


УТВЕРЖДАЮ

Врио главного врача ФБУЗ «Центр  
гигиенического образования  
населения» Роспотребнадзора



 Л.М. Симкалова

 2026 года

**Учебный план по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации  
«Здоровое питание детей дошкольного и школьного возраста: требования, организация, контроль»**

Место проведения: 1-й Смоленский переулок, д.9 стр.1 аудитория, 1 этаж

Цель: совершенствование компетенций, необходимых для ведения профессиональной деятельности в области организации и/или контроля за организацией качественного и безопасного питания в образовательных организациях.

Категория слушателей: заведующие дошкольными образовательными организациями; заместители руководителя образовательной организации, курирующих дошкольное отделение; руководители (заместители руководителя) образовательных организаций общего образования; воспитатели и старшие воспитатели; заведующие производством (пищеблоком образовательной организации); технологи общественного питания и специалисты комбинатов питания; ответственные за организацию питания; ответственные за контроль питания в образовательных организациях (специалисты по качеству и пищевой безопасности, работники пищеблока, медицинские сестры и диетсестры).

Срок обучения – 72 ак. часа с 23.04.2026 по 26.05.2026 гг.

Форма обучения – очно-заочная с применением дистанционных технологий

Режим занятий – 3 ак. часа в день

№ п/п	Наименование занятий	Всего часов	Виды учебных занятий			Аттестация, часов	Формы контрол.
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа		
1	Принципы здорового питания детей.	3	1	-	1,5	0,5	Тест
2	Нормативно-правовое обеспечение организации здорового и безопасного питания детей в образовательной организации.	3	1	-	1,5	0,5	Тест
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
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
5	Санитарно-эпидемиологические требования к организации пищеблока в образовательной организации.	3	1	-	1,5	0,5	Тест
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

№ п/п	Наименование занятий	Всего часов	Виды учебных занятий			Аттестация, часов	Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа		
7	Организация производственного контроля пищеблока.	3	1	-	1,5	0,5	Тест
8	Методология внедрения принципов ХАССП и процедура внутреннего аудита пищеблока образовательной организации.	5	2	-	2,5	0,5	Тест
9	Административно-общественный (родительский) контроль качества организации питания детей.	3	1	-	1,5	0,5	Тест
10	Особенности материально-технического оснащения пищеблоков и технологии приготовления кулинарных блюд в социальном питании.	4	-	1	3	-	не предусмотрено
11	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	-	не предусмотрено
12	Понятия ТК, ТТК, ТУ, СТО, ГОСТ. Правила оформления ТТК на рецептуру.	4	-	1	3	-	не предусмотрено
13	Плановое цикличное меню. Стандарт оформления для размещения на сайте образовательной организации.	4	-	1	3	-	не предусмотрено

№ п/п	Наименование занятий	Всего часов	Виды учебных занятий			Аттестация, часов	Формы контроль
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа		
14	Плановое цикличное меню. Оценка соответствия норм физиологической потребности в энергии и пищевых веществах. Оформление ведомости оценки соответствия меню.	4	-	1	3	-	не предусмотрено
15	Бракераж. Правила оценки качества кулинарных блюд по ГОСТ и заполнение журнала бракеража. Суточные и контрольные пробы.	4	-	1	3	-	не предусмотрено
16	Самостоятельная работа по составлению сбалансированного 10-ти дневного рациона питания для детей заданной возрастной группы (группа 1 – для детей 5 лет, группа 2 – для детей в возрасте 9 лет (начальная школа) с использованием рекомендованных сборников рецептур и автоматизированных программ.	16	-	-	14	2	Защита практической работы
17	Итоговая аттестация	2	-	-	-	2	тест
20	ИТОГО	72	11	6	46,5	8,5	

Начальник отдела дополнительного образования



Т.А. Гришина