

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПРОСВЕЩЕНИЯ»
(ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПРОСВЕЩЕНИЯ)
**«Институт реализации государственной политики и профессионального развития
работников образования»**

«СОГЛАСОВАНО»

на заседании Ученого совета
от « 27 » июня 2024 год
Протокол № 8

«УТВЕРЖДАЮ»

Первый проректор-директор Института
реализации государственной политики
и профессионального развития
работников образования

Е.Ю. Малеванов

2024 год



**Дополнительная профессиональная программа
(повышение квалификации)**

Организация питания в общеобразовательных учреждениях

Разработчик(и) программы:

Иванова В.Н., Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования «Государственный университет
просвещения», к.э.н.

Валентинова Н.И., ФГБОУ ДПО «ИРДПО», к.т.н.

Москва – 2024

Раздел 1. Характеристика программы

1.1. Цель реализации программы – Повышение профессионального уровня слушателей в рамках имеющейся квалификации по вопросу организации питания в общеобразовательных учреждениях.

1.2. Планируемые результаты обучения:

Трудовая функция	Трудовое действие	Знать	Уметь
Администрирование деятельности общеобразовательной организации Профессиональный стандарт «Руководитель образовательной организации (управление дошкольной образовательной организацией и общеобразовательной организацией)», утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 19 апреля 2021 г. № 250н	Организация и контроль работы системы питания в общеобразовательной организации.Руководство деятельностью по созданию безопасных условий обучения и воспитания, организации питания обучающихся и работников, обеспечению охраны их здоровья и соответствия условий реализации образовательных программ установленным нормам и правилам	нормативно-правовые документы по организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях. принципы рационального и сбалансированного питания обучающихся, требования санитарии и гигиены; методы контроля качества пищевой продукции и контроля качества питания;	применять в профессиональной деятельности нормативно-правовые документы по организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях; - управлять организацией системы питания в общеобразовательных учреждениях и обеспечивать качество пищевой продукции и питания; - вести технико-технологическую документацию по организации питания

1.3. Категория слушателей:

руководители общеобразовательных организаций / кадровый резерв руководителей общеобразовательных организаций (заместители руководителей)

1.4. Форма обучения

1.5. Срок освоения программы: 36 ч.

Раздел 2. Содержание программы

№ п/п	Наименование разделов (модулей) и тем	Всего часов	Виды учебных занятий, учебных работ		Формы контроля
			Лекция, час	Самостоятельная работа, час	
1	Входной контроль	1	0	1	тест
2	Нормативно-правовое обеспечение организации питания обучающихся образовательных учреждений	4	2	2	тест
3	Разработка рационов питания на основе требований сбалансированности и потребительских свойств пищевой продукции	6	2	4	
4	Основы санитарии и гигиены организации питания	6	2	4	

5	Основы производства кулинарной продукции и ведения технико-технологической документации по организации питания	6	2	4	практическая работа
6	Технология производства кулинарной продукции для обучающихся	6	2	4	
7	Управление организацией питания обучающихся в образовательных учреждениях	6	2	4	практическая работа
8	Итоговая аттестация	1	0	1	тест
	Итого	36	12	24	

2.2. Рабочая программа

1 Входной контроль (самостоятельная работа - 1 ч.)

2 Нормативно-правовое обеспечение организации питания обучающихся образовательных учреждений (лекция - 2 ч. самостоятельная работа - 2 ч.)

Лекция·Нормативно-правовая основа обеспечения качества пищевых продуктов и услуг питания. Требования СанПин, Технических Регламентов, Национальных стандартов, нормативно-технической и технологической документации. Основные понятия в области качества. Социально - экономическая значимость повышения качества продукции и услуг. Характеристики и показатели качества, безопасность пищевой продукции. Источники факторов опасности пищевых продуктов: химические, физические, микробиологические. Количественные и качественные показатели. Внутренние нормативные документы обеспечения качества организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

Самостоятельная работа·Изучение и анализ нормативно-правовых документов по вопросам обеспечения организации питания обучающихся образовательных учреждений.

3 Разработка рационов питания на основе требований сбалансированности и потребительских свойств пищевой продукции (лекция - 2 ч. самостоятельная работа - 4 ч.)

Лекция·Потребительские свойства и пищевая ценность пищевых продуктов – энергетическая, биологическая и физиологическая ценность, безопасность, доброкачественность, усвояемость, сохраняемость, органолептическая ценность. Содержание в пищевых продуктах основных питательных веществ: белки, жиры и углеводы; биологически ценные микронутриенты – минеральные вещества, витамины. Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ. Суточные потребности человека в основных нутриентах. Энергетический обмен организма. Энергетическая ценность пищи. Белки животного, растительного происхождения. Классификация жиров пищи. Значение ненасыщенных жирных кислот в питании человека. Классификация витаминов. Краткая характеристика их функций. Понятие гипо - и авитаминозов. Физиологические функции основных макро- и микроэлементов. Современная концепция здорового питания и принципы ее реализации. Рекомендуемые суточные нормы потребления пищевых компонентов. Понятия сбалансированного питания. Нормы удовлетворения физиологических потребностей в основных пищевых веществах и микронутриентах, нормы потребления пищевых продуктов. Разработка рационов питания для обучающихся разных возрастных групп. Обеспечение выполнения норм энергетической ценности рационов питания. Определение понятий биологически активные пищевые добавки, пробиотики, продукты функционального питания. Особенности продуктов функционального питания. Особенности рациона лечебно-диетического питания. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Самостоятельная работа·Составить план-меню для обучающихся разных возрастных групп. Рассчитать расход сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий.

4 . Основы санитарии и гигиены организации питания (лекция - 2 ч. самостоятельная работа - 4 ч.)

Лекция·Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и кулинарной продукции. Задачи гигиенической оценки пищевых продуктов. Контроль безопасности питания. Санитарные правила производства и реализации продукции общественного питания. Санитарные требования к оборудованию, посуде и таре. Производственный контроль на предприятиях питания на основе принципов ХАССП. Организация санитарно-эпидемиологического надзора и контроля на предприятии общественного питания. Источники поступления вредных веществ в организм человека (естественные (природные), антропогенные). Компоненты пищевой продукции, оказывающие вредное воздействие на организм человека. Токсины природных компонентов пищевой продукции. Микотоксины. Вредные вещества из атмосферы, почвы, воды. Соединения, образующиеся при хранении, переработке и приготовлении пищевых продуктов. Микробиологические показатели безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Патогенные и условно-патогенные микроорганизмы. Микроорганизмы порчи пищевых продуктов. Пищевое отравление. Пищевые продукты, вызывающие стафилококковую интоксикацию. Ботулизм. Пищевые продукты, вызывающие вспышки ботулизма. Сальмонеллез.

Самостоятельная работа·Составить и заполнить таблицу «Методы контроля качества пищевой продукции и контроля качества питания».

5 Основы производства кулинарной продукции и ведения технико-технологической документации по организации питания (лекция - 2 ч. самостоятельная работа - 4 ч.)

Лекция·Требования к условиям транспортировки пищевых продуктов. Прием продовольственного сырья и размещение на кратковременное хранение. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении: физические, химические, биохимические и микробиологические. Гарантийные сроки хранения и сроки годности пищевых продуктов. Условия и способы хранения. Виды потерь при хранении, транспортировании, товарной обработке: естественные потери, активируемые потери, их причины и меры снижения в сфере обращения. Примеры товарных потерь, порядок их оформления, списания и учета. Градация качества: классы, торговые сорта, стандартная, нестандартная продукция, брак. Организация контроля качества продовольственного сырья при приемке и использовании. Влияние тары и упаковочных материалов на качество и сохраняемость пищевых продуктов. Требования, предъявляемые к маркировке продовольственных товаров. Товарно-сопроводительные и подтверждающие качество документы. Порядок отбора образцов (проб) пищевых продуктов для оценки качества. Органолептический метод оценки качества. Лабораторные методы исследования: физические, химические, микробиологические, технологические. Достоинства и недостатки методов определения качества пищевой продукции

Самостоятельная работа·Проведение отбора образцов (проб) пищевых продуктов в своем общеобразовательном учреждении и оценить их качество, используя разные методы оценки качества пищевой продукции. Заполнить данные в технико-технологической документации по организации питания.

6 Технология производства кулинарной продукции для обучающихся (лекция - 2 ч. самостоятельная работа - 4 ч.)

Лекция·. Схема технологического процесса приготовления пищи. Кулинарная обработка отдельных видов сырья. Тепловая кулинарная обработка продуктов и характеристика блюд. Основные способы и приемы кулинарной обработки сырья. Механическое оборудование для обработки кулинарной продукции. Оборудование для раздачи пищи. Холодильное оборудование. Гигиеническая оценка различных процессов кулинарной обработки пищи. Недостатки и преимущества различных приемов тепловой обработки. Технологические приемы, используемые для предотвращения и снижения потерь в пищевых продуктах витаминов, ненасыщенных жирных кислот, белков, минеральных веществ и других макро и микронутриентов. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Механическая обработка пищевой продукции. Классификация способов тепловой обработки (варка, тушение, запекание, бланширование, пассирование и др.). Изменение состава продуктов при кулинарной обработке. Контроль качества кулинарной продукции

(входной, операционный, выходной). Показатели и методы оценки (органолептические, физико-химические и микробиологические). Условия и сроки хранения готовой кулинарной продукции.

Самостоятельная работа-Провести гигиеническую оценку различных процессов кулинарной обработки пищи в своем общеобразовательном учреждении и заполнить данные в технико-технологической документации по организации питания.

7 Управление организацией питания обучающихся в образовательных учреждениях (лекция - 2 ч. самостоятельная работа - 4 ч.)

Лекция-Организация обеспечения школьного питания продовольственным сырьем. Задачи организации снабжения предприятий питания сырьем, товарами, материально-техническими средствами. Оценка современного состояния источников и видов снабжения предприятий питания сырьем, товарами, материально-техническими ресурсами. Сущность и содержание организации производства. Производственный цикл, длительность производственного цикла. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест.

Характеристика помещений, оборудование и оформление обеденного зала. Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания. Режим питания, ассортимент продукции, рациональные формы потребления пищи. Безопасность труда при работе с технологическим и электрооборудованием.

Самостоятельная работа-Составить памятку об общих требованиях к производственным помещениям и организации рабочих мест, дать характеристику помещений, оборудования и оформления обеденного зала в своем общеобразовательном учреждении.

8 Итоговая аттестация (самостоятельная работа - 1 ч.)

Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы

Входной контроль

Форма: тестирование

Описание, требования к выполнению:

входной контроль предполагает выполнение 10 тестовых заданий (вопросы с единичным и с множественным выбором). Задание выполняется с использованием платформы MOODLE.

Критерии оценивания:

тест включает 10 вопросов, каждый верный ответ оценивается в 1 балл. Тест пройден успешно, если правильно выполнено не менее 50% заданий, соответственно набрано не менее 5 баллов.

Примеры заданий:

1. Вопрос: какие обязательные сопроводительные документы должно иметь сырье животного происхождения при поступлении на пищеблок школьной столовой?
 - А) товарно-транспортная накладная и ветеринарное свидетельство (справка)
 - Б) товарно-транспортная накладная
 - В) товарно-транспортная накладная и свидетельство о безопасности продукции
2. Вопрос: в каком документе ведется учет поступившего сырья на пищеблок?
 - А) Журнал бракеража готовой пищевой продукции

- Б) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- В) Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

3. Вопрос: какая информация, из перечисленной, должна быть указана на маркировке пищевой продукции в обязательном порядке?

- А) Срок реализации продукции, установленный на основе СанПиН
- Б) Специальная группа потребителей продукции, установленная изготовителем продукции
- В) Срок годности продукции, установленный изготовителем

Количество попыток: 1

Промежуточный контроль

Раздел программы: Нормативно-правовое обеспечение организации питания обучающихся образовательных учреждений

Форма: тест

Описание, требования к выполнению:

контроль предполагает выполнение 15 тестовых заданий (вопросы с единичным и с множественным выбором). Задание выполняется с использованием платформы MOODLE.

Критерии оценивания:

каждый верный ответ оценивается в 1 балл. Тест пройден успешно, если правильно выполнено не менее 60% заданий, соответственно набрано не менее 9 баллов. Интерпретация результатов: 60% выполненных заданий и выше – слушатель освоил содержание темы. Менее 60% выполненных заданий – результат недостаточен, рекомендовано повторное прохождение темы.

Примеры заданий:

1. Вопрос: каким Постановлением Правительства Российской Федерации определен перечень информации об организации питания обучающихся обязательный для размещения на сайте образовательной организации?
 - А) Постановление Правительства РФ от 23 сентября 2020 года N 1527
 - Б) Правительства РФ от 24 мая 2014 г. N 481
 - В) Постановление Правительства РФ от 20 октября 2021 г. N 1802

2. Вопрос: какими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами регламентируется организация безопасного питания обучающихся в образовательных организациях?

А) СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Б) СанПиН 2.4.5.2409-08

В) СП 2.4.3648-20

3. Вопрос: какие требования к продукции регламентируются Техническими регламентами Таможенного союза на соответствующие группы пищевой продукции?

А) Обязательные требования к качеству и безопасности продукции

Б) Обязательные требования к безопасности продукции

В) Рекомендованные требования к качеству и безопасности продукции

Количество попыток: 3

Раздел программы: Основы производства кулинарной продукции и ведения технико-технологической документации по организации питания

Форма: практическая работа

Описание, требования к выполнению:

проведение отбора образцов (проб) пищевых продуктов в своем общеобразовательном учреждении и оценить их качество, используя разные методы оценки качества пищевой продукции, и заполнение данных в технико-технологической документации по организации питания. Задание выполняется с использованием платформы MOODLE.

Критерии оценивания:

оценка «зачтено» выставляется слушателю, если он правильно провел отбор образцов (проб) пищевых продуктов в своем общеобразовательном учреждении и оценил их качество, используя в этом процессе не менее 3-х разных методов оценки качества пищевой продукции; правильно оформил заполнение данных в технико-технологической документации по организации питания. Оценка «не зачтено» выставляется слушателю, если он непоследовательно провел отбор образцов (проб) пищевых продуктов в своем общеобразовательном учреждении, неправильно оценил их качество, использовал один метод оценки качества пищевой продукции; неправильно оформил заполнение данных в технико-технологической документации по организации питания.

Примеры заданий:

провести отбор образцов (проб) пищевых продуктов в своем общеобразовательном учреждении и оценить их качество, используя разные методы оценки качества пищевой продукции; заполнить данные в технико-технологической документации по организации питания.

Количество попыток: 2

Раздел программы: Управление организацией питания обучающихся в образовательных учреждениях

Форма: практическая работа

Описание, требования к выполнению:

разработка памятки об общих требованиях к производственным помещениям и организации рабочих мест, подготовка характеристики помещений, оборудования и оформления обеденного зала в своем общеобразовательном учреждении. Задание выполняется с использованием платформы MOODLE.

Критерии оценивания:

оценка «зачтено» выставляется слушателю, если он при разработке памятки об общих требованиях к производственным помещениям и организации рабочих мест учел все составляющие требований; представил содержательную характеристику помещений, оборудования и оформления обеденного зала. Оценка «не зачтено» выставляется слушателю, если он при разработке памятки об общих требованиях к производственным помещениям и организации рабочих мест учел не все составляющие требований и представил краткую характеристику помещений, оборудования и оформления обеденного зала.

Примеры заданий:

разработать памятку об общих требованиях к производственным помещениям и организации рабочих мест, дать характеристику помещений, оборудования и оформления обеденного зала в своем общеобразовательном учреждении.

Количество попыток: 2

Итоговая аттестация

Форма: тест

Описание, требования к выполнению:

контроль предполагает выполнение 20 тестовых заданий (вопросы с единичным и с множественным выбором). Задание выполняется с использованием платформы MOODLE.

Критерии оценивания:

каждый верный ответ оценивается в 1 балл. Тест пройден успешно, если правильно выполнено не менее 60% заданий, соответственно набрано не менее 9 баллов. Интерпретация результатов: 60% выполненных заданий и выше – слушатель освоил содержание темы.

Примеры заданий:

1. Вопрос: какова доля завтрака в суточной потребности в пищевых веществах и энергии для обучающихся общеобразовательных организации с односменным режимом работы?

А) 20-25%

Б) 30-35%

В) 25-30%

2. Вопрос: какое соотношение белков, жиров и углеводов должно составлять здоровое, сбалансированное школьное питание?

А) 1:0,8:5

Б) 3:2:5

В) 1:1:4

3. Вопрос: какой вид инвентаря пищеблока образовательной организации может быть обработан методом прокаливания в духовых шкафах?

А) деревянный инвентарь

Б) столовые приборы и металлический инвентарь

В) ветошь и емкости для суточных проб

Количество попыток: 3

Раздел 4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Организационно-методическое и информационное обеспечение программы

Нормативные документы

1. Указ Президента РФ от 20 января 2020 г. № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».
2. Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ (в редакции от 13.07 2015 №213-ФЗ с изменениями от 31.12. 2014 №493-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3. Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
4. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, статья 37
5. Постановление Правительства РФ от 20 октября 2021 г. № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации».
6. Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №880) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 10.06 2014 №91
7. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
8. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».
9. ГОСТ Р 56725-2015 «Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания».
10. ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации».
11. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».
12. ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания».

13. ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим анализам».
14. ГОСТ Р 54607.3-2014 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания».
15. СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32, сроком действия с 01.01. 2021 г.
16. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
17. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
18. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
19. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.
20. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения.
21. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях.
22. Методические рекомендации МР 2.3.0167-20 Подготовка и проведение мониторинга состояния питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

Литература

1. Васюкова А.Т., Валентинова Н.И., Ливинская С.А. Организация школьного питания. Учебное пособие, Изд. ООО «Русайнс». - М.:2022 – 296 с.
2. Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. Оборудование предприятий общественного питания. Учебник – М: Изд-во Дашков и К⁰, 2020 – 421 с.
3. Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. Технология производства продукции общественного питания. Учебник – М: Изд-во Дашков и К⁰, 2019 – 415 с.
4. Иванова А.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В., Шалтумаев Т.Ш. Санитарно-гигиенические требования и безопасность продуктов питания. / под ред. М.П. Могильного, учебник, М.: Дели плюс, 2017. – 322.
5. Могильный М.П., Шленская Т.В., Шалтумаев Т.Ш. Оборудование предприятий общественного питания. Учебник. – М.: Изд. Дели плюс, 2017.- 318 с.
6. Могильный М.П., Шленская Т.В. Организация производства продукции здорового питания (принципы здорового питания: рекомендации, правила, характеристика) Учебное пособие / Под редакцией М.П. Могильного – М.: Дели плюс, 2015. - 180 с.
7. Могильный М. П., Лежина Е. А., Шленская Т. В. Контроль качества продукции общественного питания. Учебник/под редакцией М.П. Могильного. – М.: Дели плюс 2016. – 435 с.

8. Состояние и стратегия развития системы школьного питания. /А.Т. Васюкова, Н.И. Валентинова, В.Н. Иванова, С.А. Ливинская и др. Монография. Изд. ООО «Русайнс». - М.: 2022 - 318 с.
9. Мониторинг организации горячего питания обучающихся начальной школы. / В.Н. Иванова, А.Т. Васюкова, Н.И. Валентинова и др. Монография. Изд. ООО «Русайнс».- М.: 2022 - 228 с.

Электронные обучающие материалы

Интернет-ресурсы

4.2. Материально-технические условия реализации программы

Технические средства обучения

Технические средства обучения

Реализация программы осуществляется на платформе <https://education.apkpro.ru/>

Для успешной реализации программы с применением дистанционных образовательных

технологий преподавателям и слушателям необходимо иметь: компьютерное устройство

(персональный компьютер, ноутбук, планшетный компьютер); подключение к сети Интернет на скорости не менее 512 Кб/с (рекомендуется не менее 1 Мб/с); периферийное мультимедийное оборудование: наушники/гарнитура/колонки, микрофон, веб-камера.