

Żywnienie i dożywianie w jednostkach systemu oświaty w świetle obowiązujących przepisów prawnych

UWAGA! Szkolenie hybrydowe, stacjonarne i online

Program:

1. Narzędzie wspomagające planowanie żywienia w jednostkach systemu oświaty

- rozporządzenie Ministra Zdrowia z 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

2. Praktyczne wykorzystanie Norm żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie w planowaniu żywienia dzieci i młodzieży. Średnia ważona norma na energię i składniki odżywcze.

3. Rozpoznawanie rynkowych produktów spożywczych do żywienia zbiorowego spełniających wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z 2016 r. Produkty zamienne.

4. Zasady układania jadłospisów z uwzględnieniem charakteru żywienia

(jeden posiłek, kilka posiłków, żywienie całodzienne, żywienie w dniach roboczych, żywienie całotygodniowe). Wybór środków spożywczych i technik kulinarnych. Przykłady.

5. Metody oceny jadłospisów

(tydzień szkolny, tydzień kalendarzowy, dekada) wg kryteriów rozporządzenia Ministra Zdrowia z 2016 r. Przykłady z propozycjami list kontrolnych/ankiet.

6. Modyfikacja jadłospisów

(dieta bezglutenowa, żywienie wegetariańskie/wegańskie). Przykłady.

7. Catering, stół szwedzki – odpowiedzialność, obowiązki i zasady.

8. Alergeny i substancje powodujące reakcje nietolerancji – obowiązek informowania konsumenta. Przykłady.

9. Błędy w żywieniu dzieci i młodzieży. Przykłady.

10. Sankcje karne w przypadkach nieprzestrzegania przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z 2016 r. i przepisów w sprawie informowania o alergenach/substancjach powodujących reakcje nietolerancji.

11. Dyskusja

Wykładowczyni:

Alina Woźnica

- 40 letni staż pracy w Państwowej Inspekcji Sanitarnej szczebla powiatowego i wojewódzkiego, praca w pionie higieny żywności i żywienia – w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem produkcji i obrotu żywnością oraz w zakresie wdrażania i przestrzegania zasad prawidłowego żywienia w jednostkach systemu oświaty i w innych zakładach zbiorowego żywienia zamkniętego (szpitale, ZOL, DPS, O Sz-W itp.).

Termin i miejsce:

**18 września 2024
(Śr), godz. 10:00,**

Szkolenie stacjonarne:

**Restauracja BOHEMA,
Rzeszów, ul. Okrzei 7**

Cena: 295 zł

[w cenie materiały szkoleniowe i poczęstunek]

Online:

Recepcja 9:15÷9:45

Cena: 235 zł

[w cenie materiały szkoleniowe]

Zgłoszenia:

1. telefonicznie:

17 85 218 62

2. e-mail:

szkolenia@betakom.org

http://betakom.org

zgłoszenie elektroniczne wymaga potwierdzenia przez BETAKOM