



МЦДПО

ОБРАЗОВАНИЕ – ЗАЛОГ УСПЕХА

Общество с ограниченной ответственностью
«Международный центр дополнительного
профессионального образования»
т. +7 (812) 467 41 30, e-mail: info@mc-dpo.ru

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

на тему:

«Подготовка к проверкам Роспотребнадзора и разработка меню, рационов питания в 2023 году»

1. Основные требования к технологическому, холодильному оборудованию в соответствии с действующими СанПиН.
2. Как подготовить пищеблок к проверкам Роспотребнадзора.
3. Организация индивидуального питания детей, страдающих пищевой аллергией в условиях образовательной организации.
4. Требования к разработке меню и рационов питания в образовательной организации.

Содержание видеолекции №1: «Основные требования к технологическому, холодильному оборудованию в соответствии с действующими СанПиН»

1. Нормативно-правовая база при организации питания детей в образовательной организации.
2. Виды технологического, холодильного, теплового, механического и немеханического оборудования, используемые в общественном питании.
3. Основные требования к технологическому, холодильному и моечному оборудованию.
4. Практические рекомендации по использованию в ОО современного высокотехнологического оборудования.
5. Требования к помещениям для приготовления блюд и изделий.
6. Требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов.
7. Требования к помещениям для приема пищи, к сервировке стола.
8. Требования к персоналу общественного питания. Требования к осмотру персонала.

Содержание видеолекции №2: «Как подготовить пищеблок к проверкам Роспотребнадзора»

1. Нормативно-правовая база при организации питания детей в образовательной организации.
2. Основные нарушения, выявленные на пищеблоках образовательных организаций. Способы их решения.
3. Обзор изменений в порядке контроля работы пищеблока.
4. Алгоритм административного контроля работы пищеблока.
5. Требования к организации приемов пищи детей в ОО. Формы контроля.
6. Карта контроля за работой пищеблока в соответствии с действующими СанПиН.
7. Правила приемки пищевых продуктов. Инструкция для работников пищеблока.
8. Требования к хранению продуктов. Карта контроля за хранением продуктов.

Содержание видеолекции №3: «Организация индивидуального питания детей, страдающих пищевой аллергией в условиях образовательной организации»

1. Нормативно-правовая база при организации питания детей в образовательной организации.
2. Заболевания, требующие индивидуального подхода при организации питания в образовательной организации.

3. Требования к организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в образовательной организации.
4. Особенности организации питания детей, страдающих пищевой аллергией и пищевой непереносимостью.
5. Алгоритм организации питания детей, страдающих пищевой аллергией в условиях образовательной организации.
6. Требования к разработке индивидуального меню для детей с пищевой аллергией.
7. Рекомендации по разработке индивидуального меню для детей с пищевой аллергией.

Содержание видеолекции №4: «Требования к разработке меню и рационов питания в образовательной организации»

1. Нормативно-правовое обеспечение организации питания в образовательной организации.
2. Основные требования к рациону питания детей в образовательной организации.
3. Практические рекомендации по разработке меню.
4. Рекомендации по оценке соответствия меню требованиям СанПиН.
5. Основные нарушения, которые допускаются при составлении меню.
6. Правила составления технико-технологической карты.
7. Рекомендации по разработке индивидуального меню.

СПИКЕР

Иерусалимцева Ольга Васильевна, старший преподаватель кафедры инклюзивного образования ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования», руководитель Регионального методического объединения координаторов питания Ярославской области.

По вопросам получения методических материалов на тему: **«Подготовка к проверкам Роспотребнадзора и разработка меню, рационов питания в 2023 году»** обращайтесь к координатору проекта Степаненковой Татьяне Александровне по телефонам
рабочий: +7 (812) 467-41-30,
мобильный: +7 (950) 808-61-30,
по электронной почте: stepanenkova@mc-dpo.ru

Сайт мероприятия: webinar-obr.mc-dpo.ru

[Зарегистрироваться](#)

