

Приложение № 1 к письму
Департамента АПК и ПР ЯО
№ _____ от _____
«О проведении обучающих
мероприятий»

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ОБУЧАЮЩИХ МЕРОПРИЯТИЙ ДЛЯ РУКОВОДИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.**

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1.	Нормативно-правовое регулирование по соблюдению обязательных требований действующего законодательства на предприятиях общественного питания. Федеральные законы от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» и др.	1
2.	Технические регламенты таможенного союза: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства, хранения, перевозки, реализации.	1
3.	Требования законодательства РФ к устройству и содержанию производственных помещений, в которых осуществляется процесс приготовления блюд, к обеспечению безопасности блюд общественного питания в процессе приготовления, хранения, реализации. МУ 2.3.975-00 «Применение УФ бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общепита и торговли продтоварами».	1
4.	Понятие технические документы на пищевые продукты (технологическая инструкция, технологическая карта, стандарт предприятия и др.). Требования безопасности к продовольственному сырью, используемому в процессе приготовления блюд общественного питания, технологическому оборудованию и инвентарю.	1
5.	Требования к процессам хранения, перевозки и реализации пищевой продукции. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов».	1
6.	Методические подходы к организации процедуры ХАСПП в предприятиях общественного питания. Эффективность принципов ХАСПП в сфере индустрии питания.	1
7.	Требования законодательства к приготовлению пищевой продукции в организациях общественного питания (соленая и копченая рыба, квашеные овощи, копченые мясные изделия, квас и др.)	1
8.	Мотивация к добросовестному поведению субъектов предпринимательства, направленному на выполнение обязательных требований законодательства. Меры профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в предприятиях общественного питания.	1
9.	Разработка программы профилактических мероприятий по снижению рисков причинения вреда в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей на предприятиях общественного питания.	1
10.	Консультирование, тестирование.	1

* * * *

Итого: 10 часов

**Программа обучающих мероприятий
по обеспечению условий производства готовых блюд, полуфабрикатов и
пищевых продуктов гарантированного качества
в организациях общественного питания
(дополнение к учебно-тематическому плану)**

ВРЕМЯ	НАИМЕНОВАНИЕ
10:00-10:30	Регистрация участников
10:30-11:00	Открытие семинара. Соблюдение законодательства РФ предприятиями общественного питания Ярославской области в части обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции. ШИШИНА ВАЛЕНТИНА ВАЛЕРЬЯНОВНА , заместитель директора Департамента АПК и ПР Ярославской области, председатель Комитета потребительского рынка
11:00-12:00	Нормативно-правовое регулирование по соблюдению обязательных требований действующего законодательства на предприятиях общественного питания. Федеральные законы от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» и др. Постановление Правительства РФ от 17.08.2016 № 806 «О применении риск-ориентированного подхода при организации отдельных видов государственного контроля (надзора)». Перечень видов государственного контроля (надзора), которые осуществляются с применением риск-ориентированного подхода. Специалисты – эксперты Роспотребнадзора по Ярославской области: ГОЛУБЕВА И.Л., ЯКОВЧИК М.В., РАТНИКОВА Л.В. КИРЬЯНОВА Л. В. (по графику).
12:00-12:30	Кофе-пауза
12:30-13:30	Требования законодательства РФ к устройству и содержанию производственных помещений, в которых осуществляется процесс приготовления блюд, к обеспечению безопасности блюд общественного питания в процессе приготовления, хранения, реализации. МУ 2.3.975-00 «Применение УФ бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общепита и торговли продтоварами». Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП. МР 5.1.0098-14 НАСЛЕДОВА ЛАРИСА ФЕДОРОВНА , начальник сектора повышения квалификации ГБУ ЯО ЯГИКСПП.

13:30-14:15	Понятие технические документы на пищевые продукты, полуфабрикаты, готовые блюда (технологическая инструкция, технологическая карта, стандарт предприятия и др.). Требования безопасности к продовольственному сырью, используемому в процессе приготовления блюд общественного питания, технологическому оборудованию и инвентарю. МАКАРУШИНА ЮЛИЯ СЕРГЕЕВНА , заведующая сектором стандартизации ГБУ ЯО ЯГИКСПП.
14:15-15:15	Технические регламенты таможенного союза: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства, хранения, перевозки, реализации. ВОЛКОВА АННА ВИКТОРОВНА , руководитель Органа сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья ГБУ ЯО ЯГИССПП.
15:15-16:00	«Взаимодействие предприятий общественного питания Ярославской области с аккредитованными испытательными центрами» КУТЕНЕВА НАТАЛЬЯ НИКОЛАЕВНА , руководитель ИЦ ГБУ ЯО ЯГИКСПП
16:00-17:30	Понятие - «квалификация работника» и «профессиональный стандарт». Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам в ГБУ ЯО ЯГИКСПП. НАСЛЕДОВА ЛАРИСА ФЕДОРОВНА , начальник сектора повышения квалификации ГБУ ЯО ЯГИКСПП
17:30-18:00	Консультирование, методическая литература

Оргкомитет семинара:

ГБУ ЯО ЯГИКСПП

150030, г. Ярославль, Московский пр-т, 76 «А»

т. (4852) 44-59-34, т./ф. (4852) 44-74-84

Е-mail: milkyar@mail.ru

Орлова Ольга Алексеевна

Управление Роспотребнадзора по ЯО

150003, г. Ярославль, ул. Войнова, д.1

т/ф (4852) 73-26-92

Е-mail: bespalova_sn@76.rospotrebnadzor.ru

Департамент АПК и ПР

Адрес: 150002, г. Ярославль, ул. Стачек, д.53

Телефон: (4852) 78-64-86; 31-47-29

Е-mail: dapk@yarregion.ru