***Программа повышения квалификации***

**«Организация и контроль качества питания детей**

**в образовательной организации»**

в объеме 48 ч.

*Целевая группа*: руководители, медицинские сестры, повара, завхозы, педагоги, ответственные за организацию питания детей в ОО/ДОО и все заинтересованные лица.

Согласно Постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации *от 27.10.2020 №32* «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с 1 января 2021 года вступили в силу СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

***Темы, рассматриваемые на курсах повышения квалификации:***

1. *Ознакомление с новыми санитарными правилами:*

* СанПиН 2.3./ 2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
* СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»
* СП 3.1/2.4. 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции ( COVID – 19)»
* СП 3.1. 3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции ( COVID – 19)»

1. *Ознакомление с введением Технических регламентов Таможенного союза на пищевую продукцию:*

* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
* ТР ТС 022/ 2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»,
* ТР ТС 023/ 2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»,
* ТР ТС 0 24/ 2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»,
* ТР ТС 005/ 2011 «О безопасности упаковки»,
* ТР ТС 0 33/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»,
* ТР ТС 034/ 2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»,
* ТР ЕАЭС 040/ 2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

1. *Система ХАССП*

* Разработка и внедрение системы управления безопасностью пищевой продукцией ХАССП

1. *Новые технологии и комплексный подход к оснащению организации питания в ОО*

* Автоматизация учёта продуктов питания детей в образовательных организациях с помощью ПО "Вижен-Софт: Питание в школе" и "Вижен-Софт: Питание в детском саду".
* Планирование и учет организации питания в ОО с помощью программного обеспечения "Вижен-Софт: Питание в школе" и "Вижен-Софт: Питание в детском саду".

1. *Разработка и оформление производственного контроля в соответствии* с СанПиН 2.3./ 2.4. 3590-20 и СанПиН 1.1.1058-01.
2. *Ознакомление нормативной базой питания детей:*

* Федеральный Закон от 30 марта 1999 г № 52 - ФЗ «О санитарно - эпидемическом благополучии населения»
* Закон РФ от 7 февраля 1992 г № 2300 «О защите прав потребителей» (новый бланк ежедневного меню)
* Федеральный Закон от 2 января 2000 г № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

1. **Организация и контроль качества питания**

* Функционирование пищеблока образовательного учреждения
* Сырье и продукты питания
* Административный и лабораторный контроль качества готовой продукции

**Форма обучения:** очно-заочная и дистанционная *(без отрыва от производства)*

**Стоимость обучения**: 4 000 руб.

**Сроки обучения:** по мере комплектования группы (при очно-заочной форме обучения)

**Место проведения:** по запросу обучающихся.

* Занятия проводят ведущие специалисты-практики Ярославской области
* Обучающиеся обеспечиваются комплектом информационно-справочных материалов по тематике курсов.
* После окончания обучения выдается удостоверение ***государственного образца***

***Для зачисления в группу обучающихся необходимо:***

*1.* Позвонить по телефону **8 910 974 3307** или прислать заявку в свободной форме на **e-mail:** [**ierusalimceva@iro.yar.ru**](mailto:ierusalimceva@iro.yar.ru)

2.Прислать скан или привезти договор в 2-х экземплярах по адресу: г.Ярославль, ул. Богдановича, д.16, ауд.418,420.