

Zmiany w żywieniu zbiorowym dzieci w szkołach i przedszkolach – nowe przepisy z uwzględnieniem elementów diety planetarnej

UWAGA! **stacjonarne**

Program:

1. Szczegółowe omówienie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie (...) wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży (...) w jednostkach systemu oświaty.
(Dz.U. z 2026 r., poz. 197)
2. Praktyczne uwzględnienie aktualnych Norm żywienia w planowaniu posiłków. Obliczenie średnioważonej normy na energię i główne składniki odżywcze.
3. Grupy środków spożywczych i wymagania jakościowe do przygotowywania dań i potraw. „Ściągawka” zakupowa – kryteria jakościowe ułatwiające zakupy.
4. Wdrożenie założeń diety planetarnej do jadłospisów w praktyce.
5. Układanie jadłospisów zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawnymi. Technologia produkcji dań i potraw na bazie nasion roślin strączkowych.
6. Przykłady posiłków/jadłospisów zgodnych z nowymi przepisami z uwzględnieniem wymagań dot. informacji o alergenach lub substancjach powodujących reakcję nietolerancji.
7. Ocena jadłospisów. Praktyczne listy.
8. Kontrola żywienia przez organ urzędowej kontroli żywności. Pobieranie próbek posiłku do analizy laboratoryjnej. Konsekwencje ujawnienia niezgodności. Odpowiedzialność prawna.
9. Praktyczne wskazówki, zalecenia oraz odpowiedzi na pytania i wyjaśnienia Narodowego Centrum Edukacji Żywnościowej w sprawie planowania żywienia.
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, O Sz-W itp.).

Termin i miejsce:

**śr. 18.11.2026,
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

<https://betakom.org>

zgłoszenie elektroniczne wymaga potwierdzenia przez BETAKOM