17 ноября 2022 года «Международный центр дополнительного профессионального образования» проведёт практический вебинар на тему: **«Практические рекомендации к разработке цикличного и ежедневного меню»**,который пройдет с 15:00 до 16:30 по МСК в online режиме. Приглашаем Вас принять участие в данном вебинаре. В рамках данного вебинара будут приведены примеры ежедневного меню, цикличного меню и технико-технологические карты блюд.

Школьное меню отличается от пищи взрослых. К нему предъявляются особые требования с учетом особенностей детского организма. Организация горячего питания учащихся осуществляется на основе примерного десятидневного цикличного меню, разработанного с учетом необходимого количества основных пищевых веществ, сезонности, требуемой калорийности суточного рациона. При составлении цикличного меню для образовательных учреждений есть определенные правила, и соблюдение этих правил поможет избежать многих неприятностей, как при организации работы, так и при прохождении проверок.

В рамках вебинара будут рассмотрены основные ошибки при составлении меню, правила составления технико-технологической карты, а также представлены рекомендации по разработке индивидуального меню для детей с заболеваниями: сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия.

Приглашаем Вас принять участие в данном вебинаре, а также просим Вас оказать информационное содействие рекомендательного характера подведомственным Вам учреждениям о проведении данного вебинара, а также рассмотреть возможность участия Ваших специалистов.

**Категории слушателей:**

* руководители и администрация образовательных организаций дошкольного, начального, основного и среднего общего образования;
* специалисты региональных органов управления образованием;
* методисты;
* педагогические работники;
* специалисты, занимающиеся организацией горячего питания;
* медицинские и диетические сёстры;
* повара;
* специалисты, занимающиеся разработкой меню в образовательной организации;
* другие заинтересованные лица.

**Программа вебинара:**

1. Нормативно-правовое обеспечение организации питания детей в образовательной организации.
2. Рекомендации по оценке меню. Основные ошибки при составлении меню.
3. Алгоритм корректировки меню в соответствии с СанПиН из-за сбоя продуктов.
4. Правила составления технико-технологической карты.
5. Сезонное меню.
6. Рекомендации по разработке индивидуального меню для детей с заболеваниями: сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия.
7. Опыт работы регионального методического объединения координаторов питания Ярославской области.
8. Ответы на вопросы участников.

Вебинар проведет **Иерусалимцева Ольга Васильевна,** старший преподаватель кафедры инклюзивного образования ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования», руководитель Регионального методического объединения координаторов питания Ярославской области.

 Приняв участие в практическом вебинаре **«Практические рекомендации к разработке цикличного и ежедневного меню»**, у каждого участника будет возможность получить удостоверение участника, которое свидетельствует о прохождении обучения по данной теме, также авторские материалы от спикера для дальнейшей работы, видеозапись вебинара. На протяжении всего online мероприятия у каждого участника будет возможность задать свои вопросы спикеру.

Для тех, кто не сможет принять участие в дни проведения вебинара из-за загруженности графика, а также для дальних регионов страны предусмотрено предоставление видеозаписи для просмотра, скачивания и изучения материалов вебинара.

По вопросам участия в практическом вебинаре **«Практические рекомендации к разработке цикличного и ежедневного меню»** обращайтесь к координатору проекта Степаненковой Татьяне Александровне по телефонам:

рабочий: +7 (812) 467-41-30,

мобильный: +7 (950) 808-61-30,

по электронной почте: **stepanenkova@mc-dpo.ru**

Для всех желающих принять участие в работе практического вебинара обязательна предварительная регистрация на официальной странице мероприятия:

Сайт вебинара [**webinar-obr.mc-dpo.ru**](https://webinar-obr.mc-dpo.ru/)



|  |  |
| --- | --- |
| **С уважением,****Генеральный директор** | **Двуреченский Ю. В.** |