

GRAMATURY, RECEPTURY I JADŁOSPISY W ŻYWIENIU ZBIOROWYM DZIECI I MŁODZIEŻY

WAŻNE INFORMACJE:

Przedstawiamy Państwu program spotkania na którym kompleksowo omówimy nowe normy i zasady zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży w żłobkach i placówkach oświatowych z uwzględnieniem aktualnych przepisów prawnych i wymagań norm HACAP. Odpowiemy na szereg pytań, które pojawiają się w zakresie zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży, w tym związanych z uwzględnieniem diet, alergii, szczególnych potrzeb żywieniowych, zasad i sposobów komponowania prawidłowych jadłospisów oraz, co szczególnie ważne dla kadry zarządzającej placówek, jak nadzorować i kontrolować sposób prowadzenia prawidłowej gospodarki żywieniowej w placówce.

CELE I KORZYŚCI:

Na szkoleniu odpowiemy na następujące pytania:

1. W jaki sposób nowe normy żywienia i zalecenia żywieniowe wpływają na dotychczasowy sposób żywienia dzieci i młodzieży w placówkach żywienia zbiorowego?
2. Z jakich produktów można przygotowywać posiłki dla dzieci i młodzieży? Czy istnieje lista składników i produktów niedozwolonych?
3. Czy wyliczanie zawartości w posiłkach białek, tłuszczów, węglowodanów i innych składników odżywczych jest obowiązkowe?
4. Jakie programy komputerowe służą do wyliczania energii i zawartości składników odżywczych w posiłkach?
5. Jak sprawdzić czy program, na którym pracuję, posiada aktualną bazę produktów spożywczych z Instytutu Żywności i Żywienia oraz czy ma wprowadzone aktualne normy żywienia?
6. W jaki sposób SANEPID może skontrolować sposób żywienia w mojej placówce? Jakich dokumentów może ode mnie zażądać podczas kontroli sanitarnej?
7. Jak prawidłowo prowadzić rozchód wewnętrzny środków spożywczych?
8. Jak wygląda prawidłowo przygotowana receptura na danie własne?
9. Dlaczego miód, truskawki, cytrusy i inne produkty nie mogą być wyróżniane jako alergeny na jadłospisach?
10. Czy i jak długo muszę przechowywać etykiety produktów spożywczych?
11. Jakich dokumentów należy oczekiwać od dostawców produktów spożywczych nieopakowanych? Co w takim przypadku zastępuje etykietę?
12. Co oznaczają terminy: „porcja”, „dodatek”?
13. Czy wydawanie z „wazy”, podawanie dodatków jest dozwolone przepisami prawa?
14. Czy rodzic, którego dziecko jest alergikiem ma prawo zażądać od żłobka/przedszkola/szkoły przygotowywania pełnych posiłków np. bezlaktozowych, bezjajecznych, bezmlecznych, bezglutenowych?
15. Czy rodzic, którego dziecko jest alergikiem może przygotowywać sam posiłki w domu i przynosić je do placówki wyłącznie do odgrzania? Czy może zakupić sam produkty, z których później placówka przygotowuje posiłek? Kto ponosi odpowiedzialność prawną jeśli w placówce w takiej sytuacji wystąpi zatrucie pokarmowe?
16. Jaka stawka żywieniowa jest konieczna aby przy obecnych cenach produktów spożywczych móc zrealizować normy żywienia?
17. Czy również żywienie dietetyczne powinno spełniać normy żywienia?
18. Jakie zapisy powinny znaleźć się w regulaminach/statutach placówek, aby wspierały one prawidłowe żywienie w żłobkach/przedszkolach/szkołach?
19. Czy na jadłospisach przygotowywanych dla rodziców 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?

20. Czy moja placówka kwalifikuje się do uzyskania dofinansowania z rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”? Jak zwiększyć szanse na uzyskanie wsparcia?
21. W jaki sposób wymagania prawne w zakresie systemu HACCP będą decydowały o możliwości uzyskania dofinansowania z rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”?
22. Co można zaliczyć do wkładu własnego przy wnioskowaniu o dofinansowanie z rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”?
23. Możliwości uzyskania finansowego wsparcia szkoleń i kształcenia pracowników zajmujących się planowaniem i przygotowywaniem posiłków dla dzieci i młodzieży – gdzie wnioskować o finanse na takie działania?

PROGRAM:

1. Nowe normy żywienia dzieci i młodzieży:

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

2. Piramida żywienia dla dzieci i młodzieży w wieku 4-18 lat, realizacja jej zasad w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży. Zalecenia żywienia dla dzieci do 3-go roku życia, których nie uwzględniono w nowej piramidzie żywieniowej.

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

4. Realizacja nowych norm żywienia, piramidy żywienia i nowych zaleceń żywieniowych w świetle aktualnych przepisów prawnych: Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie żywienia w stołówkach szkolnych i przedszkolnych oraz Ustawa o opiece nad dzieckiem do lat 3.

5. „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 i przeliczanie tych gramatur dla młodszych i starszych grup żywieniowych.

6. „Receptura niezbędna” – zasady przygotowywania receptur dań, zasady przeliczania ich wartości odżywczej.

7. Dekadowe jadłospisy wraz z gramaturami dla grup wiekowych: żłobek, przedszkole, szkoła podstawowa, szkoła średnia, omówienie ich 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 podziałem na żłobek, przedszkole, obiad szkolny i żywienie całodienne,
- udział produktów wymaganych Rozporządzeniem Ministra Zdrowia w poszczególnych posiłkach (co musi się znaleźć w śniadaniu/II śniadaniu/obiedzie/podwieczorku/kolacji),
- zdefiniowanie terminów „porcja”, „dodatek”, „zawartość” w przypadku podawania ryb, mleka lub produktów mlecznych, warzyw i owoców,
- wykaz produktów spożywczych i ich składników dozwolonych i zakazanych do stosowania w żywieniu dzieci – wykaz naturalnych E dodatków do żywności, których obecność jest dozwolona w żywieniu dzieci i młodzieży.

8. Sposób oznakowywania alergenów na jadłospisach, sposób opisu tego zagrożenia w systemie HACCP, krzyżowe kontrole obecności alergenów.

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

ADRESACI: Intendenci, osoby odpowiedzialne za zaopatrzenie placówek oświatowych i żłobków w środki spożywcze, osoby odpowiedzialne za przygotowanie jadłospisów, analizę i kontrole prawidłowości serwowanych posiłków i realizację zasad żywienia w placówkach, kadra zarządzająca placówek oświatowych i osoby odpowiedzialne za wdrożenia normy HACAP.

PROWADZĄCA: Od 2007 roku trener i auditor w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia. Posiada specjalizację z mikrobiologii, ukończyła studia podyplomowe z zarządzania jakością, dietytyki i planowania żywienia. Autorka licznych publikacji dotyczących organizacji żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych. Od lat 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 biorąc udział w szkoleniach. Dodatkowo autorka aplikacji do planowania żywienia i prowadzenia magazynu spożywczego KCALKulator żywieniowy. Obecnie Dyrektor Biura Zarządu w spółce medycznej.

INFORMACJE ORGANIZACYJNE I KARTA ZGŁOSZENIA

GRAMATURY, RECEPTURY I JADŁOSPISY W ŻYWIENIU ZBIOROWYM DZIECI I MŁODZIEŻY



Szkolenie będziemy realizowali w formie **webinarium online**



15 marca 2022 r.

Szkolenie w godzinach 9:00-15:00



Cena: 329 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 do 12 marca 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