

Приложение к приказу  
№ 5 от 30.03.2023 г.  
ФБУЗ «Центр гигиенического  
образования населения»  
Роспотребнадзора

**Дополнительная профессиональная программа  
повышения квалификации**

**«Здоровое питание детей дошкольного и школьного возраста:  
требования, организация, контроль»**

Авторы:  
Гаврилин А.А., заведующий  
отделением санитарно-гигиенического  
воспитания и обучения по вопросам  
здорового питания

Кривошонок К.В., врач по гигиене  
питания

Москва  
2023

## Содержание

Раздел 1. Характеристики программы.....	3
1. Категория обучающихся.....	3
2. Характеристика программы .....	3
3. Планируемые результаты обучения .....	4
4. Количество часов на усвоение программы .....	9
Раздел 2. Рабочая программа.....	9
1. Учебно-тематический план .....	9
2. Содержание. ....	14
3. Календарный учебный график.....	16
4. Требования к оснащению рабочего места слушателя .....	16
Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы .....	17
Раздел 4. Организационно – педагогические условия реализации программы .	18
1. Кадровое обеспечение реализации программы.....	18
2. Материально-техническое обеспечение реализации программы.....	19
3. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы.....	19

## Раздел 1. Характеристики программы

### 1. Категория обучающихся

Программа ориентирована на: заведующих дошкольными образовательными организациями; заместителей руководителя образовательной организации, курирующих дошкольное отделение; руководителей (заместителей руководителя) образовательных организаций общего образования; воспитателей и старших воспитателей; заведующих производством (пищеблоком образовательной организации); технологов общественного питания и специалистов комбинатов питания; ответственных за организацию питания; ответственных за контроль питания в образовательных организациях (специалисты по качеству и пищевой безопасности, работники пищеблока, медицинские сестры и диетсестры).

**Уровень образования:** к освоению программы допускаются физические лица со средним профессиональным и/или высшим образованием.

**Область профессиональной деятельности:** сфера применения слушателями полученных профессиональных компетенций, умений и знаний в рамках предоставления услуг в области организации питания в образовательных организациях. Слушатели, успешно освоившие программу и прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

### 2. Характеристика программы

**Нормативный срок освоения программы:** 72 часа

**Форма обучения:** очно-заочная форма с применением дистанционных технологий / заочная форма с применением дистанционных технологий.

**Режим занятий:** не менее 3-х академических часов в день.

**Срок обучения:** 4 недели.

**Лицензия:** ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора имеет бессрочную лицензию на осуществление образовательной деятельности по программам дополнительного профессионального образования и дополнительного образования детей и взрослых серия 77Л01 номер 0010157,

выданную Департаментом образования г. Москвы 17.04.2018 г.

## **Цель и задачи реализации программы**

### **Цель программы повышения квалификации:**

совершенствование профессиональных компетенций, необходимых для ведения профессиональной деятельности в организации и/или контроля за организацией питания в образовательных организациях, а также: обеспечение обучающихся здоровым, сбалансированным, разнообразным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии; предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием в образовательных организациях; пропаганда принципов здорового питания.

### **Основные задачи программы повышения квалификации:**

совершенствование знаний в области основных принципов организации здорового питания для детей в возрасте 3-17 лет, систематизация обязательных требований к организациям общественного питания населения, изучение основных принципов внедрения систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП, гигиенических принципов к составлению и оформлению циклического меню, а также совершенствование методов и практик контроля за организованным питанием в детских коллективах, в том числе выполнение обязательной программы (плана) производственного контроля.

## **3. Планируемые результаты обучения**

В результате освоения программы слушатель должен повысить квалификационный уровень в рамках имеющейся квалификации и (или) усовершенствовать свои компетенции в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569, Профессиональным стандартом «Повар», утвержденным

приказом Минтруда России от 09.03.2022 № 113н, Профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания», утвержденным приказом Минтрудсоцзащиты России от 07.05.2015 № 281н, Профессиональным стандартом «Руководитель образовательной организации (управление дошкольной образовательной организацией и общеобразовательной организацией)», утвержденным приказом Минтруда России от 19.04.2021 № 250н, Профессиональным стандартом «Няня (работник по присмотру и уходу за детьми)», утвержденным приказом Минтруда России от 05.12.2018 № 769н.

### **В результате обучения на курсе обучающиеся приобретут:**

#### *Общие компетенции:*

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 04. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 05. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

#### *Профессиональные компетенции, соответствующие основным видам деятельности:*

ПК 1.1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления пищевой продукции и подготовки для реализации в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Управление и контроль текущей деятельности сотрудников производственной службы.

ПК 1.3. Управление материальными ресурсами и персоналом служб предприятия питания.

ПК 1.4. Контроль и оценка эффективности деятельности служб предприятия

питания.

Знания:

- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условиям их хранения;
- Требования нормативных документов к организации питания;
- Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- Требования к личной гигиене персонала на пищевом производстве;
- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
- Составление технико-технологических карт и рецептов на блюда, напитки и кулинарные изделия;
- Физиологические особенности развития детей, потребности организма ребенка в пищевых веществах (макро-, микронутриентов) и энергии;
- Виды пищеблоков, режим организации работы пищеблока образовательной организации;
- Порядок организации питания детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании и нуждающимися в лечебном питании;
- Порядок взаимодействия с родителями (законными представителями) по

вопросам питания;

- Критерии оценки качества блюд;
- Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;
- Основы организации деятельности различных видов предприятий питания;
- Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;
- Технологии организации процесса питания;
- Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам;
- Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы;
- Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены при организации питания детей;

#### Умения:

- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
- Самостоятельно разрабатывать 10-ти дневное цикличное меню с учетом обязательных требований и гигиенических нормативов;
- Организовывать административно-общественный и производственный контроль с применением принципов ХАССП на пищеблоке образовательной организации;
- Планировать организацию здорового и безопасного питания в детских

- организованных коллективах с учетом обязательных требований в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению;
  - Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания;
  - Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы;
  - Контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда в процессе обслуживания потребителей;
  - Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем.

#### Навыки:

- Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Планирование потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале;
- Координация деятельности сотрудников производственной службы и организация контроля исполнения персоналом принятых решений;
- Контроль и организация контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы и стандартов обслуживания;



- Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания;
- Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
- Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).

#### 4. Количество часов на усвоение программы

В таблице указывается количество часов, отведенное на усвоение программы повышения квалификации в соответствии с учебно-тематический планом.

Общее кол-во часов	Лекция	Практическая работа	Самостоятельная работа	Промежуточная и итоговая аттестация
72	11	6	46,5	8,5

## Раздел 2. Рабочая программа

### 1. Учебно-тематический план

#### Виды учебных занятий:

Лекция (Л): очное прослушивание лекции / просмотр видеоматериала с записью лекции (в зависимости от формы реализации программы).

Практическая работа (ПР): работа с куратором (с применением информационно-дистанционных технологий) по порядку разработки меню.

Самостоятельная работа (СР): ознакомление с нормативными документами, методическими рекомендациями, инструкциями, видеоматериалами.

№	Наименование	Всего, часов	Виды учебных занятий			Аттестация, часов	Формы контроля
			Л	ПР	СР		
<b>Модуль 1. Теоретический блок</b>							

1.1	Принципы здорового питания детей.	3	1	-	1,5	0,5	Тест
1.2	Нормативно-правовое обеспечение организации здорового и безопасного питания детей в образовательной организации.	3	1	-	1,5	0,5	Тест
1.3	Гигиенические принципы и требования при составлении планового детского меню в образовательной организации (в том числе для детей с заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании).	3	1	-	1,5	0,5	Тест
1.4	Виды рисков при организации общественного питания детей. Пищевые заболевания микробной природы в детских организованных коллективах и их профилактика.	4	2	-	1,5	0,5	Тест
1.5	Санитарно-эпидемиологические требования к организации пищеблока в образовательной организации.	3	1	-	1,5	0,5	Тест

1.6	Санитарно-эпидемиологические требования к процессам перевозки, хранения, приготовления и раздачи пищевой продукции. Контроль за личной гигиеной работников пищеблока.	3	1	-	1,5	0,5	Тест
1.7	Организация производственного контроля пищеблока.	3	1	-	1,5	0,5	Тест
1.8	Методология внедрения принципов ХАССП и процедура внутреннего аудита пищеблока образовательной организации.	5	2	-	2,5	0,5	Тест
1.9	Административно-общественный (родительский) контроль качества организации питания детей.	3	1	-	1,5	0,5	Тест

*Промежуточная аттестация: тестирование (10 вопросов в тесте), критерий оценки - «сдано» 70% и более правильных ответов, «не сдано» - 60% и менее правильных ответов*

**Модуль 2. Практический блок**

2.1	Особенности материально-технического оснащения пищеблоков и технологии приготовления кулинарных блюд в социальном питании.	4	-	1	3	-	Практическое задание №1  Разработка схемы (в масштабе 1:100) пищеблока образовательной организации, экспликация помещений, разработка схем поточности, ведомости оснащения (МТО)
2.2	Маркировка пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 022/2011. Маркировка по СП 2.3.2.1324-03 (действующий). Оформление транспортных этикеток на продукцию, подлежащую декларированию.	4	-	1	3	-	Задание: Разработка макетов этикет для внутреннего использования, оформление Приказа по организации контроля сроков годности продукции
2.3	Понятия ТК, ТТК, ТУ, СТО, ГОСТ. Правила оформления ТТК на рецептуру.	4	-	1	3	-	Задание: Разработка классификатора ТТК по группам кулинарных блюд
2.4	Плановое цикличное меню. Стандарт оформления для размещения на сайте образовательной организации.	4	-	1	3	-	Задание: Оформление шаблона меню в соответствии с требованиями санитарных правил, заполнение 1 полного дня

2.5	Плановое цикличное меню. Оценка соответствия норм физиологической потребности в энергии и пищевых веществах. Оформление ведомости оценки соответствия меню.	4	-	1	3	-	Задание: Проведение оценки соответствия предлагаемого 10-ти дневного меню для ДОО, сделать выводы, заключение и дать рекомендации
2.6	Бракераж. Правила оценки качества кулинарных блюд по ГОСТ и заполнение журнала бракеража. Суточные и контрольные пробы.	4	-	1	3	-	Задание: оценить качество блюд и рационов от 0 до 5 баллов, сделать сводный анализ и отчет по качеству меню за неделю
2.7	Самостоятельная работа по составлению сбалансированного 10-ти дневного рациона питания для детей с использованием рекомендованных сборников рецептур и автоматизированных программ.	16	-	-	14	2	Защита практической работы
<p><b>Практическая самостоятельная работа:</b> слушатели курса разрабатывают сбалансированное 10-ти дневное меню для детей заданной возрастной группы (1 вариант – 5 лет, 2 вариант – 9 лет) с применением электронных сборников рецептур и программ автоматизированного учета питания. <i>Критерий оценки:</i> «сдано»/ «не сдано».</p> <p>«Сдано» ставится, если 10-ти дневное меню и приведенные расчеты соответствуют физиологическим нормам потребности в макро-, микронутриентах, нет повторяемости блюд в рационах.</p>							
3.1	<b>Итоговая аттестация</b> (итоговое тестирование)	2	-	-	-	2	Итоговый тест (40 вопросов)
<b>Всего (часов):</b>		72	11	6	46,5	8,5	

## 2. Содержание.

Темы	Количество часов (всего)	Содержание
Теоретический блок	30	<p>Принципы здорового питания детей.</p> <p>Нормативно-правовое обеспечение организации здорового и безопасного питания детей в образовательной организации.</p> <p>Гигиенические принципы и требования при составлении планового детского меню в образовательной организации (в том числе для детей с заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании).</p> <p>Виды рисков при организации общественного питания детей. Пищевые заболевания микробной природы в детских организованных коллективах и их профилактика.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к организации пищеблока в образовательной организации.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к процессам перевозки, хранения, приготовления и раздачи пищевой продукции. Контроль за личной гигиеной работников пищеблока.</p> <p>Организация производственного контроля пищеблока.</p> <p>Методология внедрения принципов HACCP и процедура внутреннего аудита пищеблока образовательной организации.</p> <p>Административно-общественный (родительский) контроль качества организации питания детей.</p>

Практический блок	40	<p>Особенности материально-технического оснащения пищеблоков и технологии приготовления кулинарных блюд в социальном питании.</p> <p>Маркировка пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 022/2011.</p> <p>Маркировка по СП 2.3.2.1324-03 (действующий). Оформление транспортных этикеток на продукцию, подлежащую декларированию.</p> <p>Понятия ТК, ТТК, ТУ, СТО, ГОСТ.</p> <p>Правила оформления ТТК на рецептуру.</p> <p>Плановое цикличное меню.</p> <p>Стандарт оформления для размещения на сайте образовательной организации.</p> <p>Оценка соответствия норм физиологической потребности в энергии и пищевых веществах.</p> <p>Оформление ведомости оценки соответствия меню.</p> <p>Бракераж. Правила оценки качества кулинарных блюд по ГОСТ и заполнение журнала бракеража.</p> <p>Суточные и контрольные пробы.</p> <p>Самостоятельная работа по составлению сбалансированного 10-ти дневного рациона питания для детей с использованием рекомендованных сборников рецептур и автоматизированных программ.</p>
Итоговая аттестация	2	<p>Защита практической работы.</p> <p>Итоговый тест.</p>

### 3. Календарный учебный график

**Продолжительность обучения:** 4 недели.

**Режим занятий:** не менее 3 академических часов в день.

**Начало и окончание учебного периода:** в соответствии с графиком.

**Дни и время занятий:** в соответствии с графиком.

**Промежуточная аттестация:** по итогам освоения соответствующих блоков в каждом модуле.

### 4. Требования к оснащению рабочего места слушателя

Компонент	Требования
Операционная система	Windows XP, 7, 8, 10
Доступ в Интернет	Необходим
Редактор слайдов	Программа Power Point
Компьютер и процессор	Слушатель может пользоваться удобной для него системой
Оперативная память	Желательно не менее 1 гБ для быстрого выполнения заданий
Жесткий диск	Наличие места на диске не менее 4 гБ.
Принтер, сканер	Необходим



### Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы

Вид аттестации	Форма контроля	Вид оценочных материалов
Промежуточная	Тест	Промежуточное тестирование включает 10 вопросов – 20 минут на тестирование. Задание считается выполненным, если слушатели выполнили более 70% из предложенных заданий в каждом блоке. <i>Критерии оценивания:</i> Отметка «зачтено» - равно и более 70 % правильных ответов теста. Отметка «не зачтено» – 60 % и менее правильных ответов теста.
	Зачет в форме выполнения практической работы	<i>Критерий 1.</i> Точность выполнения поставленной задачи – 5 баллов. <i>Критерий 2.</i> Полнота выполнения задания – 5 баллов.  Отметка «зачтено» – 7-10 баллов. Отметка «не зачтено» – меньше 7 баллов.
	Самостоятельная работа	Задания выполняются в свободной форме, самостоятельно, не проверяются и не оцениваются. <i>Критерии оценивания:</i> Не имеет.
Итоговая аттестация	Тест	Доступ к итоговой аттестации открывается при выполнении промежуточной аттестации во всех модулях суммарным процентом выполнения не менее 70%. Итоговое тестирование включает 40 вопросов – 60 минут на тестирование. <i>Критерии оценивания:</i> Отметка «зачтено» - от 70 % правильных ответов теста. Отметка «не зачтено» – меньше 70 % правильных ответов теста.

## **Раздел 4. Организационно – педагогические условия реализации программы**

При реализации программы в ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора применяется вариант модульного обучения с поэтапным освоением отдельных учебных модулей в порядке, установленном дополнительной профессиональной программой.

Реализация программы предусматривает использование дистанционных образовательных технологий (ДОТ), электронного обучения, применяемых преимущественно для изучения теоретических разделов учебных модулей, выполнения практических работ, а также для текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.

Организационное и методическое взаимодействие обучающихся с преподавателями может осуществляться с применением ДОТ (с использованием телефона, посредством электронной почты, видеолекций и т.п.).

При реализации программы с использованием ДОТ местом осуществления образовательной деятельности является место нахождения ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора независимо от места нахождения обучающихся.

### **1. Кадровое обеспечение реализации программы**

Реализация дополнительной профессиональной программы обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое высшее медицинское образование, соответствующее профилю преподаваемых модулей, действующую аккредитацию Министерства здравоохранения Российской Федерации, и систематически занимающимися научной и/или научно-методической деятельностью.

## **2. Материально-техническое обеспечение реализации программы**

ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех дистанционных видов теоретических и практических занятий, которые предусмотрены учебным планом программы, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Минимально необходимый для реализации программы перечень материально-технического обеспечения включает наличие компьютера с выходом в сеть Интернет.

ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора располагает необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

## **3. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы**

Программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным модулям.

Библиотечный фонд укомплектован актуальными изданиями основной учебной литературы в электронном формате для каждого модуля программы.