

Министерство здравоохранения Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Северо-Западный государственный медицинский университет имени И.И. Мечникова" Министерства здравоохранения Российской Федерации

(ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России)

**УТВЕРЖДАЮ** 

И.о. ректора

ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И.Мечникова

Минздрава России

О.Г. Хурцилава/

2017

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ТЕМЕ «ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ ЗА ПИТАНИЕМ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ РАЗНОГО ТИПА»

Кафедра профилактической медицины и охраны здоровья

Специальность Гигиена детей и подростков

# СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Состав рабочей группы	3
2. Общие положения	4
3. Характеристика Программы	4
4. Планируемые результаты обучения	5
5. Календарный учебный график.	6
6. Учебный план	7
7. Рабочая программа	. 8
8. Организационно-педагогические условия реализации программы	9
9. Формы контроля и аттестации	. 11
10. Оценочные средства	11
11. Нормативные правовые акты	. 16

# 1. СОСТАВ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ

по разработке дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по теме «Организация контроля за питанием детей и подростков в образовательных организациях разного типа», специальность «Гигиена детей и подростков»

№ п/п.	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, звание	Должность	Место работы
1.	Якубова Ирек Шавкатовна	Д.м.н., профессор	профессор	ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И.Мечникова Минздрава России
2.	Суворова Анна Васильевна	К.м.н., доцент	доцент	ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России
	Представитель о	бщественно-профе	ссионального сообщества	а, работодателя
3.	Историк Ольга Александровна		Руководитель	Управление Роспотребнадзора в Ленинградской области
		По методич	еским вопросам	
4.	Михайлова Ольга Антоновна		заведующий отделом образовательных стандартов и программ	ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России

«Организация контроля за питанием детей и подростков в образовательных организациях разного типа» обсуждена на заседании кафедры профилактической медицины и охраны здоровья « 09 » октобу 2017 г., протокол 10 17.  Заведующий кафедрой, профессор / Мельцер А.В. / (расшифровка подписи)
Согласовано: с отделом образовательных стандартов и программ ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России «О6»
Заведующий отделом образовательных стандартов и программ/
Одобрено методическим советом медико-профилактического факультета «08» голобу 2014 г.  Председатель, профессор / Мельцер А.В. / (расшифровка подписи)
Программа принята к реализации в системе непрерывного медицинского и фармацевтического образования:
И. о. проректора по медико-профилактическому направлению / Мельцер А.В. /

#### 2. Общие положения

- 2.1. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по теме «Организация контроля за питанием детей и подростков в образовательных организациях разного типа» (далее Программа), специальность «Гигиена детей и подростков», представляет собой совокупность требований, обязательных при ее реализации в рамках системы образования.
- 2.2. Направленность Программы практико-ориентированная и заключается в удовлетворении потребностей профессионального развития медицинских работников, обеспечении соответствия его квалификации меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды.
- 2.3. Цель Программы совершенствование имеющихся компетенций, для повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.
  - 2.4. Задачи Программы:
- обновление существующих теоретических и освоение новых знаний, методик и изучение передового практического опыта по вопросам контроля за организацией питания детей и подростков в образовательных организациях разного типа;
- усвоение и закрепление на практике профессиональных знаний, умений и навыков, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций по вопросам организации контроля за питанием детей и подростков в образовательных организациях разного типа.

#### 3. Характеристика программы

- 3.1. Трудоемкость освоения Программы составляет 36 академических часов (1 академический час равен 45 мин).
- 3.2. Программа реализуется в очной форме обучения на базе ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России.

К освоению Программы допускается следующий контингент: врачи по гигиене детей и подростков, врачи по общей гигиене, врачи - педиатры.

- 3.3. Для формирования профессиональных умений и навыков в Программе предусматривается обучающий симуляционный курс (далее ОСК).
- 3.4. Содержание Программы построено в соответствии с модульным принципом, структурными единицами модуля являются разделы. Каждый раздел модуля подразделяется на темы, каждая тема на элементы, каждый элемент на подэлементы.

Для удобства пользования Программой в учебном процессе каждая его структурная единица кодируется. На первом месте ставится код раздела (например, 1), на втором – код темы (например, 1.1), далее – код элемента (например, 1.1.1), затем – код подэлемента (например, 1.1.1). Кодировка вносит определенный порядок в перечень вопросов, содержащихся в Программе, что, в свою очередь, позволяет кодировать контрольно-измерительные (тестовые) материалы в учебно-методическом обеспечении Программы.

3.5. Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение модулей (разделов), устанавливает формы организации учебного процесса и их соотношение (лекции, ОСК, семинарские и практические занятия), формы контроля знаний и умений обучающихся.

С учетом базовых знаний обучающихся и актуальности задач в системе непрерывного образования кафедрой могут быть внесены изменения в распределение учебного времени, предусмотренного учебным планом программы, в пределах 15% от общего количества учебных часов.

3.6. В Программу включены планируемые результаты обучения, в которых отражаются требования профессиональных стандартов или квалификационных

характеристик по соответствующим должностям, профессиям и специальностям.

- 3.7. Программа содержит требования к итоговой аттестации обучающихся, которая осуществляется в форме зачета и выявляет теоретическую и практическую подготовку в соответствии с целями и содержанием программы.
  - 3.8. Организационно-педагогические условия реализации Программы включают:
  - а) тематику учебных занятий и их содержание для совершенствования компетенций;
  - б) учебно-методическое и информационное обеспечение;
  - в) материально-техническое обеспечение;
  - г) кадровое обеспечение.

#### 4. Планируемые результаты обучения

4.1. Требования к квалификации:

Уровень профессионального образования – высшее медицинское образование.

- 4.2. Результаты обучения по Программе направлены на совершенствование компетенций, усвоенных в рамках полученного ранее высшего профессионального образования, необходимых для выполнения профессиональной деятельности по специальности «Гигиена детей и подростков».
- 4.3. Характеристика профессиональных компетенций, подлежащих совершенствованию в результате освоения Программы.
- У обучающегося совершенствуются следующие профессиональные компетенции (далее  $\Pi K$ ):
- способность и готовность осуществлять контроль за исполнением санитарноэпидемиологических требований, предъявляемых к организации питания детей и подростков в образовательных организациях разного типа (ПК-1);
- способность и готовность к разработке программы производственного контроля за организацией питания детей и подростков в образовательных организациях разного типа (ПК-2);
- 4.4 Характеристика новых профессиональных компетенций, приобретаемых в результате освоения Программы.
- У обучающегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции (далее ПК): не предусмотрены.
- 4.5. Перечень знаний и умений, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций.

В результате освоения Программы слушатель должен:

- усовершенствовать следующие необходимые знания:

Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, в сфере защиты прав потребителей, в сфере труда и социальной защиты.

Закономерности роста и развития, возрастные анатомо-физиологические особенности детей и подростков. Современные методические подходы к изучению, оценке и анализу состояния здоровья детей и подростков. Критерии оценки здоровья детей и подростков. Показатели физического развития, общей и первичной заболеваемости, функциональное состояние организма. Влияние фактора питания на физическое развития детей и возникновение алиментарнозависимых заболеваний.

Основы рационального питания. Актуальные проблемы питания современного человека. Государственная политика в области здорового питания.

Нормы физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии для детей и подростков. Пищевая ценность продуктов питания для детей и подростков.

Требования к безопасности пищевого сырья и продуктов питания для детей и подростков.

Гигиенические требования к организации питания детей и подростков в образовательных и оздоровительных организациях разного типа. Режим питания детей и подростков. Гигиенические требования к разработке примерного меню.

Санитарно – эпидемиологические требования к состоянию и содержанию пищеблоков детских образовательных и оздоровительных организаций.

Организация производственного контроля за организацией фактического питания детей и подростков в разных типах образовательных организациях.

Методы изучения и оценки питания организованных детских коллективов.

#### - усовершенствовать следующие необходимые умения:

Осуществлять контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организации питания детей и подростков; условиям и технологии приготовления пищи в образовательных организациях разного типа.

Оценивать питание в организованных детских и подростковых коллективах.

Выбирать адекватные методики и определять объем лабораторных исследований.

Оценивать результаты лабораторных исследований.

Оценивать меню. Оформлять заключение по результатам экспертной оценки.

Организовывать производственный контроль за организацией фактического питания детей и подростков в разных типах образовательных организациях.

Разрабатывать предложения по рационализации питания в детских и подростковых коллективах.

Разрабатывать профилактические и участвовать в разработке противоэпидемических мероприятий по предупреждению распространения инфекционных, паразитарных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в образовательных и оздоровительных организациях для детей и подростков.

Оценивать пищевой статус детей и подростков.

Анализировать показатели состояния здоровья детей и подростков, посещающих образовательные и оздоровительные организации (физическое развитие, уровень и структура общей и первичной заболеваемости, по результатам углубленных медосмотров, распределение по группам здоровья, функциональное состояние организма и др.).

#### - усовершенствовать следующие необходимые практические навыки:

Проведения оценки физического развития, функционального состояния детского и подросткового организма. Оценки пищевого статуса детей и подростков.

Проведения контроля за условиями и организацией питания детей и подростков в организованных коллективах.

Отбора проб пищевых продуктов. Оценки результатов лабораторных исследований пищевого сырья и готовых блюд.

Гигиенической оценки меню. Оформления заключения по результатам экспертной оценки.

5. Календарный учебный график

График	Разделы Программы	Академических	Дней в	Всего часов по
обучения		часов в день	неделю	разделам Программы
				(этапам)
_				
Форма				
обучения				
Очная	Теоретическое обучение	8	1	8

График	Разделы Программы	Академических	Дней в	Всего часов по
обучения		часов в день	неделю	разделам Программы
				(этапам)
Форма				
обучения				
	Практическое обучение			
	(обучающий	8	3	24
	симуляционный курс)			
	Итоговая аттестация	4	1	4

### 6. Учебный план

Категория обучающихся: врачи по гигиене детей и подростков, врачи по общей гигиене, врачи - пелиатры

врачи - педиатры. Трудоемкость: 36 акад. часов Форма обучения: очная

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	8		В	гом чи	сле		Форма контроля
		Всего часов	Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ЛЗ	CP	ДО	
1	Основы рационального питания детей и подростков	8	8	-	-	-	-	Промежуточный контроль (тестовые задания)
1.1	Принципы гигиенического нормирования организации и структуры питания детей и подростков в образовательных организациях. Нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.	2	2	-	-	-	-	Текущий контроль (опрос)
1.2	Оценка пищевого статуса детей и подростков. Влияние фактора питания на физическое развития детей и возникновение алиментарнозависимых заболеваний.	2	2	-	-	-	-	Текущий контроль (опрос)
1.3	Режим и кратность питания детей и подростков – главные элементы рационального питания.	2	2	-	-	-	-	Текущий контроль (опрос)
1.4	Требования к безопасности сырья и ингредиентов, используемых при изготовлении продуктов и блюд для детского питания.	2	2	-	-	-	-	Текущий контроль (опрос)
2	Требования к организация питания детей и подростков в образовательных организациях разного типа и проведение контроля.	24	-	6	18	-	-	Промежуточный контроль (тестовые задания)
2.1	Инновационные, информационно- аналитические компьютерные технологии в практике врача в ходе контроля за организацией питания детей и подростков.	6		-	6	-	-	Текущий контроль (опрос)
2.2	Санитарно – эпидемиологические требования к состоянию и содержанию	10	-	6	4	-	-	Текущий контроль (опрос)

Код	Наименование разделов дисциплин и тем			В	гом чи	сле		Форма контроля
		Всего часов	Лекции	OCK	II3, C3, JI3	CP	ДО	
	пищеблоков детских образовательных организаций.							
2.3	Санитарно – эпидемиологические требования к разработке примерного меню.	4	-	-	4	-	-	Текущий контроль (опрос)
2.4	Организация производственного контроля за организацией фактического питания детей и подростков в разных типах образовательных организациях.	4	-	-	4		-	Текущий контроль (опрос)
	Итоговая аттестация	4	-	-	4	-	-	Зачет
	Всего	36	8	6	22		-	

# 7. Рабочая программа

по теме «Организация контроля за питанием детей и подростков в образовательных организациях разного типа»

РАЗДЕЛ 1. Основы рационального питания детей и подростков

Код	Наименование разделов дисциплин и тем
1.1	Принципы гигиенического нормирования организации и структуры питания детей и подростков в образовательных организациях. Нормативы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.
1.1.1	Принципы гигиенического нормирования в гигиене детей и подростков. Нормирование организации и структуры питания детей и подростков в образовательных организациях.
1.1.2	Нормативы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.
1.2	Оценка пищевого статуса детей и подростков. Влияние фактора питания на физическое
	развития детей и возникновение алиментарнозависимых заболеваний.
1.2.1	Методы оценки пищевого статуса детей и подростков.
1.2.2	Физическое развитие детей и подростков – как критерий пищевого статуса детей и подростков.
1.2.3	Алиментарные и алиментарнозависимые заболевания у детей и подростков. Методы профилактики.
1.2.4	Параклинические признаки витаминной и микроэлементной недостаточности у детей и подростков.
1.3	Режим и кратность питания детей и подростков – главные элементы рационального питания.
1.3.1	Физиология пищеварения детей и подростков.
1.3.2	Гигиенические основы суточного режима дня детей и подростков, режим питания в структуре режима дня детей и подростков.
1.3.3	Организация режима питания в образовательных организациях разного типа (дошкольных, общеобразовательных, оздоровительных).
1.3.4	Организация контроля за режимом и кратностью питания в образовательных организациях разного типа.
1.4	Требования к безопасности сырья и ингредиентов, используемых при изготовлении
	продуктов и блюд для детского питания.
1.4.1	Требования Технического регламента Таможенного союза к безопасности сырья и ингредиентов, используемых для питания детей раннего, дошкольного и школьного возраста.
1.4.2	Требования к ассортиментному набору основных продуктов питания для детей и подростков.
1.4.3	Требования к кулинарной обработке пищевого сырья при изготовлении продуктов и блюд для детского питания.

РАЗДЕЛ 2. Требования к организации питания детей и подростков в образовательных организациях разного типа и проведение контроля.

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов					
2.1	Инновационные, информационно-аналитические компьютерные технологии в практике					
	врача в ходе контроля за организацией питания детей и подростков.					
2.1.1	Использование компьютерных технологий при планировании питания и в ходе контроля за ним.					
2.1.2	Использование базы данных химического состава пищевых продуктов для целей контроля за					
	питанием.					
2.1.3	Использование статистических методов анализа в ходе контроля за питанием детей и подростков.					
2.2	Санитарно – эпидемиологические требования к состоянию и содержанию пищеблоков детских					
	образовательных организаций.					
2.2.1	Санитарно – гигиенические требования к помещениям пищеблоков. Обеспечение технологической					
	поточности при производстве готовых блюд.					
2.2.2	Санитарно – гигиенические требования к содержанию пищеблока и технологическому					
	оборудованию.					
2.3	Санитарно – эпидемиологические требования к разработке примерного меню.					
2.3.1	Требования к примерному меню для детей дошкольного возраста. Особенности технологической					
	обработки пищевого сырья при приготовлении блюд для детей дошкольного возраста.					
2.3.2	Требования к примерному меню для детей школьного возраста.					
2.3.3	Анализ примерного меню на соответствие нормам продуктового набора и физиологическим					
	потребностям в основных пищевых веществах.					
2.3.4.	Профилактика микронутриентой недостаточности при разработке примерных меню.					
2.4	Организация производственного контроля за организацией фактического питания детей и					
	подростков в разных типах образовательных организациях.					
2.4.1	Разработка программы производственного контроля за организацией фактического питания детей и					
	подростков в разных типах образовательных организациях.					
2.4.2	Анализ фактического питания, составление заключения.					

# 8. Организационно-педагогические условия реализации программы

# 8.1. Тематика учебных занятий и их содержание для совершенствования компетенций: лекционные занятия

No	Тема лекции	Содержание	Совершенствуемые
1.	Принципы гигиенического нормирования в гигиене детей и подростков. Нормирование организации и структуры питания детей и подростков в образовательных организациях	1.1; 1.1.1; 1.1.2; 1.3.1	компетенции ПК-1,
2.	Оценка пищевого статуса детей и подростков. Влияние фактора питания на физическое развития детей и возникновение алиментарнозависимых заболеваний.	1.2; 1.2.1; 1.2.2; 1.2.3; 1.2.4	ПК-1
3.	Требования к безопасности сырья и ингредиентов, используемых при изготовлении продуктов и блюд для детского питания.	1.4; 1.4.1; 1.4.2; 1.4.3	ПК-1
4.	Организация производственного контроля за организацией фактического питания детей и подростков в разных типах образовательных организациях.	1.3.2; 1.3.3; 1.3.4.; 2.2; 2.2.1; 2.2.2; 2.4; 2.4.1; 2.4.2	ПК-2

#### практические занятия:

11Pui	TOURTH TOURING SUMMITM.								
No	Тема практического занятия	Содержание	Совершенствуемые						
			компетенции						
1.	Инновационные, информационно-	2.1; 2.1.1; 2.1.2; 2.1.3	ПК-1						
	аналитические компьютерные технологии в								
	практике работы врача в ходе контроля за								
	организацией питания детей и подростков.								

No	Тема практического занятия	Содержание	Совершенствуемые
			компетенции
2.	Физическое развитие детей и подростков – как	1.2; 1.2.2; 1.2.3;.1.2.4	ПК-1
	критерий пищевого статуса детей и подростков.		
3.	Анализ примерного меню на соответствие	2,3; 2.3.1; 2.3.2; 2.3.3	ПК-1
	нормам продуктового набора и		
	физиологическим потребностям в основных		
	пищевых веществах		
4.	Разработка программы производственного	1.3.2; 1.3.3; 1.3.4.; 2.2;	ПК-2
	контроля за организацией фактического питания	2.2.1; 2.2.2; 2.4.1; 2.4.2	
	детей и подростков в разных типах		
	образовательных организациях.		

обучающий симуляционный курс:

No	Тема практического занятия	Содержание	Совершенствуемые
			компетенции
1.	Оценка примерного меню на соответствие норм	2.3.2; 2.3.3	ПК-1
	продуктового набора и химического состава.	Отработка практических	
		навыков: оценка	
		примерного 7- дневного	
		меню для школьников 7-	
		11лет на соответствие	
		санитарно –	
		эпидемиологическим	
		требованиям.	
2.	Оценка пищевого статуса детей.	1.2.1	ПК-1
		Отработка практических	
		навыков: решение	
		ситуационных задач	

#### 8.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение.

#### Основная литература:

- 1. Кучма В.Р. Гигиена детей и подростков: учебник. М.: ГЭОТАР-Медиа, 2010. 480 с.
- 2. Гигиена детей и подростков: руководство к практическим занятиям: учебное пособие / ред. В. Р. Кучма. М.: ГЭОТАР-Медиа, 2012. 546 с.
- 3. Гигиена детей и подростков [Электронный ресурс] : учебник / Кучма В.Р. 2-е изд., испр. и доп. М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015. 528 с. http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970434987.html ЭБС «Консультант студента».
- 4. Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям [Электронный ресурс]: учебное пособие / Под ред. В.Р. Кучмы. М.: ГЭОТАР-Медиа, 2012. 560 с. http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970422373.html ЭБС «Консультант студента».
- 5. Гигиена питания [Электронный ресурс] : Руководство для врачей / А.А. Королев. М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. -624с. http://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html ЭМБ «Консультант врача».

#### Дополнительная литература:

- 1. Маймулов В.Г., Якубова И.Ш., Чернякина Т.С. Питание и здоровье детей. СПб: СПбГМА им. И.И. Мечникова, 2003. 352 с.
- 2. Примерные меню для питания детей в общеобразовательных учреждениях: методические рекомендации. СПб: СПБГМА им. И.И. Мечникова, 2011. 224 с.
- 3. Якубова И.Ш., Базилевская Е.М. Гигиеническая оценка уровня потребления и профилактика дефицита поступления кальция в организм человека: методические рекомендации. СПб.: Изд-во ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2014.-40с.

Базы данных, информационно-справочные системы:

- 1. ЭБС «Консультант студента» www.studmedlib.ru
- 2. КонсультантПлюс www.consultant.ru
- 3. ЭМБ «Консультант врача» www.rosmedlib.ru
- 4. Официальный интернет-портал правовой информации <a href="http://pravo.gov.ru">http://pravo.gov.ru</a>; <a href="http://publication.pravo.gov.ru">http://pravo.gov.ru</a>;
- 5. MOODLE Система дистанционного обучения СЗГМУ им. И.И. Мечникова
- 8.3. Материально-техническое обеспечение, необходимое для организации всех видов дисциплинарной подготовки:
- учебные аудитории, оснащенные материалами и оборудованием для проведения учебного процесса, в том числе электронного обучения;
  - клинические базы не предусмотрены
- аудиторный и библиотечный фонд, в том числе дистанционные и электронные возможности, для самостоятельной подготовки обучающихся.
- 8.4. Кадровое обеспечение. Реализация Программы осуществляется профессорско-преподавательским составом, состоящим из специалистов, систематически занимающихся научной и научно-методической деятельностью со стажем работы в системе высшего и/или дополнительного профессионального образования в сфере здравоохранения не менее 5 лет.

#### 9. Формы контроля и аттестации

- 9.1. Текущий контроль хода освоения учебного материала проводится в форме устного опроса. Промежуточный контроль проводится в форме тестирования.
- 9.2. Итоговая аттестация обучающихся по результатам освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации проводится в форме зачета.
- 9.3. Обучающиеся допускаются к итоговой аттестации после изучения Программы в объеме, предусмотренном учебным планом.
- 9.4. Обучающиеся, освоившие Программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

#### 10. Оценочные средства

#### Контрольные вопросы:

- 1. Принципы гигиенического нормирования организации и структуры питания детей и подростков образовательных организациях.
- 2. Нормы физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии
  - 3. Методы оценки пищевого статуса детей и подростков.
  - 4. Физическое развитие детей и подростков. Показатели. Методы оценки.
- 5. Алиментарные и алиментарнозависимые заболевания у детей и подростков. Методы профилактики.
- 6. Организация режима питания детей и подростков в образовательных организациях разного типа.
- 7. Организация контроля за режимом и кратностью питания в образовательных организациях разного типа.

- 8. Требования к безопасности пищевого сырья, используемого для приготовления продуктов и готовых блюд для детского питания.
- 9. Санитарно гигиенические требования к помещениям и технологическому оборудованию пищеблоков детских образовательных организаций.
  - 10. Требования к примерному меню для детей дошкольного возраста.
  - 11. Требования к примерному меню для детей школьного возраста.
- 12. Требования к ассортиментному набору основных продуктов питания для детей и подростков.
- 13. Проведение производственного контроля за организацией фактического питания детей и подростков в разных типах образовательных организациях.

Задания, выявляющие практическую подготовку обучающегося – по специальности гигиена детей и подростков:

#### Залача 1

Задание: проанализируйте меню для детей школьного возраста 7-11 лет за понедельник. Проведите анализ повторяемости блюд и продуктов в течение одного дня. Оцените распределение калорийности по приемам пищи соответствие санитарно — эпидемиологическим требованиям. Сделайте заключение о рациональности питания детей в понедельник.

Примерное меню для школьников 7 - 11 лет понедельник

	Вых	Химический состав			Энерге- тическая			
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто,	Белки,	Жиры,	Углевод	ценность,		
		Г	Г	r r	Ы, Г	ккал		
Завтрак								
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ		60	0.0	7.0	4.0	00.1		
РАСТИТЕЛЬНЫМ		60	0,8	7,9	4,2	90,1		
СВЕКЛА	66	52,8	0,8	0,1	4,2	20,0		
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	7,8	7,8	0	7,8	0	70,1		
КАША ИЗ ХЛОПЬЕВ «ГЕРКУЛЕС»		200	8,5	13,7	34,1	286,3		
ЖИДКАЯ			,	10,1	,	· ·		
САХАР ПЕСОК	10			0	9,1	35,9		
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	30,8			1,8	17,3	97,6		
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	176	176	4,8	4,1	7,6	85,5		
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	10	10	0,1	7,8	0,1	67,3		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК		200	4,5	3,7	19,6	127,1		
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	70	70	0	0	0	0,0		
САХАР ПЕСОК	13	13	0	0	11,8	46,7		
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	156	156	4,3	3,7	6,8	75,8		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2	2	0,2	0	1	4,6		
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ		20	4,8	6,1		75,8		
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ)	21	20,2	4,8	6,1	0	75,8		
ХЛЕБ ЗЕРНОВОЙ		60	5,2	0,8	27,1	136,8		
ХЛЕБ ЗЕРНОВОЙ	60	60	5,2	0,8	27,1	136,8		
ЯБЛОКО		150	0,5	0,5	12,9	62,0		
ЯБЛОКИ	150	132	0,5	0,5	12,9	62,0		
			24,3	32,7	97,9	778,1		

II Завтрак								
МОЛОКО ПАСТЕРИЗОВАННОЕ		200	5,8	6,4	9,4	120,0		
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	200	5,8	6,4	9,4	120,0			
			5,8	6,4	9,4	120,0		
Обед								
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ		100	1,2	7,1	9,3	106,8		
МОРКОВЬ КРАСНАЯ	114	91,2	1,2	0,1	6,3	31,9		
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	3	12,0		
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	7	7	0	7	0	62,9		
СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ		250	5,7	7,6	14,5	145,3		
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	237,5	237,5	O	0	0	0,0		
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	3,9	0	33,7		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	0,1	0	0,7	3,7		
МОРКОВЬ КРАСНАЯ	12,5	10	0,1	<u> </u>	0,6	3,2		
УКРОП	3,75	2,775	0,1		0,2	1,0		
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	20	20	2,1		12,8	60,8		
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	26	19,5	3,3	3,4	0	41,8		
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	3,25	2,45	0	0	0,2	1,1		
КУРИЦА ОТВАРНАЯ		100	27,8	27,5	0,7	344,6		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5	4,25	0,1	0	0,3	1,5		
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	212,5	159,37	27,6	27,5	0	341,4		
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	5	3,75	0,1	0	0,4	1,7		
КАПУСТА ТУШЕНАЯ		150	3,7	6,0	14,3	123,9		
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,7	10,8		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	187,5	150	2,6	0,2	6,5	37,8		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,4	12,15	0,2	0	0,9	4,5		
МОРКОВЬ КРАСНАЯ	19,5	15,6			1	5,0		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	,		1,9	9,0		
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	7,5	7,5	0,3	0	0,8	4,5		
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	7,5	7,5	0	5,8	0,1	50,5		
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	5,25	3,9	0,1	0	0,4	1,8		
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45	0	0	0	0,0		
КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ		200	0,1		29,0	117,8		
КЛЮКВА	25,2	24,7	0,1	0	0,8	6,2		
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	179	179	0		0	0,0		
САХАР ПЕСОК	24	24	0		21,8	86,2		
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	9	9	0	0	6,4	25,4		
ХЛЕБ РЖАНОЙ		60	4,0	0,5	25,4	122,4		
ХЛЕБ РЖАНОЙ ФОРМОВОЙ	60	60	4	0,5	25,4	122,4		
			42,5	48,7	93,2	960,8		
Полдник								
СОК ЯБЛОЧНЫЙ		200	1,0	0,2	20,2	92,0		
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200		0,2		92,0		
ПЕЧЕНЬЕ		50		4,9		208,5		
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50		4,9		208,5		
			4,8	5,1	57,4	300,5		
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		77,4	92,9		2 159,4			

#### Задача 2

В таблице представлены морфофункциональные показатели физического развития детей дошкольного возраста по центильным интервалам. Проанализируйте данные и оцените пищевой статус детей по массо-ростовому показателю. Укажите, какая доля детей имеет нормальные, низкие и высокие значения массо-роствого показателя. Какие сведения нужно получить дополнительно для установления недостаточного или избыточного пищевого статуса детей?

		Распределение по центильным интервалам (%) (n=120)								
Ц.и	Эталон, %	ДТ	MT/ ДТ	ОГК	Дина- мометр ия	САД	ДАД	ЧСС		
1	3	2.0	6.2	1.5	35.5	1.4	0	2.6		
2	7	6.9	18.4	5.4	22.2	4.2	3.4	6.7		
3	15	17.3	18,3	18.8	11.3	14.9	9.9	14.1		
4	25	21.8	19.8	23.4	17.4	24.7	14.6	16.4		
5	25	23.9	20.7	24.7	7.2	23.3	14.8	25.4		
6	15	15.2	10.2	13.6	4.1	19.0	35.8	18.2		
7	7	7.3	3.6	6.7	1.6	7.5	12.5	5.0		
8	3	5.8	2.7	5.9	1.6	5.1	9.1	11.6		

#### Тестовые задания:

Выберите правильный ответ:

- 1. Биологический возраст это
- а) период, прожитый ребенком от рождения до момента обследования
- б) достигнутый уровень морфофункционального развития организма
- в) период от зачатия до момента рождения
- г) совокупность морфологических и функциональных показателей организма определяющих его дееспособность и выносливость
- д) период времени, необходимый для овладения определенной функцией организма Ответ: б
- 2. К закономерностям роста и развития организма детей не относится
- а) неравномерность темпа роста и развития
- б) увеличение удельных энерготрат организма
- в) гетерохронность развития органов и систем
- г) половой диморфизм
- д) обусловленность роста и развития наследственностью и средовыми факторами
- е) биологическая надежность функциональных систем и организма в целом

Ответ: б

- 3. Продукты детского питания это
- а) пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма
- б) сбалансированность поступления энергии в организм с его энерготратами
- в) правильно организованное и соответствующее физиологическим ритмам снабжение организма хорошо приготовленной, питательной, и вкусной пищей

Ответ: а

Выберите все правильные ответы.

- 4. Физическое развитие детей и подростков зависит:
- а) от биологических факторов
- б) от социальных факторов
- в) от методов оценки
- г) от методов исследования
- д) от состояния здоровья

Ответ: а, б, д

- 5. Принципы рационального питания:
- а) соответствие энергетической ценности рациона среднесуточным энергозатратам, зависящим от возраста, пола и характера трудовой деятельности
- б) физиологические нормы питания
- в) применение БАД к пище
- г) наличие в рационе всех необходимых человеку пищевых веществ в оптимальных соотношениях
- д) режим питания

Ответ: а, г, д

- 6. Пищевая ценность жиров определяется
- а) жирнокислотным составом
- д) степенью очистки
- б) температурой плавления
- е) степенью свежести
- в) степенью эмульгированности
- ж) вкусовыми качествами
- г) содержанием витаминов

Ответ: а, б, в, ж

- 7. Объем пищи должен
- а) удовлетворять потребностям растущего организма
- б) вызывать чувство насыщения
- в) соответствовать возрастной емкости желудка
- г) обеспечить достаточное растяжение желудка
- д) обеспечивать суточную потребность в основных веществах

Ответ: а, б, в

- 8. Основанием для приготовления блюд должны являться
- а) технологические карты
- б) бракеражный журнал
- в) меню-раскладки
- г) накопительные ведомости

Ответ: а, в

- 9. Калорийность рациона в летние месяцы увеличивается на 10% так как
- а) энерготраты детей возрастают
- б) изменяется режим дня
- в) значительно колеблется температура воздуха
- г) процессы терморегуляции напряжены
- д) улучшается аппетит у детей

Ответ: а, б, д

- 10. Оценка режима питания включает
- а) кратность приемов пищи

- б) интервалы времени между приемами пищи
- в) постоянство во времени приемов пищи
- г) распределение калорийности дневного рациона по отдельным приемам пищи
- д) распределение продуктов с преимущественным содержанием белков жиров и углеводов по приемам пищи
- е) количество блюд

Ответ: а, б, в, д

#### 11. Нормативные правовые акты

- 1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-Ф3 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.
- 2. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-Ф3 «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».
- 3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- 4. Методические рекомендации. МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации». M. 2008.
  - 5. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».
- 6. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 (ред. от 27.08.2015) (Зарегистрировано в Минюсте России 29.05.2013 № 28564);
- 7. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 8. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 (ред. от 24.11.2015) (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 N 19993);
- 9. СанПиН 2.4.4.2599-10. «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.04.2010 № 25) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.05.2010 N 17378);
- 10. СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.12.2013 № 73) (Зарегистрировано в Минюсте России 18.04.2014 № 32024)
- 11. СанПиН 2.4.2.2843-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.03.2011 № 21) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 24.03.2011 № 20279).
- 12. СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».
- 13. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила» (с изменениями и дополнениями №1 в редакции СП 1.1.2193-07).

## **АННОТАЦИЯ**

# ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ТЕМЕ

# «ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ ЗА ПИТАНИЕМ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ РАЗНОГО ТИПА»

Специальность		Гигиена детей и подростков
Тема		«Организация контроля за питанием детей и подростков в образовательных организациях разного типа»
Цель		совершенствование имеющихся компетенций, для повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации
Задачи программы		- обновление существующих теоретических и освоение новых знаний, методик и изучение передового практического опыта по вопросам контроля за организацией питания детей и подростков в образовательных организациях разного типа; - усвоение и закрепление на практике профессиональных знаний, умений и навыков, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций по вопросам организации контроля за питанием детей и подростков в образовательных организациях разного типа.
Категория обучающихся		Врачи по ГДиП, врачи по общей гигиене, врачи - педиатры
Трудоемкость		36 акад.час
Форма обучения		очная
Режим занятий		8 акад. час. в день
Характеристика компетенций, подлежащих совершенствованию в результате освоения программы (при наличии)	ПК-1	способность и готовность осуществлять контроль за исполнением санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организации питания детей и подростков в образовательных организациях разного типа способность и готовность к разработке программы производственного контроля за организацией питания детей и подростков в образовательных организациях разного типа
Характеристика новых компетенций, формирующихся в	нет	
результате освоения программы (при наличии)		
Разделы программы	Раздел 1	Основы рационального питания детей и подростков

	Раздел	Требования к организации питания детей и
	2	подростков в образовательных организациях
		разного типа и проведение контроля
Обучающий симуляционный курс	да	Оценка меню в образовательной организации
Применение дистанционных	нет	
образовательных технологий		
Стажировка	нет	
Формы аттестации		Промежуточная аттестация, итоговая аттестация