

Структура
практико-ориентированного курса повышения квалификации
«Разработка рационов школьного питания»
(48 ак/час)

Модуль 1. Принципы управления рационами школьного питания

Модуль 2. Исходные данные для разработки рационов

Модуль 3. Подбор блюд-кандидатов и вёрстка меню

Модуль 4. Расчёты меню, оформление и утверждение рациона

Модуль 5. Согласование рациона с Роспотребнадзором и Публикация типового меню

Модуль 6. Родительский контроль за школьным питанием

Модуль 7. Учет и расследование несчастных случаев с обучающимися, связанных с приёмом пищи в школе

Содержательные особенности курса:

- Курс разработан с учетом пожеланий обучившихся по первой нашей программе «Организация школьного питания обучающихся младших классов и его мониторинга» (18).
- Курс содержит разборы множества ошибок и нарушений, а также конкретные практические рекомендации.
- Существенное внимание в курсе уделено вопросам автоматизации школьного питания.
- Для лучшего усвоения учебные материалы курса содержат множество иллюстраций — инфографики, схем, экранных форм и др.
- По пожеланиям ранее обучившихся в курс добавлены модули о родительском контроле и действиях администрации при отравлениях в школе.



В дополнение к курсу по пожеланиям ранее обучившихся разработан **«Пакет шаблонов документов по организации родительского контроля за школьным питанием, рекомендуемых к разработке и ведению в школе»** с примерами заполнения.

В пакете 20 документов. Стоимость — 3000 руб.