

УТВЕРЖДАЮ

Врио главного врача ФБУЗ «Центр
гигиенического образования
населения» Роспотребнадзора



Л.М. Симкалова

2026 года

**Расписание занятий по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации
«Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах
ХАССП, на предприятиях общественного питания населения»**

Место проведения: 1-й Смоленский переулок, д.9 стр.1.

Цель: подготовка профессиональных кадров предприятий пищевой отрасли и организаций общественного питания с практическими навыками по самостоятельной работе для целей освоения навыков разработки, внедрения и поддержания системы менеджмента безопасности пищевой продукции в процессе производства (изготовления), хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Категория слушателей: программа предназначена для специалистов, оказывающих услуги в сфере общественного питания населения, в том числе для руководителей и управляющих ресторанами, кафе, буфетами, столовыми и иными предприятиями общественного питания населения, заведующих производством (шеф-поваров), поваров-бригадиров смены (су-шефов), поваров, технологов продукции общественного питания, барменов, старших официантов, менеджеров по качеству и лиц, ответственных за контроль организации питания, в том числе специалистов по качеству и пищевой безопасности или аудиторов системы менеджмента безопасности пищевой продукции ГОСТ Р ИСО 19011-2021.

Срок обучения – 96 ак. часов с 30.06.2026 по 11.08.2026 гг.

Форма обучения – очно-заочная с применением дистанционных технологий

Режим занятий – не менее 4 ак. часов в день

Дата	Время	Тема	Преподаватель
30.06.2026 вторник	10:00 -14:00	Вводное занятие, знакомство, организационные вопросы. Тема 1. Организация работы госсанэпидслужбы, изучение федеральных законов от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-I «О защите прав потребителей», технических регламентов (ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011; ТР ТС 005-2011 и др.); санитарных правил и норм (СанПиН), методических рекомендаций (МР) для организаций общественного питания населения (действующая редакция); ответственность юридических лиц и (или) индивидуальных предпринимателей (ст. 10 ТР ТС 021/2011). (лекция 2 ак. часа, практическое занятие 2 ак. часа)	Константин Викторович Кривошонок, врач по гигиене питания

02.07.2026 четверг	10:00 -12:00 13:00 -17:00	Тема 2. Практическое освоение использования портала консультационно-экспертной поддержки, ориентированного на информационное сопровождение обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в организациях и предприятиях с учетом особенностей различных отраслей экономической деятельности. (лекция 1 ак. час, практическое занятие 1 ак. час) Тема 3. Организация здорового питания населения: основные термины, определения, принципы, нормативно-техническое регулирование и здоровьесберегающие технологии; профилактика пищевых заболеваний микробной природы при оказании услуг общественного питания населению. (лекция 2 ак. часа, практическое занятие 2 ак. часа)	Константин Викторович Кривошонок, врач по гигиене питания
-------------------------------	--------------------------------------	--	--

07.07.2026 вторник	10:00 -14:00	Тема 4. Организационно-экономические условия обеспечения качества пищевой продукции: государственное регулирование, техническое регулирование, стандартизация в обеспечении качества пищевой продукции, инструменты и технологии управления качеством; экономика качества. (лекция 4 ак. часа)	Константин Викторович Кривошонок, врач по гигиене питания
09.07.2026 четверг	10:00 -14:00 15:00 -18:00	Тема 5. Санитарная микробиология: виды микроорганизмов и их санитарно-эпидемиологическое значение, критерий безопасности ОМЧ (техника проведения смывов с рабочих поверхностей и оценка результатов), критерий безопасности КМАФАнМ (оценка микробиологической безопасности пищевой продукции), БГКП и E.coli(санитарно-показательные микроорганизмы и способы их обнаружения), экспресс-методы индикации микробных биопленок, оценка безопасности поверхностей с применением среды Кода, правила работы с люминометром для построения системы мониторинга контрольных точек безопасности поверхностей на пищевом производстве. (лекция 4 ак. часа, практическое занятие 3 ак. часа)	Константин Викторович Кривошонок, врач по гигиене питания

14.07.2026 вторник	10:00 -14:00 15:00 -18:00	Тема 6. СМБПП (система менеджмента безопасности пищевой продукции): введение в ХАССП, факторы риска и их значимость (биологические, химические и физические риски на пищевом производстве, пищевые аллергены), оценка значимости факторов риска, основные принципы модели ХАССП и шаги внедрения, мониторинг критических контрольных точек в системе ХАССП, документирование (рабочий лист ХАССП), валидизация и верификация результатов мониторинга (внутреннего аудита). (лекция 4 ак. часа) Практическая работа. Упражнение: анализ опасностей (принцип №1 ХАССП), характеристика основных видов опасностей. (практическое занятие 3 ак. часа)	Константин Викторович Кривошонок, врач по гигиене питания
-------------------------------	--------------------------------------	--	--

16.07.2026 четверг	10:00 -12:00 13:00 -17:00	Тема 7. Обязательные предварительные условия безопасности пищевых продуктов: определения, стандарты, производственные условия, программы и персонал, валидизация и верификация (ПООПУ), пример оформления программы предварительных мероприятий (ППМ). Практическая работа. Упражнение 1: разработка Политики в области качества и безопасности пищевой продукции. Упражнение 2: создание рабочей группы по безопасности пищевой продукции. (лекция 2 ак. часа, практические занятия 4 ак. часа)	Константин Викторович Кривошонок, врач по гигиене питания
21.07.2026 вторник	10:00 -14:00	Тема 8. Разработка программ и систем безопасности пищевых продуктов: разработка рецептуры, разработка безопасных технологий, роль безопасного сырья в разработке продукта, определение реального срока годности; оценка безопасности продукции (создание спецификации продукта, концепция безопасности продукта для здоровья), фальсификация пищевой продукции и ее виды. (лекция 4 ак. часа)	Константин Викторович Кривошонок, врач по гигиене питания

23.07.2026 четверг	10:00 -14:00 15:00 -19:00	Тема 9. Проведение НАССР-анализа: определение предмета и объекта, описание продукта и способов его употребления (использования), создание схемы производства, проведение анализа факторов риска, матрица (таблица) контрольных параметров НАССР, валидизация плана НАССР. Практическая работа. Упражнение: информация о продукции и производстве (характеристики готовой продукции, требования к качеству и безопасности, алгоритм оформления технико-технологических карт на кулинарные блюда). (лекция 4 ак. часа, практическое занятие 4 ак. часа)	Константин Викторович Кривошонок, врач по гигиене питания
28.07.2026 вторник	10:00 -14:00	Тема 10. Внедрение, верификация и обеспечение непрерывного управления рисками: внедрение систем управления в ККТ, показатели мониторинга и корректирующие действия, подготовка и осуществление аудиторской деятельности, заполнение проверочных листов (аудит), обработка результатов аудита и представление отчета об аудите, выполнение дальнейших действий по результатам аудита. (лекция 4 ак. часа)	Елена Владимировна Буркова, заместитель заведующего отделом организации пропаганды ЗОЖ и санитарно-гигиенического просвещения, врач по гигиеническому воспитанию Константин Викторович Кривошонок, врач по гигиене питания

30.07.2026 четверг	10:00 -14:00	Тема 10. Практическая работа. Упражнение: составление блок-схемы технологических процессов. Упражнение: план ХАССП, выбор критических контрольных точек (ККТ), составление рабочих листов, мониторинг и определение критических пределов, корректирующие действия, внедрение и актуализация. (практическое занятие по теме 10 - 4 ак. часа)	Константин Викторович Кривошонок, врач по гигиене питания
04.08.2026 вторник	10:00 -14:00	Тема 11. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор: организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора; методика заполнения проверочного листа и определения категории риска предприятия общественного питания; современные цифровые ресурсы для оценки прослеживаемости пищевой цепи; алгоритм проведения планового контрольно-надзорного мероприятия Роспотребнадзором; КоАП РФ. (лекция 4 ак. часа)	Константин Викторович Кривошонок, врач по гигиене питания

06.08.2026 четверг	10:00 -14:00	Практическая работа. Упражнение: алгоритм (схема) проведения внутреннего аудита, бланки (работа в группах). Упражнение: разработка программы внутреннего аудита на примере объекта (работа в группах, возможно выездное занятие). (практическое занятие 4 ак. часа)	Константин Викторович Кривошонок, врач по гигиене питания
11.08.2026 четверг	10:00 -14:00	Итоговая аттестация (тестирование). Защита практической работы. Консультация для обучающихся. Подведение итогов. Ответы на вопросы. Заполнение анкет обратной связи	Константин Викторович Кривошонок, врач по гигиене питания Елена Владимировна Буркова, заместитель заведующего отделом организации пропаганды ЗОЖ и санитарно-гигиенического просвещения, врач по гигиеническому воспитанию Гришина Татьяна Александровна, начальник отдела дополнительного образования

Примечание: в случае внесения изменений в расписание, информация будет оперативно доведена до всех заинтересованных лиц.