

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. Внештатные ситуации при организации питания, требующие оказания медицинской помощи

Курс разработан с учетом пожеланий обучившихся по первому нашему курсу «Организация школьного питания и его мониторинга».

Существенное внимание в курсе уделено вопросам автоматизации школьного питания.

Для лучшего усвоения материала в курс включено много иллюстраций — картинок, схем, экранных форм и др.

В дополнение к учебному курсу предлагаем «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.