



**СПЕЦИАЛЬНЫЙ ТРЕНИНГ ДЛЯ  
ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ  
ОТРАСЛИ ПО 7 ПРИНЦИПАМ ХАССП  
С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ  
ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА, КОДЕКС  
АЛИМЕНТАРИУС, ЧЕК-ЛИСТОВ  
ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ, ISO 22000:2018**

## ЧТО БУДЕМ ДЕЛАТЬ

**Подробно на практических примерах разберем  
5 предварительных шагов и 7 принципов ХАССП:**

- Спецификации на сырье, упаковочные материалы и готовую продукцию, включая непреднамеренное использование
- Состав команды НАССР, требования к лидеру и рабочей группе, примеры оформления протоколов заседаний
- Блок-схемы – научимся составлять в программе (если Вы раньше мучились в Word/Excel)
- Анализ биологических, физических, химических (в т.ч. аллергены) опасностей на каждой стадии тех процесса от приемки муки до отгрузки готовой продукции
- Описание технологического процесса (составление технологической инструкции/рабочих инструкций)
- Дерево решений ККТ и ОППМ и его документальное оформление
- Рабочий лист НАССР (система мониторинга, коррекция/корректирующие действия)
- Обучение операторов ККТ

**И обменяемся опытом в дружественной профессиональной атмосфере**

**Формат проведения обучения:** он-лайн

**23-24 АПРЕЛЯ 2025  
ПРАКТИКУМ  
НАССР – ХЛЕБ/КОНДИТЕРКА  
ОТ ПРИЕМКИ МУКИ ДО  
ОТГРУЗКИ ГОТОВОЙ  
ПРОДУКЦИИ**



[umo@vgnki.ru](mailto:umo@vgnki.ru)



+7 (499) 941-01-51,  
доб. 600, 151, 428

**СТОИМОСТЬ** включает  
раздаточные материалы

28 000,00 РУБ / 1 УЧАСТНИК

По итогам обучения слушателю  
будет выдано удостоверение о  
повышении квалификации



**Тренер курса:**

**Маргарита Соболева**

Ведущий аудитор FSSC

Аудитор поставщиков торговых сетей

Член-корреспондент

Международной

Академии

Холода