



ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ

Богдановича, 16
г. Ярославль, 150014
ИНН 7604014626
КПП 760401001
БИК 017888102
ОГРН 1027600679941

приемная тел. +7 (4852) 23-06-82
тел./факс +7 (4852) 23-06-82
e-mail: rcnit@iro.yar.ru

Исх. № 01-13/309
от 07.06.2022

**Коммерческое предложение
на оказание платных образовательных услуг**

Коротко о нас

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.

Кафедра инклюзивного образования ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» осуществляет подготовку специалистов в области организации и контроля качества горячего питания детей в образовательной организации в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами, а именно руководителей, педагогов, ответственных за организацию питания в образовательной организации, поваров, завхозов, медицинских сестер, т.д.

Лицензия на осуществление образовательной деятельности: рег.№ 67/16 от 10 февраля 2016г.

<http://www.iro.yar.ru/index.php?id=13>

Наше предложение

Курсы повышения квалификации по программе «**Организация и контроль качества питания детей в образовательной организации**» в объеме 48 часов.

Данная программа повышения квалификации полностью соответствуют всем требованиям, предъявляемым к программам по организации детского питания в дошкольных, школьных образовательных организациях и не имеют аналогов на рынке дополнительного профессионального образования Российской Федерации.

Темы, рассматриваемые на курсах повышения квалификации (приложение 1):

1. Нормативно-правовая база организации питания в образовательной организации.
2. Организация питания детей в образовательной организации.
3. Контроль качества горячего питания детей в образовательной организации.
4. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в образовательных организациях.
5. Организация ежедневной работы пищеблока в образовательной организации.
6. Основные требования к разработке меню в образовательных организациях с самостоятельной формой организации питания.
7. Организации индивидуального питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в условиях образовательной организации.
8. Мониторинг эффективности горячего питания детей в образовательной организации.

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 (приложение 1).
- После окончания обучения выдается удостоверение государственного образца

Контактная информация

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

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

Проректор

А.В.Корнев



Темы, рассматриваемые на курсах повышения квалификации по программе
«Организация и контроль качества питания детей в образовательной организации»

в объеме 48 ч.:

1. **Нормативно-правовая база организации питания 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 контролю качества питания детей
 - ✓ Технологические карты (ТК), технико-технологические карты (ТТК)
 - ✓ Примерное и ежедневное меню
 - ✓ Журналы контроля питания
2. **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
3. **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
4. **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
5. **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
6. **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

7. 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

8. 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