

**Аннотация**

дополнительная профессиональная программа (повышение квалификации)

**Организация питания в ДОУ ОАО «РЖД»**

Адресация программы: для поваров ДОУ ОАО «РЖД».

Количество часов: 72 часа

Форма обучения: очно-заочная с частичным отрывом от производства

**Модуль 1. Нормативно-правовые документы, регулирующие организацию режима питания в детских дошкольных учреждениях**

* Изменение [социального заказа](http://pandia.ru/text/category/zakaz_sotcialmznij/) общества к системе общего [образования](http://pandia.ru/text/category/srednee_obrazovanie/)
* **Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в ДОУ**
* Должностные обязанности и права повара в ДОУ
* Процедура проверки СЭС в детских образовательных учреждениях
* Организация деятельности совета по питанию ДОУ

**Модуль 2. Медицинские и санитарно-гигиенические принципы питания детей в ДОУ**

* Основы физиологии питания детей, санитарии и гигиены
* Нормы физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергетических калориях. Определение энергетической ценности пищевых продуктов
* Искусственная витаминизация в детских образовательных учреждениях

**Модуль 3.** **Охрана труда и требования при работе на пищеблоке**

* Охрана труда и техника безопасности при работе на пищеблоке
* Организация обслуживания производства
* Санитарные требования к оборудованию пищеблока
* Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

**Модуль 4. Документация и контроль за питанием в ДОУ**

* Виды документации по организации питания в ДОУ
* Оформление журналов по организации и контроля за питанием в ДОУ
* Режим питания в детских образовательных учреждениях

**Модуль 5.** **Технология приготовления блюд**

* Нормы и закладка продуктов питания в ДОУ
* Правила обработки продуктов для приготовления пищи
* Правила приготовления пищи

Итоговая аттестация – зачет.

По окончании курсов выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.