

Приложение
к приказу ФБУЗ «Центр
гигиенического образования
населения» Роспотребнадзора
от 29.06.2026 № 17-Н/35-
2026

**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации**

**«Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой
продукции, основанной на принципах ХАССП,
на предприятиях общественного питания населения»**

Автор:
Кривошонок К.В., врач-методист
отдел организационно-методического и
административного обеспечения

Москва
2026

Содержание:

Раздел 1. Характеристика программы	стр. 3
Раздел 2. Рабочая программа.....	стр. 7
2.1 Учебно-тематический план и его содержание.....	стр. 7
2.2 Календарный учебный график.....	стр. 11
2.3 Требования к оснащению рабочего места слушателя.....	стр. 12
Раздел 3. Форма аттестации и оценочные средства.....	стр. 12
Раздел 4. Организационно-педагогические условия реализации программы.....	стр. 13
Раздел 5. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы.....	стр. 14

Раздел 1. Характеристика программы

Категория слушателей: программа ориентирована для юридических лиц и (или) индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги в сфере общественного питания населения, в том числе 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 и др.; 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 (далее - СМБПП) ГОСТ Р ИСО 19011-2021.

Уровень образования: к освоению программы допускаются юридические лица и граждане, в том числе индивидуальные предприниматели, со средним профессиональным и/или высшим образованием, осуществлявшие деятельность по оказанию услуг общественного питания населению (далее - предприятия общественного питания).

Область профессиональной деятельности: сфера применения слушателями полученных профессиональных компетенций, умений и знаний в рамках предоставления услуг предприятиями общественного питания, в том числе при проведении кейтерингового обслуживания (кейтеринг), организации питания отдельных категорий взрослого населения. Слушатели, успешно освоившие программу и прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Нормативный срок освоения программы: 96 академических часов, в том числе: лекции - 42 часа; практические занятия - 30 часов; самостоятельная работа - 24 часа (в том числе итоговая аттестация - 4 часа).

Форма обучения: очно-заочная форма с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ) / заочная форма с применением ДОТ

Режим занятий: не менее 4-х академических часов в день

Срок обучения: 6 недель

Лицензия: ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора имеет бессрочную лицензию на осуществление образовательной деятельности по программам дополнительного профессионального образования и дополнительного образования детей и взрослых серия 77Л01 номер 0010157, выданную Департаментом образования г. Москвы 17.04.2018.

Цель и задачи реализации программы

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».

Основные задачи программы повышения квалификации: совершенствование знаний в области основных принципов организации здорового питания населения, систематизация знаний в области обязательных санитарно-эпидемиологических требований к организациям общественного питания населения, изучение основных принципов внедрения систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП, а также совершенствование методов и практик контроля за организованным питанием населения, в том числе выполнение обязательной программы (плана) производственного контроля.

Планируемые результаты обучения: в результате освоения программы слушатель должен повысить квалификационный уровень в рамках имеющейся квалификации и (или) усовершенствовать свои компетенции в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569, Профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Минтруда России от 09.03.2022 № 113н, Профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания», утвержденным приказом Минтрудсоцзащиты России от 07.05.2015 № 281н.

В результате обучения на курсе обучающиеся приобретут общие и профессиональные компетенции по вопросам обобщенных трудовых функций для целей управления и контроля текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания и (или) предприятий пищевого профиля, в том числе общие компетенции осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения комплексных мероприятий по вопросам обеспечения качества и безопасности сырья и пищевой продукции, а также профессиональные компетенции для проведения НАССР- анализа (внутреннего аудита), в том числе внедрение, верификация и обеспечение непрерывного управления рисками, угрожающими безопасности пищевой продукции.

Знания:

- Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания;
- Основы организации деятельности различных видов предприятий пищевого профиля;
- Основные принципы организации здорового питания населения, нормы физиологической потребности в энергии и пищевых веществах для различных групп населения;
- Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания;
- Требования к качеству и безопасности сырья и пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условиям их производства (изготовления), транспортировки, хранения и реализации;
- Санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде и таре;
- Санитарно-гигиенические требования к личной гигиене персонала на пищевом производстве;
- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- Правила пользования сборниками рецептур для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Методы расчета пищевой и энергетической ценности для различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
- Правила составления меню;
- Правила оформления технико-технологических карт и рецептур на блюда, напитки и кулинарные изделия;
- Основы организации, планирования и контроля деятельности предприятий пищевого профиля;
- Организационно-экономические условия обеспечения качества продукции;
- Организация и проведение производственного контроля с учетом основных принципов ХАССП;
- Способы оценки соответствия качества выполняемых работ по разработанным на предприятии регламентам и стандартам, порядок

организации внутреннего аудита системы менеджмента безопасности пищевой продукции в предприятиях пищевого профиля;

- Специализированные информационные программы и ресурсы, используемые для целей государственного (технического) регулирования качества и безопасности пищевой продукции;
- Современные инструменты и технологии управления качеством в предприятиях пищевого профиля, разработка систем прослеживаемости на пищевом предприятии;
- Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению.

Умения:

- Осуществлять планирование, организация, координация и реализацию мероприятий производственного контроля с применением принципов ХАССП;
- Осуществлять комплексные мероприятия для целей организацию здорового и безопасного питания населения с учетом актуальных обязательных требований в сфере государственного нормирования санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- Использовать современные информационные технологии (ресурсы) для подготовки к профилактическим и контрольно-надзорным мероприятиям предприятий пищевого профиля и организаций общественного питания населения;
- Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем.

Навыки:

- Организация и проведение внутренних аудитов систем менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях пищевого профиля и в организациях общественного питания, в том числе порядок подготовки к аудиторской деятельности, определение целей и задач для группы аудита, подготовка рабочей документации;
- Осуществление аудиторской деятельности на предприятиях пищевого профиля, в том числе сбор и проверка информации, критический анализ документов при проведении аудита, подготовка данных и выводов по результатам аудита;
- Подготовка и представление отчета о внутреннем аудите;
- Организация и планирование дальнейших действий по результатам аудита;

- Планирование потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале;
- Координация деятельности сотрудников производственной службы и организация контроля исполнения персоналом принятых решений;
- Контроль и организация контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы и стандартов обслуживания;
- Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания;
- Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
- Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).

Табл.1 Общее количество часов на усвоения программы

(прим.: в таблице указывается количество часов, отведенное на усвоение программы повышения квалификации в соответствии с учебно-тематический планом).

Общее кол-во часов	Лекция	Практическая работа	Самостоятельная работа	Промежуточная и итоговая аттестация
96	42	30	20	4

Раздел 2. Рабочая программа

2.1 Учебно-тематический план и его содержание

Виды учебных занятий:

Лекция (Л): очное прослушивание лекции / просмотр видеоматериала с записью лекции (в зависимости от формы реализации программы) / семинар.

Практическая работа (П): работа с куратором в группах (очная выездная, работа в группах с применением дистанционно-информационных технологий, иное).

Самостоятельная работа (Ср): ознакомление с нормативно-технической документацией, методическими рекомендациями, инструкциями, видеоматериалами, публикациями и иными материалами по теме с заполнением рабочей тетради.

№	Наименование	Всего, часов	Виды учебных занятий			Формы контроля
			Л	П	Ср	
Наименование разделов и тем: структура учебных модулей для освоения программы дополнительного повышения квалификации						
1	Введение: 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).	6	2	2	2	тест
2	Практическое освоение использования портала консультационно-экспертной поддержки (далее – КЭП - консультация эпидемиолога), ориентированного на информационное сопровождение обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в организациях и предприятиях с учетом особенностей различных отраслей экономической деятельности.	4	1	1	2	не предусмотрено
3	Организации здорового питания населения: основные термины, определения, принципы, нормативно-техническое регулирование и здоровьесберегающие технологии; профилактика пищевых заболеваний микробной природы при оказании услуг общественного питания населению.	5	2	2	1	тест
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.	6	4		2	тест

5	Санитарная микробиология: виды микроорганизмов и их санитарно-эпидемиологического значение, критерий безопасности ОМЧ (техника проведения смывов с рабочих поверхностей и оценка результатов), критерий безопасности КМАФАнМ (оценка микробиологической безопасности пищевой продукции), БГКП и <i>E.coli</i> (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.	8	4	3	1	тест
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).	7	4	2	1	тест
7	<i>Упражнение:</i> анализ опасностей (принцип №1 ХАССП), характеристика основных видов опасностей (<i>примеры</i>)	4		3	1	
8	Обязательные предварительные условия безопасности пищевых продуктов: определения, стандарты, производственные условия, программы и персонал, валидизация и верификация (ПООПУ), пример оформления программы предварительных мероприятий (ППМ)	3	2		1	тест
9	<i>Упражнение:</i> разработка Политики в области качества и безопасности пищевой продукции	2		2		
10	<i>Упражнение:</i> создание рабочей группы по безопасности пищевой продукции	2		2		

11	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.	5	4		1	тест
12	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.	5	4		1	тест
13	<i>Упражнение:</i> информация о продукции и производстве (характеристики готовой продукции, требования к качеству и безопасности, алгоритм оформления технико-технологических карт на кулинарные блюда)	2		2		
14	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.	5	4		1	тест
15	<i>Упражнение:</i> составление блок-схемы технологических процессов	6	2	2	2	
16	<i>Упражнение:</i> план ХАССП, выбор критических контрольных точек (ККТ), составление рабочих листов, мониторинг и определение критических пределов, корректирующие действия, внедрение и актуализация	6	2	2	2	

16	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.	4	4			тест
17	Упражнение: алгоритм (схема) проведения внутреннего аудита, бланки (работа в группах)	4	1	2	1	
18	Упражнение: разработка программы внутреннего аудита на примере объекта (работа в группах, выездное занятие)	4	1	2	1	
19	Итоговый контроль: - А1: «Приготовление бургеров в сети предприятий быстрого питания»; - А2: «План НАССР в ресторане»; - А3: защита плана НАССР на примере 1 (одного) кулинарного блюда из меню по критериям качество, безопасность, оценка удовлетворенности потребителей, оценка производственных рисков, диаграмма производственного процесса, количество ККТ и управление ККТ. - А4: Принципы расследования пищевых отравлений (ситуационные задачи); - А5: Правила отбора проб и определение качества готовых блюд (ГОСТ 31986-2012); - А6: Санитарная оценка предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП;	8		4	4	тест экзамен
Всего (часов):		96	42	30	24	

2.2 Календарный учебный график

Продолжительность обучения: 6 недель.

Режим занятий: не менее 4-х академических часов в день.

Начало и окончание учебного периода: в соответствии с календарным учебным планом графиком (расписание).

Дни и время занятий: в соответствии с графиком.

Промежуточная аттестация: по итогам освоения соответствующих блоков в каждом модуле.

2.3 Требования к оснащению рабочего места слушателя

Компонент	Требования
Операционная система	Windows XP, 7, 8, 10
Доступ в Интернет	Необходим
Редактор слайдов	Программа Power Point
Компьютер и процессор	Слушатель может пользоваться удобной для него системой
Оперативная память	Желательно не менее 1 гБ для быстрого выполнения заданий
Жесткий диск	Наличие места на диске не менее 4 гБ.
Принтер, сканер	Необходим

Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы

Вид аттестации	Форма контроля	Вид оценочных материалов
Промежуточная	Тест	Промежуточное тестирование включает 10 вопросов – 20 минут на тестирование. Задание считается выполненным, если слушатели выполнили более 70% из предложенных заданий в каждом блоке. <i>Критерии оценивания:</i> Отметка «зачтено» - равно и более 70 % правильных ответов теста. Отметка «не зачтено» – 69,9 % и менее правильных ответов теста.
	Зачет в форме выполнения практической работы	<i>Критерий 1.</i> Точность выполнения поставленной задачи – 5 баллов. <i>Критерий 2.</i> Полнота выполнения задания – 5 баллов. Отметка «зачтено» – 7-10 баллов. Отметка «не зачтено» – меньше 7 баллов.

Вид аттестации	Форма контроля	Вид оценочных материалов
	Самостоятельная работа	Задания выполняются в свободной форме, самостоятельно, не проверяются и не оцениваются. <i>Критерии оценивания: не имеет.</i>
Итоговая аттестация	Тест	Доступ к итоговой аттестации открывается при выполнении промежуточной аттестации во всех модулях суммарным процентом выполнения не менее 70%. Итоговое тестирование включает 50 вопросов – 60 минут на тестирование. <i>Критерии оценивания:</i> Отметка «зачтено» - от 70,1 % правильных ответов теста. Отметка «не зачтено» – меньше 70 % правильных ответов теста.

Раздел 4. Организационно-педагогические условия реализации программы

При реализации программы в ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора применяется вариант модульного обучения с поэтапным освоением отдельных учебных модулей в порядке, установленном дополнительной профессиональной программой.

Реализация программы предусматривает использование дистанционных образовательных технологий (ДОТ), электронного обучения, применяемых преимущественно для изучения теоретических разделов учебных модулей, выполнения практических работ, а также для текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.

Организационное и методическое взаимодействие обучающихся с преподавателями может осуществляться с применением ДОТ (с использованием телефона, посредством электронной почты, видеолекций и т.п.).

При реализации программы с использованием ДОТ местом осуществления образовательной деятельности является место нахождения ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора независимо от места нахождения обучающихся.

Кадровое обеспечение реализации программы

Реализация дополнительной профессиональной программы обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое высшее медицинское образование, соответствующее профилю преподаваемых модулей, действующую

аккредитацию Министерства здравоохранения Российской Федерации, и систематически занимающимися научной и/или научно-методической деятельностью.

Материально-техническое обеспечение реализации программы

ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех дистанционных видов теоретических и практических занятий, которые предусмотрены учебным планом программы, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Минимально необходимый для реализации программы перечень материально-технического обеспечения включает наличие компьютера с выходом в сеть Интернет. ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора располагает необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Раздел 5. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным модулям. Библиотечный фонд укомплектован актуальными изданиями основной учебной литературы в электронном формате для каждого модуля программы. Для освоения программы слушатели регистрируют личный кабинет на сайте «КЭП - консультация эпидемиолога» для свободного доступа к нормативно-технической документации (в действующей редакции).