



**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  
пищевых предприятий*

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

**«Разрабатываем документацию системы менеджмента пищевой  
безопасности самостоятельно»  
15-16 апреля 2025 г.**



**ФОРМАТ ОБУЧЕНИЯ: ДЕЛОВАЯ ИГРА**

Деловая игра основана на имитации профессиональной деятельности, позволяет быстро освоить нужные знания и понять, как внедрить умения в работу

**Основная цель деловой игры:** научиться управлению рисками пищевой безопасности через программы обязательных предварительных мероприятий, разработанные с учетом особенностей конкретного предприятия

1. Реализация требований ГОСТ Р 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции» - базовое условие в обеспечении безопасности пищевой продукции
2. Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ) и Производственные программы обязательных предварительных мероприятий (ППОПМ). Примеры мероприятий в рамках программ. Различия мер контроля.
3. **Разработка документов ПОМП** для минимизирования рисков возникновения опасных факторов до начала производственного процесса, включающих:
  - ❖ планировку помещений и обеспечение поточности движения сырья, персонала, продукции. Оборудование: контроль технического состояния, регулярное обслуживание, идентификация инвентаря
  - ❖ управление закупленными материалами (сырье, ингредиенты, упаковка)
  - ❖ управление отходами (правильное размещение отходов)
  - ❖ предотвращение перекрестного заражения
  - ❖ очистка и дезинфекция, борьба с вредителями
  - ❖ гигиену персонала (отличие требований нового ГОСТ Р 70231-2022 на одежду для работников производства пищевой промышленности и общественного питания от п. 13.4 ГОСТ Р 54762-2011)
  - ❖ отзыв продукции: программы по отзыву, отработка сценариев отзыва, контроль прослеживаемости.

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

**По окончании обучения слушатели получают документ об обучении установленного образца.**

**! Участвовать в деловой игре можно очно или дистанционно (по желанию заказчика)**

**Информационное письмо № 61.25 от 14.02.2025 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)

Ректор

О.И. Пономарева