



**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 предприятий*

**НОВИНКА!**

**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:

**«Особенности производства халяль-продукции.  
Актуальные требования законодательства и сертификации»  
19-20 марта 2025 г.**

**Целевая аудитория**

Предприниматели, руководители и специалисты предприятий пищевой промышленности, технологи, планирующие внедрять или осуществлять деятельность в сфере халяль-продукции на собственном производстве.

**Цель обучения**

- ✓ . Сформировать понимание концепции халяль, ее основ, необходимых для применения в бизнесе с учетом стандартов и требований к халяль-продукции.
- ✓ Ознакомить с практиками внедрения концепции «Халяль» в бизнес-процессы предприятий

**В программе семинара:**

- ❖ Законодательное и нормативное регулирование халяль в вопросах питания. Общие положения.
- ❖ ГОСТ Р 70401-2022 «ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ХАЛЯЛЬ. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ХАЛЯЛЬ».
- ❖ Цикл создания пищевой продукции халяль на всех этапах жизненного цикла продукции халяль: сырье, переработка, упаковка, маркировка, хранение, транспортировка, распределение, реализация;
- ❖ Требования к поставщикам продовольственного сырья и материалов; выявление критических точек производства продукции халяль.
- ❖ Особенности производства мясных продуктов категории «Халяль»;
- ❖ Молочное производство категории «Халяль»;
- ❖ Производство кондитерских продуктов категории «Халяль»;
- ❖ Документирование процессов производства пищевых продуктов халяль.
- ❖ Подготовка предприятия к сертификации производства на соответствие требованиям системы «Халяль».



Стоимость обучения одного слушателя составляет - 15 000 рублей, НДС не облагается.

По окончании обучения слушатели получают документ об обучении установленного образца.

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

***Информационное письмо № 56.25 от 24.01.2025 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:

■ лаборатория стандартизации: (812)314-36-61 Полохова Наталья Владимировна, E-mail: [hlebspb@bk.ru](mailto:hlebspb@bk.ru);

■ учебный центр: (812) 312-47-44 Подплетенная Ольга Александровна, Черненко Ольга Анатольевна;

E-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru)

**Ректор**

**О.И. Пономарева**