывание и маркировка проб и контейнеров с пробами.** Правила транспортирования и сроки доставки лабораторных проб. Регистрация, шифрование и маркировка проб. Хранение проб.



**Акты отбора проб.** Лабораторные и контрольные образцы (пробы).



**Идентификационные сведения об образцах (пробах).**



**Отбор проб зерна, продуктов переработки зерна и масложировой продукции.**



**Подготовка проб продовольственного сырья и пищевой продукции.** Разделение, маскирование, концентрирование. Особенности подготовки проб для проведения лабораторных испытаний. Влияние пробоподготовки образцов пищевых продуктов на достоверность результатов испытаний продукции. Информация об отборе образцов (проб) в протоколах испытаний.



**Требования к специалистам по отбору проб.** Квалификация персонала и требования безопасности.

Участники обеспечиваются методическими материалами по программе семинара.

**По окончании обучения выдается документ о повышении квалификации установленного образца.**

Стоимость участия в семинаре одного человека составляет:

**25 000 - 00 руб., НДС – не облагается.**

**Основание для оплаты - настоящее письмо №29.26 от 18.12. 2025г.**

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр:

(812) 312-47-44, 312-38-31, тел/факс 312-38-57, e-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru) Форма заявки выложена на сайте СПИУПТ [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru). На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты. Для регистрации иметь при себе копию платежного поручения и копию диплома о высшем и/или среднем профессиональном образовании.

**Проживание оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров размещена на сайте [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)**

<b>Проживание</b>	<b>Отель «Альфа» наб. канала Грибоедова, д.7</b>	<b>пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1</b>
<b>Бронирование номеров по телефонам или электронному адресу:</b>	+7(981)690-46-47 <a href="mailto:alfahotel@hlebspb.ru">alfahotel@hlebspb.ru</a>	8 (812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 <a href="mailto:hotelspiupt@bk.ru">hotelspiupt@bk.ru</a>

**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)