

## Расписание проведения 5 этапа курсов повышения квалификации:

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

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

Дата и время	Темы занятий
13.03.2023 9.00-11.00	<b>ТЕМА 1. Основные изменения в нормативно-правовом регулировании в сфере школьного питания.</b> Изменения и нововведения при организации питания детей в образовательных учреждениях в СанПиН и МР за 2020 – 2021 гг., в 44-ФЗ за 2022 год.
14.03.2023 9.00-11.00	<b>ТЕМА 2. Паспортизация пищеблоков с учетом используемых моделей организации питания в образовательных учреждениях. Методика оценки состояния пищеблоков образовательных организаций как основа определения потребности в денежных средствах для переоснащения пищеблоков и разработки технических заданий на проведения капремонта и реконструкцию.</b> <b>Вопросы:</b> 1. Важность и актуальность оценки состояния МТБ пищеблоков образовательных организаций. Основные понятия. 2. Существующие модели организации школьного питания, Обоснование нормативов оснащения пищеблоков оборудованием, наличием и размерами помещений, обоснование выбора типа столовой. 3. Методика проведения технического аудита (паспортизации) производственных цехов и обеденных залов общеобразовательных организаций. 4. Алгоритм определения текущей и перспективной финансовой потребности для проведения переоснащения и модернизации материально-технической базы пищеблоков и обеденных залов общеобразовательных организаций.

12.00-14.00	<p><b>Практическое занятие</b>  <b>Практическое применение методик паспортизации пищеблоков образовательных учреждениях и оценки их состояния.</b></p>
15.03.2023 9.00-11.00	<p><b>ТЕМА 3. Организация контроля за качеством питания в образовательной организации.</b>  <b>Вопросы:</b>  1. Виды контроля за питанием обучающихся в образовательной организации. Ответственность должностных лиц образовательной организации и оператора питания.  2. Порядок проведения проверки организации питания в образовательной организации.  3. Ответственный по питанию, обязанности, алгоритм работы. Показ ролика о порядке работы ответственного по питанию в образовательной организации</p>
15.03.2023 12.00-14.00	<p><b>ТЕМА 4. Требования к обеспечению имуществом пищеблоков и обеденных залов образовательных организаций.</b>  <b>Вопросы:</b>  1. Требования к оснащению пищеблоков и обеденных залов общеобразовательных организаций с учетом современных тенденций.  2. Основные характеристики современного оборудования, имущества, столовой и кухонной посуды используемого в социальном питании.</p>
16.03.2023 9.00-11.00	<p><b>ТЕМА 5. Основные требования к обеспечению безопасности питания в образовательных организациях. Методика разработки программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП.</b></p>

12.00-14.00	<b>Практическое занятие</b> <b>Организация выполнения санитарных требований на пищеблоках образовательных организаций.</b>
<b>17.03.2023</b> 9.00-11.00	<b>ТЕМА 6. Контроль качества пищевой продукции на пищеблоке образовательной организации.</b> <b>Вопросы:</b> 1. Организация работы с поставщиками и изготовителями пищевой продукции. 2. Документальное сопровождение поставок. Правовое регулирование. 3. Организация входного контроля пищевой продукции на пищеблоках образовательных организаций. Условия обеспечения качества и безопасности пищевой продукции при приеме и хранении.
<b>20.03.2023</b> 9.00-11.00	<b>ТЕМА 7. Анализ и разработка меню в общеобразовательных организациях.</b> <b>Вопросы:</b> 1. Виды применяемых в общеобразовательных организациях меню. 2. Анализ меню основного (организованного) питания. 3. Разработка меню основного (организованного) питания для общеобразовательной организации. 4. Порядок разработки и применения в общеобразовательной организации типовых меню
12.00-14.00	<b>Практическое занятие</b> <b>Демонстрация разработки меню с применением прикладных программ.</b>

<p><b>21.03.2023</b> 9.00-11.00</p>	<p><b>ТЕМА 8. Предложения по содержанию проекта контракта на оказание услуг по организации питания в общеобразовательных организациях.</b></p> <p><b>Вопросы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особенности содержания контракта на оказание услуги по организации питания в образовательных организациях.</li> <li>2. Проблематика при определении порядка оценки соответствия и приёмки услуги, привлечения к ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств.</li> <li>3. Общие принципы, применяемые при составлении технического задания к контракту на оказание услуги по организации питания в образовательных организациях.</li> </ol>
<p><b>22.03.2023</b> 9.00-11.00</p>	<p><b>Практическое занятие</b></p> <p><b>Определение стоимости питания обучающихся.</b></p> <p><b>Вопросы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Мониторинг цен на пищевые продукты, стоимости питания и его сбалансированности в условиях роста цен. Расчёт стоимости продуктового набора.</li> </ol>
<p><b>23.03.2023</b> 9.00-11.00</p>	<p><b>ТЕМА 9. Отдельные вопросы организации питания в общеобразовательных организациях. Стандарт школьного питания.</b></p> <p><b>Вопросы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях.</li> <li>2. Порядок обеспечения питанием детей с ОВЗ, в том числе детей с особенностями пищевого статуса в образовательных учреждениях.</li> <li>3. Основные направления родительского контроля за организацией питания обучающихся.</li> <li>4. Стандарт школьного питания.</li> </ol>

<b>24.03-31.03.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>