

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение дополнительного  
профессионального образования «Учебно-методический центр  
Управления социального питания»  
(СПб ГБУ УМЦ)**

Предлагаем к освоению дополнительную профессиональную программу повышения квалификации «Создание безопасной производственной среды на предприятиях общественного питания» (экспресс-курс на 18 часов).

**Дефициты, которые мы закрываем данной программой:**

1. Актуальная нормативная документация в сфере управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.
2. Создание предварительных условий, необходимых для поддержания гигиенической среды на всех этапах жизненного цикла продукции.
3. Организация входного контроля и безопасного хранения сырья.
4. Разработка и контроль выполнения противоэпидемических мероприятий на предприятии питания.
5. Организация и проведение санитарного аудита предприятия питания.
6. Проектирование программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП.
7. Разработка процедур бракеража.
8. Инструменты работы с конечными потребителями, в том числе с их законными представителями.
9. Контроль соблюдения требований внешних и внутренних стандартов.
10. Ведение претензионной работы с контрагентами предприятия питания.

**Только актуальные знания по темам:**

- основные требования к пищевым продуктам, требования к фасовке, таре, маркировке, транспортировке и хранению;
- санитарно-гигиенические требования к работе пищевого производства в организации питания. Личная гигиена сотрудников. Разработка мероприятий, направленных на профилактику пищевых инфекций и пищевых отравлений.

**Образовательный продукт по итогам обучения:** чек-лист санитарного аудита пищеблока.

**Форма проведения обучения:** очная с применением дистанционных образовательных технологий с отрывом от работы по адресу: СПб, ул. Пионерская 22, м. Чкаловская.

**Дополнительная информация:** общая продолжительность – 2 дня, возможно обучение на территории заказчика (необходимо наличие мультимедиа оборудования). Группа от 12 человек.

**Стоимость обучения:** 2 430,00 руб. за одного обучающегося.

**Расписание занятий:** октябрь – декабрь по мере формирования групп.

**Документы по окончании обучения:**

- удостоверение о повышении квалификации для физических лиц, имеющих среднее профессиональное и (или) высшее образование;
- сертификат участника обучающегося семинара по программе «Создание безопасной производственной среды на предприятиях общественного питания».

**Контактные данные для записи:** 417-52-58, 8 (965) 096 90 76, [contract@umcusp.ru](mailto:contract@umcusp.ru)

Сайт учебного центра: <https://umcusp.ru>