Wolters Kluwer

www.szkolenia.wolterskluwer.pl

Konferencja:

Prawidłowe żywienie dzieci w placówkach oświatowych w świetle nowych przepisów

Zapraszamy na konferencję „Prawidłowe żywienie dzieci w placówkach oświatowych w świetle nowych przepisów". Wydarzenie skierowane jest do osób odpowiedzialnych za żywienie dzieci w placówkach oświatowych oraz za edukację żywieniową: dyrektorów placówek oświatowych, intendentów, pracowników stołówek.

Terminy i miejsce:

Program

9:30 Przywitanie uczestników i rozpoczęcie konferencji

9:45-10:30 Prawidłowe żywienie dzieci i młodzieży – rola placówki oświatowej - Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

- Czy żywienie dzieci i młodzieży podczas pobytu w placówce oświatowej ma znaczenie dla ich zdrowia i rozwoju?

- Dlaczego potrzebne są zmiany w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży?

- Jakie błędy w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży popełniamy najczęściej i jak je ograniczyć?

- Jak wykorzystać normy żywienia i wdrożyć zasady racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży?

- Co znaczy jedna porcja produktu?

10:30-11:00 Stanowisko jednostek kontrolujących (Stacje Sanitarno - Epidemiologiczne) w sprawie organizacji zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty:

- Rola żywienia człowieka w zapewnieniu zdrowia publicznego,

- Najczęściej pojawiające się pytania i wątpliwości dotyczące rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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 2015 r. poz. 1256),

- Procedura kontroli i sankcje karne wynikające z nieprzestrzegania wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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 2015 r. poz. 1256),

- Zasady racjonalnego żywienia z uwzględnieniem NOWEJ Piramidy Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej 2016.

11:00-11:40 Prezentacja Prawa Oświatowego i Progman Stołówka.

Mam nawyki, mam wyniki - czyli jak można inaczej patrzeć na żywienie dzieci i młodzieży – Bon Appetit

- Co wspólnego mają talerz, pióro i kałamarz?

- Nowe wytyczne żywieniowe „od kuchni”.

- Edukacja żywieniowa w szkole – ile tak naprawdę to kosztuje?

- Indywidualne potrzeby dietetyczne dzieci szkolnych – horror… czy nowa okazja?

11:40-11:55 Przerwa kawowa

11:55-13:10 Co mówią nowe przepisy i jak je wdrożyć w realiach polskiej szkoły/przedszkola? - Aneta Radłowska Działo

- Wymogi rozporządzenia Ministra Zdrowia dla poszczególnych grup surowców: produktów węglowodanowych, warzyw i owoców (w tym suszonych), soków, produktów mięsnych i rybnych, produktów mlecznych, tłuszczów, przypraw, potraw, soli,

- Przykłady ciast i potraw spełniających wymogi rozporządzenia.

13:10-13:25 Przerwa kawowa

13:25-14:30 Układanie jadłospisów szkolnych/przedszkolnych – propozycje ciekawych rozwiązań praktycznych – Aneta Radłowska-Działo

- Zestawianie posiłków. Dobór surowców i technik kulinarnych z uwzględnieniem wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 roku w tygodniowym jadłospisie,

- Dopasowanie tygodniowych jadłospisów do wymogów w/w Rozporządzenia,

- Praktyczna ankieta sprawdzająca zgodność ułożonych jadłospisów z wymogami prawa.

14:30 Zakończenie konferencji

Prelegenci

Aneta Radłowska-Działo

mgr inż. technologii żywności i żywienia człowieka, nauczyciel, szkoleniowiec, konsultant i wdrożeniowiec systemów jakości w przemyśle spożywczym.

Działalność szkoleniową dedykowaną placówkom oświatowym i wychowawczym w dziedzinie żywienia prowadzi od 2009 roku. Zrealizowała ponad 1200 godzin szkoleniowych m.in. w tematach: Higiena żywienia, Systemy jakości GMP/GHP/HACCP w placówkach oświatowych, Zasady układania jadłospisów, Zdrowa dieta w szkole i przedszkolu, Zadania Intendenta w placówkach oświatowych. Prowadzi serwis internetowy ułatwiający generowanie dokumentów GMP/HACCP

Kontakt w sprawie szkolenia:
Rafał Rymkiewicz, tel. +48 516 005 818, rafal.rymkiewicz@wolterskluwer.com