|  |  |
| --- | --- |
| Исх. № 00798/514-ШК  28 августа 2023 г.  Методические материалы на тему:  «Подготовка к проверкам Роспотребнадзора  и разработка меню, рационов питания в 2023 году» |  |

**Уважаемый руководитель!**

Особое внимание при проверке Роспотребнадзора уделяется соблюдению строгих требований и стандартов при организации питания. При проверке инспектором запрашивается вся информация по специалистам пищеблока, меню и состоянию кухни. Проверяется, как хранятся продукты и как происходит непосредственно процесс приготовления. Для того, чтобы разобраться детально в аспектах, которые проходят проверку, и оказания поддержки образовательным организациям были разработаны методические видеоматериалы на тему: **«Подготовка к проверкам Роспотребнадзора и разработка меню, рационов питания в 2023 году».**

Материалы предназначены для специалистов, отвечающих за организацию питания в общеобразовательных и дошкольных учреждениях.

Данный проект был разработан совместно с руководителем регионального методического объединения координаторов питания Ярославской области Иерусалимцевой Ольгой Васильевной и предназначен для самостоятельного изучения в любое удобное время, без отрыва от рабочего процесса.

Методические материалы содержат 4 блока. Каждый блок содержит видеолекцию продолжительностью 90 минут и презентацию для лучшего усвоения материала. У руководителей и специалистов, отвечающих за организацию питания будет отличная возможность проработать данные вопросы к новому учебному году.

Данные методические материалы доступным языком внесут ясность в работу образовательного учреждения в части организации питания и станут неотъемлемой частью рабочего процесса каждого специалиста, который заинтересован в грамотном, качественном и безопасном подходе в организации питания детей в образовательной организации. Каждый специалист, скачав данные материалы сможет в любое удобное для себя время, в спокойной обстановке просмотреть видео столько раз, сколько это будет необходимо, а также детально проработать презентацию, подготовленную лектором.

**Методические материалы включают в себя:**

* **4 видеолекции (общей продолжительностью 6 часов)**, скачать и изучить которые можно в любое удобное время (участники сами выбирают, когда им удобнее изучить данные материалы и сколько раз необходимо пересмотреть видео для освоения материала);
* **Сертификат, подтверждающий квалификацию специалиста** (свидетельствует о том, что специалист освоил программу данного курса);
* **Презентация по каждому блоку** (подготовленные материалы по данной теме лектором).

В целях повышения компетенции специалистов образовательных организаций просим Вас оказать информационное содействие подведомственным Вам образовательным учреждениям о возможности детального изучения подготовленных методических материалов, которые окажут дополнительную помощь при организации питания детей.

**Материалы будут полезны:**

* руководителям и администрации образовательных организаций дошкольного, начального, основного и среднего общего образования;
* специалистам региональных органов управления образованием;
* методистам;
* педагогическим работникам;
* специалистам, занимающимся организацией горячего питания;
* медицинским и диетическим сёстрам;
* поварам;
* специалистам, занимающиеся разработкой меню 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.

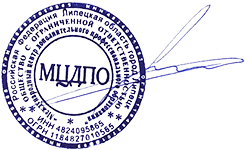
Каждый специалист, который пройдет обучение по заявленному курсу, получит сертификат участника, который свидетельствует о том, что специалист освоил программу данного обучения и подтвердил свою квалификацию. Для получения методических материалов на тему: **«Подготовка к проверкам Роспотребнадзора и разработка 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**](mailto:stepanenkova@mc-dpo.ru)

**Для всех желающих получить методические материалы обязательна предварительная регистрация на официальной странице мероприятия:** [**webinar-obr.mc-dpo.ru**](https://webinar-obr.mc-dpo.ru/)



|  |  |
| --- | --- |
| **С уважением,**  **Генеральный директор** | **Двуреченский Ю. В.** |