Общество с ограниченной ответственностью «Учебный центр «Профобразование»

УТВЕРЖДАЮ
ООО «УЦ «Профобразование»

_____ О. А. Дудина
(подпись)
«28» июня 2024 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
повышения квалификации
«Организация питания детей в детских садах, школах, оздоровительных лагерях, санаториях и детских больницах в рамках требований законодательства»

г. Екатеринбург
2024

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ООО "УЦ "ПРОФОБРАЗОВАНИЕ", ДУДИНА ОЛЬГА АЛЕКСЕЕВНА, ДИРЕКТОР **18.09.24** 05:52 (MSK) Сертификат 02AC429E00EEB1F4BA4069A3EA9EF3DB49

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка ……..……..……..…3

2. Цель и планируемые результаты обучения ……..…..…….….4

2.1. Цель ДПП повышения квалификации……..…...4

2.2. Результаты обучения……..…….....4

3. Содержание программы…….……..…5

3.1. Учебный план ……..……..5

3.2. Календарный учебный график …….…….....6

3.3. Учебно-тематический план …….……....7

3.4. Содержание рабочей программы…….……....8

4. Условия реализации программы…….…….....9

4.1. Материально-техническое оснащение программы…….....9

4.2. Кадровое обеспечение реализации программы…….....10

5. Оценка качества освоения программы…….…….....10

5.1. Форма аттестации…….…….....10

5.2. Оценочные материалы…….…….....10

6. Список использованных источников…….…….……..19

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ООО "УЦ "ПРОФОБРАЗОВАНИЕ", ДУДИНА ОЛЬГА АЛЕКСЕЕВНА, ДИРЕКТОР **18.09.24** 05:52 (MSK) Сертификат 02AC429E00EEB1F4BA4069A3EA9EF3DB49

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ДПП повышения квалификации «Организация питания детей в детских садах, школах, оздоровительных лагерях, санаториях и детских больницах в рамках требований законодательства» направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения квалификации в области организации питания.

Рабочая программа разработана в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ
- Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 г. № 499 «Об управлении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»
- Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" и других нормативных документов Российской Федерации.

Категория слушателей: работники, занимающиеся организацией питания детей в образовательных организациях, оздоровительных лагерях, санаториях и детских больницах.

Требования к имеющемуся уровню образования: к освоению Программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Срок освоения программы: 16 часов

Форма обучения:

- очная с применением электронного обучения.
- очно-заочная с применением электронного обучения.
- заочная с применением дистанционных технологий.

Документ: удостоверение о повышении квалификации

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ООО "УЦ "ПРОФОБРАЗОВАНИЕ", ДУДИНА ОЛЬГА АЛЕКСЕЕВНА, ДИРЕКТОР **18.09.24** 05:52 (MSK) Сертификат 02AC429E00EEB1F4BA4069A3EA9EF3DB49

2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

2.1. Цель ДПП повышения квалификации

Целью данной программы совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для выполнения трудовых функций или ведения профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации. Формирование знаний и умений для осуществления процесса планирования и организации питания в детских садах, школах, оздоровительных лагерях, санаториях и детских больницах; обработки продуктов питания для детей с учетом специфики их хранения.

2.2. Результаты обучения

Лица, завершившие освоение ДПП повышения квалификации «Организация питания детей в детских садах, школах, оздоровительных лагерях, санаториях и детских больницах в рамках требований законодательства», 16 часов, должны обладать следующими компетенциями:

- понимать потребность организма ребенка в белках, жирах и углеводах;

-способствовать правильному и целесообразному режиму питания в детских садах, школах, оздоровительных лагерях, санаториях и детских больницах;

- способствовать грамотной организации питания детей с аллергическими проявлениями, сахарным диабетом и др. заболеваниями;

-разбираться в требованиях к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;

-разбираться в требованиях к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;

-будет способен методически грамотно организовывать процесс подготовки и непосредственно самого процесса питания детей в детских садах, школах, оздоровительных лагерях, санаториях и детских больницах;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ООО "УЦ "ПРОФОБРАЗОВАНИЕ", ДУДИНА ОЛЬГА АЛЕКСЕЕВНА, ДИРЕКТОР **18.09.24** 05:52 (MSK) Сертификат 02AC429E00EEB1F4BA4069A3EA9EF3DB49

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. Учебный план

ДПП повышения квалификации

«Организация питания детей в детских садах, школах, оздоровительных лагерях, санаториях и детских больницах в рамках требований законодательства»

№ п/п	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе:	
			лекции	практич. и лаборат. занятия
1.	Тема 1. Физиологические нормы. Пищевые вещества.	2	2	-
2.	Тема 2. Требования к пищевым продуктам для детей	2	2	-
3.	Тема 3. Технологическая обработка пищевых продуктов	2	2	-
4.	Тема 4. Рациональное питание детей	3	3	-
5.	Тема 5. Требования к организации питания детей	2	2	-
6.	Тема 6. Рецептуры, технология приготовления продукции	2	2	-
7.	Тема 7. Обязанности медицинского персонала. Требования к работникам столовых	2	2	-
Итоговая аттестация		**1**	**1**	**-**
Итого		**16**	**16**	**-**

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ООО "УЦ "ПРОФОБРАЗОВАНИЕ", ДУДИНА ОЛЬГА АЛЕКСЕЕВНА, ДИРЕКТОР **18.09.24** 05:52 (MSK) Сертификат 02AC429E00EEB1F4BA4069A3EA9EF3DB49

3.2. Календарный учебный график

ДПП повышения квалификации «Организация питания детей в детских садах, школах, оздоровительных лагерях, санаториях и детских больницах в рамках требований законодательства»

№ п/п	Наименование программы	Форма обучения	Месяцы/даты
			январь, февраль, март, апрель, май, июнь, июль, август, сентябрь, октябрь, ноябрь, декабрь
1.	Дополнительная профессиональная программа (ДПП) повышения квалификации «Организация питания детей в детских садах, школах, оздоровительных лагерях, санаториях и детских больницах в рамках требований законодательства»	Очная, очно-заочная, заочная с применением дистанционных технологий, электронное обучение	По мере комплектования учебных групп в течение календарного года

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ООО "УЦ "ПРОФОБРАЗОВАНИЕ", ДУДИНА ОЛЬГА АЛЕКСЕЕВНА, ДИРЕКТОР **18.09.24** 05:52 (MSK) Сертификат 02AC429E00EEB1F4BA4069A3EA9EF3DB49

3.3. Учебно-тематический план

ДПП повышения квалификации «Организация питания детей в детских садах, школах, оздоровительных лагерях, санаториях и детских больницах в рамках требований законодательства»

№ п/п	Наименование разделов, модулей, тем	Всего часов	В том числе:		Формы контроля
			лекции	практические занятия	
Тема 1.	Физиологические нормы. Пищевые вещества.	2	2	-	Итоговое тестирование
Тема 2.	Требования к пищевым продуктам для детей	2	2	-	
Тема 3.	Технологическая обработка пищевых продуктов	2	2	-	
Тема 4.	Рациональное питание детей	3	3	-	
Тема 5.	Требования к организации питания детей	2	2	-	
Тема 6.	Рецептуры, технология приготовления продукции	2	2	-	
Тема 7.	Обязанности медицинского персонала. Требования к работникам столовых	2	2	-	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ООО "УЦ "ПРОФОБРАЗОВАНИЕ", ДУДИНА ОЛЬГА АЛЕКСЕЕВНА, ДИРЕКТОР **18.09.24** 05:52 (MSK) Сертификат 02AC429E00EEB1F4BA4069A3EA9EF3DB49

3.4. Содержание рабочей программы

Тема 1. Физиологические нормы. Пищевые вещества.

Нормативы физиологической потребности детей в пищевых веществах и энергии. Белки, жиры, углеводы. Водорастворимые витамины: витамин С, В1, В2, В3, ниацин, В12, фолаты, пантотеновая кислота, биотин. Жирорастворимые витамины: витамин А, бета-каротин, витамин Е, витамин D, витамин К. Минеральные вещества. Макроэлементы: кальций, фосфор, магний, калий, натрий, хлориды. Микроэлементы: железо, цинк, йод, медь, марганец, селен, хром, молибден, фтор. Физиологическое значение компонентов пищи для организма. Пищеварительная система и процесс пищеварения в полости рта. Пищеварение в желудке. Пищеварение в тонком кишечнике. Пищеварение в толстом кишечнике. Пищеварительная система. Слюна. Белки. Витамины. Минеральные, или неорганические, вещества. Макроэлементы. Микроэлементы. Вода.

Тема 2. Требования к пищевым продуктам для детей

Ассортимент основных продуктов питания для питания детей: мясо и мясопродукты, рыба и рыбопродукты, яйца куриные, молоко и молочные продукты, кондитерские изделия, овощи, фрукты, бобовые, соки и напитки, консервы, хлеб, крупы, макаронные изделия все виды. Продукты, не рекомендованные в организованном детском питании. Продукты, которые могут использоваться при наличии финансовых возможностей. Характеристика основных пищевых продуктов. Признаки недоброкачественности продуктов: мясо, рыба, молоко, яйцо, плоды, фрукты, овощи, хлебобулочные изделия. Перевозка, прием и хранение пищевых продуктов в образовательных организациях. Требования к безопасности сырья и ингредиентов, используемых при изготовлении продуктов для детского питания. Требования к упаковке, маркировке продуктов для детского питания

Тема 3. Технологическая обработка пищевых продуктов

Основные требования к кулинарной обработке продуктов.

Тема 4. Рациональное питание детей

Режим питания детей. Нормы продуктов для питания детей. Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в зависимости от времени пребывания детей в дошкольных образовательных организациях (%). Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для организации питания детей. Требования к составлению меню. Общие подходы к составлению меню. Особенности составления меню для разных категорий детей (отдельные возрастные группы, дети-сироты, летний оздоровительный отдых) Организация диетического питания для детей (целиакия, непереносимость молока, сахарный диабет, муковисцидоз, фенилкетонурия, пищевая аллергия). Оформление технической документации

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ООО "УЦ "ПРОФОБРАЗОВАНИЕ", ДУДИНА ОЛЬГА АЛЕКСЕЕВНА, ДИРЕКТОР **18.09.24** 05:52 (MSK) Сертификат 02AC429E00EEB1F4BA4069A3EA9EF3DB49

(ТК, ТТК). Организация приема пищи.

Тема 5. Требования к организации питания детей

Требования к химическому и ингредиентному составу готовой продукции. Контроль качества готовой продукции. Требования к организации производственного контроля. Требования к помещениям, оборудованию и инвентарю пищеблока. Требования к личной гигиене персонала пищеблока. Обзор новых нормативных документов в отношении предприятий школьных, дошкольных учреждений, оздоровительных лагерей и санаториев. Обязательные требования по организации питания детей и молодежи (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20). Рекомендации по организации питания детей и молодежи. Организация и проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

Тема 6. Рецептуры, технология приготовления продукции

Холодные блюда, супы, блюда из картофеля и овощей, блюда из макаронных изделий, блюда из яиц, блюда из творога, блюда из рыбы, блюда из мяса, блюда из сельскохозяйственной птицы и кролика, гарниры, соусы, сладкие блюда, напитки, мучные изделия, фарши. Сборники рецептур.

Тема 7. Обязанности медицинского персонала. Требования к работникам столовых

Обязанности медицинского персонала по контролю питания в образовательном учреждении. Санитарные требования к работникам столовых дошкольного образовательного учреждения. Права родителей на осуществление контроля организации питания.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое оснащение программы

Процесс обучения **в очной или очно-заочной форме** с применением электронного обучения и дистанционных технологий предусматривает теоретическое обучение в ООО УЦ «Профобразование», размещенной по адресу: г Екатеринбург, пер Автоматики, стр. 1, эт/пом 3/50.

Помещение, используемое для образовательного процесса, находится на 3 этаже офисного 3 этажного здания. Общая площадь учебного класса составляет 16,2 кв.м.

Учебный класс оборудован стульями, столом для преподавателя. Оснащен доступом к сети Интернет. Для демонстрации лекционного материала размещен телевизор и флип-чарт.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ООО "УЦ "ПРОФОБРАЗОВАНИЕ", ДУДИНА ОЛЬГА АЛЕКСЕЕВНА, ДИРЕКТОР **18.09.24** 05:52 (MSK) Сертификат 02AC429E00EEB1F4BA4069A3EA9EF3DB49

В качестве инструмента дистанционного обучения используется система дистанционного обучения (СДО) Moodle, размещенная по адресу в сети Интернет: https://prof-obrazovanie.ru/login/index.php.

Процесс обучения **в заочной форме** с применением дистанционных технологий предусматривает теоретическое обучение с использованием:

— информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников;

системы дистанционного обучения (СДО) Moodle, размещенная по адресу в сети Интернет: https://prof-obrazovanie.ru/login/index.php.

4.2. Кадровое обеспечение реализации программы

Педагогические работники, реализующие программу, должны удовлетворять квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках по соответствующим должностям и (или) профессиональных стандартах.

5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Освоение ДПП завершается итоговой аттестацией слушателей в форме - квалификационного экзамена. Лицам, успешно освоившим ДПП и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации.

5.1. Форма аттестации

По окончании ДПП осуществляется контроль уровня освоения заявленных компетенций в форме итоговой аттестации - квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится дистанционно.

В качестве экзаменационного задания слушателям необходимо выполнить тест, включающий 10 тестовых заданий. Тестовые задания подбираются случайно из всех вопросов, закрепленных за лекционными материалами в темах курса.

Предъявляемые слушателям тестовые задания – это задания закрытой формы с выбором одного правильного ответа.

5.2. Оценочные материалы

Задания итогового теста

Правильный вариант ответа в тексте выделен жирным шрифтом

Тема 1. Физиологические нормы. Пищевые вещества.

Вопрос 1. Рибофлавин — это:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ООО "УЦ "ПРОФОБРАЗОВАНИЕ", ДУДИНА ОЛЬГА АЛЕКСЕЕВНА, ДИРЕКТОР **18.09.24** 05:52 (MSK) Сертификат 02AC429E00EEB1F4BA4069A3EA9EF3DB49

1. Витамин В6;
2. **Витамин В2**;
3. Витамин В3;
4. Витамин В4;

Вопрос 2 Верхний допустимый уровень потребления фолатов:
1. **1000 мкг/сут**;
2. 700 мкг/сут;
3. 900 мкг/сут;
4. 800 мкг/сут;

Вопрос 3 Из 60 мг триптофана образуется:
1. **1 мг ниацина**;
2. 3 мг ниацина;
3. 0,5 мг ниацина;
4. 2 мг ниацина;

Вопрос 4 Ежедневно человек выделяет воду с потом:
1. 750 г.;
2. **500 г**.
3. 450 г.;
4. 350 г.;

Вопрос 5 1 г жира при окислении в организме даёт:
1. 12 ккал;
2. 6 ккал;
3. 4 ккал;
4. **9 ккал**;

Вопрос 6 Суточная потребность в железе в среднем составляет:
1. 0,012 г.;
2. 0,008 г.;
3. **0,014 г**.;
4. 0,010 г.;

Вопрос 7 Верхний допустимый уровень потребления Витамина В3 (пиридоксина):
1. 35,0 мг/сут;
2. **25,0 мг/сут**;
3. 45,0 мг/сут;
4. 15,0 мг/сут;

Вопрос 8 Основная роль пищеварения в желудке принадлежит:
1. Серной кислоте;
2. **Соляной кислоте**;
3. Борной кислоте;
4. Азотной кислоте;

Вопрос 9 При окислении в организме 1 г белка даёт:
1. 10 ккал;
2. 6 ккал;
3. 2 ккал;
4. **4 ккал**;

Вопрос 10 Физиологическая потребность в углеводах - для детей старше года - от 170 до:
1. 350 г/сут;
2. **420 г/сут**;
3. 480 г/сут;
4. 520 г/сут;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ООО "УЦ "ПРОФОБРАЗОВАНИЕ", ДУДИНА ОЛЬГА АЛЕКСЕЕВНА, ДИРЕКТОР **18.09.24** 05:52 (MSK) Сертификат 02AC429E00EEB1F4BA4069A3EA9EF3DB49

Тема 2. Требования к пищевым продуктам для детей

Вопрос 1. Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более:
1. 6-8 минут;
2. 4-6 минут;
3. 3-4 минуты;
4. 2-3 минуты;
Вопрос 2. Оборотную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой:
1. С 10%-ным раствором кальцинированной соды;
2. С 2%-ным раствором кальцинированной соды;
3. С 4%-ным раствором кальцинированной соды;
4. С 6%-ным раствором кальцинированной соды;
Вопрос 3. Красную рыбу рекомендуется готовить:
1. Не чаще 1 раза в месяц;
2. Не чаще 1 раза в 2 недели;
3. Не чаще 1 раза в неделю;
4. Не чаще 2-х раз в неделю;
Вопрос 4. Не допускается использовать для приготовления продуктов питания детей говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше:

1. 0,1;

2. 0,15;

3. 0,12;

4. 0,05;

Вопрос 5. Квашеные, соленые овощи хранят при температуре не выше:

1. +5 °С;

2. +10 °С;

3. +7 °С;

4. +8 °С;

Вопрос 6. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее:

5. 15 см;

6. 25 см;

7. 10 см;

8. 20 см;

Вопрос 7. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше:

1. +10 °С;

2. +12 °С;

3. +14 °С;

4. +16 °С;

Вопрос 8. Расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее:

1. 30 см;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ООО "УЦ "ПРОФОБРАЗОВАНИЕ", ДУДИНА ОЛЬГА АЛЕКСЕЕВНА, ДИРЕКТОР **18.09.24** 05:52 (MSK) Сертификат 02AC429E00EEB1F4BA4069A3EA9EF3DB49

2. 25 см;

3. 15 см;

4. 20 см;

Вопрос 9. Молочные продукты бедны витамином:

1. с;

2. b12;

3. b1;

4. k;

Вопрос 10. Жир, удаляемый из высокожировых окорочков при их холодной обработке, включается в % отхода, который должен быть увеличен при этом на:

1. 0,07;

2. 0,05;

3. 0,1;

4. 0,03;

Тема 3. Технологическая обработка пищевых продуктов

Вопрос 1. Для термической обработки варением свойственная температура воды:

1. 85 °С;

2. 75 °С;

3. **100 ° С**;

4. 90 °С;

Тема 4. Рациональное питание детей

Вопрос 1. Последний прием пищи должен быть не позднее, чем:

1. **За 2 ч до сна**;

2. За 4 ч до сна;

3. За 3 ч до сна;

4. За 5 ч до сна;

Вопрос 2. Среднесуточное потребление рыбы для детей 1-3 лет составляет:

1. 40 г.;

2. 25 г.;

3. 50 г.;

4. **32 г.**;

Вопрос 3. Среднесуточное потребление сухих фруктов для детей 1-3 лет составляет:

1. 5 г.;

2. 12 г.;

3. **9 г.**;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ООО "УЦ "ПРОФОБРАЗОВАНИЕ", ДУДИНА ОЛЬГА АЛЕКСЕЕВНА, ДИРЕКТОР **18.09.24** 05:52 (MSK) Сертификат 02AC429E00EEB1F4BA4069A3EA9EF3DB49

4. 15 г.;

Вопрос 4. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать:

1. **12-15% от калорийности рациона**;

2. 18-21% от калорийности рациона;

3. 15-18% от калорийности рациона;

4. 21-25% от калорийности рациона;

Вопрос 5. Для детей с 12-часовым пребыванием в ДОУ калорийность обеда составляет:

1. 40%;

2. 45%;

3. **35%**;

4. 30%;

Вопрос 6. В примерном меню содержание жиров должно обеспечивать:

1. 8-25% от калорийности рациона;

2. **30-32% от калорийности рациона**;

3. 25-30% от калорийности рациона;

4. 33-38% от калорийности рациона;

Вопрос 7. Среднесуточное потребление пшеничной муки для детей 1-3 лет составляет:

1. **25 г.**;

2. 20 г.;

3. 50 г.;

4. 35 г.;

Вопрос 8. Для детей с 12-часовым пребыванием в ДОУ калорийность завтрака составляет:

1. 30%;

2. **25%**;

3. 20%;

4. 35%;

Вопрос 9. Лактазная недостаточность проявляется в:

1. Непереносимости цитрусовых;

2. Непереносимости мясных продуктов;

3. Непереносимости шоколада;

4. **Непереносимости молока**;

Тема 5. Требования к организации питания детей

Вопрос 1. Готовые продукты детского питания для детей раннего возраста не должны содержать поваренной соли в мясных полуфабрикатах свыше:

1. **0,9%**;

2. 0,8%;

3. 1,4%;

4. 1,2%;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ООО "УЦ "ПРОФОБРАЗОВАНИЕ", ДУДИНА ОЛЬГА АЛЕКСЕЕВНА, ДИРЕКТОР **18.09.24** 05:52 (MSK) Сертификат 02AC429E00EEB1F4BA4069A3EA9EF3DB49

Вопрос 2. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее:
1. **0,35 м от пола**;
2. 0,40 м от пола;
3. 0,45 м от пола;
4. 0,30 м от пола;
Вопрос 3. Продукты детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не должны содержать соли поваренной пищевой в консервах свыше:
1. **1.2%**;
2. 1.6%;
3. 1.4%;
4. 1.0%;
Вопрос 4. Маркировка «ВМ» означает:
1. **Вареное мясо**;
2. Вяленое мясо;
3. Вареное молоко (сгущеное);
4. Вареная морковь;
Вопрос 5. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее:
1. **20 мм от верха приемной воронки**;
2. 10 мм от верха приемной воронки;
3. 25 мм от верха приемной воронки;
4. 15 мм от верха приемной воронки;
Вопрос 6. Маркировка «Х» означает:
1. **Хлеб**;
2. Халва;
3. Холодец;
4. Хрен;
Вопрос 7. Во второй секции двухсекционной ванной мытье щетками происходит водой с температурой не ниже:
1. 70 °С;
2. 75 °С;
3. 80 °С;
4. **65 °С**;
Вопрос 8. Для первых блюд, холодных закусок, третьих блюд, гарниров - суточная проба должна быть не менее:
1. 200 грамм;
2. 150 грамм;
3. **100 грамм**;
4. 250 грамм;
Вопрос 9. Перед подачей готовых блюд воспитанникам их должна проверить специальная комиссия:
1. Медицинская;
2. Административная;
3. Поварская;
4. **Бракеражная**;
Вопрос 10. В первой секции двухсекционной ванной мытье щетками происходит водой с температурой не ниже:
1. 35 °С;
2. 20 °С;
3. **40 °С**;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ООО "УЦ "ПРОФОБРАЗОВАНИЕ", ДУДИНА ОЛЬГА АЛЕКСЕЕВНА, ДИРЕКТОР **18.09.24** 05:52 (MSK) Сертификат 02AC429E00EEB1F4BA4069A3EA9EF3DB49

4. 30 °С;

Тема 6. Рецептуры и технология приготовления продукции

Вопрос 1. Яйца вареные на 100 г содержат жиров:
1. 18Г;
2. 13Г;
3. 15Г;
4. **11,5Г**;
Вопрос 2. Блинчики на 100 г содержат муки:
1. **41,6 г**;
2. 45,6 г;
3. 43,6 г;
4. 40,0 г;
Вопрос 3. Рулет из рыбы содержит молока/воды на 100 г:
1. **23,75** г;
2. 29,75 г;
3. 27,75 г;
4. 25,75 г;
Вопрос 4. Морковь, тушенная с рисом и черносливом, содержит рисовой крупы:
1. **12 г**;
2. 15 г;
3. 20 г;
4. 10 г;
Вопрос 5. Суп картофельный на 100 г содержит картофеля (нетто):
1. 70 г;
2. 90 г;
3. **45 г**;
4. 80 г;
Вопрос 6. Вареники ленивые (отварные) на 100 г содержат углеводов
1. **14,17 г;**
2. 15,17 г;
3. 17,17 г;
4. 20,17 г;
Вопрос 7. Пудинг из говядины на 100 г содержит белков:
1. **24,08 г**;
2. 26,08 г;
3. 28,08 г;
4. 29,08 г;
Вопрос 8. Салат из свежих помидоров с зеленым луком имеет массу брутто помидоров:
1. 877 г;
2. 857 г;
3. 827 г;
4. **847** г;
Вопрос 9. Пудинг из творога с рисом на 100 г содержит творога (нетто):
1. 65 г;
2. 80 г;
3. **75 г**;
4. 70 г;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ООО "УЦ "ПРОФОБРАЗОВАНИЕ", ДУДИНА ОЛЬГА АЛЕКСЕЕВНА, ДИРЕКТОР **18.09.24** 05:52 (MSK) Сертификат 02AC429E00EEB1F4BA4069A3EA9EF3DB49

Вопрос 10. Макаронные изделия отварные с маслом содержат масла сливочного:
1. **5 г**;
2. 3 г;
3. 7 г;
4. 10 г;

Тема 7. Обязанности медицинского персонала. Требования к работникам столовых

Вопрос 1. Температура хранения проб не выше:
1. 4 °С;
2. 10 °С;
3. 8 °С;
4. **6°С**;
Вопрос 2. Оценкой эффективности детского питания занимается:
1. **Врач**;
2. Заведующий ДОУ;
3. Родительская комиссия;
4. Повар;
Вопрос 3. Родительская комиссия может:
1. **Проверять качество продуктов питания**;
2. Запрещать готовку определенных продуктов;
3. Вносить изменения в правила готовки продуктов питания;
4. Вносить изменения в меню питания;
Вопрос 4. Внешний контроль процесса питания осуществляет:
1. Местная администрация;
2. Рособрнадзор;
3. Городская администрация;
4. **Роспотребнадзор**;
Вопрос 5. Ориентировочная оценка рационов дневного питания детей проводится:
1. 1 раз в неделю;
2. 1 раз в 2 недели;
3. **Ежедневно**;
4. 2 раза в неделю;
Вопрос 6. Как часто контролируется выполнение примерного меню:

1. 3 раза в месяц;
2. 2 раза в месяц;
3. 1 раз в месяц;
4. **ежедневно**;

Вопрос 7. Органолептическая оценка пищи включает определение её:

1. Цвета;
2. Запаха;
3. **Все варианты верны**;
4. Вкуса;

Вопрос 8. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве не менее:
1. 5-ти комплектов на одного работника;
2. **2-х комплектов на одного работника**;
3. 4-х комплектов на одного работника;
4. 3-х комплектов на одного работника;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ООО "УЦ "ПРОФОБРАЗОВАНИЕ", ДУДИНА ОЛЬГА АЛЕКСЕЕВНА, ДИРЕКТОР **18.09.24** 05:52 (MSK) Сертификат 02AC429E00EEB1F4BA4069A3EA9EF3DB49

Вопрос 9. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить:
1. **В соответствии с национальным календарем прививок**;
2. В зависимости от финансовых средств ДОУ;
3. В соответствии с рекомендацией врача в организации;
4. В соответствии с графиком отпусков персонала;
Вопрос 10. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами:
1. Зависит от решения заведующего ДОУ;
2. Не отстраняются от работы;
3. Навсегда отстраняются от работы;
4. **Временно отстраняются от работы**;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ООО "УЦ "ПРОФОБРАЗОВАНИЕ", ДУДИНА ОЛЬГА АЛЕКСЕЕВНА, ДИРЕКТОР **18.09.24** 05:52 (MSK) Сертификат 02AC429E00EEB1F4BA4069A3EA9EF3DB49

6. СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования). СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
2. Беляева А.С., Демиденко Г.Н., Сульман М.Г. Обеспечение качества и безопасности производства и обращения на рынке продуктов детского питания// Символ науки. 2015. №10-2
3. Могильный М.П., Тутельян В.А. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технических нормативов, 2011. 583 с.
4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» – микробиологические показатели, химические показатели
5. ГОСТ ISO 22000:2018 «Система менеджмента пищевой безопасности. Требования к любой организации, участвующей в цепи создания пищевой продукции»
6. ГОСТ Р ИСО/ТУ 22004-2017 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Рекомендации по применению стандарта ИСО 22000».
7. ГОСТ Р 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».
8. ГОСТ Р ИСО 22005-2009 «Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы».
9. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
10. ГОСТ Р 51705.1-2024 Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.
11. ГОСТ Р 56671-2015 Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП (с 01.07.2016г.)
12. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (с 01.01.2016г.)
13. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
14. ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания . Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания» (с 01.09.2015г.)
15. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания, Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации (с 01.07.2016г.)
16. ГОСТ Р 56746-2015 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание" введен с 1 марта 2016 г.
17. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
18. Федеральный закон №52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»
19. Федеральный закон от 31.07.2020 N 247-ФЗ "Об обязательных требованиях в Российской Федерации". Начало действия документа - действует с 01.11.2020.
20. Федеральный закон от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации". Начало действия документа - 01.07.2021.
21. Закон от 7 февраля 1992 г. N 2300-I "О защите прав потребителей»
22. ФЗ от 02.01.2020 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ООО "УЦ "ПРОФОБРАЗОВАНИЕ", ДУДИНА ОЛЬГА АЛЕКСЕЕВНА, ДИРЕКТОР **18.09.24** 05:52 (MSK) Сертификат 02AC429E00EEB1F4BA4069A3EA9EF3DB49

23. ФЗ №47 от 01.03.2020 О внесении изменений в федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 федерального закона "Об образовании в Российской федерации"
24. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"
25. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
26. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2). Начало действия документа - 01.09.2021
27. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания". Начало действия документа - 01.03.2021.
28. СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий". Начало действия документа - 01.03.2021.
29. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
30. Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах. Том 1
31. Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах. Том 2
32. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. -Х46 М.: ДеЛи принт, 2002. - 236 с
33. МР 2.3.1.0253-21 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации
34. МР 2.3.0279-22 Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям
35. МР 2.3.6.0233-21 Методические рекомендации к организации общественного питания населения
36. МР 2.4.0179-20. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации
37. МР 2.4.0180-20 Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях
38. МР 2.4.0162-19 Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)
39. Сборник технических нормативов (сборник рецептур)
40. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ООО "УЦ "ПРОФОБРАЗОВАНИЕ", ДУДИНА ОЛЬГА АЛЕКСЕЕВНА, ДИРЕКТОР **18.09.24** 05:52 (MSK) Сертификат 02AC429E00EEB1F4BA4069A3EA9EF3DB49

41. Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515
42. Постановление Правительства РФ от 31.12.2020 N 2463 «Правила продажи товаров по договору розничной купли-продажи

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ООО "УЦ "ПРОФОБРАЗОВАНИЕ", ДУДИНА ОЛЬГА АЛЕКСЕЕВНА, ДИРЕКТОР **18.09.24** 05:52 (MSK) Сертификат 02AC429E00EEB1F4BA4069A3EA9EF3DB49