

Zasady żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego w trybie całodobowym i stacjonarnym – Domy Pomocy Społecznej i Środowiskowe Domy Pomocy

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

Program:

1. Rola Domów Pomocy Społecznej i Środowiskowych Domów Pomocy - wymagania prawne dot. żywienia
2. Organizacja żywienia – kuchnia własna, catering
3. Zmiany fizjologiczne występujące u podopiecznych DPS i ŚDP, dostosowanie żywienia
4. Realizacja *Norm żywienia dla populacji Polski*. Talerz zdrowego żywienia. Wyliczanie średnich ważonych norm żywienia na energię i składniki odżywcze dla zróżnicowanych grup żywieniowych.
5. Zasady i zalecenia dotyczące żywienia podopiecznych DPS i ŚDP
6. Planowanie wyżywienia, układanie jadłospisów okresowych, metody oceny jadłospisów, przykładowe jadłospisy
7. Zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów, zalecane technologie
8. Rynkowe środki spożywcze dedykowane do produkcji posiłków
9. Dokumentacja żywieniowa. Dokumentacja dostaw surowców i składników, etykiety surowców i składników, jadłospisy. Okres przechowywania
10. 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, OSz-W itp.).

Termin i miejsce:

**śr.25.06.2025,
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