

Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования
«Центр гигиенического обучения»

УТВЕРЖДАЮ

Директор АНО ДПО «ЦГО»

Л.П. Жарков

20 19 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(программа повышения квалификации)

«Организация питания детей в образовательных организациях»
(наименование программы)

г. Чита - 2019 год

**Дополнительная профессиональная программа (программа повышения квалификации)
«Организация питания детей в образовательных организациях»**

Срок освоения программы: **16 часов.**

Форма обучения: **очная.**

Категория слушателей: лица, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

По окончании обучения выдается: **удостоверение о повышении квалификации.**

Программа имеет своей целью приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков составления перспективного меню для рационального питания детей в ДОУ, ООУ.

В результате освоения программы слушатель должен знать:

- требования законодательства в сфере организации питания в ДОУ, ООУ. Современные требования, предъявляемые к процессу приготовления пищи, в рамках правильного и здорового питания;
- рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для разной возрастной категории детей, перечень продуктов, которые не допускаются к реализации в организациях питания в образовательных организациях;
- требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции;
- необходимую документацию при приеме пищевых продуктов и продовольственного сырья, сельскохозяйственной продукции.

В результате освоения программы слушатель должен уметь:

- на основании сформированного рациона питания разрабатывать меню, включающее распределение блюд, кулинарных мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин);
- составлять примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) с учетом возраста детей, соблюдения требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, а также меню - раскладок содержащих количественные данные о рецептуре блюд;
- проводить замену продуктов по белкам и углеводам;
- осуществлять контроль правильной доставки, приему пищевых продуктов, продовольственного сырья, сельскохозяйственной продукции;
- осуществлять контроль условий и технологии изготовления кулинарной продукции, заполнять соответствующую документацию;

Содержание программы:

1. Правовые основы организации питания детей в ДОУ, ООУ.
2. Организации общественного питания образовательных учреждений и санитарно-эпидемиологические требования к их размещению, объемно-планировочным и конструктивным решениям.
3. Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений.
4. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
5. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды.
6. Требования к организации здорового питания, формированию примерного меню.
7. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции. Профилактика витаминной и микроэлементарной недостаточности.
8. Производственный контроль в организации общественного питания в ДОУ, ООУ.
9. Требования к соблюдению правил личной гигиены персонала, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке.