

**Описание дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации
«Здоровое питание для детей дошкольного и школьного возраста:
требования, организация, контроль»**

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Здоровое питание для детей дошкольного и школьного возраста: требования, организация, контроль» (72 часа) разработана для руководителей образовательных организаций и их заместителей; методистов, старших воспитателей и воспитателей; заведующих производством (пищевым блоком образовательной организации); технологов общественного питания и специалистов комбинатов питания; ответственных за организацию питания; ответственных за контроль питания в образовательных организациях.

К освоению программы допускаются лица со средним профессиональным и/или высшим образованием.

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

Основными **задачами** программы являются:

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

В рамках обучения предусмотрены теоретические и практические занятия с преподавателями, а также самостоятельная работа, изучение дополнительных материалов. Обучение проходит в очно-заочной форме с применением дистанционных технологий.

При успешном завершении программы выдается **удостоверение о повышении квалификации установленного образца.**

Программа содержит следующие модули:

Модуль 1. Теоретический блок

1. Принципы здорового питания детей.
2. Нормативно-правовое обеспечение организации здорового и безопасного питания детей в образовательной организации.
3. Гигиенические принципы и требования при составлении планового детского меню в образовательной организации (в том числе для детей с заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании).
4. Виды рисков при организации общественного питания детей. Пищевые заболевания микробной природы в детских организованных коллективах и их профилактика.
5. Санитарно-эпидемиологические требования к организации пищеблока в образовательной организации.
6. Санитарно-эпидемиологические требования к процессам перевозки, хранения, приготовления и раздачи пищевой продукции. Контроль за личной гигиеной работников пищеблока.
7. Организация производственного контроля пищеблока.
8. Методология внедрения принципов ХАССП и процедура внутреннего аудита пищеблока образовательной организации.
9. Административно-общественный (родительский) контроль качества организации питания детей.

Модуль 2. Практический блок

1. Особенности материально-технического оснащения пищеблоков и технологии приготовления кулинарных блюд в социальном питании.
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.
3. Понятия ТК, ТТК, ТУ, СТО, ГОСТ. Правила оформления ТТК на рецептуру.
4. Плановое цикличное меню. Стандарт оформления для размещения на сайте образовательной организации.
5. Плановое цикличное меню. Оценка соответствия норм физиологической потребности в энергии и пищевых веществах. Оформление ведомости оценки соответствия меню.
6. Бракераж. Правила оценки качества кулинарных блюд по ГОСТ и заполнение журнала бракеража. Суточные и контрольные пробы.
7. Самостоятельная работа по составлению сбалансированного 10-ти дневного рациона питания для детей с использованием рекомендованных сборников рецептов и автоматизированных программ.

По итогу теоретических занятий обучающиеся проходят промежуточную аттестацию (тестирование). В завершении практической части обучающиеся разрабатывают сбалансированное 10-ти дневное меню для детей заданной возрастной группы (1 вариант – 5 лет, 2 вариант – 9 лет) с применением электронных сборников рецептов и программ автоматизированного учета

питания. По результату освоения программы проводится итоговое тестирование.

Авторы программы:

Гаврилин А.А., заведующий отделением санитарно-гигиенического воспитания и обучения по вопросам здорового питания отдела организации пропаганды здорового образа жизни и санитарно-гигиенического просвещения населения, врач по гигиене питания ФБУЗ "Центр гигиенического образования населения" Роспотребнадзора;

Кривошонок К.В., врач по гигиене питания отдела организации пропаганды здорового образа жизни и санитарно-гигиенического просвещения населения (отделение санитарно-гигиенического воспитания и обучения по вопросам здорового питания) ФБУЗ "Центр гигиенического образования населения" Роспотребнадзора, преподаватель высшей школы МГУПП.