

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