

**Дополнительная профессиональная программа  
повышения квалификации для педагогических работников  
«Организация питания в образовательных учреждениях: производственный контроль с  
применением принципов ХАССП»**

**Аннотация (описание курса)**

Курс повышения квалификации «Организация питания в образовательных учреждениях: производственный контроль с применением принципов ХАССП» в объеме 16 часов и реализуется в форме заочного обучения с применением дистанционных образовательных технологий.

*Актуальность программы.*

С 1 января 2021 г. в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача от 27.10.2020г. № 31 (зарегистрировано Минюстом России 11.11.2020, регистрационный № 60833) начинают действовать новые санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населению». Новые правила регламентируют санитарную деятельность не только кафе, ресторанов и всего остального общепита, но и устанавливают специальные требования по санитарии и организации работ пищеблоков детских садов и школ, учреждений СПО и ВПО, больниц, социальных учреждений.

При этом в пункте 2.1 указано, что предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП. Соответственно, все юридические лица и граждане, оказывающие услуги общественного питания, в том числе и учреждения сферы образования, обязаны владеть знаниями о новых требованиях.

Цель курса: содействие становлению профессиональных, специальных компетенций педагогических работников и иных специалистов образовательных организаций.

Категория обучающихся: педагогические работники и иные специалисты образовательных организаций.

Результаты обучения: направлены на совершенствование и актуализацию необходимых в деятельности педагогических работников следующих компетенций.

*Содержание программы построено с учетом нормативно-правовых документов, регламентирующих содержание и структуру программ курсов повышения и реализуется через модули:*

Модуль 1. Система ХАССП: цель использования, основные понятия и принципы.

Модуль 2. Стандарты, основанные на принципах ХАССП

Модуль 3. Основные требования к программе производственного контроля по ХАССП.

*По завершении обучения слушатель получает удостоверение о повышении квалификации установленного образца.*

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор АНО ДПО «ОЦ Каменный город»

\_\_\_\_\_/Брехач Р.А./

«22» января 2021 г.

**У Ч Е Б Н Ы Й П Л А Н**  
дополнительной профессиональной программы  
повышения квалификации**«Организация питания в образовательных учреждениях: производственный контроль с применением принципов ХАССП»**

№ п/п	Наименование разделов, модулей	Всего часов	Всего часов		Форма контроля
			Лекции	Самост. работа	
1.	Система ХАССП: цель использования, основные понятия и принципы.	4	2	2	
2.	Стандарты, основанные на принципах ХАССП	4	2	2	
3.	Основные требования к программе производственного контроля по ХАССП.	6	4	2	
4	Итоговая аттестация	2		2	Итоговое тестирование
	<b>Итого часов</b>		<b>16</b>		