Тематика семинаров для руководителей и организаторов питания в ОО

 (школы, ДОО, детские дома, школы-интернаты)

на 2020 год

1. ***Организация и контроль качества питания в образовательных организациях (8 ч.)***

***Цель семинара***: ознакомление руководителей с методами административного контроля организации питания детей.

1. Нормативная база, действующие санитарные правила, нормативно-технологическая документация, закон о защите прав потребителей, примерное и ежедневное меню, бланк ежедневного меню, правила его оформления.
2. Виды административного контроля:

- личностный (индивидуальный)

- групповой (с привлечением бракеражной комиссии, бухгалтера).

3. Контроль за:

- работой дежурного администратора, классного руководителя, воспитателя во время приёма детьми пищи;

- работой медицинского работника или лица, ответственного за организацию питания (правила оформления меню-требования, ежедневного меню, количественный учёт посещаемости столовой);

- работой кладовщика (определение навыков работы кладовщика, знания товароведческой характеристики сырья и продуктов питания, проведение ревизий по складу совместно с бухгалтерией);

- за правильностью оформления ведения документации пищеблока.

- работой пищеблока (повар, кухонный рабочий, мойщица посуды).

4. Ознакомление с примерными должностными инструкциями сотрудников столовой.

5. О приобретении посуды для школьной столовой, детского сада, детского дома, школы-интерната.

6. Методы лабораторных исследований качества готовых блюд и кулинарных изделий:

 - органолептический

 - весовой: правила проведения взвешивания порционных блюд, с целью определения полновесности- выхода (согласно рецептуре блюда).

7. Организация питания детей с аллергией:

 - для ДОО: наличие справки от детского врача на тот или иной вид аллергена (изучение правил замены блюд п.п.15.13 по таблице №14 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Таблица замены продуктов по белкам и углеводам», только при исполнении этих условий для детей с пищевой аллергией производится и сахарным диабетом в ежедневном меню производится замена блюд);

 - (п.п.15.10) в специализированных детских садах (для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню (то есть следует разработать меню по диетическим столам).

8. Участие родительской общественности в контроле за организацией питания детей (родительские собрания, обучающие пятиминутки, оформление стенда (или уголка) для родителей, определение преемственности режима питания в выходные дни т.д.).

8. Проведение потребительских конференций для общественности и родителей.

***2. Определение уровня подготовленности родительской общественности по вопросам организации здорового питания ( 8 ч.)***

**Цель семинара: о**пределение уровня подготовленности родительской общественности по вопросам организации здорового питания и обучение методикам проведения мониторинга организации детского питания.

**1.Организация основного питания обучающихся**

1.Общие понятия о рациональном питании (1,2 законы нутрициологии).

2. Требования к оформлению примерного и ежедневного меню питания обучающихся (достоверность исполнения примерного меню в соответствии с действующими санитарными правилами (СанПиН 2.4.5.2409-08). Проведение анализа примерного и ежедневного меню.

3. Наличие и порядок оформления в обеденном зале «Информационного стенда».

4. Соблюдение режима питания, определённого уставом учреждения. Сопровождение питающихся в период принятия пищи (начальная школа) классными руководителями. Учёт посещаемости столовой льготного питания и за родительскую плату.

5. Органолептический контроль готовых блюд. Методы весового контроля готовых порционных блюд. Выявление невостребованности блюд организованного питания (плохой «поедаемости») с определением % отхода готовой продукции и оформлением «Протокола» или «Акта» по результатам мониторинга.

6. Сервировка столов, требования к столовой посуде. Определение температурного режима подачи готовых блюд.

7. Выполнение требований действующих санитарных правил по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности при организации питания обучающихся (СанПин 2.4.5.2409-08, раздел 9), (СанПиН 2.4.1.3049-13, приложение 10, графа «напитки витаминизированные», особенности их введения в рацион питания школьников).

8. Определение перечня продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений.

9. Контроль правильности отбора и хранения суточных проб готовой пищи.

10. Мероприятия образовательного учреждения по внедрению навыков здорового питания.

1. Родительский мониторинг-контроль (работа общественно-экспертного совета школы).
2. Участие членов общественно-экспертного совета школы в проведении родительских собраний.
3. **Методы определения качества организации дополнительного питания обучающихся через буфет в условиях свободного выбора**

1. Организация дополнительного питания обучающихся в условиях свободного выбора (СанПиН 2.4.5.2409-08, приложение 9).

2. Особенности реализации готовых блюд и продуктов питания в промышленной упаковке по свободному выбору через буфет. Организация «стола заказов».

3. Разработка и утверждение ассортиментного перечня блюд, реализуемых через буфет.

4. Нормативные требования к оформлению сопроводительной документации по качеству продовольственных товаров, приём пищевых продуктов в потребительской таре. (Обзор понятий о ГМО, БАДах, обогащению продуктов питания микронутриентными веществами и т.д.)

5.Наличие маркировочных ярлыков на поступающей продукции. Обучение практическим навыкам чтения этикеточных надписей.

6. Правильность оформления ценников на готовую продукцию промышленного и собственного производства (и их наличие), прейскурантов (и их наличие). Сопроводительные документы на кондитерские изделия.

*Семинары проводятся на бюджетной основе по предварительному планированию.*

По вопросам организации семинаров на базе района обращаться к руководителю регионального методического объединения «ПИТ» **Иерусалимцевой Ольге Васильевне** по тел. 8(4852)23-09-67; 8 910 974 3307 или по эл.почте: ierusalimceva@iro.yar.ru