

муниципальное бюджетное образовательное учреждение дополнительного
профессионального образования «Научно-методический центр»

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ДПО «НМЦ»
_____ Копейкина Л.М.

Нормативно-правовые основы организации питания детей в образовательных организациях

Дополнительная общеразвивающая программа

ОБСУЖДЕНО
на педагогическом совете

Составитель
Н.А.Окунева,
методист

протокол № 2 от «26» августа 2022 года

Ленинск-Кузнецкий 2022

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Дополнительная общеразвивающая программа (Программа) «Нормативно-правовые основы организации питания детей в образовательных организациях» разработана в соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» часть 11 статьи 13 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326);

2. Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 N 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» до 2030г.»;

3. Государственная программа Кемеровской области «Развитие системы образования Кузбасса» на 2014-2025 годы Утверждена Постановлением Коллегии Администрации Кемеровской области от 04.09.2013 г. N367 (ред. от 04.04.2022г.);

4. Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» до 2030г. от 07.10.2021 №1701;

5. Приказ Минобрнауки РФ от 09.11.2018г. №196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеразвивающим программам»;

6. Приказ Минтруда России от 18.10.2013 N 544н (с изм. от 25.12.2014) «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог (педагогическая деятельность в сфере дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования) (воспитатель, учитель)» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.12.2013г. N30550 ред. 05.08.2016 г.);

7. Уставом МБОУ ДПО «НМЦ»;

8. Положением МБОУ ДПО «НМЦ» «О дополнительной общеразвивающей программе;

9. Иными локальными актами МБОУ ДПО «НМЦ».

В настоящее время к числу наиболее острых проблем, которые решают образовательные учреждения городского округа, относят проблему здоровьесбережения обучающихся и воспитанников.

Одним из звеньев здоровьесбережения является качественное, сбалансированное рациональное питание, которое включает в себя несколько основных принципов, таких как:

- удовлетворение физиологической потребности ребенка в пищевых веществах;
- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма;
- оптимальный режим питания, то есть физиологически обоснованное распределение количества потребляемой пищи в течение дня.

Интерес и необходимость изучения вопросов организации питания, нормативно-правовых основ связан с выявленными в результате проверок и инспектирований недостатков в организации питания, а также несоответствие действующим требованиям количества помещений на пищеблоках образовательных организаций.

Особенность Программы состоит в том, что слушателям предлагаются к изучению нормативные документы и методические материалы, разработанные на основании исследований и мониторинга здоровья человека как по Кемеровской области, так и в целом по России. Вместе с тем, Программой предусмотрена практическая работа слушателей, которая заключается в разработке проектов приказов, договоров, должностных обязанностей работников образовательных организаций, на основе изученных норм и правил.

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

Цель: модернизация системы питания в образовательных организациях, увеличение охвата горячим питанием обучающихся и выполнение натуральных норм питания по основным продуктам.

Задачи:

1. Создание основы для формирования навыков здорового питания.
2. Определение перечня требований к оснащенности пищеблоков технологическим оборудованием.
3. Систематизирование знаний руководителей о санитарно-эпидемиологических требованиях к организации питания.
4. Координация работы руководителей по повышению качества и безопасности питания.
5. Разработка критериев оценивания деятельности руководителей по здоровьесбережению обучающихся и воспитанников учреждений.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Программа направлена на освоение следующих профессиональных компетенций

Имеющиеся профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания	Название модуля
высшее профессионально-педагогическое образование, профессиональное образование по профессии «повар»	владение способами осуществления эффективного взаимодействия с субъектами организации питания	внедрять новые технологии в организации питания, вести регулярную разъяснительную работу по пропаганде здорового питания	принципы формирования здорового питания, методы повышения качества и безопасности питания	Формирование навыков и культуры здорового питания обучающихся и воспитанников
Планирование процессов основного производства организации питания	Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания	Определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания	Требования к оснащению пищеблоков, внедрение новых технологий
Организация и координация процессов основного производства организации питания	Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания	Оценивать организацию процессов основного производства организаций питания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания	Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания
Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания	Применение нормативных документов при выполнении трудовых функций	Управлять конфликтными ситуациями, возникающими в бригаде	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	Повышение качества и безопасности питания
Отслеживание информационных поводов и планирование деятельности	Изучение специфики и особенностей освещаемой темы	Определять, находить и разрабатывать актуальные интересные темы для целевой аудитории	Достоверные источники информации	Пропаганда здорового питания среди обучающихся и их родителей

Формирование материала	Подготовка обработанных материалов в формате публикации	Расставлять акценты на значимых деталях в итоговом материале	Грамматика и стилистика русского и иностранного языка, необходимого для осуществления трудовых обязанностей	Обобщение
------------------------	---	--	---	-----------

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Наименование модулей	Общая трудоемкость	В том числе		Форма контроля
		всего, час	лекции	практ. занятия	
1	Формирование навыков и культуры здорового питания обучающихся и воспитанников	5	2	2	
2	Требования к оснащению пищеблоков, внедрение новых технологий	2	1	1	
3	Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания	5	1	3	
4	Повышение качества и безопасности питания	2	2	1	
5	Пропаганда здорового питания среди обучающихся и их родителей	2	1	2	
6	Обобщение	2	1	1	Итоговая работа: создание проекта
	Всего	18	8	10	

УЧЕБНО ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Наименование модулей, разделов	Общая трудоемкость	В том числе			Форма контроля
		всего, час.	лекции	выездные занятия, стажировка, деловые игры и др	практические лабораторные, семинарские занятия	
1	Формирование навыков и культуры здорового питания обучающихся и воспитанников	5	1	2	2	
2	Требования к оснащению пищеблоков, внедрение новых технологий	2	1	1		
3	Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания	5	1	3	1	
4	Повышение качества и безопасности питания	2	1		1	
5	Пропаганда здорового питания среди обучающихся и их родителей	2	1	1		
6	Обобщение	2	1		1	Итоговая работа: создание проекта
	Итого	18	6	7	5	

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Нормативный срок освоения Программы: в течение одного учебного года.

Режим обучения: 2 часа в месяц.

Трудоемкость обучения: 18 часов.

Форма обучения: очно/ заочная с применением сетевой формы реализации и дистанционных образовательных технологий.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Модуль 1. Формирование навыков и культуры здорового питания обучающихся и воспитанников

Проведение бесед, лекций, развивающих игр с участием обучающихся и воспитанников по формированию культуры питания.

Модуль 2. Требования к оснащению пищеблоков, внедрение новых технологий

Оценка расположение технологического оборудования на пищеблоках с учетом технологического процесса. Установка современного технологического оборудования, отвечающего современным требованиям в организации питания. Модернизация пищеблоков образовательных учреждений.

Модуль 3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания

Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований и нормативов по организации режима работы пищеблоков, организация питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений.

Модуль 4. Повышение качества и безопасности питания

Модернизация материально технической базы пищеблоков и улучшение рациона питания (по качественному и количественному составу).

Модуль 5. Пропаганда здорового питания среди обучающихся и их родителей

Преимущество питания детей дома, в детском саду, в школе. Объяснение принципов рационального питания. Предпочтения в еде напрямую зависят от того, чем питается ребенок дома.

Модуль 6. Обобщение

Совершенствование организации рационального сбалансированного питания с учетом санитарно-эпидемиологических требований. Увеличение охвата школьников горячим питанием и соблюдение выполнения норм питания воспитанников в образовательных учреждениях.

Электронное обеспечение образовательного процесса

1. Сайт Законодательство Российской Федерации. Раздел федеральные законы. Закон об образовании в РФ. (Электронный ресурс). URL:

<https://fzrf.su/zakon/ob-obrazovanii-273-fz/>

2. Сайт Министерства образования и науки РФ. Раздел документы. (Электронный ресурс). URL:

<https://минобрнауки.рф/%D0%B4%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B/8974>

Организационно – педагогические условия реализации Программы

При изучении курса предполагается проведение лекций – презентаций и активное участие слушателей в практических занятиях, самостоятельной работе, которая подразумевает выполнение учебных заданий в микрогруппах.

Формы аттестации и оценочные материалы

Защита проектов.

Примерная тематика проектов:

1. Обеспечение 100 % охвата горячим питанием обучающихся.
2. Обеспечение 100 % выполнения натуральных норм питания воспитанников.
3. Оформление обеденных залов и линий раздачи.

Программа адресована руководителям муниципальных образовательных учреждений и руководителям муниципальных дошкольных образовательных учреждений, занимающихся организацией питания обучающихся в школах и воспитанников детских садов. Программа также может быть использована заведующими производством, поварами для изучения курса.