

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ

Государственное автономное образовательное учреждение  
Дополнительного профессионального образования города Москвы  
«МОСКОВСКИЙ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ КАДРОВОГО ПОТЕНЦИАЛА ОБРАЗОВАНИЯ»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАОУ ДПО МЦРКПО

А.И. Рытов

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

**Дополнительная профессиональная программа  
(повышение квалификации)**

**Права и обязанности Заказчика и Исполнителя услуг по организации  
питания и обеспечению питьевого режима в образовательных  
организациях в соответствии с новым Государственным контрактом**

Разработчики курса:  
Анпеткова Н.С.

Рег. номер 819  
Начальник организационного отдела

  
С.Г. Садчикова

Москва, 2021

## Раздел 1. Характеристика программы

1.1. Цель реализации программы: совершенствование профессиональных компетенций в области организации питания и обеспечения питьевого режима в образовательных организациях в соответствии с новым Государственным контрактом

1.2. Категория обучающихся: ответственные за организацию питания и обеспечение питьевого режима в образовательных организациях.

1.3. Форма обучения: очная с применением дистанционных технологий (материалы размещены в информационно-образовательной среде moodle.mioo.ru).

1.4. Срок освоения программы: 30 часов.

1.5. Планируемые результаты обучения:

<b>Знать</b>	<b>Уметь</b>
Нормативно-правовое обеспечение организации питания и питьевого режима в образовательных организациях	Организовывать питание и питьевой режим в образовательных организациях в соответствии с действующей нормативно-правовой базой
Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания и питьевого режима	Контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при организации питания и питьевого режима
Алгоритм ведения претензионной работы	Вести претензионную работу
Показатели качества, объема, сроков оказания услуги по питанию и питьевому режиму в ДО и Школах	Контролировать качество, объем, срок оказания услуги по питанию и питьевому режиму в ДО и Школах
Особенности эффективного взаимодействия ДО и Школ с Исполнителем Государственного контракта	Эффективно взаимодействовать с исполнителем Государственного контракта

## Раздел 2. Содержание программы

### 2.1. Учебный (тематический) план

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Виды учебных занятий, учебных работ			Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	
1.	Ценности московского образования.	2			2	Текущий контроль
2.	Управленческая компетентность сотрудников образовательных организаций города Москвы	2			2	Текущий контроль
3.	Обновленные санитарно-эпидемиологические требования к организации питания и питьевого режима в ОО	6	2	4		Текущий контроль
4.	Правовые основы организации питания и питьевого режима в образовательных организациях. Анализ изменений в Государственном контракте	4	1			Текущий контроль
5.	Права и обязанности Заказчика и Получателя услуг в части контроля качества поставляемых продуктов	4	2	1		Текущий контроль
6.	Организация питания и питьевого режима в ДО. Права и обязанности Заказчика и Получателя услуг согласно новому Государственному контракту	4	2	2		Текущий контроль
7.	Права и обязанности Заказчика и Получателя услуг по питанию и питьевому режиму в Школах согласно новому Государственному контракту	2	1	1		Текущий контроль
8.	Права и обязанности Исполнителя услуг по организации питания и питьевого режима, согласно новому Государственному контракту	4	2	2		Текущий контроль
9.	Алгоритм ведения претензионной работы	5	3	2		Текущий контроль
10.	Итоговая аттестация	1		1		Итоговое тестирование
<b>Итого:</b>		<b>30</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	

## 2.2. Учебная программа

№ п/п	Виды учебных занятий, час.	Содержание
<p>Тема 1. Ценности московского образования.</p>	<p>Самостоятельная работа, 2 часа</p>	<p>Государственная программа города Москвы «Развитие образования города («Столичное образование»)). Приоритетные задачи московской системы образования. Ценностные основания системных изменений в столичном образовании. Основные механизмы повышения эффективности системы образования Москвы (Рейтинг вклада школ в качественное образование, «Надежная школа», аттестационная справка директора и др.). Городские проекты. Результаты системы образования города Москвы. Тестирование.</p>
<p>Тема 2. Управленческая компетентность сотрудников образовательных организаций города Москвы</p>	<p>Самостоятельная работа, 2 часа</p>	<p>Содержание управленческой компетентности. Управленческие функции и инструменты для их реализации. Управленческое решение как процесс: подготовка, принятие и реализация. Техники и приемы командной работы. Инструменты мотивации. Техники и приемы планирования и организации времени. Способы предвидения и предотвращения конфликтных ситуаций. Тестирование</p>
<p>Тема 3. Обновленные санитарно-эпидемиологические требования к организации питания и питьевого режима в ОО</p>	<p>Лекция, 2 часа</p>	<p>Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, таре; условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий. Оформление замен блюд по меню согласно контракту, правила снятия бракеража. Требования к персоналу. Взаимодействие с уполномоченными контрольными органами по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологических требований (Роспотребнадзор, СЭС и т.п.)</p>
	<p>Практическое занятие, 4 часа</p>	<p>Решение кейсов. Тестирование</p>

<p>Тема 4. Правовые основы организации питания и питьевого режима в образовательных организациях. Анализ изменений в Государственном контракте</p>	<p>Лекция, 1 часа</p>	<p>Нормативные регламенты организации питания и питьевого режима в ДО и Школах. Анализ изменений в Государственном контракте. Регламент взаимодействия с исполнителем Государственного контракта на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима при осуществлении ежедневного контроля за качеством, объемом и сроками оказания услуги. Взаимодействие по вопросам качества оказания услуг, мониторинга вкусовых предпочтений; НП СРО</p>
<p>Тема 5. Права и обязанности Заказчика и Получателя услуг в части контроля качества поставляемых продуктов</p>	<p>Лекция, 2 часа</p>	<p>Организация входного контроля поставляемых пищевых продуктов. Требования к маркировке, упаковке, сопроводительным документам. ГОСТ на продукты питания: содержание, применение в работе. Оформление журнала бракеража пищевых продуктов</p>
	<p>Практическое занятие, 1 часа</p>	<p>Решение кейсов. Тестирование</p>
<p>Тема 6. Организация питания и питьевого режима в ДО. Права и обязанности Заказчика и Получателя услуг согласно новому Государственному контракту</p>	<p>Лекция, 2 часа</p>	<p>Доставка и организация питания в группах. Требования к содержанию групповых буфеток. Соблюдение требований СанПиН. Гигиена и безопасность.</p>
	<p>Практическое занятие, 2 часа</p>	<p>Решение кейсов. Тестирование</p>
<p>Тема 7. Права и обязанности Заказчика и Получателя услуг по питанию и питьевому режиму в Школах, согласно новому Государственному контракту</p>	<p>Лекция, 1 час</p>	<p>Организация входного контроля качества поставляемой питьевой воды. Организация питьевого режима в учреждениях для детей и подростков. Требования к маркировке, к поставщикам бутилированной воды. Требования к условиям хранения. Эксплуатация кулеров. Требования к санобработке и мойке кулера. Требования к поставщикам бутилированной воды в свете новых Государственных Контрактов.</p>
	<p>Практическое занятие, 1 час</p>	<p>Решение кейсов. Тестирование</p>
<p>Тема 8. Права и обязанности</p>	<p>Лекция, 2 часа</p>	<p>Права и обязанности Исполнителя согласно новому Государственному</p>

Исполнителя услуг по организации питания и питьевого режима, согласно новому Государственному контракту		контракту. Передача помещений и оборудования в безвозмездное пользование Исполнителю. Контроль за исполнением условий договора по передаче имущества в безвозмездное пользование. Лабораторные исследования. Требования безопасности.
	Практическое занятие, 2 часа	Решение кейсов. Тестирование
Тема 9. Алгоритм ведения претензионной работы	Лекция, 3 часа	Контроль за надлежащим исполнением условий Государственного контракта. Применение мер ответственности к Исполнителю. Претензионный акт. Направление заявки, приемка услуг, алгоритм отказа от приемки услуг; сверка реестров талонов и корешков.
	Практическое занятие, 2 часа	Решение кейсов. Тестирование
10. Итоговая аттестация	Практическое занятие, 1 час	Итоговое тестирование

### **Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы**

Текущий контроль осуществляется в форме тестирования по каждой изучаемой теме. Итоговое тестирование охватывает все изученные темы. Слушатель аттестован, если результат выполнения заданий итогового теста – не менее 60 %.

Пример тестового задания текущего контроля.

Какая температура должна быть при раздаче первых блюд в школе? А. не ниже +65С Б. не ниже +75С В. не ниже +70С	<ul style="list-style-type: none"> <li>• А</li> <li>• <b>Б</b></li> <li>• В</li> </ul>
---	--

### **Раздел 4. Организационно педагогические условия реализации программы**

4.1. Учебно-методическое обеспечение и информационное обеспечение программы

#### **Нормативные документы**

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (последняя редакция).

2. Федеральный закон «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 N 44-ФЗ (последняя редакция).

3. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,

5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,

6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»,

7. Приказ Департамента образования г. Москвы от 30.12.2010 № 2168 «Об организации питания обучающихся, воспитанников и студентов государственных образовательных учреждений системы департамента образования города Москвы» (последняя редакция).

9. Постановление Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом».

11. СанПиН 2.4.5.2409-08. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

12. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

13. СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

15. Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (утв. приказом Минздравсоцразвития РФ и Минобрнауки РФ от 11.03.2012 N 213н/178).

## **Основная литература**

1. Государственный контракт на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся образовательных организаций.

2. Методические рекомендации «Гигиеническая оценка рационов питания обучающихся (воспитанников)» (утв. руководителем Управления Роспотребнадзора по городу Москве и директором НИИ гигиены детей и подростков НЦЗД РАМН 25.02.2008).

## **4.2 Материально-технические условия реализации программы**

Компьютерное и мультимедийное оборудование - мультимедийный проектор, экран или интерактивная доска; свободный доступ к сети Интернет.