

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач ФБУЗ «Центр
гигиенического образования
населения» Роспотребнадзора

_____ Л.М. Симкалова

« ____ » _____ 2022 года

**Учебный план по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации
«Сбалансированное питание дошкольников: требования, организация и 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 дошкольных образовательных организациях.

Категория слушателей: заведующие дошкольными образовательными организациями и их заместители; методисты, старшие воспитатели и воспитатели; заведующие производством (пищеблоком образовательной организации); технологи общественного питания и специалисты комбинатов питания; ответственные за организацию питания; ответственные за контроль питания в образовательных организациях.

Форма обучения – очно-заочная с применением дистанционных технологий

Срок обучения – 72 часа

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 контроля
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа		
1	Нормативно-правовое обеспечение организации здорового и безопасного питания детей в образовательной организации.	4	1	-	2,5	0,5	Тест
2	Государственная политика в области обеспечения качества и безопасности продукции, товаров и услуг в общественном питании населения.	3	1	-	1,5	0,5	Тест
3	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
4	Санитарно-эпидемиологические требования к организации пищеблока в образовательной организации.	3	1	-	1,5	0,5	Тест
5	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
6	Организация производственного контроля в дошкольных образовательных учреждениях при организации питания детей.	3	1	-	1,5	0,5	Тест
7	Методология внедрения принципов ХАССП и процедура внутреннего аудита пищеблока образовательной организации.	5	2	-	2,5	0,5	Тест

№ п/п	Наименование занятий	Всего часов	Виды учебных занятий			Аттестация, часов	Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа		
8	Требования к проведению бракеража продуктов и готовой продукции. Требования к техническим заданиям на закупку продуктов для социального питания.	3	1	-	1,5	0,5	Тест
9	Административно-общественный (родительский) контроль качества организации питания детей.	3	1	-	1,5	0,5	Тест
10	Принципы здорового питания детей дошкольного возраста.	3	1	-	1,5	0,5	Тест
11	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
12	Меню: технико-технологические карты на кулинарные блюда и напитки.	3	-	1	2	-	не предусмотрено
13	Детское питание. Особенности технологии приготовления кулинарных блюд в социальном питании.	3	-	1	2	-	не предусмотрено
14	Меню: как составить сбалансированное меню. Нормирование.	3	-	1	2	-	не предусмотрено

№ п/п	Наименование занятий	Всего часов	Виды учебных занятий			Аттестация, часов	Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа		
15	Меню: составление сбалансированного 10-ти дневного рациона питания для детей в возрасте 3-6 лет.	20		1	17	2	защита практической работы
16	Бракераж: контроль организации и качества питания в образовательной организации.	3		2	1	-	не предусмотрено
18	Подведение итогов. Ответы на вопросы	1				-	не предусмотрено
19	Итоговая аттестация	2					тест
20	ИТОГО	72					

Начальник отдела дополнительного образования

Т.А. Гришина