ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования

«Российский экономический университет им. Г. В. Плеханова»

приглашает на дополнительную профессиональную программу повышения квалификации

«Разработка, внедрение и поддержка процедур ХАССП с учетом изменений в новых санитарных требованиях на предприятиях общественного питания»

(со спецификой детского питания)

13 -15 апреля 2021 г.

Основные темы курса

Модуль 1. Требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»: требования к приему (в т.ч. условиям заключения договоров на поставку), контролю качества поступающими продуктами, документам на поступающие продукты, условиям хранения пищевых продуктов (ТР ТС 021/2011; 022/2011); технологический процесс приготовления готовых блюд (первичная обработка сырья, заготовка, приготовление готовых блюд, работа с технологической документацией); выдача готовых блюд (требования к порционированию, хранению готовых блюд, бракеражу, суточной пробе); мытье, обработка кухонной и столовой посуды, соблюдение противоэпидемических требований на пищеблоке; требования к ассортиментному перечню блюд, меню (примерное, ежедневное), ТТК, необходимая документация по безопасности питания; питание детей, требующих специализированного питания. Требования СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» Контроль и надзор в предприятиях общественного питания.

Модуль 2. Разработка, внедрение и поддержка процедур ХАССП. Системный подход в развитии индустрии питания и специфика предприятий различных организационно-правовых форм. Представление о безопасности продукции быстрого питания. Риск-менеджмент в разработке новой продукции. Изучение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Принципы концепции ХАССП. Анализ рекомендаций по применению нормативных документов ХАССП в индустрии питания. Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности продукции общественного питания на основе принципов ХАССП. Определение процессов, на которые будет распространена система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Перечень документации для обеспечения функционирования системы менеджмента безопасности продукции общественного питания. Программы обязательных предварительных мероприятий. Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей. Анализ опасностей. Разработка производственных программ обязательных предварительных мероприятий. Разработка плана ХАССП (Идентификация критических контрольных точек. Определение критических пределов для критических контрольных точек. Система мониторинга в критических контрольных точках). Управление несоответствиями. Валидация, верификация с целью улучшения системы менеджмента безопасности продукции общественного питания. Верификация системы менеджмента безопасности продукции общественного питания: внутренние аудиты.

Курс проводят:

Сорокина Антонина Александровна, эксперт в сфере организации детского питания.

Пестова Инга Геннадьевна, доцент Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова

При себе иметь электронный накопитель (флешку) для записи информационных методических материалов.

Продолжительность обучения: 24 часа.

Документ об образовании: Удостоверение о повышении квалификации

Стоимость курса: 5 000,00 рублей.

Предусмотрено, обучение по модулям:

Модуль 1 – продолжительность обучения 8 часов стоимость 1 800,00 руб. документ об образовании - Сертификат Пермского института (филиала)

Модуль 2 продолжительность обучения 16 часов стоимость обучения 3 600,00 руб.- документ об образовании - Удостоверение о повышении квалификации

Место проведения: Бульвар Гагарина, 57, 59.

Заявки направлять

тел.: + 7 (342) 282-01-10 **E-mail:** c_d_o@mail.ru

www.rea.perm.ru