

УТВЕРЖДАЮ

Врио главного врача ФБУЗ «Центр  
гигиенического образования  
населения» Роспотребнадзора



Л.М. Симкалова

2025 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 08.04.2025 по 06.05.2025 гг.

Форма обучения – очно-заочная с применением дистанционных технологий

Режим занятий – 3 ак. часа в день



| №<br>п/п | Наименование занятий                                                                                                                                                                          | Всего<br>часов | Виды учебных занятий |                         |                           | Аттестация,<br>часов | Формы<br>контроля |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|-------------------------|---------------------------|----------------------|-------------------|
|          |                                                                                                                                                                                               |                | Лекции               | Практические<br>занятия | Самостоятельная<br>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              |



| №<br>п/п | Наименование занятий                                                                                                                                                                  | Всего<br>часов | Виды учебных занятий |                         |                           | Аттестация,<br>часов | Формы<br>контроля |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|-------------------------|---------------------------|----------------------|-------------------|
|          |                                                                                                                                                                                       |                | Лекции               | Практические<br>занятия | Самостоятельная<br>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  |



| №<br>п/п | Наименование занятий                                                                                                                                                                                                                                                                                | Всего<br>часов | Виды учебных занятий |                         |                           | Аттестация,<br>часов | Формы<br>контроля          |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|-------------------------|---------------------------|----------------------|----------------------------|
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                | Лекции               | Практические<br>занятия | Самостоятельная<br>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