**Разработка ХАССП для пищевых производств. Основы санитарных правил**

**0**

**0**

**8-11июля 2024, Москва**

**7-10 октября 2024, Москва**

**1**

**1-14 ноября 2024, Москва**

**Курс повышения квалификации**

**Нормативно-правое обеспечение (обоснование/сопровождение) деятельности**

**по организации питания, изготовлению пищевой продукции, разработке ХАССП.**

•

•

•

•

•

•

НПБ безопасности пищевой продукции.

Основные термины и определения.

Основные санитарные правила и нормы, технические регламенты, ГОСТ и др.

Санитарный аудит.

Внешний, внутренний контроль.

Производственный контроль и ХАССП.

**Пищевая безопасность.**

•

•

•

Биологические, химические, физические риски.

Прямые и косвенные риски.

Пищевые отравления. Кишечные инфекции. Причины. Способы профилактики/снижения

рисков. «Расследования».

**Допуск персонала до работы с пищевыми продуктами.**

•

Медицинские осмотры (предварительные при приеме на работу, периодические в процессе

трудовой деятельности, предсменные, внеплановые и др.).

Медицинские книжки.

Заболевания персонала, прием лекарственных препаратов (влияющих на концентрацию

внимания, на рабочих местах и пр.).

•

•

•

Ответственность работника и работодателя.

**Основные требования к работникам и организации рабочих мест.**

•

•

•

•

•

•

Требования для работников по внешнему виду.

Требования к личной гигиене.

Требования к местам переодевания, санузлам, местам приема пищи и отдыха.

Требования к рабочей и специальной одежде, обуви, средствам индивидуальной защиты.

Гигиена и защита рук персонала. Кожные антисептики.

Организация питания персонала, перерывы на прием пищи и отдыха.

**Понятия и основы разработки ХАССП, внутренний контроль качества.**

•

•

•

•

Основные термины и определения. Понятия о ХАССП.

Понятия и основы проведения внутреннего контроля качества/аудита (самоконтроль).

Основные принципы ХАССП.

Программы ХАССП.

**Контактное лицо по вопросам организации, проведения курса и получения дополнительной**

**информации Ассанов Игорь Васильевич, телефон +7(925) 001-61-79, e-mail igor.assanov@finkont.ru**

**Организация пищевого производства.**

•

•

•

•

Основные требования к содержанию территории.

Основные требования к составу, зонированию, отделке помещений.

Виды, типы помещений, рабочих зон.

Основные требования к освещению помещений и рабочих зон, микроклимату, воздуху,

воде, системе водоснабжения, водоотведения (канализации), вентиляции.

**Основные требования к оборудованию, инвентарю, таре для производства и организации**

**питания.**

•

Основной и вспомогательный инвентарь. Материалы, из которых должен быть изготовлен

инвентарь, тара.

•

•

•

•

•

Понятие о таре (транспортная, разовая, оборотная, перетаривание и др.).

Требования к маркировке, содержанию, хранению инвентаря, тары.

Требования к маркировке, содержанию, обслуживанию оборудования.

Требования к холодильному оборудованию.

Требования к контрольно-измерительным приборам.

**Основные требования к содержанию, мытью посуды, гастрономических емкостей,**

**многоразовой транспортной тары и др.**

•

•

Основные требования к мытью, хранению столовой посуды.

Основные требования к мытью, хранению кухонной посуды, гастрономических емкостей,

оборотной тары, термопосуды.

•

Основные требования к содержанию, использованию, обработке термотары (термосумки).

**Основные требования к уборке помещений.**

•

•

•

•

•

Виды уборки.

Уборочные инвентарь. Основные виды уборочного инвентаря.

Требования к уборочному инвентарю. Требования к протирочным материалам.

Маркировка уборочного инвентаря.

Контроль качества уборки.

**Основные требования к дезинфицирующим, чистящим и моющим средствам.**

•

•

Условия и правила использования дезинфицирующих средств. Понятия о концентратах,

рабочих растворах и растворах в работе.

Основные группы дезинфицирующих средств, назначение и использование в условиях

пищевых предприятий/производств.

•

•

Использование чистящих и моющих средств.

Совместимость ДС, ЧМС с рабочими поверхностями, уборочным инвентарем,

материалами.

**Система менеджмента качества пищевой продукции.**

•

•

Основные документы ХАССП, журналы пищевого производства, план ХАССП.

Политика в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.

**Контактное лицо по вопросам организации, проведения курса и получения дополнительной**

**информации Ассанов Игорь Васильевич, телефон +7(925) 001-61-79, e-mail igor.assanov@finkont.ru**

•

•

Создание рабочей группы ХАССП. Приказ о создании рабочей группы по ХАССП. Приказ

о внедрении и функционировании системы менеджмента безопасности пищевой

продукции (ХАССП).

Анализ ассортимента (перечня) выпускаемой продукции и описание продукции

(показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка, маркировка, условия

хранения и сроки годности, ограничение по применению, способы использования и др.).

Анализ опасных факторов в производственных процессах.

Понятия о критических контрольных точках, мониторинге, корректирующих действиях.

Основы поточности процессов производства и перекресты, «чистые» и «грязные» зоны.

Разработка блок-схем производственных процессов.

•

•

•

•

•

Процедуры, протоколы ХАССП.

**Работа с сырьем и готовой продукцией.**

•

•

•

Оценка и выбор поставщиков.

Маркировка продукции. Сертификаты, декларации соответствия.

Входной контроль и порядок приёмки, хранения и отпуска сырья, материалов,

компонентов, полуфабрикатов и готовой продукции (собственного и заводского

производства).

•

Управление несоответствующим сырьём, материалами, компонентами, полуфабрикатами,

готовой продукцией заводского и собственного производства, в том числе изъятие сырья,

продукции из оборота.

•

•

Оценка качества приготовленной продукции. Бракераж и бракеражные комиссии.

Условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

**Разработка плана ХАССП.**

•

Выявление опасных факторов, критических контрольных точек (ККТ) для каждого

производственного процесса и установление критических пределов опасных факторов для

каждой ККТ:

o разработка мониторинга для каждой ККТ;

o разработка корректирующих действий для каждой ККТ;

o разработка рабочих листов и плана ХАССП.

**Обучение персонала.**

•

•

•

Инструкции, инструктаж, обучение персонала.

Охрана труда.

Документация.

**Дезинфекция, дератизация, дезинсекция.**

•

•

Условия проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Контроль (Пест-контроль). Ответственные лица.

**Неудовлетворительные результаты проверок и принятие мер.**

•

•

Анализ протоколов, актов внутреннего и внешнего контроля.

Принятие мер по устранению замечаний.

**Контактное лицо по вопросам организации, проведения курса и получения дополнительной**

**информации Ассанов Игорь Васильевич, телефон +7(925) 001-61-79, e-mail igor.assanov@finkont.ru**

•

•

Ответственные лица. Сроки устранения замечаний.

Повторный контроль.

**Аварийные ситуации в процессе производства и меры по их устранению.**

•

•

•

•

Основные аварийные ситуации на пищевом предприятии.

Действия персонала.

Отключение электроэнергии.

Отключение воды.

**Производственные травмы персонала.**

•

•

•

Основные производственные травмы.

Первая помощь и понятие о первой помощи.

Действия ожогах, порезах.

**Реализация готовой продукции.**

•

Документация. Требования к транспорту. Транспортная тара. Гастрономические емкости.

Сохранение температурного режима (в т.ч. холодовая цепь).

Организация выездного питания (кейтеринг). Аутсорсинг.

Прием готовой продукции.

•

•

**Основные требования к безопасному обращению с отходами.**

•

•

•

•

Отходы ТКО, пищевые отходы. Требования к работе с бытовыми и пищевыми отходами.

Требования к условиям сбора, хранения, накопления, вывоза отходов.

Требования к таре, средствам перемещения.

Возможности переработки пищевых отходов.

**Контактное лицо по вопросам организации, проведения курса и получения**

**дополнительной информации Ассанов Игорь Васильевич, телефон +7(925) 001-61-79, e-mail**

**igor.assanov@finkont.ru**



**Контактное лицо по вопросам организации, проведения курса и получения дополнительной**

**информации Ассанов Игорь Васильевич, телефон +7(925) 001-61-79, e-mail igor.assanov@finkont.ru**

**Внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции на**

**соответствие ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000-2018). Практикум**

**0**

**1-02 августа 2024, Москва**

**1**

**6-17 сентября 2024, Москва**

**Курс повышения квалификации**

**Система менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП).**

•

Терминология и общие принципы. Политика безопасности пищевой продукции.

**Нормативно правовое обеспечение.**

•

•

•

Национальные и/или международные стандарты.

Отраслевые регламенты.

Методические указания, рекомендации Роспотребнадзора, Россельхознадзор,

Ветнадзора и др.

•

•

•

Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию СМБПП.

Внутренняя документация организации по СМБПП.

**Аудит СМБПП по международным и Российским стандартам.**

•

Идентификация опасных производственных факторов, оценка, а также управление

ими с целью обеспечения безопасности пищевой продукции.

**Виды аудитов.**

•

•

•

•

•

•

Внешний/внутренний.

Плановый/внеплановый.

Сертификационный.

Инспекционный.

От заинтересованной стороны (производителя, поставщика, потребителя и др.).

По

направлению

цепи

производства

(горизонтальные/вертикальные,

прямые/обратные).

**Принципы аудита.**

•

Независимость, нейтральность, конфиденциальность, профессионализм и др.

**Цели аудита.**

•

Оценить действующую СМБПП на соответствие требованиям, ожиданиям в т.ч.

участников производства и потребителей.

•

•

Актуализировать, усовершенствовать, внедрить (при отсутствии).

Сертификация продукции.



**Контактное лицо по вопросам организации, проведения курса и получения дополнительной**

**информации Ассанов Игорь Васильевич, телефон +7(925) 001-61-79, e-mail igor.assanov@finkont.ru**

**Методы.**

•

Изучение документационной базы участников производства по СМБПП

(локальных НПА).

•

•

Визуальный контроль.

Отслеживание процессов (прямое, обратное аудирование, вертикальные,

горизонтальные, связанные процессы и др.), движения продуктов, условий

реализации, хранения и др.

**Объекты.**

•

•

Процесс, ресурс, результат.

Продукты, система, персонал.

**Планирование и подготовка.**

•

•

•

Определение целей аудита.

Подготовка документации.

Подготовка персонала.

**Анализ документации и производственных процессов.**

•

Наличие, соответствие действующим НПА, актуальность.

**Результаты аудита, анализ результатов.**

•

•

•

•

Отчет.

Актуализация документации.

Обучение персонала.

Акт.

**Внедрение изменений.**

Оценка внедренных изменений

**Контактное лицо по вопросам организации, проведения курса и получения**

**дополнительной информации Ассанов Игорь Васильевич, телефон +7(925) 001-**

**6**

**1-79, e-mail igor.assanov@finkont.ru**



**Контактное лицо по вопросам организации, проведения курса и получения дополнительной**

**информации Ассанов Игорь Васильевич, телефон +7(925) 001-61-79, e-mail igor.assanov@finkont.ru**

**Управление предприятием общественного питания: развитие концепции,**

**технологическое проектирование, выбор стратегии, масштабирование бизнеса**

**0**

**7-11 октября 2024, Санкт-Петербург**

**Курс повышения квалификации**

**День 1.**

**Экономика проекта предприятия общественного питания.**

•

•

•

•

•

•

Концепция предприятия.

Технико-экономическое обоснование.

Принципы и расчеты размещения и проектирования.

Анализ конкурентов и рынка.

Бизнес—план инвестиций.

Прогноз бюджета доходов и расходов.

**Оптимизация производственного процесса.**

•

•

Товарно-материальные ценности: оборудование, инвентарь, столовые приборы и посуда, текстиль.

Меню кухни ресторана. Винная и барная карта ресторана. Проработка блюд и напитков.

Адаптация концепции предприятия под изменение ситуации на рынке.

Организация снабжения и складского хозяйства.

•

•

IT-сопровождение, автоматизированные системы учета.

**Аудит и оптимизация проекта.**

•

•

•

•

•

•

Анализ продуктовой концепции: способы обеспечения стабильных финансовых потоков.

Анализ системы товародвижения на кухне и в баре.

Анализ продаж блюд/напитков.

Анализ эффективности работы складского хозяйства.

Анализ технического состояния ресторана и соблюдения санитарных норм.

Анализ структуры управления, расходов на зарплату, условия труда, мотивацию, обучение

сотрудников.

•

•

•

Анализ операционного документооборота.

Анализ бюджета и отчётов о прибыли и убытках.

Возможные шаги оптимизации.

**День 2.**

**Точки контроля собственника и управляющего.**

•

**Финансовые показатели.** Ценообразование как метод управления доходами ресторана. Работа

с поставщиками ресторана. Управленческий учет. Формы отчетности управляющего перед

собственниками о работе ресторана.

•

**Персонал ресторана.** Стандарты рабочих процедур. Практическое внедрение стандартов

обслуживания. Контрактные отношения с персоналом. Договор о материальной ответственности.

Рекрутинговая кампания: оценка и селекция кандидатов. Мотивация персонала.

**Контактное лицо по вопросам организации, проведения курса и получения дополнительной**

**информации Ассанов Игорь Васильевич, телефон +7(925) 001-61-79, e-mail igor.assanov@finkont.ru**

•

**Маркетинг предприятия общественного питания и PR.** Анализ продаж и спроса. Инструменты

привлечения новых клиентов, увеличения среднего чека, повышения частоты посещения.

Программы лояльности. Позиционирование ресторана. Целевая аудитория, формирование

и рычаги влияния. Как узнать все про конкурентов без затрат. Воронка продаж и способы

ее расширения. Влияние персонала и ассортимента на маркетинг.

**Антикризисное управление проектом.**

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

Анализ причин возникновения кризиса.

Ошибки в бизнес-плане.

Проблема слабого контроля над операционными процессами и воровство персонала.

Выявление некомпетентности менеджмента.

Сбой в системе продаж.

Изменение конъюнктуры рынка.

Стратегии выхода из кризиса.

Тактические решения.

Разработка, визуализация концепции обновленного бренда.

Масштабирование бизнеса: франчайзинг, сетевое развитие , мультибрендовые холдинги.

***Практикумы*** «Создание стандарта обслуживания», «Создание операционного бюджета доходов

и расходов», «Создание чек листа», «ABC анализ продаж и спроса», «Создание обновленной концепции

предприятия общественного питания».

**День 3.**

**Нормативно-правовая основа проектирования предприятий общественного питания.**

•

•

Проектная документация: нормативные требования.

Требования к помещениям и инженерным системам предприятий общественного питания (СНиП,

СанПиН, ВНТП, ГОСТ). СП 118.13330.2022 «Свод правил Общественные здания и сооружения»

(с изменениями № 1 утв.Приказом Минстроя России от 26.07.2022 N 615/пр, № 2 утв. Приказом

Минстроя России от 03.03.2023 N 145/пр.).

•

•

•

Требования к системам безопасности труда на предприятии общественного питания.

Требования к вентиляции холодного и горячего цехов, торгового зала, к пожарной безопасности.

Нормативно-правовое регулирование системы безопасности производства пищевых продуктов.

Стандарты ISO 22000: интеграция всех элементов ХАССП в рамках корпоративной системы

менеджмента. Адаптация принципов ХАССП к специфическим производственным

характеристикам предприятий общественного питания.

•

•

•

•

•

•

Оценка соответствия действующего предприятия нормативным требованиям.

Практика оптимизации кухонных производств предприятий общественного питания.

Принципы поточности технологических процессов производства.

Соответствие помещений предприятий общественного питания принципам поточности.

Проблемы, возникающие из-за ошибок проектирования.

Выявление потребности в реконструкции, техническом перевооружении предприятия

общественного питания.

**День 4.**

**Разработка, создание и утверждение технологического проекта предприятия общественного**

**питания.**

•

Критерии выбора технологического решения для предприятия общественного питания.

**Контактное лицо по вопросам организации, проведения курса и получения дополнительной**

**информации Ассанов Игорь Васильевич, телефон +7(925) 001-61-79, e-mail igor.assanov@finkont.ru**

•

•

Оценка помещения для предприятия общественного питания с точки зрения технических

характеристик, коммерческой целесообразности и юридических возможностей.

Подготовка технического задания (ТЗ) на проектирование предприятия общественного питания.

o

o

o

Требования к исходной документации для проектирования.

Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.

ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания.

Классификация и общие требования».

o

o

Типы проекта предприятия с учетом специализации, уровня сложности обслуживания

в нем различных потребностей, особенностей технологии приготовления блюд

национальной кухни.

Учет особенностей стадий производственного цикла приготовления пищи при

проектировании помещений для приемки сырья и полуфабрикатов, хранения запасов сырья

и полуфабрикатов, механической обработки, тепловой обработки продуктов, реализации

готовой продукции.

o

o

o

Технологическое оборудование: виды и особенности размещения.

Определение сметы строительных и отделочных работ: оптимизация затрат.

Обработка исходных данных для проектирования и составление ТЗ, обсуждение

и утверждение концепции предприятия. Составление текста пояснительной записки,

описание технологических процессов и оборудования.

**День 5.**

**Практикумы.**

**Планировка и перепланировка помещений, стен и сооружений, инженерных коммуникаций.**

•

•

Привязка оборудования к инженерным коммуникациям и ее отражение в чертежах и схемах.

Расстановка технологического оборудования и мебели: правила, идеи, рекомендации.

**Составление спецификаций мебели, торгово-технологического оборудования и материалов,**

**необходимых для его монтажа. Разбор типовых ошибок.**

**Подготовка комплекта документации для процедуры предварительного согласования проектного**

**решения (рабочего технологического проекта).**

**Контактное лицо по вопросам организации, проведения курса и получения**

**дополнительной информации Ассанов Игорь Васильевич, телефон +7(925) 001-61-79,**

**e-mail igor.assanov@finkont.ru**



**Контактное лицо по вопросам организации, проведения курса и получения дополнительной**

**информации Ассанов Игорь Васильевич, телефон +7(925) 001-61-79, e-mail igor.assanov@finkont.ru**

Приложение 1.

**Форма заявки**

**Название мероприятия**

**Дата проведения**

Форма оплаты (безналичный или наличный расчет)

**Полное название организации**

Сокращенное название организации

**ФИО лица, подписывающего документы/имеющего**

**право подписи (полностью)**

**Должность лица, подписывающего**

**документы/имеющего право подписи**

**На основании чего имеет право подписи (Устав,**

**доверенность и т.п.)**

**Место нахождения (юридический адрес)**

**Адрес (фактический)**

**Номер телефона с кодом города**

**ИНН/КПП**

**Р/С**

**Полное наименование и местонахождение банка**

**К/С**

**БИК**

Контактное лицо по мероприятию / лицо ответственное за

обучение сотрудников в организации (ФИО и должность)

Контактное лицо. Номера телефонов с кодом города

Контактное лицо. E-mail

**Количество участников**

**Участник №1. ФИО**

**Участник №1. Должность**

**Участник №1. Место жительства (адрес)**

**Участник №1. Номера телефонов с кодом города**

**Участник №1. Номер мобильного телефона**

**Участник №1. E-mail**

**Участник №2. ФИО**

**Участник №2. Должность**

**Участник №2. Место жительства (адрес)**

**Участник №2. Номера телефонов с кодом города**

**Участник №2. Номер мобильного телефона**

**Участник №2. E-mail**

