



УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР

ПРОФОБРАЗОВАНИЕ

Общество с ограниченной ответственностью  
«Учебный центр «Профобразование»  
620049, Свердловская область, Г.О. город  
Екатеринбург, г. Екатеринбург,  
пер. Автоматики, стр. 1, эт/пом 3/50  
ИНН 6679132537 ОГРН 1206600018800  
Тел. +79000475625, [obrazovanie.01@mail.ru](mailto:obrazovanie.01@mail.ru)  
UCPROFOBR.RU

Лицензия на осуществление образовательной деятельности ЛО35-01277-66/00193390, рег. № 20538 от 29.09.2021  
(бессрочно) выдана Министерством образования и молодежной политики Свердловской области,  
Приказ № 914-ли от 29.09.2021 г.

Образовательным организациям

Приглашаем на вебинар, 8 часов

«Современные подходы к организации питания, направленные на снижение риска для здоровья детей»  
23 января 2024 г.

	Время	Тема лекций	Лектор
	9.30-10.00	Регистрация участников	
1	10.00-11.30	Особенности питания детей различных возрастных групп, риски для здоровья, связанные с питанием. Диетическое питание (целиакия, непереносимость молока, сахарный диабет, муковисцидоз, фенилкетонурия, пищевая аллергия).	Мажаева Татьяна Васильевна к.м.н., ведущий научный сотрудник отдела гигиены питания, качества и безопасности продукции ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора
2	11.40-13.10	Обзор новых нормативных документов в отношении предприятий школьных, дошкольных учреждений, оздоровительных лагерей и санаториев. Обязательные требования по организации питания детей и молодежи.	Козубская Валентина Ивановна научный сотрудник отдела гигиены питания, качества и безопасности продукции ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора
	Перерыв	13.10-13.40	
3	13.40-14.25	Нарушения обязательных требований нормативных документов по организации питания детей и молодежи, выявляемые при контрольных (надзорных) мероприятиях.	Потапкина Елена Павловна начальник Центрального Екатеринбургского отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
4	14.35-16.05	Общие подходы к составлению меню. Особенности составления меню для разных категорий детей (отдельные возрастные группы, дети-сироты, летний оздоровительный отдых). Оформление технической документации (ТК, ТТК), сборники рецептов.	Граценков Дмитрий Валерьевич доцент кафедры технологий питания, УрГЭУ.
5	16.15-17.00	Современные подходы к организации питания, направленные на снижение риска для здоровья детей	Мажаева Татьяна Васильевна к.м.н., ведущий научный сотрудник отдела гигиены питания, качества и безопасности продукции ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора
	17.00-17.30	Обсуждения, ответы на вопросы	

Стоимость участия в вебинаре: 4220 руб./чел.

**ПРИ ГРУППОВОЙ ЗАЯВКЕ НА ОБУЧЕНИЕ ДО****50%  
СКИДКИ****По всем вопросам обращаться: тел. 8-900-047-56-25, e-mail: [obrazovanie.01@mail.ru](mailto:obrazovanie.01@mail.ru) Дудина Ольга Алексеевна**

Данное коммерческое предложение не является публичной офертой по смыслу ст. 435 ГК РФ. ООО "Учебный центр "Профобразование" оставляет за собой право вносить изменения в даты и расписание обучения, форму проведения занятий, список преподавателей. Все существенные условия отражаются в договоре об оказании платных образовательных услуг.