

Planowanie i realizacja żywienia zbiorowego w jednostkach systemu oświaty

-w świetle obowiązujących przepisów prawnych i norm

-szkolenie dla kierowników, intendentów, kucharzy, personelu pomocniczego

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

Program:

1. Nowe normy żywienia:

- zakres obowiązkowego stosowania norm żywienia w żywieniu dzieci i młodzieży
- podział na grupy żywieniowe oraz normy żywienia dla tych grup

2. Realizacja nowych norm żywienia, piramidy żywienia i nowych zaleceń żywieniowych w świetle ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia i rozporządzenia Ministra Zdrowia z 2016 r.

3. Zalecenia zdrowego żywienia Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej w postaci „Talerzyka żywieniowego” i ich realizacja w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży

4. Gotowanie w jednym kotle:

- zasady wyliczania średnich ważonych norm żywienia na energię i składniki odżywcze dla zróżnicowanych wiekowo grup żywieniowych
- sposób ustalania gramatur dań odpowiednich do norm żywienia danej grupy wiekowej

5. Przygotowywanie jadłospisu zgodnego z zapisami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 2016 r. oraz spełniającego kryteria norm żywienia dla dzieci i młodzieży, z uwzględnieniem sezonowości produktów spożywczych

6. Dekadowe jadłospisy zgodne z zapisami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 2016 r. wraz z gramaturami dla grup wiekowych w jednostkach systemu oświaty ze szczególnym zwróceniem uwagi na:

- zalecaną liczbę posiłków, dostosowaną do czasu pobytu dziecka w placówce,
- zachowanie odpowiedniego odstępu pomiędzy posiłkami, procent realizacji dziennych norm żywienia z uwzględnieniem czasu przebywania w jednostce systemu oświaty
- sezonowość produktów spożywczych
- metody kontroli jadłospisów

7. Udział produktów wymaganych Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 2016 r. w poszczególnych posiłkach (co musi się znaleźć w śniadaniu/ II śniadaniu/ obiedzie/ podwieczorku/ kolacji), zdefiniowanie terminów „porcja”, „dodatek”, „zawartość”, wykaz produktów spożywczych i ich składników dozwolonych i zakazanych do stosowania w żywieniu w jednostkach systemu oświaty

8. Sposób oznakowywania alergenów w jadłospisach, krzyżowe kontrole obecności alergenów

9. Stół szwedzki. Jadłospis dla wegetarian

10. Dokumentacja żywieniowa: dokumentacja dostaw surowców i składników, etykiety surowców i składników, jadłospisy – okres przechowywania w systemie HACCP, zasady udostępniania rodzicom/opiekunom dzieci

11. Sankcje karne dot. ujawnionych nieprawidłowości w zakresie żywienia w jednostkach systemu oświaty

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:

śr.27.08.2025,
godz. 10:00,

Szkolenie stacjonarne:

Restauracja BOHEMA,
Rzeszów, ul. Okrzei 7

Cena: 310 zł

[w cenie materiały szkoleniowe i poczęstunek]

Online:

Recepcja 9:15÷9:45

Cena: 260 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