

Praktyczne wdrożenie wymagań prawnych w zakresie produkcji i dystrybucji posiłków w jednostkach systemu oświaty

UWAGA! Szkolenie hybrydowe, **stacjonarne** i **online**

Program:

1. **Obowiązujący model żywienia w jednostkach systemu oświaty** wg rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach
2. **Norm żywienia dla populacji Polski (...)** – podstawowe narzędzie do teoretycznego planowania żywienia dla różnych grup
3. Rynkowe produkty spożywcze spełniające wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z 2016 r.
4. Układanie jadłospisów wg wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016 r.
5. Teoretyczna kontrola planu żywienia - ocena jadłospisu
6. Modyfikacja jadłospisu wg zgłoszonych potrzeb żywionych
7. Catering, stół szwedzki w jednostkach systemu oświaty
8. Rzeczywista ocena żywienia w jednostkach systemu oświaty na podstawie badań laboratoryjnych posiłków
9. Informacja dla żywionych dotycząca składu posiłków oraz alergenów i substancji powodujących reakcje nietolerancji
10. Występujące błędy w żywieniu dzieci i młodzieży, jak im zapobiec?
11. Sankcje karne w przypadkach nieprzestrzegania przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z 2016 r. i przepisów w sprawie informowania o alergenach/substancjach powodujących reakcje nietolerancji
12. 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:

wt.11.03.2025,
godz. 10:00,

Szkolenie stacjonarne:

Restauracja BOHEMA,
Rzeszów, ul. Okrzei 7

Cena: 300 zł

[w cenie materiały szkoleniowe i poczęstunek]

Online:

Recepcja 9:15÷9:45

Cena: 250 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