**Программа онлайн - семинара**

**ХАССП - вся правда.**

**Как не отравить школьника за завтраком или обедом?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**срок проведения:**

 **25 мая 2022 года с 18.00 до 20.00 (МСК*)***

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Спикер:****Кривошонок Константин Викторович**-Главный санитарный врач Отраслевого союза развития социального питания «СОЮЗСОЦПИТ», врач по гигиене питания ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, специалист в области организации здравоохранения и общественного здоровья, эксперт и почетный член Ассоциации шеф-поваров и нутрициологов в сфере функционального питания, преподаватель высшей школы, организатор дошкольного и школьного питания в частных общеобразовательных учреждениях России |

Москва 2022

**Раздел 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СЕМИНАРА**

**Цель:** сформировать представление о методах управления качеством и безопасностью пищевой продукции при организации социального питания в соответствии с принципами ХАССП в общеобразовательной школе.

**Для кого семинар:** руководителей общеобразовательных организаций, заведующих производством в школьной столовой, ответственных за контроль питания в школе, представителей операторов школьного питания, а также учителей и родителей.

**Актуальность темы:**

У родителей существует устойчивое мнение - школьная еда сомнительного качества и точно может быть лучше! Почему дети не любят школьную еду, а родители часто заменяют ее едой в рюкзаке? Какие факторы влияют на аппетит ребенка и как аппетит связан с успеваемостью школьника? Почему некоторые дети имеют высокий индекс массы тела, вредные привычки и страдают вкусовым дальтонизмом? Как повару приготовить не только вкусную, но и безопасную еду, а родителям оценить удовлетворенность организацией питания в школе. Об этом и многом другом вы узнаете на ближайшем семинаре Константина Кривошонка, который расскажет всю правду о ХАССП для руководителей общеобразовательных организаций, ответственных за контроль питания в школе, операторов питания и поваров, а также для всех заинтересованных в вопросе: «Что скрывает правильная школьная тарелка и сколько на самом деле стоит правильное питание».

*Практическая значимость:* на семинаре мы разберем основные аспекты гигиены питания, а также системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

**1.1 Представление спикера семинара**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Кривошонок Константин Викторович** * главный санитарный врач Отраслевого союза развития социального питания «СОЮЗСОЦПИТ»,
* врач по гигиене питания ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека,
* специалист в области организации здравоохранения и общественного здоровья, аккредитация Министерства Здравоохранения Российской Федерации до 07.2026 г.,
* эксперт и почетный член Ассоциации шеф-поваров и нутрициологов в сфере функционального питания,
* преподаватель высшей школы,
* организатор дошкольного и школьного питания в частных общеобразовательных учреждениях России

***krivoshonok@gmail.com******+7 903 206 6817*** |

**Раздел 2. СОДЕРЖАНИЕ семинара**

**2.1. Краткое содержание**

**Продолжительность ~ 2   часа**

**Тайминг**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Вводное слово
 | 18.00-18.05 |
| 1. Пищевые привычки школьников и их роль в продолжительности качественной здоровой жизни
 | 18.05-18.15 |
| 1. Школьная тарелка. «Вкусно — не значит безопасно, и наоборот». Критические точки в школьном питании, вызывающие риски пищевого отравления.
 | 18.15-18.30 |
| 1. Моделирование индекса несъедаемости блюд в школьной столовой.
 | 18.30-18.50 |
| 1. Циклограмма рабочего дня ответственного за контроль питания в общеобразовательной организации.
 | 18.50-19.20 |
| 1. Роль родительского контроля в увеличении удовлетворенности качеством питания школьников.
 | 19.20-19.30 |
| 1. Ответы на вопросы.
 | 19.30-20.00 |