

ŻYWIENIE ZBIOROWE OSÓB STARSZYCH

INFORMACJE O SZKOLENIU:

W trakcie proponowanego szkolenia uczestnicy zapoznają się z kluczowymi zasadami żywienia osób starszych oraz prawidłowym sposobem prowadzenia gospodarki magazynowej środkami spożywczymi w zakładach żywienia zbiorowego. Uzyskają odpowiedzi na wiele pytań dotyczących tematyki szkolenia, będą mieć okazję do skonsultowania kwestii problemowych z trenerem, cenionym praktykiem w zakresie tematyki spotkania. Zapoznają się z zagadnieniami dotyczącymi bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, a także normami i elementami systemu HACCP.

CELE I KORZYŚCI:

Uczestnicy biorący udział w szkoleniu otrzymają odpowiedzi m.in. na następujące pytania:

- W jaki sposób wiek osoby żywionej determinuje sposób żywienia?
- Jak interpretować zapisy Ustawy o pomocy społecznej dotyczące wyżywienia, w szczególności w zakresie stałego dostępu mieszkańców do drobnych posiłków?
- W jaki sposób normy żywienia z 12.2020 r. i nowe zalecenia żywieniowe z 10.2020 r. wpływają na dotychczasowy sposób żywienia osób starszych w placówkach żywienia zbiorowego?
- Czy wyliczanie w posiłkach zawartości energii, białek, tłuszczów, węglowodanów i innych składników odżywczych jest obowiązkowe z punktu widzenia przepisów prawnych? Czy również żywienie dietetyczne i eliminacyjne powinno spełniać normy żywienia?
- Jakie programy komputerowe służą do wyliczania energii i zawartości składników odżywczych w posiłkach? Jak sprawdzić czy program, na którym pracuję, posiada aktualną bazę produktów spożywczych z Instytutu Żywności i Żywienia oraz czy ma wprowadzone aktualne normy żywienia? Jak sprawdzić czy program wylicza prawidłowo wartość energetyczną i odżywczą posiłków?
- W jaki sposób sanepid może skontrolować sposób żywienia w mojej placówce, jakich dokumentów może ode mnie zażądać podczas kontroli sanitarnej?
- Jak prawidłowo prowadzić rozchód wewnętrzny środków spożywczych aby nie zaburzał on wyliczeń wartości energetycznej i odżywczej?
- Jak wygląda prawidłowo przygotowana receptura na danie własne?
- W jaki sposób należy oznakowywać alergeny? Czy nie mając diet eliminacyjnych muszę oznakowywać alergeny? Dlaczego nie mogę używać cyfr, liter i symboli do oznaczenia alergenów?
- Czy i jak długo muszę przechowywać etykiety produktów spożywczych lub dokumenty zastępujące etykiety?
- Jakich dokumentów należy oczekiwać od dostawców produktów spożywczych nieopakowanych, co w takim przypadku zastępuje etykietę?
- Czy na jadłospisach przygotowywanych dla mieszkańców jest obowiązkowe podanie:
 - wartości energetycznej czyli ilości kcal,
 - gramatury serwowanego produktu/dania,
 - wykazu składników serwowanych produktów/dań,
 - procentowej zawartości poszczególnych składników w daniu,
 - alergenów w wersji innej niż oznaczenie cyfrowe/literowe?

- Jak długo należy przechowywać dokumentację systemu HACCP, w tym etykiety i dokumenty zastępujące etykiety? Dlaczego etykiety i dokumentacja zastępująca etykiety są elementami dokumentacji systemu HACCP?

PROGRAM:

1. Dostosowanie sposobu odżywiania do zmian wynikających z procesu starzenia się.
2. Wymagania przepisów prawnych dotyczące żywienia zbiorowego osób starszych (w tym wynikające z ustawy o pomocy społecznej). Interpretacja przepisów w zakresie bilansowania racji pokarmowych osób starszych w kontekście zgodności z normami żywienia.
3. Piramida żywienia osób starszych, zalecenia zdrowego żywienia Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej w postaci „Talerzyka żywieniowego” z 10.2020 r. - realizacja ich zasad w żywieniu zbiorowym, w szczególności dotyczących nawodnienia organizmu i bezpiecznego zastępowania produktów zwierzęcych produktami pochodzenia roślinnego.
4. Realizacja norm żywienia z grudnia 2020 r. w żywieniu osób starszych – praktyczne aspekty:
 - a. Podział osób dorosłych na grupy żywieniowe i normy żywienia dla tych grup.
 - b. Zasady wyliczania średnich ważonych norm żywienia na energię i składniki odżywcze dla zróżnicowanych wiekowo grup żywieniowych.
 - c. Zasady wyliczania wartości odżywczej produktów, dań kulinarnych, posiłków i dziennych racji pokarmowych, tworzenie receptur zgodnie z wytycznymi Rozporządzenia 1169/2011.
5. Wzorcowe gramatury dla diety podstawowej o wartości energetycznej 2000 kcal i przeliczanie tych gramatur dla różnych grup żywieniowych o wartości energetycznej diety poniżej i powyżej 2000 kcal.
6. Zasady układania receptur i jadłospisów dla osób starszych.
7. Sposób oznakowywania alergenów na jadłospisach, sposób opisu tego zagrożenia w systemie HACCP, krzyżowe kontrole obecności alergenów.
8. Dokumentacja żywieniowa: dokumentacja dostaw surowców i składników, etykiety surowców i składników, jadłospisy – okres przechowywania w systemie HACCP, zasady udostępniania.
9. Konsultacja, dyskusja na każdym etapie szkolenia.

ADRESACI:

Dyrektorzy placówek prowadzących zakłady żywienia zbiorowego osób dorosłych (domów pomocy społecznej, zakładów pielęgnacyjno – opiekuńczych, uzdrowisk, sanatoriów, szpitali, środowiskowych domów samopomocy, domów seniora itp.), dietetycy, intendentzi, kucharze zatrudnieni w w/w placówkach, właściciele firm cateringowych wytwarzających posiłki dla osób dorosłych, pracownicy wojewódzkich i powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych.

PROWADZĄCA:

Od 2007 roku trener i auditor w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia. Posiada specjalizację z mikrobiologii, ukończyła studia podyplomowe z zarządzania jakością, dietetyki i planowania żywienia. Autorka licznych publikacji dotyczących organizacji żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych. Przez lata była związana z Inspekcją Sanitarną, pełnomocnik systemu bezpieczeństwa żywności w dużym zakładzie wytwarzającym żywność pochodzenia zwierzęcego, audytor systemów zarządzania, w tym systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Autor licznych publikacji poświęconych tematyce HACCP m.in: HACCP w żłobku i przedszkolu, HACCP w szkole, HACCP dla zakładów żywienia zbiorowego. Specjalizuje się w komponowaniu jadłospisów oraz szkoleń dla placówek żywienia zbiorowego dzieci, młodzieży i osób dorosłych - w tym żłobki, przedszkola, szkoły podstawowe i ponadpodstawowe, szpitale, DPS. Zajmuje się również opracowaniem dokumentacji HACCP dla placówek żywienia zbiorowego. Swoje bogate doświadczenie zawodowe zawdzięcza tysiącom uczestnikom szkoleń, które przez lata zaufały jej doświadczeniu. Dodatkowo autorka aplikacji do planowania żywienia i prowadzenia magazynu spożywczego KCALKulator żywieniowy. Obecnie Dyrektor Biura Zarządu w spółce medycznej.

ŻYWIENIE ZBIOROWE OSÓB STARSZYCH



Szkolenie będziemy realizowali w formie webinarium online



7 grudnia 2022 r.

Szkolenie w godzinach 9:00-15:00



Cena: 359 PLN netto/os. Udział w szkoleniu zwolniony z VAT w przypadku finansowania szkolenia ze środków publicznych.

CENA zawiera:

udział w profesjonalnym szkoleniu on-line,
materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej,
certyfikat ukończenia szkolenia,
możliwość konsultacji z trenerem.

DANE DO KONTAKTU:

FRDL Małopolski Instytut Samorządu Terytorialnego i Administracji
ul. Floriańska 31, 31-019, Kraków
Magdalena Stawiarska, Kierownik zespołu ds. szkoleń
tel. +48 12 623 72 44, 575 850 930, szkolenia@mistia.org.pl

DANE UCZESTNIKA ZGŁASZANEGO NA SZKOLENIE

Nazwa i adres nabywcy
(dane do faktury)

Nazwa i adres odbiorcy

NIP

Telefon

1. Imię i nazwisko uczestnika,
stanowisko,
E-MAIL i TEL. DO KONTAKTU

2. Imię i nazwisko uczestnika,
stanowisko,
E-MAIL i TEL. DO KONTAKTU

Oświadczam, że szkolenie dla ww. pracowników jest kształceniem zawodowym finansowanym w całości lub co najmniej 70% ze środków publicznych (proszę zaznaczyć właściwe)

TAK NIE

Proszę o certyfikat w formie:

Papierowej

Elektronicznej e mail.....

Proszę o przesłanie faktury na adres mailowy:

Dokonanie zgłoszenia na szkolenie jest równoznaczne z zapoznaniem się i zaakceptowaniem regulaminu szkoleń Fundacji Rozwoju Demokracji Lokalnej zamieszczonym na stronie Organizatora www.mistia.org.pl oraz zawartej w nim Polityce prywatności i ochrony danych osobowych.

**Wypełnioną kartę zgłoszenia należy przesłać poprzez formularz zgłoszenia
na www.mistia.org.pl lub mailem na szkolenia@mistia.org.pl do 2 grudnia 2022 r.**

UWAGA Liczba miejsc ograniczona. O udziale w szkoleniu decyduje kolejność zgłoszeń. Zgłoszenie na szkolenie musi zostać potwierdzone przesłaniem do Ośrodka karty zgłoszenia. Brak pisemnej rezygnacji ze szkolenia najpóźniej na trzy dni robocze przed terminem jest równoznaczny z obciążeniem Państwa należnością za szkolenie niezależnie od przyczyny rezygnacji. Płatność należy uregulować przelewem na podstawie wystawionej i przesłanej FV.

Podpis osoby upoważnionej _____