

ХАССП. Основные правила и документация

13 - 14 октября 2025 г.

Преподаватель Елена Шрамко

Время занятий с 11:00 до 17:00

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Что такое ХАССП.
- Основные принципы ХАССП.
- Программа «Меркурий».
- Журналы ХАССП. Ведение.
- Как внедрить ХАССП самостоятельно.
- Маркировка. Основные правила.
- Производственная программа. Как ее правильно сформировать и вести.
- Алгоритм проведения проверок. Принципы прохождения проверок.
- Что проверяют на предприятиях общественного питания.
- Проектирование предприятия с учётом ХАССП. Основные требования к проекту и отделочным материалам.

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Знания как самостоятельно разработать ХАССП.
- Шаблоны документов ХАССП.
- Доступ к закрытому чату в Телеграмм.
- Диплом Академии установленного образца.

Стоймость курса 47 000 рублей.

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru

Наши телефоны и WhatsApp +7(499) 136-81-29, +7(925) 376-59-91