



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ»
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДСКОГО ОКРУГА
«ГОРОД КАСПИЙСК»
РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

Байрамова ул. 10 «г», г. Каспийск, 368300,
тел.(факс) +7(87246) 5-12-90 раб. +7(87246) 5-20-05
сайт: <https://ksp.siteuo.ru/>, e-mail: mku_kaspijsk@e-dag.ru

**Руководителям
образовательных
учреждений**

« 16 » 04 2025г. № 01-19/995

МКУ «Управление образования» направляет информацию для участия в практической лекции на тему: «Организация работы и содержание пищеблока по действующим требованиям СанПиН», организатором которого является «Московский Центр Дополнительного Профессионального Образования», которая состоится 18 апреля 2025 года.

Время проведения лекции: 15:00 - 16:30 по московскому времени в online режиме.

Здоровье детей напрямую зависит от рациона и условий приема пищи в образовательных учреждениях. Организацию школьного питания в детских учреждениях регулирует постановление «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действительное с 2021 по 2027 год. В документе прописан порядок приготовления и выдачи пищи, количество приемов пищи, набор продуктов для детей разного возраста. От работы пищеблока в детских садах и школах зависит здоровье учащихся, так как правильное питание — один из важных факторов, определяющих здоровье подрастающего поколения. Полноценное и разнообразное питание, приготовленное при соблюдении санитарных условий, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию детей и подростков. Очень важно следить за обновлениями нормативно-правовой базы, которые регулярно происходят в организации детского питания и неукоснительно им следовать. В рамках данной лекции разберем новые требования к текущим и генеральным уборкам в 2025 году, к инженерно-техническому оборудованию для оснащения пищеблока, к

кухонной посуде и инвентарю. Рассмотрим инструкции о правилах мытья столовой посуды и приборов, чайной посуды, и изучим моющие и дезинфицирующие средства, которые безопасны и рекомендованы для применения в образовательной организации.

Категории слушателей:

- руководители и администрация образовательных организаций дошкольного, начального, основного и среднего общего образования; - специалисты региональных органов управления образованием; - методисты; - педагогические работники;

- специалисты, занимающиеся организацией горячего питания; - медицинские и диетические сёстры;

- повара;

- специалисты, занимающиеся разработкой меню в образовательной организации;

- другие заинтересованные лица.

Программа лекции:

1. Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации (с изменениями и дополнениями).

2. Требования к оборудованию, инвентарю и посуде.

3. Инструкции по правилам мытья кухонной посуды и инвентаря.

4. Требования к кухонной посуде и инвентарю для оснащения пищеблока.

5. Инструкция о правилах мытья столовой посуды и приборов, чайной посуды.

6. Требования к текущим и генеральным уборкам в 2025 году.

7. Инвентарь для уборки и мытья посуды. Моющие и дезинфицирующие средства.

8. Требования к инженерно-техническому оборудованию для оснащения пищеблока.

9. Опыт работы регионального методического объединения координаторов питания Ярославской области.

Спикер лекции: Иерусалимцева Ольга Васильевна - преподаватель ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» руководитель Регионального методического объединения координаторов питания Ярославской области. Приняв участие в мероприятии «Организация работы и содержание пищеблока по действующим требованиям СанПиН», каждый участник получит сертификат об успешном завершении обучения по данному курсу, материалы презентации для применения в дальнейшей работе, видеозапись лекции.

Для тех, кто не сможет принять участие в дни проведения мероприятия из-за загруженности графика, а также для дальних регионов страны предусмотрено предоставление видеозаписи для просмотра, скачивания и изучения материалов лекции в любое удобное время, без отрыва от рабочего процесса.

По вопросам участия в мероприятии «Организация работы и содержание пищеблока по действующим требованиям СанПиН» обращайтесь к координатору проекта

Степаненковой Татьяне Александровне по телефонам:

рабочий: +7 (812) 467-41-30,

мобильный: +7 (950) 808-61-30,

по электронной почте: stepanenkova@mc-dpo.ru

Для всех желающих принять участие, обязательна предварительная регистрация на официальной странице мероприятия:

Сайт для регистрации: webinar-spo.mc-dpo.ru.

Начальник



Л. Абрамова

Исполнитель: Закарьева З.Л.