Утверждено
 Директор ООО «ИНФОУРОК»
 В.А. Шишко

**Курс повышения квалификации «Организация питания в школе: контроль качества
 и
 требования СанПиН»**

Учебный план курса на 144 часа

Наименование разделов, модулей, тем	Всего часов	Теория	Самостоятельная работа	Практическая работа	Кол-во часов контроля	Тип контроля	
Модуль 1. Основы рационального питания школьников и ассортимент блюд школьных столовых	10	4	2	2	2	1	Тест
Модуль 2. Оборудование и организация рабочих мест в школьных столовых	16	6	4	4	2	1	Тест
Модуль 3. Особенности обслуживания в школьных столовых	16	6	4	4	2	1	Тест
Модуль 4. Санитарные требования к организации школьного питания	12	6	2	2	2	1	Тест
Модуль 5. Пути совершенствования организации питания в общеобразовательных учреждениях	14	6	3	3	2	1	Тест
Модуль 6. СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"	12	2	4	4	2	1	Тест
Модуль 7. Санитарно-гигиенические требования для дошкольных образовательных организаций	12	2	4	4	2	1	Тест
Модуль 8. Санитарно-гигиенические требования для дошкольных образовательных организаций. Требования к оборудованию.	12	2	4	4	2	1	Тест
Модуль 9. Нормативно-правовые аспекты оказания первой помощи	9	2	3	3	1	1	Тест
Модуль 10. Оказание первой помощи при отсутствии сознания, остановке дыхания и кровообращения	9	2	3	3	1	1	Тест
Модуль 11. Оказание первой помощи при наружных кровотечениях и травмах	9	2	3	3	1	1	Тест

Модуль 12. Оказание первой помощи при прочих состояниях	9	2	3	3	1	1	Тест
Итоговая аттестация	4				4	1	Тест
Всего часов	144	42	39	39	24		