



ŻYWIENIE ZBIOROWE DZIECI I MŁODZIEŻY WEDŁUG NOWYCH NORM ŻYWIENIA Z GRUDNIA 2020 R. I ZMIENIONYCH ZALECEŃ

WAŻNE INFORMACJE O SZKOLENIU:

Zachęcamy Państwo do zapoznania się z programem 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. Wskażemy możliwości dofinansowania z rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu.”

CELE I KORZYŚCI:

Na szkoleniu odpowiemy na następujące pytania:

1. **W jaki sposób nowe normy żywienia z grudnia 2020 r. i nowe zalecenia żywieniowe z października 2020 r. 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 – wydanie z grudnia 2020 r.:

- 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” z października 2020 r. 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 z 26.07.2016 r. 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.

Żywnienie zbiorowe dzieci i młodzieży według nowych norm żywienia z grudnia 2020 r. i zmienionych zaleceń



Szkolenie będziemy realizowali w formie **webinarium online**



31 sierpnia 2021 r. Szkolenie w godzinach 9:00-15:00



Cena: 299 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:	Fundacja Rozwoju Demokracji Lokalnej Centrum Mazowsze ul. Żurawia 43, 00-680 Warszawa tel. 698 343 042 fax: (42) 288 12 86 szkolenia@frdl.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.frdl.mazowsze.pl oraz zawartej w nim Polityce prywatności i ochrony danych osobowych.

Wypełnioną kartę zgłoszenia należy przesłać poprzez formularz zgłoszenia na

www.frdl.mazowsze.pl lub mailem na adres szkolenia@frdl.org.pl do 26 sierpnia 2021 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