

Общество с ограниченной ответственностью
«Сервис Центр «Безопасность труда»

УТВЕРЖДЕНО:

Директором ООО «СЦБТ»

И.Н. Жук

21.01.2022 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНЫХ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ.
КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И ТРЕБОВАНИЯ СанПиН»**

г. Нижняя Салда

2022 год

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации «Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. Контроль качества и требования СанПиН» (далее – программа) разработана в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г.;

- Федерального закона от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

- Технического регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 №98;

- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28;

- МР 2.3.6.0233-21.2.3.6 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021;

- МР 2.4.5.0107-15. 2.4.5. «Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015;

МР 2.3.1.0253-21 "Методические рекомендации. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 22.07.2021;

- МР 2.4.0259-21.2.4. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми,

в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 28 сентября 2021 г.;

- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674-ст).

Программа направлена на повышение качества дополнительного профессионального образования, а также снижение риска здоровью детей, обусловленного пищевым фактором, и повышение роли здоровьесберегающей функции питания.

II. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

2.1. КАДРОВЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Квалификация руководящих и педагогических работников должна соответствовать квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.01.2011 №1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23.03.2011, регистрационный № 20237).

На основании изложенного, проведение занятий поручается преподавателям, имеющим высшее профессиональное образование и стаж работы в образовательном учреждении не менее 1 года, при наличии послевузовского профессионального образования (аспирантура, ординатура, адъюнктура) или ученой степени кандидата наук - без предъявления требований к стажу работы.

Допустимо привлечение к образовательному процессу высококвалифицированных специалистов из числа руководителей и ведущих специалистов государственных органов, учреждений, а также преподавателей ведущих российских и иностранных образовательных организаций.

2.2. МЕТОДИКИ И ТЕХНОЛОГИИ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Предусмотрено дистанционное обучение (ДО) с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ).

Дистанционное обучение — это самостоятельная форма обучения, где информационные технологии являются ведущим средством. Под дистанционными образовательными технологиями понимаются образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников. При реализации данной образовательной программы с применением ДОТ обеспечивается освоение обучающимися материала в полном объеме, при этом местом осуществления образовательной деятельности является место нахождения организации, осуществляющей образовательную деятельность независимо от места нахождения обучающихся.

2.3. РЕЖИМ ЗАНЯТИЙ

Учебная нагрузка устанавливается из расчета не более 8 академических часов в день продолжительностью по 45 минут.

2.4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ И ВЫДАВАЕМЫЕ ДОКУМЕНТЫ ОБ ОБРАЗОВАНИИ

Оценка качества освоения пройденного материала осуществляется посредством проведения итоговой аттестации в форме on-line тестирования.

Слушатели, успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации.

Слушателям, не прошедшим итоговой аттестации, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным с обучения, выдается справка об обучении или о периоде обучения.

III. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ

Квалификация: не присваивается

Объем программы: содержание программы включает освоение 6 учебных модулей. Срок освоения программы – 72 часа (включая время на аттестацию)

Форма обучения: заочная (с применением ДОТ)

Нормативный срок освоения программы: 9 дней

Режим подготовки: без отрыва от производства

Вид образования: дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации)

Цель: совершенствование профессиональных компетенций слушателей в сфере организации питания в дошкольных образовательных организациях

Категория слушателей: воспитатели дошкольных образовательных учреждений, воспитатели детских садов, помощник воспитателя, младший воспитатель, методисты, медработники, повара и работники пищеблока и специалисты по дошкольному питанию.

Требования к уровню образования: высшее образование или среднее профессиональное образование в рамках укрупненных групп направлений подготовки высшего образования и специальностей среднего профессионального образования «Образование и педагогические науки» либо высшее образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательной организации.

Наличие указанного образования должно подтверждаться документом государственного или установленного образца.

IV. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате освоения данной образовательной программой обучающиеся должны обладать следующими профессиональными навыками:

ДОЛЖЕН УМЕТЬ:

- Организовывать процесс подготовки и непосредственно сам процесс питания для детей дошкольного возраста;
- Контролировать работу пищеблока ДОУ;
- Выбирать в соответствии с новыми требованиями СанПиН продукты питания;
- Составлять меню для различных возрастных групп детей;
- Правильно выбирать способы технологической обработки пищевых продуктов;
- Обеспечивать детей основными пищевыми веществами с учетом потребностей организма.

ДОЛЖЕН ЗНАТЬ:

- Нормативно-правовые документы в области образования и воспитания;
- Новые требования к работникам пищеблока;
- Рекомендации по организации здорового питания детей;
- Физиологические особенности развития детей раннего и дошкольного возраста;

- Физиологические потребности детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии;
- Методы контроля питания детей различных возрастных групп;
- Требования к пищевым продуктам для детей дошкольного возраста;
- Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.
- Основы рациональной переработки сырья и продуктов питания;
- Современные технологии производства продукции детского питания.

V. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование модуля	Форма аттестации	Количество часов		
			Всего часов	Лекция, час.	Консультации, час.
1.	Тема 1. Рациональное питание детей 1.1. Принципы здорового питания детей в организованных коллективах 1.2. Общие закономерности роста и развития детей и подростков 1.3. Возрастные особенности системы пищеварения. 1.4. Особенности обмена веществ и энергии 1.5. Нормы физиологических потребностей детей в энергии и пищевых веществах 1.6. Особенности организации питания детей второй и третьей групп здоровья	-	12	11	1
2.	Тема 2. Требования к пищевым продуктам для детей 2.1. Общие положения 2.2. Ассортимент основных продуктов 2.3. Продуктовые наборы для питания детей в ДОУ 2.4. Нутрициологическое значение отдельных групп пищевых продуктов: 2.5. Общие требования безопасности пищевой продукции 2.6. Требования безопасности к пищевой продукции для детского питания 2.7. Рекомендации к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов 2.7.1. Требования к хранению скоропортящихся пищевых продуктов.	-	12	11	1
3.	Тема 3. Технологическая обработка пищевых продуктов 3.1. Особенности технологической обработки продуктов в ДОУ 3.2. Рекомендации к технологическим процессам изготовления продукции общественного питания 3.3. Классификация процессов обработки пищевых продуктов 3.3.1. Механические способы обработки 3.3.2. Гидромеханические способы обработки 3.3.3. Массообменные способы 3.3.4. Химические, биохимические, микробиологические способы 3.3.5. Термические способы обработки 3.3.6. Тепловая обработка продуктов 3.3.7. Размораживание (или отепление) и разогревание.	-	12	11	1

	<p>3.3.8. Современные методы тепловой обработки и охлаждения.</p> <p>3.3.9. Влияние первичной и тепловой обработки на пищевую ценность продуктов и качество готовых изделий</p> <p>3.4. Механическая кулинарная обработка овощей</p> <p>3.5. Обработка рыбы</p> <p>3.6. Обработка мяса и мясопродуктов</p>				
4.	<p>Тема 4. Требования к организации питания детей</p> <p>4.1. Особенности организации общественного питания детей</p> <p>4.2. Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований в ДООУ</p> <p>4.3. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания</p> <p>4.4. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов</p> <p>4.5. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов</p>	-	12	11	1
5.	<p>Тема 5. Рецептуры и технология приготовления продукции</p> <p>1. Технология приготовления блюд детского питания</p> <p>2. Холодные блюда и закуски</p> <p>3. Супы</p> <p>4. Блюда и гарниры из овощей</p> <p>5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>6. Горячие блюда из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>7. Горячие блюда из мяса и птицы</p> <p>8. Блюда из яиц и творога</p> <p>9. Соусы</p> <p>10. Сладкие блюда и напитки</p> <p>11. Тесто и изделия из него</p>	-	12	10	2
6.	<p>Тема 6. Обязанности медицинского персонала. Требования к работникам столовых</p> <p>1. Медицинский контроль за организацией питания в детских учреждениях</p> <p>2. Оценка эффективности питания детей</p> <p>3. Общие требования к персоналу общественного питания</p> <p>3.1. Конкретные требования к персоналу различных групп</p>		10	9	1
Экзамен		3	2	-	-
Итого			72	63	7

З - зачет в форме тестирования

VI. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п/п	Наименование модуля	Количество дней									Всего часов
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1.	Тема 1. Рациональное питание детей	8	4								12
2.	Тема 2. Требования к пищевым продуктам для детей		4	8							12
3.	Тема 3. Технологическая обработка пищевых продуктов				8	4					12
4.	Тема 4. Требования к организации питания детей					4	8				12
5.	Тема 5. Рецептуры и технология приготовления продукции							8	4		12
6.	Тема 6. Обязанности медицинского персонала. Требования к работникам столовых								4	6	10
7.	Экзамен									2	2
	Всего часов в неделю обязательной нагрузки	8	8	8	8	8	8	8	8	8	72