



ОРГАНИЗАЦИЯ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (СМБПП)

26 сентября 2022 г

**СЕМИНАР «ВОЗМОЖНОСТИ СБЫТА И
ТЕХНОЛОГИИ МАСШТАБИРОВАНИЯ
МАЛЫХ ФОРМ ХОЗЯЙСТВОВАНИЯ»**

Ольга Пасько

- Генеральный директор независимого центра сертификации и экспертизы «ХорекаЭкспертГрупп»

- Основатель проектов
Международная ассоциация пищевой безопасности
Food Safety University и **F&B Safety Forum**

- Ведущий эксперт-аудитор ХАССП

- Инженер-технолог общественного питания, повар 5 разряда

- Доктор технических наук, профессор

- Автор более **50 учебников** в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса

- **Опыт** в сфере ресторанного бизнеса более 20 лет

- **Спикер телеканалов** НТВ, Россия 1, Москва24 ТВЦ, Доктор





ЗНАЕТЕ О ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАШЕЙ КОМПАНИИ?



Подписаны ли в контакте
https://vk.com/olga_haccrexpert

**Международная Ассоциация
Пищевой Безопасности**
https://t.me/olga_haccrexpertaudit

Пасько Ольга

+7 (985)-736-83-36

info@experthoreca.ru

Наш сайт: <https://experthoreca.ru/>



МЫ «ВЫРАЩИВАЕМ» ОТЕЛИ, РЕСТОРАНЫ, ФАБРИКИ-КУХНИ

Проектный офис ООО «Независимый центр сертификации и экспертизы «ХорекаЭкспертГрупп»



**Ждем Вас по адресу:
г. Москва, ул. Смольная, д. 2
(7 мин от м. Водный стадион)**

**Бизнес-центр «Смола»,
10 этаж, офис 1004**



Обсудим?



- 1. Что такое система менеджмента безопасности пищевой продукции**
- 2. Производственные цеха по первичной переработке фермерской продукции: шаг вперед к развитию и масштабированию**
- 3. Методы пролонгирования сроков годности**
- 4. Упаковка и маркировка фермерской продукции**
- 5. Разработка технологической документации и декларирование соответствия качества продукции**
- 6. Пищевая безопасность (система ХАССП) при первичной переработке фермерской продукции**

Что Вы получите после моего выступления?

Полезные материалы для фермеров: нормативные документы, пример проекта фабрики-кухни, чек-лист «Как стать поставщиком ритейла»



ВОПРОС 1:

ЧТО ТАКОЕ СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ





Система менеджмента безопасности пищевой продукции – это стандартизация технологических процессов и контроль всех параметров процесса

Организация производства так, чтобы не допустить пищевых отравлений населения, порчи продукции и потери бизнеса

СИСТЕМА ХАССП (ЯВЛЯЕТСЯ ЧАСТЬЮ СМБПП) – ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Система ХАССП ([англ.](#) *Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)* — **анализ рисков и критические контрольные точки**) — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими **на безопасность продукции**

Система ХАССП — организационная структура производства, состоящая из

- ✓ производственных процессов: **поточный проект предприятия** и технологии производства
- ✓ **ресурсов**: человеческих, технических и технологических
- ✓ **документации**: инструкции для персонала, стандарты предприятия, ППК, **необходимых для реализации пищевой безопасности**



ВОПРОС 2:

Производственные цеха по первичной переработке фермерской продукции: шаг вперед к развитию и масштабированию





**ПРИ РАЗРАБОТКЕ ЛЮБОГО ПРОЕКТА ЦЕХА ОТ 20-2000 КВ. М
ИЗУЧИТЕ **ОСНОВНЫЕ** НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ**

ТР ТС 021/2011

«Технический регламент Таможенного союза
О безопасности пищевой продукции»

**Если это кафе или кулинария, то
СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения»

**Далее технические регламенты по отраслям:
производство молока и молочных продуктов,
мяса и мясных продуктов и т.д.**

СМБШ В МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТАХ

Общие технические регламенты (горизонтальные)

Специальные технические регламенты (вертикальные).

О безопасности пищевой продукции

Пищевая продукция в части ее маркировки

О безопасности упаковки

О безопасности пищевых добавок

Технический регламент на молоко и молочную продукцию

Технический регламент на соковую продукцию

О безопасности зерна

Технический регламент на масложировую продукцию

О безопасности продуктов диетического, специального и лечебно-профилактического питания

О безопасности мяса и мясopодуктов

О безопасности рыбы и рыбной продукции

О безопасности алкогольной продукции



Страны-участники Таможенного союза:

 Казахстан — с 1 июля 2010 года

 Россия — с 1 июля 2010 года

 Беларусь — с 6 июля 2010 года

 Армения — с 10 октября 2014 года. Вступило в силу: 2 января 2015 года

 Киргизия — с 8 мая 2015 года. Вступило в силу: 12 августа 2015 года

Кандидаты:

 Сирия объявила о намерении вступить

 Тунис объявил о намерении присоединиться к союзу (14 января 2015)

Управление пищевой безопасностью: внедрение и сертификация системы ХАССП, разработка программы производственного контроля

Система ХАССП – международная концепция по идентификации, оценке и управлению опасными факторами производства пищевой и кулинарной продукции



Формирование стратегии пищевой безопасности – неотъемлемый этап организации работы в ресторанном бизнесе

С 01 июля 2013 года в силу вступил технический регламент Таможенного союза **ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»**.

Согласно ст. 10 данного нормативного документа «При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на **принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points - Анализ рисков и критические контрольные точки)**», то есть анализ опасностей и управление ими в тех контрольных точках, которые будут найдены в цепочке от производителя до потребителя



ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ
ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

ТР ТС 021/2011

О безопасности пищевой продукции



ЧТО ТАКОЕ ПОТОЧНОСТЬ?

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции, ст. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции

1. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:

- 1) возможность **осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции**, загрязненного и чистого инвентаря;
- 2) **предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха**, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 3) **защиту от проникновения в производственные помещения животных**, в том числе грызунов, и насекомых;
- 4) **возможность осуществления необходимого технического обслуживания** и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;
- 5) необходимое **пространство для осуществления технологических операций**;
- 6) **защиту от скопления грязи, осыпания частиц** в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;
- 7) **условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья**, материалов упаковки и пищевой продукции.



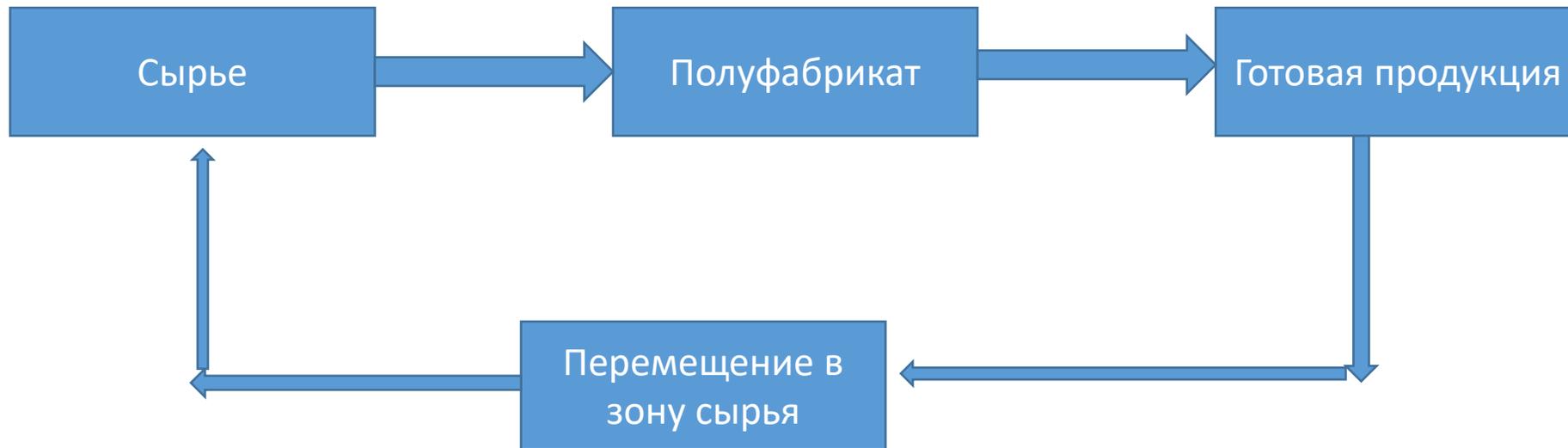
Требования к расстановке оборудования по ТР ТС 021/2011, ст. 14



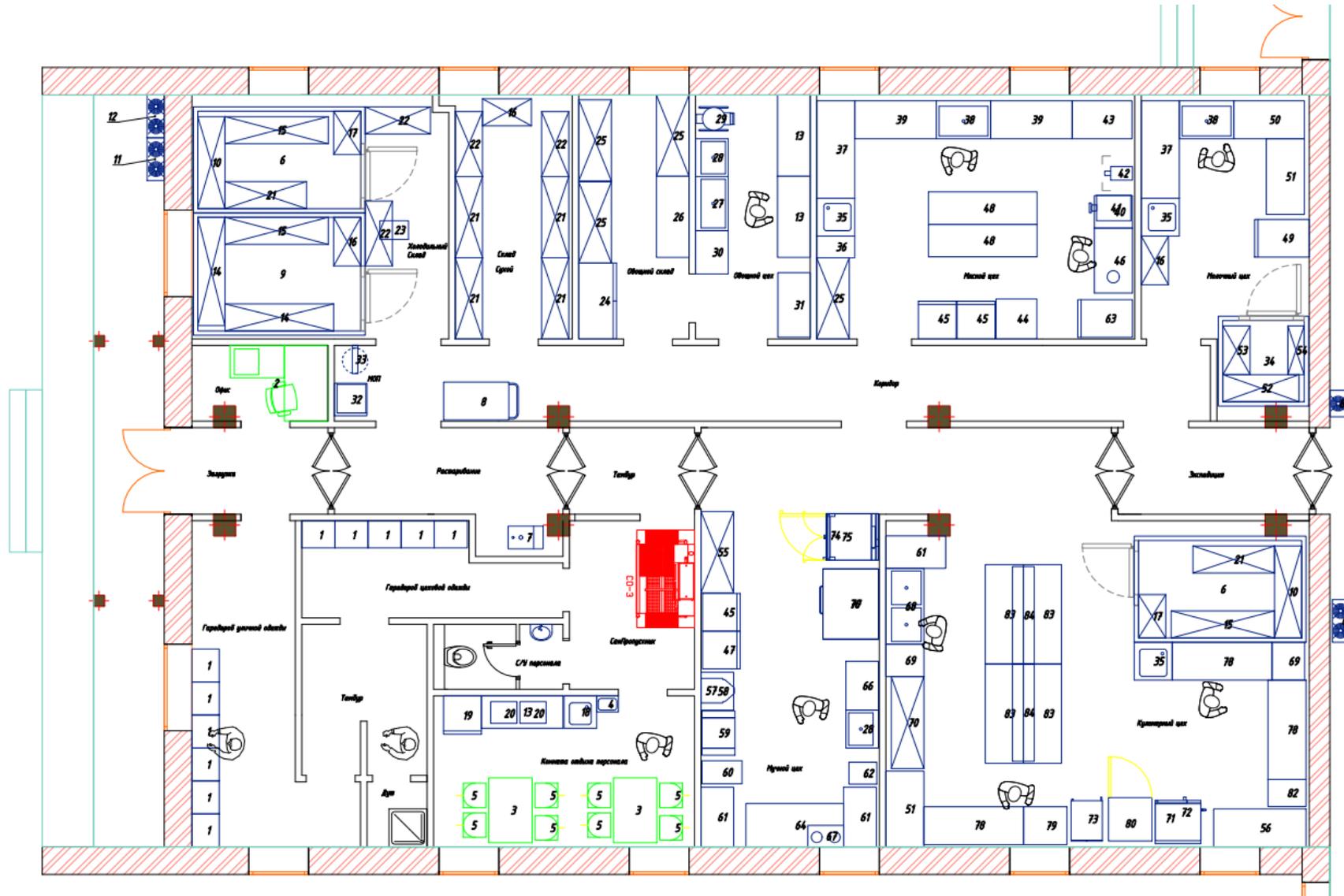
2. Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы:

- 1) **средствами естественной и механической вентиляции**, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;
- 2) естественным или искусственным освещением, соответствующим требованиям, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза;
- 3) **туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения** и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;
- 4) **умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды**, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук.

«ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПЕТЛЯ», «ПЕТЛЯ ВОЗВРАТА» ЧТО ЭТО ТАКОЕ И КАК БЫТЬ?



Фабрика-кухня для отеля и переработки продукции птицефабрики, г. Тверь





ВОПРОС 3:

Методы пролонгирования сроков годности



В основе срока годности любого пищевого продукта лежит технология и гигиена производства

**Чем технологичнее производство:
автоматизация, контроль, гигиена и упаковка,
тем дольше сроки годности продукции**

*Срок годности можно установить для своей продукции самостоятельно,
подтвердить испытаниями в лаборатории*



Срок годности пищевой продукции - период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям **безопасности, а также сохранять свои потребительские свойства**, заявленные в маркировке, и по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению.

Изготовитель пищевой продукции **должен устанавливать и наносить на маркировку информацию о сроке годности пищевого продукта** и условиях его хранения. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от влияния внешней среды, указывают также срок годности и условия хранения после вскрытия упаковки.

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» изготовитель пищевой продукции должен **обосновать (подтвердить) установленный на изготавливаемый пищевой продукт срок годности, в случае если он отличается от «традиционного»,** регламентируемого вышеуказанными санитарными нормами и правилами. Сведения об установленном сроке годности закрепляются **в технической документации на продукцию (технические условия, технологические инструкции и пр.)**

Методы пролонгирования сроков годности пищевой продукции

- 1. Консерванты (preservatives, antimicrobial agents).** Консервантами называются вещества, подавляющие развитие микроорганизмов.
- 2. Защитные газы (protective gases, packing gases, inert gases).** Защитные газы или смеси газов защищают пищевой продукт от воздействия окружающей среды. При использовании упаковки с защитным газом необходимо применять газонепроницаемые упаковочные материалы, например, полимерные плёнки. Технология хранения продуктов питания в атмосфере инертных газов вместо воздуха называется «упаковкой с регулируемой атмосферой» (modified-atmosphere packing — MAP).
- 3. Антиокислители (antioxidants).** Антиокислители (антиоксиданты, ингибиторы окисления) замедляют процесс окисления пищевых продуктов, защищая таким образом жиры и жиросодержащие продукты от прогоркания, предохраняя фрукты, овощи и продукты их переработки от потемнения, замедляя ферментативное окисление вина, пива и безалкогольных напитков.

МУК 4.2.1847-04 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов

Методы пролонгирования сроков годности пищевой продукции

4. Уплотнители (firming agents). Уплотнители (растительных тканей), отвердители — это вещества, улучшающие структуру и внешний вид перерабатываемых пищевых продуктов, в основном, фруктов и овощей, за счёт уплотнения их тканей

5. Влагоудерживающие агенты (humectants, conditioners). Влагоудерживающие агенты — гигроскопичные вещества, регулирующие активность воды (A_w) в пищевых продуктах и предохраняющие их от высыхания и вызываемых им нежелательных изменений структуры и текстуры (чаще всего черствения).

6. Плёнкообразователи (coating agents). Плёнкообразователи (покрытия), глазирователи (глянцеватели) — вещества, наносимые в виде плёнки или тонкого слоя (глянца) на поверхность пищевых продуктов или являющиеся компонентами защитных покрытий. Плёнкообразователи сохраняют свежесть пищевых продуктов, защищают их от высыхания, снижения веса, потерь витаминов и ароматических веществ,

7. Стабилизаторы пены (foam stabilizers). Стабилизаторы пены — это эмульгаторы, добавляемые в жидкие взбитые продукты для предотвращения оседания пены.



ВОПРОС 4:

Упаковка и маркировка фермерской продукции



Согласно ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

На ярлыке указывают

1. Наименование продукции
2. Состав и пищевую ценность продукции, в том числе аллергены
3. Количество продукции
4. Дату и время изготовления продукции
5. Условия хранения (в том числе после вскрытия упаковки)
6. Срок годности
7. Сведения, позволяющие идентифицировать партию продукции (номер партии, например)
8. Наименование и местонахождение изготовителя продукции или ФИО и местонахождение индивидуального предпринимателя- изготовителя пищевой продукции



ПОЛНАЯ и исчерпывающая информация о продукции!

Варианты маркировки

EAC **СЫР БРЫНЗА 40% КЛАССИЧЕСКАЯ**

Пронз: ООО ДЭНМАКС
РФ, Санкт-Петербург, ул. Новоселов, д. 49, лит А. Состав: молоко пастеризованное, бактериальная закваска чистых культур болгарской палочки, молокосвертывающий фермент микробного происхождения, соль, уплотнитель хлорид кальция E509. ТУ 10.5.40-001-96152708-2017. Эн.цен: 260кКал/100г. Пищ.цен: н-20,1г, б-17,9г. Срок годности 90 суток при t +0+6С и отн. влажности воздуха 80-85%. После вскрытия и упаковки употребить в течении 36 часов

УПАКОВАНО 09.03.22 06:20
ВЕС 0.298
ЦЕНА 499.00
СУММА 148.70

2 311413 002986
PLU # 43

Изготовитель: ООО «Ковернинский молочный завод»
Место нахождения: Россия, 603076, Нижегородская область, г. Нижний Новгород, переулок Юпитерский, д. 6А, офис 23, тел. +7(831) 250-24-24
Адрес производства: Россия, 606573, Нижегородская обл., Ковернинский район, д. Сухоноска, ул. Производственная, д. 21.
Хранить при температуре (4±2)°С.
Продукт после вскрытия упаковки хранить при температуре (4±2)°С.

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ТОПЛЕННОЕ Массовая доля жира 4,0%
ОБЪЁМ: 950 МЛ

ГОСТ 31450-2014 ТОПЛЕННОЕ МОЛОКО 4% ЖИРА
Состав: молоко

Пищевая ценность (содержание в 100 г продукта): углеводо-в - 4,7 г. Энергетическая ценность: Дата изготовления (число, месяц)

79,90 68,90 63МЖ, скандинавский 14%

СРОК ГОДНОСТИ 7 СУТОК

2 001007 590578

EAC **ОКОРОК СТОЛИЧНЫЙ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ ЧЕРНЫШИХИНСКИЕ КОПЧАСЫ**

Пронз: ООО Чернышихинский МК. Нижегород. обл. Кстовский район, с. Чернышиха. Состав: свинина, вода, посол. смесь (соль, фиксат. окрас: нитрит натрия), стабилизатор: полифосфат натрия, сахар, регулятор кислотности: цитрат натрия, загуститель: каррагинан, жив. белок, усилитель вкуса и аром.: глутамат натрия, антиокислитель: аскорбат натрия, ароматизатор, идент. натур. мясо, краситель: кармин. ТУ 9213-002-43010049-15. Пищ.цен: б-11,0г, ж-25,0г. Эн.цен. 1130,0 кДж/270,0 кКал. Срок годности расфас. товара 20 сут. при t+0+6С. Срок годности нарезки 48ч. с даты упак. Упак. по ТУ 9213-024-49776166-2014. Если товар не расфас., приоритет считать срок годности производ.

УПАКОВАНО 09.03.22 10:55
ВЕС 0.538
ЦЕНА 429.90
СУММА 231.29

2 386921 005385



ВОПРОС 5:

Разработка технологической документации и декларирование соответствия качества продукции

• **Декларирование соответствия** — это обязательная процедура **подтверждения качества продукции** в соответствии с действующими техническими регламентами Таможенного Союза и национальными российскими стандартами безопасности.

Процесс декларирования кардинально не отличается от обязательной сертификации. Процедура включает в себя следующие этапы:

1. Лабораторные испытания образцов изделия;
- 2. Выдача протокола испытаний;
- 3. Регистрация декларации.

Декларирование – это факт абсолютного признания изготовителем своей ответственности за безопасность выпускаемой им продукции

EAC

Расшифровывается как Евразийское соответствие
(Eurasian Conformity)

Статья 5, статья 21 технического регламента
Таможенного союза ТР ТС 021/2011

Статья 5. Правила обращения на рынке

2. Пищевая продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента, иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, **маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.**

3. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, **обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.**

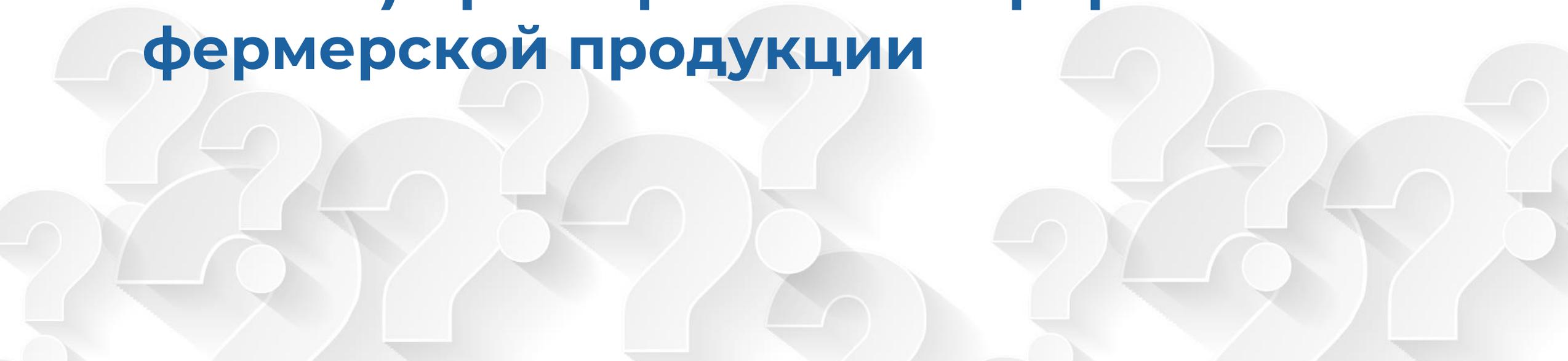
Как проходит самостоятельная регистрация декларации о соответствии с 2021 года

С 1 января Приказом Минэкономразвития №478 внесены изменения в правила, которые определяют действия заявителей на регистрацию декларации соответствия ТР ТС.

Теперь заявитель (не важно, поставщик или производитель), обязан самостоятельно отправлять протоколы испытаний и декларацию для последующей регистрации в реестре Федеральной службы по аккредитации (ФСА). Сделать это необходимо **в онлайн-форме, поставив усиленную квалифицированную электронную подпись**. Очень важно, что новый порядок регистрации декларации о соответствии не предусматривает возможности обратиться лично, отправить документы по почте, с курьером или же сделать все через посредника в лице органа сертификации (ОС).

ВОПРОС 6:

Пищевая безопасность (система ХАССП, СМБПП) при первичной переработке фермерской продукции



**Система ХАССП – инструмент управления
операционной деятельностью на предприятии
питания и неотъемлемая часть при
масштабировании**

**Работайте по ХАССП, думайте по ХАССП,
проектируйте по ХАССП!**

Этапы внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП, ХАССП)

1. Разобраться с операционной деятельностью (цифровизация, учет сырья и проектом предприятия)
2. Провести аудит предприятия и сформировать план/дорожную карту улучшений
3. Пошагово, по ходу технологического процесса оценить все риски
4. «Докрутить» технологическое сопровождение: ТУ, ТИ, декларирование соответствия
5. Обучить весь персонал
6. Цифровизировать и вести контроль всех процессов
7. Трансформироваться в безопасное и эффективное предприятие, масштабироваться





Какие проблемы решает система ХАССП (СМБПП) для фермера

- 1. Настраивает эргономику предприятия**
- 2. Снижет риски пищевых отравлений и порчи продукции**
- 3. Управляет персоналом**
- 4. Стандартизирует все процессы**
- 5. Снижает технологические потери**
- 6. Мотивирует персонал работать лучше**
- 7. Позволяет масштабироваться**



ЛИДЕРЫ ФУД-ИНДУСТРИИ, ВНЕДРИВШИЕ СИСТЕМУ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (ХАССП)

АГРО-ТУРИСТИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС «БОГДАРНЯ», ВЛАДИМИРОВСКАЯ ОБЛАСТЬ



1. Высокотехнологичное производство сыра: твердого и мягкого
2. Цех по производству стейков сухого вызревания
3. Отель категории 3* на 30 номеров, в плане свыше 100 номеров
4. Ресторан и шведская линия
5. Масштабирование проекта

УЛИТОЧНАЯ ФЕРМА И УЛИТОЧНЫЙ ОТЕЛЬ «ЭСКАРГО», ПСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ



1. Сбор и переработка улиток для блюда «Эскарго»
2. Реализация улиток «Эскарго» в винные рестораны Москвы
3. Проектирование цеха по переработке улиток
4. Разработка ТУ, ТИ, декларирование продукции
5. Проектирование легкового здания отеля
6. Масштабирование проекта

УБОЙНЫЙ ЦЕХ И ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, РЕСПУБЛИКА АЛТАЙ, Г. ЧЕМАЛ



1. Убойный цех
2. Расширяют производство деликатесной мясной продукции
3. Прошли аудиты для поставки продукции в ОАЭ
4. Внедрили и сертифицировали систему менеджмента пищевой безопасности (ХАССП)

Рыбная ферма «Сом Сомыч», Тульская область

1. Переработка рыбы, производство чистого филе и гастрономической продукции
2. Сложное проектное решение: разведение потоков по времени
3. Поставка продукции в отели Подмосковья
4. Технология и технологическая документация: ТУ, ТИ, декларирование соответствия
5. Масштабирование проекта



ЭКО-ПАРК «ЛЕГЕНДЫ ЛЕСА», Г. УГЛИЧ



Производят и реализуют фермерскую продукцию!

- ✓ **Доготовочное производство**
- ✓ **12 номеров в отеле**
- ✓ **до 50 одновременно пребывающих гостей**
- ✓ **Буфетная линия**
- ✓ **Проектируется отдельно стоящий ресторан**
- ✓ **Обучили в Food Safety University команду службы питания**

ЗАГОРОДНЫЙ БАНКЕТНЫЙ КОМПЛЕКС «ТЕПЛИЦА – ПАРК» 4*, ТЕПЛИЦЫ ПО ВЫРАЩИВАНИЮ ОВОЩЕЙ, МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ



- ✓ Производственная площадь более 500 кв м
- ✓ 500 одновременно пребывающих гостей на 3 банкетных площадках
- ✓ Проектируют цех ЗОЖ-батончиков
- ✓ Перепроектирование производства (кондитерский цех в холодный банкетный цех)
- ✓ Цифровые журналы контроля
- ✓ Производственный контроль ведется
- ✓ Обучили в Food Safety University команду F&B

Фабрика-кухня «Восточка», г. Оренбург

1. Более 1000 кв. м. производственной
2. Ежедневное питание 300 000 горожан
3. Зона охлаждения продукции
4. Зона упаковки и маркировки
5. Сформировали прослеживаемость продукции
6. Технология и технологическая документация: ТУ, ТИ, декларирование соответствия
7. Обучили в Food Safety University технолога-аудитора и весь персонал
8. Открывают ежемесячно 1-2 точки питания



Фабрика-кухня «Фитменшеф», г. Оренбург

1. Перепланировка всей фабрики-кухни
2. Поэтажное зонирование: чистая и грязная зоны
3. Зона охлаждения продукции
4. Зона упаковки и маркировки
5. Холодильные камеры скомплектованных рационов
6. Технология и технологическая документация: ТУ, ТИ, декларирование соответствия





Не нужно бояться системы ХАССП, СанПиН, ТРТС 021

**Берись и делай!
(Ричард Брэнсон)**

**Только так рождаются креативные проекты и строятся
пищевые производства**

Полезные материалы для фермеров- в нашем телеграм-канале «Пищевая безопасность» по QR-коду

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки
2. Порядок декларирования фермерской продукции, разработка ТУ или СТО
3. Проверочные листы Роспотребнадзора 2022 г
4. Пример проекта фабрики-кухни
5. Чек-лист оценки цеха по производству продукции для поставки в ритейл— **не пугаемся, просто равняемся**



**F&B SAFETY
FORUM**



ФОРУМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ И ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ
В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА

СТАВЬТЕ В ПЛАН!

29-31 ЯНВАРЯ 2023, г. Москва,

отель «Шератон Шереметьево» 5*

**2-Й ФОРУМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И
ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В СФЕРЕ
ГОСТЕПРИИМСТВА**

ОСТАВЛЯЙТЕ ЗАЯВКУ НА ФОРУМ
info@exprthoreca.ru, 8(985)735-15-15,

МОЙ ТЕЛ. +7(985)736-83-36

Университет спорта и туризма

ЗНАНИЯ. СИЛА

Мы верим, что хорошее спортивное образование — это не только получение знаний



Департамент спорта
города Москвы

📍 Россия, Москва, ул. Лужники, д. 24, стр. 38

☎ +7 (495) 777-77-77

✉ depsport@mos.ru



МГУСИТ

Спортивный университет Москвы

📍 Россия, г. Москва, улица Кировоградская,
д. 21, корп. 1 (Южный кампус)

Приемная комиссия:

☎ +7 (495) 388-78-66, +7 (991) 985-63-69,
+7 (495) 454-74-58

✉ priem@mgusit.ru



ИНСТИТУТ ДПО И РАЗВИТИЯ КАРЬЕРЫ

+7 (905) 561-76-94

+7 (495) 387-50-11

+7 (910) 455-56-20

+7 (926) 954-04-73

+7 (495) 388-80-92



<https://mgusit.mossport.ru/>



<https://vk.com/mgusit>



<https://t.me/s/mgusit/>

КАФЕДРА ГОСТИНИЧНОГО И РЕСТОРАННОГО ДЕЛА

Среднее
профессиональное
образование-
программа
подготовки
специалистов
среднего звена:
43.02.14
Гостиничное дело

Высшее образование-
программа
бакалавриата:
**43.03.03 Гостиничное
дело, профили:**
**1. Гостиничная
деятельность;**
**2. Ресторанная
деятельность.**
**38.03.02 Менеджмент
туризма и
гостеприимства.**

Высшее образование-
программа
магистратуры:
**43.04.03 Гостиничное
дело, профили:**
**1. Управление бизнес
- проектами в
гостиничной и
ресторанной
деятельности;**
**2. Международный
гостиничный и
ресторанный бизнес**

ПРОГРАММЫ ДПО: профессиональная переподготовка; повышение квалификации; дополнительное образование.

Заведующий кафедрой:

кандидат технических наук, доцент Успенская Мрина Евгеньевна

+7(901) 744 23 04, maria2620002@gmail.com



Вы сегодня молодцы!

Ольга Пасько

доктор технических наук, профессор

Помогаю строить безопасный и эффективный бизнес в сфере гостеприимства и общественного питания, проектирую по ХАССП рестораны и отели, внедряю цифровую систему ХАССП, готовлю к проверкам Роспотребнадзора

+7 (985)-736-83-36

info@experthoreca.ru

в контакте https://vk.com/olga_haccpexpert

<https://experthoreca.ru/>

