***Программа повышения квалификации***

**«Организация и контроль качества питания детей**

**в образовательной организации»**

в объеме 48 ч.

*Целевая группа*: руководители, медицинские сестры, повара, завхозы, кладовщики и 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. **Нормативно-правовая база организации питании в образовательной организации.**

* Действующие Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (СанПиН)
* Технические регламенты Таможенного союза на пищевую продукцию (ТР ТС)
* Федеральные законы и Региональные акты
* Методические рекомендации по организации и контроля качества питания детей
* Технологические карты (ТК), технико-технологические карты (ТТК)
* Примерное и ежедневное меню
* Журналы контроля питания

1. **Организация питания детей в образовательной организации.**

* Принципы организации здорового питания
* Особенности организации питания детей с самостоятельной формой организацией питания
* Особенности организации школьного питания через аутсорсинг в соответствии с действующими санитарными правилами
* Формирование пищевого поведения детей с учетом требований к набору продуктов и качества блюд

1. **Контроль качества горячего питания детей в образовательной организации.**

* Обеспечение контроля качества при организации питания обучающихся
* Административный и лабораторный контроль качества готовой продукции
* Система ХАССП в сфере общественного питания.
* Практические рекомендации по внедрению системы ХАССП
* Разработка и внедрение системы управления безопасностью пищевой продукцией ХАССП.
* Программа производственного контроля с помощью принципов ХАССП в соответствии с СанПиН 2.3./ 2.4. 3590-20
* Положение о бракеражной комиссии
* Контроль работы пищеблока в соответствии с действующими СанПиН

1. **Родительский контроль за организацией горячего питания детей в образовательных организациях**

* Общие положения организации родительского контроля
* Порядок доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи
* Положение о родительском контроле организации питания обучающихся
* Рекомендации родителям по организации питания детей в семье

1. **Организация ежедневной работы пищеблока в образовательной организации**

* Требования, предъявляемые к документам пищеблока
* Требования к оборудованию пищеблока в образовательной организации
* Основные требования к продуктам: безопасность и качество поступающих на пищеблок продуктов детского питания
* Новые правила и инструкция для входного контроля при приемке продуктов питания
* Требования к хранению продуктов в соответствии с действующими СанПиН
* Карта контроля за хранением продуктов
* Требования к отбору суточной пробы блюд, приготовленных в пищеблоке
* Требования к работникам пищеблока в соответствии с СанПиН
* Требования к осмотру персонала пищеблока

1. **Основные требования к разработке меню в образовательных организациях с самостоятельной формой организации питания**

* Особенности организации питания детей с самостоятельной формой организации питания
* Основные требования к продуктам детского питания
* Требования к разработке меню в соответствии с действующими СанПиН
* Витаминизация блюд в соответствии с СанПиН
* Как организовать питание детей по индивидуальному меню
* Рекомендации по оценке соответствия меню обязательным требованиям
* Основные нарушения, которые допускаются при составлении меню
* Основные требования к разработке сезонного меню
* Опыт работы регионального методического объединения координаторов питания Ярославской области

1. **Организации индивидуального питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в условиях образовательной организации**

* Диетотерапия. Принципы лечебного питания
* Требования к организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в образовательной организации
* Особенности организации питания детей, страдающих аллергодерматозами
* Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом
* Алгоритм организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в образовательной организации
* Рекомендации по разработке индивидуального меню для детей, страдающих аллергодерматозами
* Рекомендации по разработке индивидуального меню для детей с сахарным диабетом
* Опыт работы регионального методического объединения координаторов питания Ярославской области

1. **Мониторинг эффективности горячего питания детей в образовательной организации**

* Общие требования к организации управления горячим питанием детей на уровне образовательной организации
* Документы, подтверждающие выполнения требований к организации питания
* Индикаторы эффективности организации питания и оказания услуги по обеспечению горячим питанием детей
* Особенности организации приема домашней пищи в образовательной организации
* Рекомендации по порядку действий руководителя образовательной организации при внештатной ситуации организации горячего питания.

*В комплект информационно-справочных материалов входят следующие документы*:

* Перечень нормативно-правовой документации
* Положение о производственном контроле на основе принципов ХАССП
* Приказ и Положение о бракеражной комиссии
* Приказ и Положение о родительском контроле
* Положение о Порядке доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи
* Карта контроля за хранением продуктов
* Карта контроля работы пищеблока
* Примерное двухнедельное меню в соответствии с действующими СанПиН

Форма обучения: *очно-заочная с ДОТ* (дистанционные образовательные технологии).

Сроки проведения: по мере комплектования группы.

Стоимость обучения одного обучающегося: 4 800 руб. (четыре тысячи восемьсот рублей)

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

Контактная информация

Куратор курса**:** *Иерусалимцева Ольга Васильевна*, старший преподаватель кафедры физической культуры и безопасности жизнедеятельности ГАУ ДПО ЯО ИРО.

Справки по тел. 8(4852) 23-08-72; 8 910 974 3307 или e-mail: [ierusalimceva@iro.yar.ru](mailto:ierusalimceva@iro.yar.ru)