УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ЯО

Ярославского колледжа

индустрии питания

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.А.Троицкая

**Программа дополнительного профессионального образования (повышение квалификации)**

**«Общественный контроль   
организации питания работников предприятий»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование тем** | **Количество часов** |
| ***1*** | ***Общественный контроль на предприятии*** | |
| 1.1 | Общие представления об общественном контроле | 1 |
| 1.2 | Закон о защите прав потребителей (ознакомление с соответствующими положениями) | 1 |
| 1.3 | Информация о товарах (работах, услугах):  - ценники (обеденная зона, буфет);  - прейскурант (прайс-лист);  - информационный стенд;  - меню;  - книга отзывов и предложений. | 1 |
| ***2*** | ***Соответствие организации общественного питания установленным правилам и нормам*** | |
| 2.1 | Транспортировка, прием, хранение | 1 |
| 2.2 | Требования к раздаче блюд | 2 |
| 2.3 | Соответствие пищевой площадки установленным санитарным правилам и нормам | 2 |
| ***3*** | ***Учетная документация пищевой площадки*** | |
| 3.1 | Рабочие журналы, технологические карты | 1 |
| 3.2 | Акт проверки качества оказанных услуг по организации питания | 1 |
| ***4*** | ***Методы лабораторного контроля продукции общественного питания*** | |
| 4.1 | ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания | 2 |
| 4.2 | ГОСТ Р 55323-2012 Идентификация продукции | 2 |
| 4.3 | ГОСТ 31986-2011 Методы органолептической оценки | 2 |
| 4.4 | Физико-химические методы лабораторных исследований | 1 |
| 5 | Рациональное сбалансированное питание | 1 |
| 6 | Обсуждение | 2 |
|  | **Итого** | **20** |