Расписание проведения 4 этапа курсов повышения квалификации:

«Организация школьного питания и обеспечение устойчивости и сбалансированности рациона в условиях экономических санкций»

Аудитория: руководители образовательных организаций и компаний-организаторов питания, ответственные по питанию

Дата и время	Темы занятий	Часы				Лектор
		Лекции	Сам. раб.	Прак. занятия	Итоговая аттестация	
14.11. 9.00-11.00	**Тема 1. Основные изменения в нормативно-правовом регулировании в сфере школьного питания** Изменения и нововведения при организации питания детей в образовательных учреждениях в СанПиН и МР за 2020 – 2021 гг., в 44-ФЗ за 2022 год.	**2**				Вице-президент АНО «Институт отраслевого питания» **Маслов С.В.**
14.11. 12.00-14.00	**Тема 2. Особенности применения моделей организации питания в образовательных учреждениях** Вопросы:	**2**				Эксперт АНО «Институт отраслевого питания» **Тарасов С.О.**

	2.1 Существующие модели организации школьного питания: типы столовых, классификация и состав помещений (цехов, участков). 2.2 Особенности применения методов организации обслуживания, характеристики, определяющие модель питания. 2.3. Требования (и нормативы) к кадровому обеспечению технологического процесса					
15.11. 9.00-11.00	**ТЕМА 3. Организация контроля за качеством питания в образовательной организации** Вопросы: 3.1. Виды контроля за питанием обучающихся в образовательной организации. Ответственность должностных лиц образовательной организации и оператора питания. 3.2. Ответственный по питанию, обязанности, алгоритм работы. 3.3. Показ ролика о порядке работы ответственного по питанию в образовательной организации	**2**				Директор центра мониторинга школьного питания Российского биотехнологического университета **Быстров Д.И.**
15.11. 12.00-14.00	**Тема 4. Организация документооборота на предприятиях питания общеобразовательных организаций** Вопросы: 4.1. Документация, предусмотренная санитарным законодательством. Порядок ведения. 4.2. Примеры ведения отдельных видов отчетных документов.	**2**				Заместитель директора Отраслевого союза развития социального питания **Гмызин А.А.**

16.11. 9.00-11.00 12.00-14.00	**Тема 5. Основные требования к обеспечению безопасности питания в образовательных организациях. Методика разработки программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП** **Практическое занятие: Организация выполнения санитарных требований на пищеблоках образовательных организаций (с тестированием)**	**2**	**2**	**2**		Главный санитарный врач Отраслевого союза развития социального питания **Кривошонок К.В.**
17.11. 9.00-11.00 12.00-14.00	**Тема 6. Паспортизация пищеблоков образовательных учреждениях. Оценка состояния МТБ пищеблоков как основа определения потребности в денежных средствах для переоснащения пищеблоков и разработки технических заданий на капремонт и реконструкцию** **Практическое занятие: Практическое применение методик паспортизация пищеблоков образовательных учреждениях и оценки их состояния (с тестированием).**	**2**		**2**		Эксперт АНО «Институт отраслевого питания» **Тарасов С.О.**
18.11. 9.00-11.00	**Тема 7. Контроль качества пищевых продуктов на пищеблоке образовательной организации** Вопросы:	**2**				Эксперт НП СРО «Ассоциация предприятий социального питания в

	7.1. Организация входного контроля пищевых продуктов на пищеблоках образовательных учреждениях. Условия обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов при приемке и хранении. 7.2. Организация работы с поставщиками и производителями продуктов и полуфабрикатов. 7.3. Документальное сопровождение поставок. Правовое регулирование.					сфере образования и здравоохранения» **Михалева И.А.**
22.11. 9.00-11.00 12.00-14.00	**Тема 8. Разработка (анализ разработанных) основного и типового меню в общеобразовательных организациях** Вопросы: 8.1. Анализ и разработка основного меню в общеобразовательных организациях. 8.2. Применение типовых региональных (муниципальных) меню для разработки основного меню 8.3. Основные принципы коррекции меню в условиях ценовой волатильности продуктов питания. **Практическое занятие: Демонстрация разработки меню с применением прикладных программ.**	**2**	**2**	**2**		Руководитель отдела планирования питания АНО «Институт отраслевого питания» **Казгунов С.М.**
23.11.	**Тема 9. Предложения по содержанию проекта типового контракта на оказание услуг по**	**2**				

9.00-11.00	**организации питания в общеобразовательных организациях** Вопросы: 9.1. Основные требования к содержанию типовых контрактов и технических заданий на оказание услуг по организации питания в общеобразовательных организациях. 9.2. Проблематика при планировании закупки, заключении и исполнении контракта на оказание услуг по организации питания. 9.3. Контрольные функции государственных органов и ответственность за нарушение требований.					
24.11. 9.00-11.00	**Практическое занятие: Определение стоимости питания обучающихся** Вопросы: 1. Обоснование стоимости питания с учетом фактической посещаемости и его индексации в условиях роста цен. Учет расходования лимитов бюджетных обязательств. Варианты расходования экономии бюджетных ассигнований. 2. Мониторинг цен на пищевые продукты, стоимости питания и его сбалансированности в условиях роста цен. Расчёт стоимости продуктового набора.		**2**	**2**		Вице-президент АНО «Институт отраслевого питания» **Маслов С.В.**
25.11. 9.00-11.00	**Тема 10. Особые условия организации обеспечения питанием в общеобразовательных организациях**	**2**				Директор Российского института социального

	Вопросы: 10.1. Организация дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях. 10.2. Порядок обеспечения питанием детей с ОВЗ, в том числе детей с особенностями пищевого статуса в образовательных учреждениях. 10.3. Организация питания в летних оздоровительных лагерях при общеобразовательных организациях. 10.4. Основные направления родительского контроля за организацией питания обучающихся					питания **Углов С.Ю.**
28.11-01.12.	**Итоговая аттестация**				**2**	
	ИТОГО	**20**	**6**	**8**	**2**	