



Державний центр зайнятості
ДНІПРОПЕТРОВСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ ЦЕНТР ЗАЙНЯТОСТІ
ДНІПРОПЕТРОВСЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ
ДЕРЖАВНОЇ СЛУЖБИ ЗАЙНЯТОСТІ

пр. Пушкіна, 55, м. Дніпро, 49006,
тел./факс: (056) 373-25-36; тел. (056) 373-25-37, (056) 373-25-38
E-mail: dcpto@ukr.net Код ЄДРПОУ 36726340

13.07.2023 № 269

Керівникам закладів освіти

Про підвищення кваліфікації

Дніпропетровський центр професійно-технічної освіти державної служби зайнятості запрошує на навчання на курсах підвищення кваліфікації за навчальною програмою **«Нове харчування у закладах освіти. Аудит системи НАССР»** з терміном навчання 5 робочих днів (40 годин). Навчання проводиться дистанційно.

Курси спрямовані на формування у слухачів компетенцій щодо нового підходу в організації харчування дітей (здобувачів освіти), які реалізуються в межах реформування освіти в Україні, впровадження та аудиту системи НАССР: підвищення загального, середнього рівня харчування в українських закладах освіти від поліпшення якості, поживності страв та безпечності харчових продуктів до ресурсного забезпечення закладів освіти.

Вартість навчання одного слухача – 320 грн. (за рахунок юридичних або фізичних осіб).

Детальніше про курс та реєстрація на навчання за посиланням: <http://distant.cpto.dp.ua/promo> або за QR-кодом

Контактна особа: Циганок Людмила Дмитрівна,
тел.: (067) 300 4201 (з 08.00 до 09.00 та з 16.00 до 17.00).



Додаток: робочий навчальний план з пояснювальною запискою на 3 арк. в 1 прим.

Директор

Лариса СИДОРЧУК

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Актуальність. Сьогодні активно відбувається реформування освіти в Україні. Одним з напрямів даного процесу є реформування системи харчування у закладах освіти. CultFood – соціальний проєкт з покращення культури харчування, заснований кулінарним експертом Євгеном Клопотенком в 2017 році, який підтримано Міністерством освіти і науки України та впроваджується під патронатом першої леді – Олени Зеленської. Проєкт «Нове шкільне харчування», пов'язаний із одним із напрямів концепції «Нової школи», яку впроваджує та реалізує Міністерство освіти та науки України, а саме — збереження здоров'я. Проєкт підтримано і Центром громадського здоров'я МОЗ України. Метою «Нового шкільного харчування» є не тільки збереження здоров'я дітей, а й підвищення і поширення рівня культури здорового харчування у закладах освіти.

У рамках проєкту розроблено «Збірник рецептів страв для харчування дітей шкільного віку в навчальних та оздоровчих закладах», автор Євген Клопотенко. Оновлено нормативну базу щодо організації харчування у закладах освіти, впроваджено нові норми харчування, новий Санітарний регламент, розроблено план впровадження нової культури харчування у закладах освіти по всій Україні.

Реформа шкільного харчування певнено крокує вперед і дає дієві результати. Курси цільового призначення *«Нове харчування у закладах освіти. Аудит системи НАССР»* є удосконаленим та оновленим варіантом і за актуальністю – продовженням курсів щодо реформування шкільного харчування, які проводилися у Центрі з серпня 2021 року. Курси *«Нове харчування у закладах освіти. Аудит системи НАССР»* спрямовані на формування у слухачів компетенцій щодо нового підходу в організації харчування здобувачів освіти/дітей, які реалізуються в межах реформування освіти в Україні. Розглядаються питання впровадження та аудиту системи НАССР, підвищення загального середнього рівня харчування в українських закладах освіти від поліпшення якості, поживності страв та безпечності харчових продуктів до ресурсного забезпечення закладів освіти.

Метою курсів є оновлення теоретичних і правових знань та формування практичних навичок організації нового харчування у закладах освіти.

Цільовою аудиторією курсів цільового призначення *«Нове харчування у закладах освіти. Аудит системи НАССР»* є особистості, які планують працювати в сфері організації харчування здобувачів освіти/дітей у закладах освіти.

Термін навчання становить 5 навчальних днів, загальний фонд навчального часу – 40 годин.

Форма навчання: дистанційна.

ПОГОДЖУЮ

" " 20__ р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Дніпропетровського
центру професійно-технічної
освіти державної служби
зайнятості

Лариса СИДОРЧУК

20__ р.



РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
курсів цільового призначення за навчальною програмою
«Нове харчування у закладах освіти. Аудит системи НАССР»
Загальний фонд навчального часу - 40 годин

№	Назва дисципліни	Всього	Лекції	Практичні заняття
1	Основи законодавства України щодо харчування здобувачів освіти	11	11	
1.1	Нове шкільне харчування – вимоги часу. Платформа «Знаймо»	1	1	
1.2	Нормативне забезпечення нового харчування у закладах освіти. План заходів.	1	1	
1.3	Норми та порядок організації харчування у закладах освіти.	1	1	
1.4	Новий Санітарний регламент. Інші нормативні документи: гігієнічні вимоги, методичні рекомендації, методичні настанови.	1	1	
1.5	Впровадження системи НАССР у закладах освіти. Основні поняття.	1	1	
1.6	Програми-передумови.	1	1	
1.7	Принципи НАССР. Аналіз небезпечних факторів.	1	1	
1.8	Визначення критичних контрольних точок та встановлення критичних меж. Коригувальні дії	1	1	
1.9	Валідація та верифікація. Ведення документації.	1	1	
1.10	Аудит системи НАССР у закладі освіти.	1	1	
1.11	Внутрішній аудит системи харчування.	1	1	
2	Харчування як основа здоров'я, основи санітарії	6	6	
2.1	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування здобувачів освіти. Робота харчоблоку в карантинних умовах.	1	1	
2.2	Харчові інфекції та харчові отруєння. Профілактика.	1	1	
2.3	Безпечне зберігання і використання токсичних сполук і речовин.	1	1	
2.4	Санітарні вимоги до особистої гігієни, проведення попередніх та періодичних медоглядів.	1	1	
2.5	Організація дієтичного харчування в школі. Харчова алергія.	1	1	
2.6	Формування навичок здорового харчування.	1	1	
3	Кулінарна характеристика продуктів харчування та страв	6	6	
3.1	CultFood – соціальний проект з покращення культури харчування.	1	1	
3.2	Структура технологічних карт страв нового харчування у закладах освіти.	1	1	

	<i>Страви нового харчування у закладах освіти. Їх характеристика, рецептура та особливості приготування. Умови зберігання страв та їх реалізація.</i>			
3.3	Категорії: Салати і вінегрети. Перші страви.	1	1	
3.4	Категорії: Страви з яєць. Основні страви. Соуси та заправки.	1	1	
3.5	Категорії: Гарніри. Запіканки.	1	1	
3.6	Категорії: Борошняні кондитерські вироби у тому числі безглютенові. Десертні страви. Напої. Фрукти.	1	1	
4	<i>Нові норми харчування. Меню</i>	12	12	
4.1	Модернізація їдалень закладів освіти. Нове кухонне технологічне обладнання.	1	1	
4.2	Енергетична та поживна цінність їжі	1	1	
4.3	Застосування нових норми харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку.	4	4	
4.4	Особливості харчування здобувачів освіти, які активно займаються спортом.	1	1	
4.5	Особливості забезпечення харчуванням здобувачів освіти/дітей з особливими дієтичними потребами.	1	1	
4.6	Заборонені для використання і реалізації страви та продукти харчування.	1	1	
4.7	Здійснення контролю за дотриманням норм харчування.	1	1	
4.8	Планування меню.	1	1	
4.9	Вимоги до складання меню-розкладу.	1	1	
5	<i>Облік і звітність</i>	3	3	
5.1	Поняття про господарський облік. Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації обліку та звітності.	1	1	
5.2	Облік в їдальнях закладів освіти. Первинні документи.	1	1	
5.3	Товарний звіт. Рух продуктів і тари на кухні. Особливість складання звітності.	1	1	
6	<i>Залік</i>	2		2
	Всього	40	38	2

Заступник директора з НМР



Сергій СОРОКВАШИН