

## 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	Итого вая аттестация	
14.11. 9.00-11.00	<p><b>Тема 1. Основные изменения в нормативно-правовом регулировании в сфере школьного питания</b></p> <p>Изменения и нововведения при организации питания детей в образовательных учреждениях в СанПиН и МР за 2020 – 2021 гг., в 44-ФЗ за 2022 год.</p>	2				Вице-президент АНО «Институт отраслевого питания» <b>Маслов С.В.</b>
14.11. 12.00-14.00	<p><b>Тема 2. Особенности применения моделей организации питания в образовательных учреждениях</b></p> <p>Вопросы:</p>	2				Эксперт АНО «Институт отраслевого питания» <b>Тарасов С.О.</b>

	<p>2.1 Существующие модели организации школьного питания: типы столовых, классификация и состав помещений (цехов, участков).</p> <p>2.2 Особенности применения методов организации обслуживания, характеристики, определяющие модель питания.</p> <p>2.3. Требования (и нормативы) к кадровому обеспечению технологического процесса</p>					
<p><b>15.11.</b> 9.00-1 1.00</p>	<p><b>ТЕМА 3. Организация контроля за качеством питания в образовательной организации</b></p> <p>Вопросы:</p> <p>3.1. Виды контроля за питанием обучающихся в образовательной организации. Ответственность должностных лиц образовательной организации и оператора питания.</p> <p>3.2. Ответственный по питанию, обязанности, алгоритм работы. 3.3. Показ ролика о порядке работы ответственного по питанию в образовательной организации</p>	<b>2</b>				<p>Директор центра мониторинга школьного питания Российского биотехнологического университета <b>Быстров Д.И.</b></p>
<p><b>15.11.</b> 12.00- 14.00</p>	<p><b>Тема 4. Организация документооборота на предприятиях питания общеобразовательных организаций</b></p> <p>Вопросы:</p> <p>4.1. Документация, предусмотренная санитарным законодательством. Порядок ведения.</p> <p>4.2. Примеры ведения отдельных видов отчетных документов.</p>	<b>2</b>				<p>Заместитель директора Отраслевого союза развития социального питания <b>Гмызин А.А.</b></p>

<p>16.11. 9.00-1 1.00</p> <p>12.00- 14.00</p>	<p><b>Тема 5. Основные требования к обеспечению безопасности питания в образовательных организациях. Методика разработки программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП</b></p> <p><b>Практическое занятие: Организация выполнения санитарных требований на пищеблоках образовательных организаций (с тестированием)</b></p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>2</p>		<p>Главный санитарный врач Отраслевого союза развития социального питания <b>Кривошонок К.В.</b></p>
<p>17.11. 9.00-1 1.00</p> <p>12.00- 14.00</p>	<p><b>Тема 6. Паспортизация пищеблоков образовательных учреждений. Оценка состояния МТБ пищеблоков как основа определения потребности в денежных средствах для переоснащения пищеблоков и разработки технических заданий на капремонт и реконструкцию</b></p> <p><b>Практическое занятие: Практическое применение методик паспортизация пищеблоков образовательных учреждений и оценки их состояния (с тестированием).</b></p>	<p>2</p>		<p>2</p>		<p>Эксперт АНО «Институт отраслевого питания» <b>Тарасов С.О.</b></p>
<p>18.11. 9.00-1 1.00</p>	<p><b>Тема 7. Контроль качества пищевых продуктов на пищеблоке образовательной организации</b></p> <p>Вопросы:</p>	<p>2</p>				<p>Эксперт НП СРО «Ассоциация предприятий социального питания в</p>

	<p>7.1. Организация входного контроля пищевых продуктов на пищеблоках образовательных учреждениях. Условия обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов при приемке и хранении.</p> <p>7.2. Организация работы с поставщиками и производителями продуктов и полуфабрикатов.</p> <p>7.3. Документальное сопровождение поставок. Правовое регулирование.</p>					сфере образования и здравоохранения» <b>Михалева И.А.</b>
22.11. 9.00-1 1.00  12.00- 14.00	<p><b>Тема 8. Разработка (анализ разработанных) основного и типового меню в общеобразовательных организациях</b></p> <p>Вопросы:</p> <p>8.1. Анализ и разработка основного меню в общеобразовательных организациях.</p> <p>8.2. Применение типовых региональных (муниципальных) меню для разработки основного меню</p> <p>8.3. Основные принципы коррекции меню в условиях ценовой волатильности продуктов питания.</p> <p><b>Практическое занятие: Демонстрация разработки меню с применением прикладных программ.</b></p>	2	2		2	Руководитель отдела планирования питания АНО «Институт отраслевого питания» <b>Казгунов С.М.</b>
23.11.	<p><b>Тема 9. Предложения по содержанию проекта типового контракта на оказание услуг по</b></p>	2				

9.00-1 1.00	<p><b>организации питания в общеобразовательных организациях</b></p> <p>Вопросы:</p> <p>9.1. Основные требования к содержанию типовых контрактов и технических заданий на оказание услуг по организации питания в общеобразовательных организациях.</p> <p>9.2. Проблематика при планировании закупки, заключении и исполнении контракта на оказание услуг по организации питания.</p> <p>9.3. Контрольные функции государственных органов и ответственность за нарушение требований.</p>					
24.11. 9.00-1 1.00	<p><b>Практическое занятие: Определение стоимости питания обучающихся</b></p> <p>Вопросы:</p> <p>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.</p> <p>2. Мониторинг цен на пищевые продукты, стоимости питания и его сбалансированности в условиях роста цен. Расчёт стоимости продуктового набора.</p>		2	2		Вице-президент АНО «Институт отраслевого питания» <b>Маслов С.В.</b>
25.11. 9.00-1 1.00	<p><b>Тема 10. Особые условия организации обеспечения питанием в общеобразовательных организациях</b></p>	2				Директор Российского института социального

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