

## Покана

Уважаеми колеги,

Управителният съвет на сдружение „Съюз по хранителна промишленост към ФНТС“ (СХП към ФНТС) на основание чл. 26 от ЗЮЛНСЦ, във връзка с чл. 21, ал. 1 от Устава на сдружението, свиква

### ОБЩО СЪБРАНИЕ

което ще се проведе на 29.04. (сряда) 2026 г. от 10,30 часа в Национален дом за наука и техника, София, ул. „Г.С. Раковски“ № 108, ет.2, зала № 3 при следния дневен ред:

1. Приемане отчета за дейността на Управителния съвет за 2025 г. и годишния финансов отчет за 2025 г.
2. Приемане отчета на Контролния съвет за 2025 г.
3. Приемане бюджета на Съюза за 2026 г.
4. Приемане на Програма на Съюза за 2026 г.
5. Освобождаване на членовете на Управителния съвет и Контролния съвет и избор на членовете на новия Управителен съвет и на Контролния съвет на СХП към ФНТС.
6. Избор на делегати за Общо събрание на ФНТС, което ще се проведе през 2026 г.

Представителството за участие в Общото събрание е:

- Всяко юридическо лице (колективен член) може да участва в Общото събрание с един делегат, който е неговия представляващ или упълномощено от него лице.
- Индивидуалните членове, обединени в структурни единици (клубове), могат да участват с по 10 избрани делегати от Всеки клуб.

*Срещайте ни!*

### ТЕМИТЕ В БРОЯ



Разширява се обхватът на акция „Чиста храна“

2

План за научно-техническата дейност на Съюза по хранителна промишленост за 2026 г.

4

Още за традициите, ползите и културата на консумация на чай

7

Покана за професионално обучение за придобиване на професионална квалификация по професията „Лаборант“, специалност „Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства“

13

Предстои специализирано обучение „IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) - ISSUE 8 - международен стандарт за храните, версия 8

14

Включете се през юни в осемдневния пътуващ семинар - почивка, организиран от СХП, до Анталия - перлата на Турция

15

Великденските празници

16



## Разширява се обхватът на акция „ЧИСТА ХРАНА“

*Гаранцията на държавата за безопасността на храните трябва да бъде задължение, от което няма абсолютно никакви отклонения. Това заяви министърът на земеделието и храните Иван Христанов на съвместна пресконференция с изпълнителния директор на Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) д-р Ангел Мавровски в МЗХ.*

Министър Христанов изтъкна, че целта на продължаващата акция „Чиста храна“ е да върне ролята на държавата като гарант за качеството на храните.

Той съобщи, че от старта на акцията в цялата страна са извършени над 1000 проверки. *„Контролираме цялата верига, която включва границите, транспортирането и придвижването на животни, складовете, кланиците и търговските мрежи. Проверяват се стотици обекти в цялата страна. Влязохме и на ниво пот-*



*ребление, включително в училища и в детски градини“, уточни земеделският министър. Той посочи, че част от механизмите са и кръстосани проверки. По думите му има изтичане на информация и нарушения, като престъпления се прикриват буквално в последния момент.*

Министър Христанов описва **ситуацията с незаконната кланица в Хасково** като „особено брутална“ и до-

пълни, че проверката там е извършена по сигнали на граждани.

„Там разкрихме неща, които ни стреснаха, стотици хиляди килограми храна с изтекъл срок на годност. Установени са 150 тона храна и са съставени 126 акта и над 120 предписания. Натъкваме се на схема, за която много отдавна като граждани подозирахме и в нея са засегнати между 200 и 400 хиляди семейства.

на стр. **3**





# Разширява се обхватът на акция „ЧИСТА ХРАНА“

от стр. 2

По отношение на ограничаването на

## незаконното придвижване на животни

министър Христанов коментира, че след като е въведена мярката, са се появили твърдения, че това ще затрудни пазара около Великден. Той припомни ситуацията от миналата година, когато при недостатъчен контрол са били регистрирани 192 огнища, обхванали около 25 000 животни, които е трябвало да бъдат унищожени, както и липсата на достатъчно активни действия от страна на полицията.

Пред медиите земеделският министър обясни, че ще се засили контролът и за

## незаконния внос на пестициди,

включително и към крайните оператори на храни - столовете и кухните в училищата и детските градини.



От своя страна изпълнителният директор на БАБХ д-р Ангел Мавровски съобщи, че последните седмици агенцията е активно на терен като прави кръстосани проверки между екипи от различни свои областни структури. Резултатите от тях са общо 67 тона спрени количества месо, като от тях 50 тона в област Хасково, близо 10 тона в Димитровград, а 25 тона са с липса на проследимост във Варна.

В пресконференцията участие взе и заместник-директорът



на Главна дирекция „Национална полиция“ старши комисар Венелин Младенов. Той уточни, че благодарение на добрата координация между МВР, МЗХ и БАБХ са налице и тези конкретни резултати. „Нашите служители ще продължат да оказват съдействие на инспекторите на Агенцията при извършването на проверките“, каза още старши комисар Младенов.

Източник:

Министерство на  
земеделieto и храните



# ПЛАН

## за НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАТА ДЕЙНОСТ на СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ за 2026 г.

№	Тематика на мероприятията	<b>ПРОЕКТ!</b>	Време на провеждане	Организатори и място на провеждане
<b>I. НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИ МЕРОПРИЯТИЯ</b>				
<i>Съвместни научно-технически мероприятия с участие на ФНТС (или с други сдружения във ФНТС)</i>				
1.	Семинар на тема: „Внедряване на системата за безопасност на храни НАССР“ и „Вътрешни одитори на ситемата НАССР“. Етикетиране и енерг. стойност на храните.		27, 28 и 29.01.2026 г.	СХП, ФНТС
2.	Курс за обучение и квалификация III степен, техник-технолог професия „Контрол на качеството“.		2-6.02.2026 г.	СХП, ФНТС
3.	Курс за обучение за техник-технолог квалификация III степен, специалност „Производство на месо, месни продукти и риба“.		23-27.02.2026	СХП, ФНТС
4.	Курс за обучение и квалификация III степен, техник-технолог, специалност „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“.		09-13.03.2026 г.	СХП, ФНТС
5.	Семинар за вътрешни одитори IFS, BRC.		18-19.03.2026 г.	СХП, ФНТС
6.	Курс за обучение и квалификация III степен, професия „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“.		16.-23.03.2026г.	СХП, ФНТС
7.	Курс за обучение и квалификация - III степен, професия „Производство на алкохолни и безалкохолни напитки“		23-27.03.2026 г.	СХП, ФНТС
8.	Семинар на тема: „Внедряване на системата за безопасност на храни НАССР“ и „Вътрешни одитори на ситемата НАССР“. Етикетиране и енерг. стойност на храните.		01,02 и 03.04. 2026 г.	СХП, ФНТС
9.	Курс за обучение и квалификация - III степен, професия, „Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства“. Лаборант.		20-24.04.2026 г.	СХП, ФНТС
10.	Национален двудневен научно-практически курс на тема: „Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки“.		29 и 30.04. 2026 г.	СХП, ФНТС
11.	Курс за обучение и квалификация - III степен, професия „Производство на растителни масла, маслопродукти и етирични масла“.		11-15.05.2026 г.	СХП, ФНТС
12.	Курс за обучение и квалификация - III степен, професия „Контрол на качеството“.		18-22.05.2026 г.	СХП, ФНТС
13.	Курс за обучение и квалификация - III степен, професия „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“.		01-05.06.2026 г.	СХП, ФНТС
14.	Курс за обучение за техник-технолог - квалификация III степен, професия „Производство на месо, месни продукти и риба“.		08-12.06.2026 г.	СХП, ФНТС
15.	Курс за обучение и квалификация - III степен, професия „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“.		15-19.06.2026 г.	СХП, ФНТС
16.	Курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог, професия „Производство на алкохолни и безалкохолни напитки“.		22-26.06.2026 г.	СХП, ФНТС
17.	Семинар на тема „Внедряване на системата за безопасност на храни НАССР“ и „Вътрешни одитори на ситемата НАССР“. Етикетиране и енерг. стойност на храните.		5 и 6. 08. 2026 г.	СХП, ФНТС

## ПЛАН

### за НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАТА ДЕЙНОСТ на СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ за 2026 г.

№	Тематика на мероприятията	<b>ПРОЕКТ!</b>	Време на провеждане	Организатори и място на провеждане
18.	Курс за обучение за техник-технолог квалификация III степен, специалност „Производство на месо, месни продукти и риба“.		10-14.08.2026 г.	СХП, ФНТС
19.	Курс за обучение и квалификация - III степен, професия, „Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства“. Лаборант.		17-21.08.2026 г.	СХП, ФНТС Добрич
20.	Курс за обучение и квалификация - III степен, професия, „Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства“. Лаборант.		20-24.08.2026 г.	СХП, ФНТС София
21.	Семинар за вътрешни одитори IFS, BRC.		26 и 27.08.2026	СХП, ФНТС
22.	Курс за обучение и квалификация - III степен, професия „Производство на растителни масла, маслопродукти и етирични масла“.		31.08.-4.09. 2026 г.	СХП, ФНТС
23.	Курс за обучение и квалификация - III степен, професия „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“.		14-18.09.2026 г.	СХП, ФНТС
24.	Курс за обучение и квалификация - III степен, професия „Производство на алкохолни и безалкохолни напитки“.		28.09.- 2.10. 2026 г.	СХП, ФНТС
25.	Национален двудневен научно-практически курс на тема: „Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки“.		7 и 8.10.2026 г.	СХП, ФНТС
26.	Курс за обучение и квалификация - III степен, професия „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“.		12-16.10.2026 г.	СХП, ФНТС
27.	Курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог професия „Контрол на качеството“.		19-23.10.2026 г.	СХП, ФНТС
28.	Семинар на тема „Внедряване на системата за безопасност на храни HACCP“ и „Вътрешни одитори на ситемата HACCP“. Етикетиране и енерг. стойност на храните.		28-29.10.2026 г.	СХП, ФНТС
29.	Курс за обучение за техник-технолог - квалификация III степен специалност „Производство на месо, месни продукти и риба“.		2-6.11.2026 г.	СХП, ФНТС
30.	Курс за обучение и квалификация - III степен, професия „Производство на растителни масла, маслопродукти и етирични масла“.		9-13.11.2026 г.	СХП, ФНТС
31.	Курс за обучение и квалификация - III степен, професия „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“.		16-20.11.2026 г.	СХП, ФНТС
32.	Курс за обучение за техник-технолог - квалификация III степен, професия „Производство на месо, месни продукти и риба“.		23-27.11.2026 г.	СХП, ФНТС
<b>II. КОНФЕРЕНЦИИ И СИМПОЗИУМИ</b>				
33.	Петнадесета национална младежка конференция с международно участие на тема „Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба“.		20.02.2026 г. Фуудтех Пловдив	СХП, ФНТС
34.	Осемнадесети национален бизнес-форум с международно участие на тема „Качеството на хранителните продукти - гаранция за просперитета на фирмите от бранша и здравословното хранене в България“.		10 юни 2026 г.	СХП, ФНТС, МЗХ, МЗ, МИЕ, БАБХ, браншови съюзи, УХТ - Пловдив

## ПЛАН

### за НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАТА ДЕЙНОСТ на СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ за 2026 г.

№	Тематика на мероприятията	<b>ПРОЕКТ!</b> Време на провеждане	Организатори и място на провеждане
35.	Седемнадесети национален симпозиум с международно участие на тема „Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки“.	октомври 2026 Експо Център	СХП, ФНТС, МЗХ, БАБХ
36.	Деветнадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие на тема “Иновациите в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи“.	16 октомври 2026 г. УХТ - гр. Пловдив	СХП, СИБ, НТС - Пловдив, ФНТС, УХТ - гр. Пловдив
37.	Семинар на тема „Маркетинг и мениджмънт в хранително-вкусовата промишленост“.	октомври 2026 г.	СХП, гр.София
38.	Двадесет и трета Национална научно-практическа конференция с международно участие и Ден на хранителната промишленост .	Ноември 2026 г. Парк-хотел Москва, София	СХП и ФНТС
39.	Национална научно-практическа конференция с международно участие Участие с щанд на изложението Интерфуд и Дринк в Експо център - гр. София.	ноември 2026 г.	СХП, ФНТС
40.	Семинари на тема: „Системи за управление на качеството ISO-9001:2000; HACCP	постоянен, 2026 г.	СХП, ФНТС
41.	Организиране на курсове за повишаване на квалификацията, във връзка с получения Лиценз за професионално обучение от НАПОО по определени специалности и програми.	постоянен, 2026 г.	СХП, ФНТС
42.	Провеждане курсове за обучение на тема “Внедряване на системата за безопасност на храни HACCP“ и „Вътрешни одитори на ситемата HACCP“.	постоянен срок, 2026 г.	СХП, УХТ гр. Пловдив
43.	Провеждане Ден на ветераните в ХВП, съпроводен с честване на кръгли годишнини на заслужили ветерани от хранителния бранш.	ноември 2026 г.	СХП, ФНТС
44.	Участие с щанд на изложението Интерфуд и Дринк в Експо център - гр. София.	ноември 2026 г.	СХП
<b>III. БИЗНЕС ПЪТУВАНИЯ</b>			
45.	Китай.		
46.	Милано, Италия.		
47.	Анталия, Турция.		
<b>IV. УЧАСТИЕ В ПРОЕКТИ</b>			
<b>V. КОНКУРСИ</b>			
48.	Награждаване на отличници - абитуриенти, завършващи ПГХП, ПГХСТ в София и други градове.	май 2026 г.	СХП, ПГХП, ПГХСТ, ФНТС
49.	Провеждане на конкурс за най-добра дипломна работа на абсолвенти от УХТ - гр. Пловдив, съвместно с УХТ - гр. Пловдив.	ноември 2026 г.	СХП, УХТ - гр. Пловдив, ФНТС
50.	Провеждане на ежегоден Национален конкурс за нови продукти в хранително-вкусовата промишленост.	април-ноември 2026 г.	СХП, ФНТС, УХТ - гр. Пловдив, всички браншови организации в България
<b>VI. ИНФОРМАЦИОННА И ИЗДАТЕЛСКА ДЕЙНОСТ</b>			
51.	Издаване периодично на електронен БЮЛЕТИН - списание на СХП с актуална информация за всички членове - индивидуални и колективни.	всеки месец 2026 г.	СХП



## НА ЧАША

## чай

ОЩЕ ЗА ТРАДИЦИИТЕ, ПОЛЗИТЕ  
И КУЛТУРАТА НА КОНСУМАЦИЯ НА  
ЧАЙ

инж. Блага Генева



Нека на чаша чай да ви поканя!  
Отпийте глътка обич още сутринта.  
Силен, вкусен и уханен,  
зареден с уют и топлинота.

Забързани,  
от вечното тичане задъхани,  
завладени от ежедневната умора,  
за миг поспрете, мили хора!

Поспрете!  
Отпийте глътка любов!  
И после продължете!  
Заредени с радост и със сили за живот!

Генева

Блага

- Любимото ми място, ухаещо на омайни билки и дъхави треви...
- Това място не е означено на никоя географска карта, не се среща в справочниците, непознато е и за Google и Wikipedia.
- То е ухане и вкус, усещане за уют, топлинка, грижа и любов...

- Чаят притежава способността да извлича от земята всичко, което е ценно и необходимо, за да ни го предложи, като благоуханна и полезна за здравето напитка.
- Чаят ни дава много повече от топлина, вкус и аромат, защото ни ободрява, подобрява храносмилането, повлиява благоприятно сърдечната и бъбречната дейности.



- Чаят е безалкохолна напитка, приготвена чрез запарване или сваряване на обработени и ферментирали листа от чаен храст.
- Традициите за пиене на чай и използването му с медицински цели са далече назад във времето. На Изток – преди 5000 г.
- Чаеният храст произхожда от области в Източна и Южна Азия, предполага се, че родината му е Китай.

на стр. 8





## НАЧАША

## чай

## ЛЮБОПИТНО

- Чаят е традиционна напитка в Иран и в Афганистан. Един от най – големите производители, но и консуматори е Турция.
- Ирландците консумират най – много чай в света. След тях са англичаните.
- Чаените торбички са изработени в САЩ в началото на 20-ти век. В САЩ 85 % от напитката се консумира, като студен чай.



- Най – скъпият чай се произвежда в малък район в Индия в подножието на Хималаите.
- Нарича се „Шампанското“ на чайовете.


## ЧАЕНАТА ЦЕРЕМОНИЯ

- Чайник с чаени листа, захарница, каничка за мляко, чайник с гореща вода, купичка за неизпития студен чай, чаша, чинийка и поднос завършват прецизността на ритуала...



## ПОЛЗИТЕ НА ЧАЯ

- Разновидностите чай се определят от степента на ферментация на листата на чаеното дърво.
- Зеленият чай съчетава всички ползи на останалите чайове, получени от листата на чаения храст, но има и силно ободряващо действие, повлиява благоприятно пречистването на кръвта, нивото на холестерола, укрепва имунитета и повишава жизнения тонус.

на стр.  9



## НАЧАША

## чай

- Разновидност на зеления чай е **зеленият чай „Сенча“**. Той е вид японски чай и е приготвен от връхчетата и листата на чаеното растение.
- Има жълтеникав цвят и е известен, както с леко горчивия си вкус, така и с многобройните ползи за здравето.
- Зелен чай „Сенча“ съдържа антиоксиданти, калций, фолиева киселина, фосфор и витамин С.
- Също така в него има кофеин, което го прави здравословна алтернатива на кафето.



- **Жълтият чай** е един от най – редките и скъпи чайове, традиционен за Китай.
- Процесът на обработване е дълъг и бавен.
- На това се дължи и неговият по – мек, сладък и зрял вкус в сравнение със зеления чай.
- Жълтият чай е богат на антиоксиданти.

- При червения (Улонг) чай степента на ферментация е по-голяма от тази на зеления чай, но е по-слаба от ферментацията на черния чай.
- Чай Улонг е окислен и огнен, което му придава специфичен, силен и запомнящ се вкус и цвят, различаващи го от останалите.
- Чай Улонг съдържа най-голямо количество етерични масла и затова притежава най-силен аромат.



- Черният чай е един от видовете чай, добивани от листата на чаеното растение. При него чаените листа са подложени на допълнителна ферментация.
- Процесът на ферментация при черния чай се извършва при температура 30 °C и влажност на въздуха 100 % за период от 45 мин. до 3 часа. Когато времето за ферментация е по-кратко от 45 мин. се прекъсва ферментацията, а когато е повече от 3 часа чаят добива вкус на прегоряло.



- Индия е един от значимите райони за производство на черен чай. А ароматът, който хората обикновено свързват с Индия е този на чай Масала, съдържащ черен чай, мляко, захар и подправки.
- В едно от преданията за чай Масала бог Рама поискал от сина на вятъра да спаси ранения му брат. Тогава синът на вятъра отишъл до Хималаите да търси билка, но тъй като не я намерил, откъснал цялата планина и я занесъл на Рама. Така чаеният храст се появил в Индия.
- Друга легенда гласи, че за да е здрав човек трябва да консумира 1 чаша чай Масала всеки ден.
  - Подобрява храносмилането.
  - Укрепва имунната защита.
  - Тонизиращо действие.

на стр. **10**



## НАЧАША

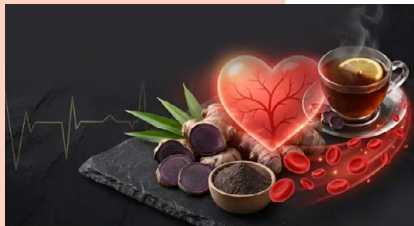
## чай



- **Чай Пу-ер** е уникален вид ферментирал чай, който традиционно се прави в китайската провинция Юнан. Произвежда се от листата на растящото в региона „Диво, старо дърво“.
- Уникалното при този чай е, че е двойно естествено ферментирал във влажна среда, което създава предпоставка за образуване на полезни бактерии.
- Понякога ферментацията може да трае години, заради което наричат още „Пу-ер“ императорски чай, защото само императорите можели да си позволят такава луксозна и сложна за производство напитка.
- Пу-ер чаят намалява апетита и спомага за изгарянето на мазнините. Също оказва благоприятно действие за намаляване на кръвната захар и холестерола, действа, като пробиотик, подпомагайки работата на храносмилателната система. Чай Пу-ер подобрява концентрацията и действа ободряващо.

## ПОЛЗИТЕ

- Подобрява здравето на сърцето.
- Намалява лошия холестерол.
- Богат на антиоксиданти.
- Понижава кръвната захар.
- Подпомага здравето на червата.
- Повишава умствената бдителност.



- Освен всички безспорни ползи за здравето, чаят притежава вкус, аромат и силен характер.
- Чаят е емоция, вселена, усещане за уют, топлинка, грижа и любов.
- Чаят е любимото ми място...
- Благодаря, че бяхме заедно там!
- И защото благодарността е най - красивата молитва, позволете ми да го направя с едно мое любимо стихотворение!

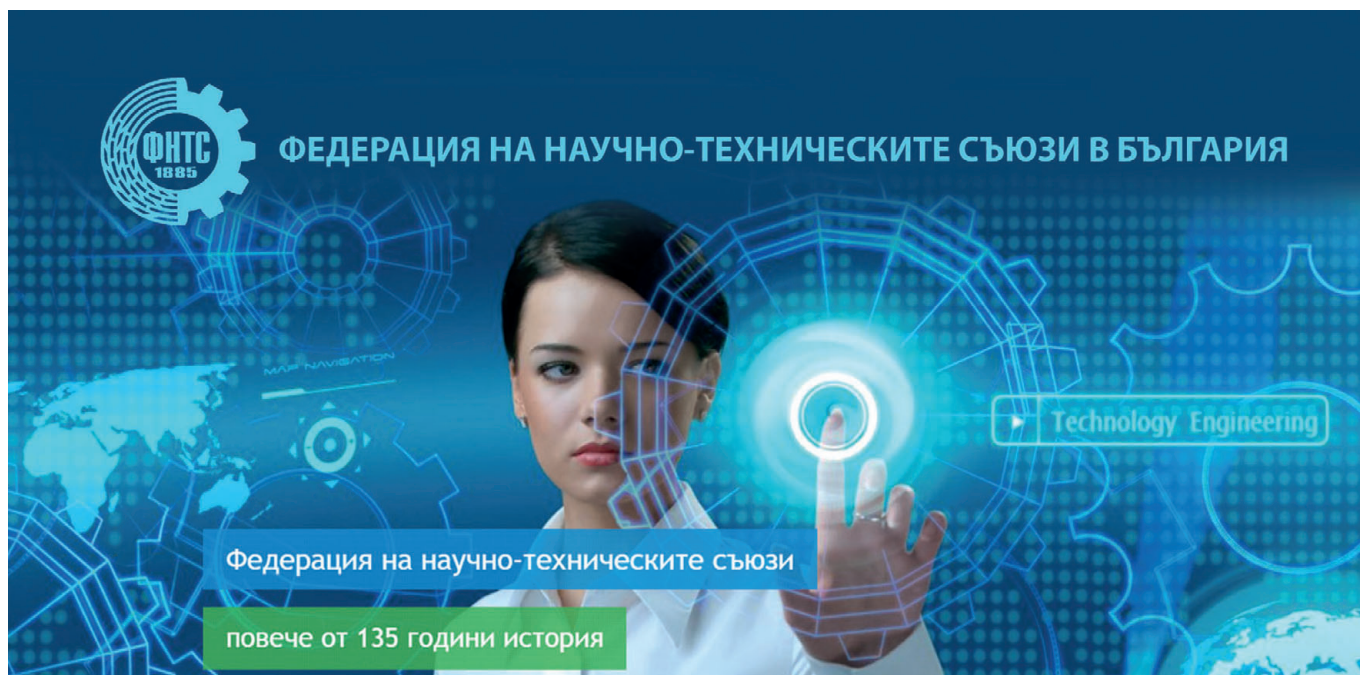


Силна билка търся!  
Силна билка за здраве и късмет...  
С нея, като с лечебна вода да поръся  
всяка къща, всеки дом навред...  
Вълшебна билка да намеря  
да пълни с радости сърцата,  
да дава надежда, и с нея  
да създавам усмивки по лицата...

Омайна билка искам!  
Омайна билка за любов...  
С нея обич да наричам  
всички вас, които се докоснахте  
до моя свят и до моя живот...

Блага Генева





ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ В БЪЛГАРИЯ

Федерация на научно-техническите съюзи

повече от 135 години история

## ИСКАТЕ ЛИ ДА ОТГОВОРИТЕ НА ПРЕДИЗВИКАТЕЛСТВОТА НА ВРЕМЕТО?

### ПОТЪРСЕТЕ ФНТС ЗА:

Научно-технически конференции, симпозиуми,  
изложби и други прояви.

Професионално образование, обучение и  
специализирани курсове.

Ползване на конферетни и изложбени зали,  
симулантна и офис техника.

## ДОВЕРЕТЕ СЕ НА ПРОФЕСИОНАЛИЗМА И КОМПЕТЕНТНОСТТА НИ!

КОНТАКТИ: София 1000, ул. "Г.С.Раковски" 108,  
[www.fnts.bg](http://www.fnts.bg), 029877230, 0878703669



**Съюз по хранителна промишленост**  
**Покана за професионално обучение**  
**за придобиване на професионална квалификация по професията**  
**ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ ПО КАЧЕСТВО НА ХРАНИ И НАПИТКИ**  
**специалност**  
**КОНТРОЛ НА КАЧЕСТВОТО И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИ И НАПИТКИ**  
**(трета квалификационна степен)**

**18.05 - 22.05.2026 г., Дом на техниката, София**

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на новия Закон за храните и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

Чл. 13. (1) В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или  
2. професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или

3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“, или

4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на хранителни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

СХП има издадена Лицензия от НАПОО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 480 часа, от които 220 часа теория и 260 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани 2 модула по 5 дни, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготвите за явяване на държавен изпит пред комисия.

**Обучението включва следните основни теми:**

■ **Обща задължителна професионална подготовка** - ЗБУТ, икономика, фирмено дело, микробиология, процеси и апарати и др.

■ **Специфична задължителна професионална подготовка:**

Класически химикоаналитични (мокри) методи за анализ на храни

Инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни

Биохимия на храните

Специализирани програмни продукти за математико-статистическа обработка на аналитичните резултати.

Технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на суровини, полуфабрикати, добавки и продукти от ХВП

Технологии в хранително-вкусовата промишленост

Системи за управление на безопасността на храните - въвеждане и вътрешен одит /НАССР, БДС-ISO, 22000:2018, Codex Alimentarius, ISO 19011, БДС-ISO 9001:2015

Български и европейски нормативни документи, взети предвид при разработването на системите за управление на качеството, условията на труд и безопасността на хранителните продукти

Професионалното обучение завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията. Държавните изпити се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията. Завършеното професионално обучение се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН. **Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование. Обучението ще се организира съобразно бранша, в който работят кандидатите за курса.**

Курсът е предназначен за работещи в лабораториите за контрол на различните физикохимични и микробиологични показатели на храни и напитки, ръководители и служители, отговорни за изграждане и поддържане на системите за управление на качеството и безопасността на храните, складове за храни, специалисти от хотели и ресторанти, консултантски фирми и др.

Първият модул на обучението ще се проведе на **18, 19, 20, 21 и 22 май 2026 г.** в Дом на техниката, София - ул. „Г. Раковски“ 108, ет.1, стая 509. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теория и практика на следващия модул. **Присъствието на I модул е задължително.** Продължителността на обучение е **5 дни по 8 часа.** Програмата включва теоретическа и практическа подготовка. Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 8 и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. **Записването става по реда на пристигане на заявките!**

**Курсът ще започне на 18.05.2026 г.** от 10,00 ч. Заниманията ще се провеждат Дом на техниката, София, ул. „Г. Раковски“ 108, ет.1, стая 509. Регистрацията на участниците е на 18.05.2026 г. от 9,00 до 9,45 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от **10,00 ч.** същия ден.

Цената за един участник е **340 евро** (не се начислява ДДС) и в нея са включени всички разходи по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс, кафе-паузи. По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/ 988 04 41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане на посочения телефон. В цената не е включен хотелът.

**Заявки за участие** с копие от платежно нареждане се изпращат на адрес: СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ - София 1000, ул. Раковски 108, оф. 408, тел.: 02/ 987 47 44, GSM: 0888 72 24 82, e-mail: ufi\_sb@abv.bg - Инж. Соня Бургуджиева Сумите се превеждат по сметка на СХП: Юробанк България“, ФЦ София Окръг, ВИС код: ВРБИВГСФ **IBAN: BG 05BPM1 7942 1019 1562 01**

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят **най-късно до 05.05.2026 г.** Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ФНТС

## П О К А Н А

за професионално обучение за придобиване на  
професионална квалификация по професията „Лаборант“

### С П Е Ц И А Л Н О С Т

## Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства (трета квалификационна степен)

от 20 до 24 април 2026 г.

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на Закона за храните и поради големия интерес от страна на фирмите в този бранш, Съюзът по хранителна промишленост организира това обучение за Лаборант в ХВП.

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочената специалност. Целта на обучението е специалистите от хранително-вкусовата промишленост за по-кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение по тази специалност. Поради това, че програмата по обучението е заложена с 960 часа, от които 480 часа теория и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе заочно, като за целта са планирани 2 модула по 5 дни, на които водещи специалисти ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготви за явяване на държавен изпит пред комисия. Обучението включва следните основни теми:

#### ОБЩА ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА:

ЗБУТ, хигиена на храните, микробиология и др.

#### СПЕЦИФИЧНА ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА:

- Класически химикоаналитични (мокри) методи за анализ на храни
- Инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни
- Органична химия
- Специализирани програмни продукти за математико-статистическа обработка на аналитичните резултати
- Технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на суровини, полуфабрикати, добавки и продукти от хранително-вкусовата промишленост
- Технологии в хранително-вкусовата промишленост

Курсът е предназначен за специалисти и лаборанти, работещи в лабораториите за контрол на различните физикохимични и микробиологични показатели на храни и напитки и добавки за тях, ръководители и служители, които внедряват и отговарят за изграждане и поддържане на системите за управление в областта на качеството и безопасността на храните във фирми и предприятия, произвеждащи и продаващи храни и напитки, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти и др. Пълният курс на обучението дава възможност за придобиване на степен на професионална квалификация по професията „ЛАБОРАНТ“ и специалност „Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства“.

- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагаане на държавен изпит по теория и практика на професията.

- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.
- Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН.

**Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование.**

**Обучението ще се организира съобразно бранша, в който работят кандидатите за курса.**

Първият модул на обучението (теория) ще се проведе на 20, 21, 22, 23 и 24 април 2026 г. в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, зала № 302. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теорията и практиката на следващия модул.

- Присъствието на първия модул е задължително.
- Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа.
- Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули.
- Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 12 и по-малко от 6 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение.

- Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!

Курсът ще започне на 20.04.2026 г. от 10 ч. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 5 етаж, зала № 302. Регистрацията на участниците е на 20.04.2026 г. от 9,00 до 9,45 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Цената за един участник е 340 евро (не се начислява ДДС) и в нея са включени всички разходи по провеждането на обучението - теория в зала и практика в заводски и учебни лаборатории, учебни материали, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе-паузи за първия модул.

Курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/ 988-04-41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите на посочения телефон. В цената на курса **не е** включен хотелът.

#### Заявки за участие, с копие от платежно нареждане се изпращат на адрес: СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, тел./факс: 02/ 987 47 44  
GSM: 0888 /72 24 82 e-mail: ufi\_sb@abv.bg - инж. Соня Бургуджиева  
**Сумите се превеждат по сметка:** Съюз по хранителна промишленост  
„Юробанк България“, ФЦ София Окръг, BIC код: BPBIBGSS  
IBAN: BG 05BPVI 7942 1019 1562 01

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят **най-късно до 16. 04. 2026 г.** Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

ПОКАНА ЗА НАЦИОНАЛЕН ТРИДНЕВЕН НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИ КУРС

## СПЕЦИАЛИЗИРАНО ОБУЧЕНИЕ IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) - ISSUE 8 МЕЖДУНАРОДЕН СТАНДАРТ ЗА ХРАНИТЕ, ВЕРСИЯ 8

**14 - 15 май 2026 г., гр. София**

Курсът е предназначен за ръководители на фирми и служители, които отговарят за изграждане и/или поддържане на системите и документацията за управление на безопасността и качеството на храните във фирми и предприятия, които произвеждат и продават храни и напитки, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми.

При завършване на курса се провежда тест за оценка на познание и владение на материала от всеки участник, като успешно преминалите курса получават сертификат за успешно завършено обучение.

### ТЕМИ:

**Запознаване със стандарта IFS  
(INTERNATIONAL FOOD STANDARD) ver.8**

### Цел на курса:

Съюзът по хранителна промишленост (СХП) има удоволствието да Ви покани на двудневно специализирано обучение, посветено на актуалните изисквания на международния стандарт за безопасност на храните **IFS Food**.

В динамичната среда на хранителния сектор, правилно тълкуване на стандартите е ключът към успешното сертифициране и достъпа до международните пазари. Затова за нас е чест да представим нашия лектор:

### Лектор: инж. Иван Иванов

- **Водещ одитор** с богат практически опит в сертификацията по IFS Food.
- **Автор на официалния превод на стандарта** на български език.
- **Експерт с дългогодишен опит** в системите за управление на безопасността на храните.

### Защо да участвате?

Това обучение не е просто теоретичен преглед. Благодарение на опита на г-н Иванов ще получите:

- **Директни разяснения** върху терминологията и нюансите в превода на стандарта.
- **Практически насоки** за подготовка за одит и избягване на често допускани несъответствия.
- **Дискусионен панел:** Възможност да зададете своите конкретни въпроси директно на одитора.

### УКАЗАНИЯ

1. Заявка се изпраща в срок до **7 май 2026 г.** заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса. Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: [ufi\\_sb@abv.bg](mailto:ufi_sb@abv.bg)
2. Таксата за участие е **234 евро**.  
- За редовни членове на СХП - **210 евро**.  
В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуски, сертификати.
3. Регистрацията на участниците е 14.05.2026 г. от 9,00 до 9,45 часа на 4 етаж, офис 408. Занятията се провеждат в зала № 312 на 3 етаж, Дом на техниката, ул. "Г. С. Раковски" 108 София.  
**1 ден:** от 10,00 до 17,00 часа с кафе-пауза и обедна почивка.  
**2 ден:** от 9,00 до 17,00 часа,  
с две кафе-паузи и обедна почивка.

### Сумите се превеждат по сметка:

Съюз по хранителна промишленост  
„Юробанк България“ ФЦ София Окръг  
BIC код: BPBIBGSF; IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

### За контакти:

Съюз по хранителна промишленост  
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408  
Тел./факс: (02) 987 47 44, e-mail: [ufi\\_sb@abv.bg](mailto:ufi_sb@abv.bg)  
GSM 0888 72 24 82 - инж. Бургуджиева.





# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

ПОКАНА ЗА ОСЕМДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР - ПОЧИВКА

## АНТАЛИЯ - ПЕРЛАТА НА ТУРЦИЯ

8 дни, 7 нощувки в хотел Kaya Belek 5\* - Ultra All inclusive  
13.06 - 20.06.2026

Тема на семинара:

### АКТУАЛНИ ПРОБЛЕМИ В ХРАНИТЕЛНАТА ПРОМИШЛЕННОСТ

Семинарът ще бъде полезен за собственици на фирми, управители, мениджъри, производствени и търговски директори, и специалисти от производствени отдели, представители на органите за контрол, БАБХ, научни звена, земеделски производители, мениджъри по качеството и други специалисти от различните браншове на ХВП, хотели и ресторанти, консултантски фирми и др.

Занятията ще се провеждат в зали на хотела. Графикът ще се уточни допълнително.

На всеки участник ще бъде издаден **СЕРТИФИКАТ** за успешно завършен курс!

*Използвайте този шанс и направете за вас и вашите специалисти подарък, като съчетаете чудесната първокласна почивка със знанията и опита на експертите!*

В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини, деца, тъй като в програмата е отделено достатъчно време за почивка и туристическа програма!



*Това е покана за първокласна почивка в Белек, близо до централната част, където са разположени голям аквапарк, зони за забавления и много магазини! Важно: Поради динамиката на ценообразуването и бързото изчерпване на местата препоръчваме резервацията в най-кратък срок. Групата се формира с минимум 26 участника. Цената отговаря на условията в хотела! За въпроси: 02/ 987 47 44. ОЧАКВАМЕ ВИ!*



#### ПРОГРАМА

**1 ден -13.06.2026:** Излитане от София с директен чартърен полет за Анталия.

Посрещане, трансфер и настаняване в хотела. Свободно време. Нощувка.

**2 - 7 ден (14.06-19.06.2026):** Закуска. Свободно време за плаж и почивка.

Възможност за допълнителни екскурзии и атракционни, които организираме на място.

**8 ден - 20.06.2026:** Закуска. Освобождение на стаите. Трансфер до летището и полет за София.

*Дните и часовете на екскурзиите и на семинарните занятия ще бъдат съобщени допълнително.*

#### ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ

- На човек в двойна стандартна стая с изглед градина: 1 171 евро
- На човек в двойна стандартна стая с изглед море: 1 257 евро
- Дете до 11.99 г. с двама възрастни в стандартна стая с изглед градина: 320 евро
- Дете до 11.99 г с двама възрастни в стандартна стая с изглед море: 320 евро
- Трети възрастен в двойна стая с изглед градина: 995 евро
- Трети възрастен в двойна стая с изглед море: 1050 евро

#### ПАКЕТНАТА ЦЕНА ВКЛЮЧВА:

- Самолетен билет с чартърен полет
- Пътнически и летищни такси
- Държавна такса сигурност за летищата
- Чекиран багаж 20 кг, ръчен багаж до 7 кг.
- Трансфери: летище - хотел - летище;
- 7 нощувки на база Ultra All inclusive в 5\* хотел KAYA BELEK в Белек
- Ежедневна програма в хотела
- Мед. застраховка с покритие 10 000 евро

#### ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Допълнителни услуги и екскурзии по желание (закупуват се на място)
- Разходи от личен характер
- Застраховка „Отмяна на пътуване“
- Еwentуална горивна такса
- Мед. застраховка за лица от 65 до 75 г.

#### НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ

- Валиден задграничен паспорт.
- Заявка-договор, ксерокопие от паспорта и авансова вноска от 400 евро до 10.03.2026 год.
- Трите имена на латиница по международен паспорт и ЕГН, номер и дата на валидност/ издаване на паспорта
- Доплащане до 100% по договора следва да се извърши до 15.05.2026 год.
- Резервацията се прави само след заплащане на изискуемия депозит.

#### СУМИТЕ СЕ ВНАСЯТ ДО ПОСОЧЕНИТЕ СРОКОВЕ, КАКТО СЛЕДВА:

На сметката на фирма Уелкам Травъл ЕООД:  
БАНКОВА СМЕТКА: Уелкам Травъл ЕООД,  
УНИКРЕДИТ БУЛБАНК,  
София, клон Св. Неделя  
IBAN: BG49UNCR76301077717470  
Банков код: BIC: UNCRBGSF

Сумите могат да се внесат и в брой в офиса на СХП. За контакти:

Съюз по хранителна промишленост  
тел. 02 987 47 44, 0888 722482  
e mail: ufi\_sb@abv.bg  
инж. Соня Митева Бургуджиева



# ВЕЛИКДЕНСКИТЕ п р а з н и ц и

*Великден е един от най-големите православни празници. На този ден Господ Бог Иисус Христос е възкръснал от мъртвите.*

Празникът е свързан по време с първото пълнолуние след пролетното слънцестоене и затова всяка година Великден се пада на различни дати.

Подготовката за празника продължава през цялото време на предишната Страстна седми-

ца. Обикновено рано сутрин на Велики четвъртък във всеки дом боядисват яйца (ако това не бъде направено в четвъртък, тогава е възможно да се боядисват яйца само в ранните сутрешни часове на събота). Най-старата жена с първото боядисано яйце прави кръст на чела-

та на всички деца в къщата. След това яйцето се поставя пред домашната икона. В същото време се пече великденски хляб, в който се добавят нечетен брой яйца.

Честването на Великден започва в полунощ. В храмовете се събират хора на празничната литургия, държат запалени свещи и боядисани яйца. По време на службата в храма всички пеят, а след това се поздравяват: "Христос Воскресе!"; Отговорът трябва да е "Воистина воскресел!". Това е поздрав през следващите няколко седмици. Още в двора на храма, хората си подаряват боядисаните яйца и се чукат с тях.

На следващата сутрин хората отново ходят на църква и след това се събират семейно у дома. Младите обикновено отиват на гости при родителите или при кръстниците си. Празничната трапеза обикновено е отрупана с агнешко, много салати с пресни зеленчуци, червено вино и др.

## Честито Възкресения Христово!



### Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна  
промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светла Чамова  
Гл. секретар: инж. Соня Бургуджиева

София 1000, ул. Раковски 108 офис 408  
тел.: 02 987 47 44, e-mail: ufi\_sb@abv.bg

СХП не носи отговорност  
за съдържанието на публикуваните реклами.

