

Российская Федерация  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ  
Администрации города

ПРИКАЗ  
г.Моршанск

28.10.2014\_

№ 381

Об утверждении плана мероприятий по повышению уровня квалификации работников пищеблоков дошкольных образовательных организаций на 2014 г.

С целью повышения уровня квалификации работников пищеблоков дошкольных образовательных организаций, расширения ассортимента блюд и включения в рацион детского питания, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить план мероприятий по повышению уровня квалификации работников пищеблоков ДОО (далее План) на 2014 год согласно приложению.

2. Директору МКУ РЦСО (Суркова) обеспечить реализацию плана по повышению уровня квалификации работников пищеблоков ДОО на 2014 г.

3.Руководителям муниципальных бюджетных дошкольных образовательных организаций обеспечить участие работников пищеблоков и лиц, ответственных за организацию питания, в мероприятиях, определенных Планом.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на ведущего специалиста комитета по образованию О.А.Щербакову.

Председатель  
комитета по образованию

В.А.Комарова

О.А.Щербакова  
4-27-31

**План  
мероприятий по повышению уровня квалификации работников пищеблока ДОО на 2014 г.**

№ п/п	Тема	Виды занятий, дата проведения:		Место проведения	Участники	Ответственный
		практическое	теоретическое			
1.	<p><b>«Организация производства дошкольной и школьной столовой»</b></p> <p>Состав, характеристика помещений, санитарно-гигиенические требования к ним. Должностные обязанности повара в дошкольной столовой.</p> <p>Организация снабжения сырьем, источники снабжения, количественная и качественная приемка продуктов.</p> <p>Организация рабочих мест при обработке сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Организация работы раздаточной, правила хранения и отпуска.</p> <p>Организация работы моечных кухонной посуды.</p>		06.11.2014	МБОУ СОШ №2	Повара, кладовщики	Садохина Н.В. Кондрашечкина В.Д.
2.	<p><b>Охрана труда и техника безопасности.</b></p> <p>Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание</p>		13.11.2014	МБДОУ №3 «Дюймовочка» (ул.Дзержинского)	Повара, м/с	Колесенкова М.А., Кучнова И.Н. Чехова Н.А.

	<p>здоровых и безопасных условий труда на предприятиях общественного питания.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности, на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания</p>					
3.	<p><b>Основы калькуляции и учета. Документация.</b></p> <p>Общие принципы организации учета на предприятии общественного питания.</p> <p>Понятие о документах, о современных методах учета и финансовой деятельности, классификация, требования к содержанию и оформлению.</p> <p>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий</p> <p>Материальная ответственность. Отчетность материально ответственных лиц</p>	20.11.2014	20.11.2014	МБДОУ №6 «Рябинка»	Повара, кладовщики, отв. За составление меню	Садохина Н.В. Кондрашечкина В.Д. Ширшова Ю.В. Чаузова А.В.
4.	<p><b>Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.</b></p> <p>Личная гигиена работников предприятий общественного питания и её значение, санитарный режим работников на производстве.</p>	27.11.2014	27.11.2014	МБДОУ №9 «Золотой улей»	Повара, кладовщики, отв. за составление меню	Тарасова Н.В.

	<p>Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.</p> <p>Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.</p> <p>Санитарные требования к рабочему месту, механической, кулинарной обработке, тепловой обработке продуктов, процессу приготовления блюд.</p> <p>Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд</p>					
5. 6.	<b>Работа с технологическими картами. Меню. Технология приготовления блюд</b>	04.12.2014	04.12.2014	МБДОУ №16 «Родничок»	Повара, кладовщики, отв. за составление меню	Садохина Н.В. Жемчугова В.А.
7.	<b>Производственный контроль</b>	11.12.2014	11.12.2014	МБДОУ №19 «Золушка»	Повара, кладовщики, отв. за составление меню	Садохина Н.В. Кондрашечкина В.Д.
8.	<b>Итоговый контроль</b>	18.12.2014		МБДОУ №4 «Солнышко»	Повара, кладовщики, отв. за составление меню	Садохина Н.В.