МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Кировское областное государственное образовательное автономное
учреждение дополнительного профессионального образования
Институт развития образования Кировской области
(ИРО Кировской области)

«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор ИРО Кировской области

Н.В. Соколова

№4 от 27.04.2023

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА (повышения квалификации)

**«Совершенствование профессиональной компетентности работников
дошкольных и школьных столовых»**

Киров 2023

Раздел 1. Характеристика программы

1.1. Цель реализации программы

Совершенствование и (или) повышение компетенций слушателями, необходимой для профессиональной деятельности при организации дошкольного и школьного питания.

1.2. Планируемые результаты обучения:

Должностные обязанности по ЕКС	Знать	Уметь
Заведующий производством (шеф-повар)		
Проводит работу по совершенствованию организации производственного процесса в целях повышения качества выпускаемой продукции. Составляет заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье, составляет меню и обеспечивает разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий. Осуществляет постоянный контроль за технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены.	<ul style="list-style-type: none"> - особенности организации питания обучающихся; - обеспечение безопасности и качества питания обучающихся дошкольных образовательных организаций и общеобразовательных организаций; - санитарные и гигиенические требования на пищеблоке при раздаче пищи и при обработке посуды; - управление организацией питания; - порядок участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в дошкольных образовательных организациях и общеобразовательных организациях. 	<ul style="list-style-type: none"> - составлять меню для различных возрастных групп обучающихся; - выбирать способы технологической обработки пищевых продуктов; - составлять план мероприятий по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся.
Повар		
Должностные обязанности по ЕКС	Знать	Уметь
Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.	<ul style="list-style-type: none"> - особенности организации питания обучающихся; - обеспечение безопасности и качества питания обучающихся дошкольных образовательных организаций и общеобразовательных организаций; - санитарные и гигиенические требования на пищеблоке при раздаче пищи и при обработке посуды. 	<ul style="list-style-type: none"> - составлять меню для различных возрастных групп обучающихся; - выбирать способы технологической обработки пищевых продуктов.

1.3. Категория слушателей: заведующий производством (шеф-повар), повар.

1.4. Форма обучения: очная, в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий.

1.5. Срок освоения программы: 36 часов.

Раздел 2. Содержание программы

2.1. Учебно-тематический план (36 часов)

№ п/п	Наименование разделов (модулей) и тем	Всего часов	Виды учебных занятий, учебных работ		Форма контроля
			Лекции	Интерактивные занятия	
1.	Организация питания обучающихся. Совершенствование организации питания обучающихся	8	8	0	
2	Обеспечение безопасности и качества питания обучающихся дошкольных образовательных и общеобразовательных организаций	14	6	8	Практическая работа
3	Управление организацией питания в дошкольных образовательных и общеобразовательных организациях	4	4	0	
4	Привлечение родителей (законных представителей) к осуществлению контроля за организацией питания обучающихся в дошкольных образовательных и общеобразовательных организациях	6	4	2	
5	Итоговая аттестация	4	0	4	Проект
	Всего часов	36	22	14	

2.2. Рабочая программа

Тема 1. Организация питания обучающихся. Совершенствование организации питания обучающихся (8 часов - лекции).

Лекция. Состояние организации питания в дошкольных образовательных и общеобразовательных организациях в регионе: проблемы и перспективные пути их решения. Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания. Анализ реализации действующих СанПиН. Права и обязанности персонала пищеблока и столовых. Особенности организации питания в дошкольных образовательных и общеобразовательных организациях.

Тема 2. Обеспечение безопасности и качества питания обучающихся дошкольных образовательных и общеобразовательных организаций (6 часов – лекции, 8 часов – практические занятия).

Лекция. Возрастные особенности питания детей. Преемственность питания в дошкольном учреждении и в семье. Особенности термической обработки пищи. Санитарный режим пищеблока (столовых), гигиенические требования к раздаче пищи и обработке посуды. Санитарно-гигиенические требования к доставке, приему, качеству, условиям хранения и срокам реализации пищевых продуктов в дошкольной образовательной и общеобразовательной организации. Личная гигиена персонала. Воспитание у детей гигиенических навыков, связанных с приемом пищи. Потребность в основных пищевых веществах, ассортимент продуктов, рационы питания обучающихся. Примерное сбалансированное меню. Организация питания детей, имеющих ограничения в питании (пищевая аллергия, сахарный диабет, целиакия и др.). Техничко-технологические условия по обеспечению производства безопасного и качественного питания обучающихся. Особенности организации питания в дошкольных образовательных организациях и общеобразовательных организациях.

Практическое занятие. Составление меню для различных возрастных групп обучающихся. Выбор способов технологической обработки пищевых продуктов. Выполнение санитарных и гигиенических требований на пищеблоке при раздаче пищи и при обработке посуды.

Тема 3. Управление организацией питания в дошкольных образовательных организациях и общеобразовательных организациях (4 часа - лекции).

Лекция. Структура управления организацией питания в дошкольной образовательной и общеобразовательной организации. Особенности управления организацией питания в дошкольной образовательной и общеобразовательной организации, в том числе, с учетом ограничений в питании обучающихся. Общие требования к персоналу. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. Методики разработки программ производственного контроля.

Тема 4. Привлечение родителей (законных представителей) к осуществлению контроля за организацией питания обучающихся в дошкольных образовательных и общеобразовательных организациях (4 часа – лекции, 2 часа – практическое занятие).

Лекция. Взаимодействие дошкольных образовательных и общеобразовательных организаций с родителями (законными представителями) по вопросам контроля за организацией питания. Создание условий для участия родителей в контроле за питанием обучающихся (методические рекомендации). Этапы проведения мероприятий по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в дошкольных образовательных и общеобразовательных организациях. Основание и порядок допуска родителей (законных представителей) к контролю за организацией питания (нормативная база).

Практическое занятие. Составить план мероприятий по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся.

2.3. Итоговая аттестация (практическое занятие – 4 часа).

Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы

Промежуточная аттестация

Форма: практическая работа.

Описание, требования к выполнению:

1 задание. При выполнении задания слушатель опирается на методические рекомендации по составлению сбалансированного меню для детей и подростков, СП, Технические регламенты и ГОСТы. Максимальное количество баллов – 5. Примерное время выполнения 60 мин.

Критерии оценивания: Соблюдено/не соблюдено правильное соотношение белков, жиров и углеводов в меню. Присутствуют/не присутствуют в меню продукты с учетом особенностей здоровья детей (сахарный диабет, пищевые аллергии). Соответствует/не соответствует меню возрастным нормам. Наличие/отсутствие продуктов, запрещенных к употреблению в образовательных организациях. Наличие/отсутствие горячих блюд в меню. За каждый правильный ответ – 1 балл. Задание считается выполненным при сумме баллов не ниже 4 баллов.

Примеры заданий:

Составить примерное сбалансированное меню на 1 день в вашей образовательной организации (по выбору слушателя).

Количество попыток: 1.

Итоговая аттестация

Форма: проект.

Описание, требования к выполнению:

1 задание. Составить презентацию, используя Power Point или любую другую. Количество слайдов не ограничено. 3 часа на подготовку защиты проекта и 1 час на защиту проекта.

Критерии оценивания:

Тема презентации соответствует/не соответствует теме проекта. Отображены/не отображены актуальность, точность и полезность содержания проекта. Соблюдение/не соблюдение логики и тематической последовательности слайдов. Наличие/отсутствие ошибок правописания и опечаток. За каждый правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 4. Задание считается выполненным при сумме баллов не ниже 2 баллов.

Примеры заданий:

Представить систему организации питания обучающихся в вашей образовательной организации в виде презентации.

Количество попыток: 1.

Раздел 4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Организационно-методическое и информационное обеспечение программы

Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

2. Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

5. Федеральный закон «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ 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».

7. Технический регламент ТС (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. № 880) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 10 июня 2014 г. № 91. «О безопасности пищевой продукции»

8. Технический регламент ТС (ТР ТС 022/2011) (утв. Решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. № 881). ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки»

9. Технический регламент ТС (ТР ТС 005/2011) (утв. Решением Комиссии союза Таможенного от 16 августа 2011 г. № 769) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 15 ноября 2016 г. № 148 «О безопасности упаковки»

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 22 ноября 2000 г. № 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»

11. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

12. ГОСТ Р 51740-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» от 29 декабря 2003 г. № 401-ст.

13. ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

14. ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

15. ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

16. ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

17. ГОСТ 32691-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;

18. ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования;

19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

20. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

21. 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 молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

22. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

23. МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций».

24. МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях».

25. Методические рекомендации 2.4.0162-19 Гигиена детей и подростков особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях).

26. Методические рекомендации 2.4. Гигиена детей и подростков рекомендации по адаптации действующего меню в организованных детских коллективах для организации питания детей с пищевой аллергией.

Литература:

1. Васюкова А.Т., Валентинова Н.И., Ливинская С.А. Организация школьного питания. Учебное пособие. – Москва, 2021 г. – 286 с.

2. Состояние и стратегия развития системы школьного питания / Васюкова А.Т., Валентинова Н.И., Иванова В.Н. и др. Под редакцией В.Н. Ивановой – Москва, 2021 г. – 318 с.

Электронные ресурсы:

1.Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. – 2021. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/463707801>

4.2 Материально – технические условия реализации программы

Для реализации программы необходимо следующее материально-техническое обеспечение:

- оборудованные аудитории для проведения аудиторных занятий;
- мультимедийное оборудование (компьютер, интерактивная доска, проектор);
- техническое обеспечение для работы в системе дистанционного образования «PRUFF MI», «Сферум» (при использовании дистанционных образовательных технологий).