

Planowanie i realizacja żywienia zbiorowego w jednostkach systemu oświaty

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

Program:

1. Przepisy prawne

– na co zwrócić uwagę w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie (...) wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty

2. „Nowe normy żywienia”:

– wskazówki dotyczące wykorzystania w żywieniu dzieci i młodzieży

3. Zasady układania jadłospisów

– teoria i praktyka przy planowaniu żywienia. „Talerz Zdrowego Żywienia”. Przykłady.

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
-stół szwedzki
-catering

5. Metody kontroli wewnętrznej i zewnętrznej jadłospisów oraz posiłków na zgodność z wymaganiami „Norm żywienia”. Przykłady.

6. Jak rozpoznać na rynku „wartościowe” środki spożywcze do produkcji dań i potraw

7. Wykluczenia w żywieniu – diety eliminacyjne

8. Sposób informowania o alergenach i substancjach powodujących reakcje nietolerancji znajdujących się w posiłkach. Przykłady.

9. 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 za ujawnione 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.18.02.2026,
godz. 10:00,**

Szkolenie stacjonarne:

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

Cena: 330 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