

:

Zmiany w sposobie żywienia dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych wprowadzone przepisami prawa

Co to dokładnie oznacza dla kuchni szkolnych i przedszkolnych? Czy można słodzić i solić mając na uwadze tylko preferencje smakowe? O czym mówią normy żywienia? Na te i inne pytania będzie można uzyskać odpowiedzi podczas szkolenia.

Terminy i miejsce:

Program

1. Nowe wymagania prawne odnośnie żywienia dzieci, – co się zmienia?
2. Normy żywienia – zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze, średnia norma ważona.
3. Ilości cukru i soli, tłuszczu dopuszczalne przez normy żywienia.
4. Zalecenia odnośnie żywienia dzieci – produkty zalecane i niewskazane.
5. Wymagania instytucji kontrolujących.
6. Przykładowy jadłospis.
7. Znakowanie żywności przygotowywanej w kuchniach szkolnych i przedszkolnych – wymagania prawne

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: