

Planowanie i realizacja żywienia w jednostkach systemu oświaty w świetle aktualnych wymagań prawnych

UWAGA! stacjonarne

Program:

1. Główne zagadnienia żywieniowe uregulowane rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 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

. (Dz.U. z 2026 r., poz. 197)

2. „Nowe normy żywienia” – co należy uwzględnić przy planowaniu żywienia dzieci i młodzieży

3. Wytyczne do planowania i realizacji żywienia całodziennego, przedszkolnego i szkolnego z uwzględnieniem założeń diety planetarnej i diet eliminacyjnych

4. Żywienie grup niejednorodnych:

-zasady wyliczania średnich ważonych norm na energię i składniki odżywcze dla niejednorodnych grup żywionych,

-gramatura dań i potraw dla danej grupy wiekowej,

-stół szwedzki,

-catering.

5. Kontrola wewnętrzna i zewnętrzna żywienia na zgodność z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.

6. Rozmaitość rynkowa środków spożywczych a ich adekwatność do produkcji dań i potraw w jednostkach systemu oświaty

7. Regulacja obejmująca informowanie o alergenach i substancjach powodujących reakcje nietolerancji występujących w posiłkach

8. Obowiązkowa dokumentacja żywieniowa dotycząca surowców, produktów i składników, etykiety, jadłospisy, karty technologiczne.

9. 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:

**czw.02.07.2026,
godz. 10:00,**

Szkolenie stacjonarne:

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

Cena: 350 zł

[w cenie materiały szkoleniowe i poczęstunek]

Zgłoszenia:

1. telefonicznie:

17 85 218 62

2. e-mail:

szkolenia@betakom.org

http://betakom.org

zgłoszenie elektroniczne wymaga potwierdzenia przez BETAKOM