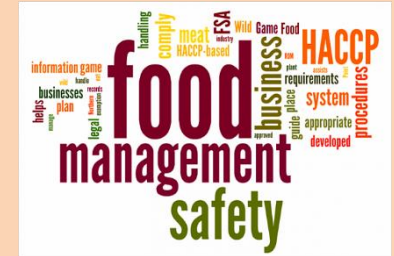




ФГБОУ ВПО «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
МОЛОДЁЖНЫЙ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ КАРЬЕРЫ

## ОРГАНИЗАЦИЯ ЧИСТОГО ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИИ ПИТАНИЯ

*Для любого предприятия питания одной из приоритетных задач является соблюдение установленные санитарно-гигиенических норм производства и контроль качества используемых продуктов. От этого зависит не только эффективность и прибыльность деятельности предприятия, но, в первую очередь, здоровье и жизнь потребителей. В настоящее время требования к качеству производства продуктов питания постоянно усиливаются, поэтому появилась необходимость в создании системы, обеспечивающей контроль на всех этапах производства пищевых продуктов. Одной из таких систем является ХАССП – это систематический подход к обеспечению безопасности продуктов питания, основанный на предупреждении появления возможных рисков.*



**Цель программы** – повышение профессионального уровня в сфере технологии продукции и организации общественного питания.

**Объем программы** – 24 часа.

**Продолжительность обучения** – 1- 1,5 месяца.

**Форма обучения** – без отрыва от основной деятельности.

**Документ по окончании** – удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

### Содержание программы:

- Характеристика законодательных актов в области санитарии и гигиены питания
- Производственный контроль санитарного состояния предприятия питания
- Основные критерии оценки качества продуктов и готовой кулинарной продукции
- Внедрение системы HACCP на предприятиях питания

**Качество обучения – наш главный аргумент!**