



Fundacja Rozwoju
Demokracji Lokalnej
im. Jerzego Regulskiego

SZKOLENIA ON-LINE

CELE I KORZYŚCI

Szczegółowe omówienia nowych norm i zasad zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży w żłobkach i placówkach oświatowych z uwzględnieniem aktualnych przepisów prawnych i wymagań norm HACAP.

Na szkoleniu odpowiemy na szereg pytań, które pojawiają się w zakresie zbiorowego żywienia dzieci 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.

ADRESACI:

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

OD RECEPTURY DO JADŁOSPISU. ZASADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO DZIECI I MŁODZIEŻY ZGODNE Z AKTUALNYMI PRZEPISAMI PRAWNYMI, NORMAMI ŻYWIENIA I ZALECENIAMI ŻYWIENIOWYMI

PROGRAM:

1. **Omówienie 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.
2. **Nowe normy żywienia dzieci i młodzieży:**
 - a) Zakres obowiązkowego stosowania norm żywienia w żywieniu dzieci i młodzieży.
 - b) Podział na grupy żywieniowe dzieci żłobkowych, przedszkolnych i szkolnych i normy żywienia dla tych grup.
 - c) Zasady wyliczania średnich ważonych norm żywienia na energię i składniki odżywcze dla zróżnicowanych wiekowo grup żywieniowych.
 - d) Zasady wyliczania wartości odżywczej produktów, dań kulinarnych, posiłków i dziennych racji pokarmowych, tworzenie receptur.
3. **Ustalanie gramatur dań odpowiednich do norm żywienia danej grupy wiekowej i przeliczanie tych gramatur dla młodszych i starszych grup żywieniowych.**
4. **Przygotowywanie receptur zgodnych z zapisami Rozporządzenia Ministra Zdrowia oraz spełniających kryteria norm żywienia dla dzieci i młodzieży, z uwzględnieniem sezonowości produktów spożywczych.**
5. **Zasady komponowania jadłospisów dla dzieci i młodzieży, w tym:**
 - zalecana liczba posiłków dostosowana 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 całodzienne,
 - 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.
6. **Zasady identyfikowania alergenów w produktach spożywczych i daniach kulinarnych, zakres informacji o alergenach konieczny do przeniesienia na jadłospis.**


PROWADZĄCA:

Wieloletni pracownik Państwowej Inspekcji Sanitarnej odpowiedzialny za czynności kontrolne, pełnomocnik systemu bezpieczeństwa żywności w dużym zakładzie wytwarzającym żywność pochodzenia zwierzęcego, audytor systemów zarządzania, w tym systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Autor książek: „Jadłospisy dla dzieci w wieku żłobkowym”, „Jadłospisy dla dzieci w wieku przedszkolnym”, „Jadłospisy dla dzieci szkolnych”, „Żywnienie osób dorosłych, ze szczególnym uwzględnieniem żywienia osób starszych”, „HACCP w żłobku i przedszkolu”, „HACCP w szkole”, „HACCP dla zakładów żywienia zbiorowego”. Obecnie Dyrektor Biura Zarządu w Spółce medycznej.

NA SZKOLENIU ODPOWIEMY NA PYTANIA:

1. Z jakich produktów można przygotowywać posiłki dla dzieci i młodzieży, czy istnieje lista składników i produktów niedozwolonych?
2. Czy wyliczanie zawartości w posiłkach białek, tłuszczów, węglowodanów i innych składników odżywczych jest obowiązkowe?
3. Jakie programy komputerowe służą do wyliczania energii i zawartości składników odżywczych w posiłkach?
4. Jak sprawdzić czy program, na którym pracuję posiada aktualną bazę produktów spożywczych z Instytutu Żywności i Żywienia oraz czy ma wprowadzone aktualne normy żywienia?
5. W jaki sposób sanepid może skontrolować sposób żywienia w mojej placówce, jakich dokumentów sanepid może ode mnie zażądać podczas kontroli sanitarnej?
6. Jak prawidłowo prowadzić rozchód wewnętrzny środków spożywczych?
7. Jak wygląda prawidłowo przygotowana receptura na danie własne?
8. Dlaczego miód, truskawki, cytrusy i inne produkty nie mogą być wyróżniane jako alergeny na jadłospisach?
9. Czy i jak długo muszą przechowywać etykiety produktów spożywczych?
10. Jakich dokumentów należy oczekiwać od dostawców produktów spożywczych nieopakowanych, co w takim przypadku zastępuje etykietę.
11. Co oznaczają terminy: „porcja”, „dodatek”?
12. Czy wydawanie z „wazy”, podawanie dokładek jest dozwolone przepisami prawa?
13. Czy rodzic, którego dziecko jest alergikiem ma prawo zażądać od żłobka/przedszkola/szkoły przygotowywania pełnych posiłków np. bezlaktozowych, bezjajecznych, bezmlecznych, bezglutenowych?
14. Czy rodzic, którego dziecko jest alergikiem może przygotowywać sam posiłki w domu i przynosić je do placówki wyłącznie do odgrzania. Czy taki rodzic może zakupywać sam produkty, z których później placówka przygotowuje posiłek. Kto ponosi odpowiedzialność prawną jeśli w placówce w takiej sytuacji wystąpi zatrucie pokarmowe?
15. Jaka stawka żywieniowa jest konieczna aby przy obecnych cenach produktów spożywczych móc zrealizować normy żywienia?
16. Czy również żywnienie dietetyczne powinno spełniać normy żywienia?
17. Jakie zapisy powinny znaleźć się w regulaminach/statutach placówek, aby wspierały one prawidłowe żywnienie w żłobkach, przedszkolach, szkołach?
18. Czy na jadłospisach przygotowywanych dla rodziców jest obowiązkowe podanie:
 - gramatury serwowanego produktu/dania,
 - wykazu składników serwowanych produktów/dań,
 - procentowej zawartości poszczególnych składników w daniu,
 - alergenów w wersji innej niż oznaczenie cyfrowe?
19. Czy moja placówka kwalifikuje się do uzyskania dofinansowania z rządowego programu „Posiłki w szkole i w domu”, jak zwiększyć szanse na uzyskanie wsparcia?
20. W jaki sposób wymagania prawne w zakresie systemu HACCP będą decydowały o możliwości uzyskania dofinansowania z rządowego programu „Posiłki w szkole i w domu”?
21. Co można zaliczyć do wkładu własnego przy wnioskowaniu o dofinansowanie z rządowego programu „Posiłki w szkole i w domu”?
22. 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?

TERMIN SZKOLENIA:

14 grudnia 2020 r., godz. 9.30 – 15.00.

CENA:

299 zł netto/os.

UWAGA: W przypadku zgłoszenia uczestnika z tej samej instytucji jednocześnie na dwa szkolenia:

„Od receptury do jadłospisu. Zasady żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży zgodne z aktualnymi przepisami prawnymi, normami żywienia i zaleceniami żywieniowymi” 14 grudnia 2020 r. oraz „Jak opracować i wdrożyć odpowiednie procedury, w tym procedury HACCP w związku z profilaktyką zakażeń wirusem sars-cov-2 w pomieszczeniach żywnościowych. Od instrukcji do karty kontroli czyli zasady prowadzenia systemu HACCP w zakładzie żywienia zbiorowego” 15 grudnia 2020 r.

Cena wynosi 269 zł netto/os za każde szkolenie.

Udział w szkoleniu zwolniony z VAT w przypadku finansowania szkolenia ze środków publicznych. Cena zawiera: udział w profesjonalnym szkoleniu on-line, materiały szkoleniowe przekazane w wersji elektronicznej, certyfikat ukończenia szkolenia, możliwość konsultacji z trenerem.

ZGŁOSZENIA:

Wypełnioną kartę zgłoszenia należy przesać mailem na adres: post@frdl.rzeszow.pl lub poprzez formularz zgłoszenia na www.frdl.rzeszow.pl do 9 grudnia 2020 r.

UWAGA: LICZBA MIEJSC OGRANICZONA!

DANE DO KONTAKTU:

Fundacja Rozwoju Demokracji Lokalnej im. Jerzego Regulskiego
NIP: 522-000-18-95

FRDL Podkarpacki Ośrodek Samorządu Terytorialnego
ul. Kolejowa 1, 35-073 Rzeszów
tel. 17 862 69 64

e-mail: post@frdl.rzeszow.pl; joanna.kulas@frdl.rzeszow.pl

Co to jest webinarium i jak będziemy je realizowali?

- Szkolenie to będzie realizowane w formie on-line. Udział pozwoli zapoznać się z tematem prezentowanym na żywo przez eksperta, zadać mu pytanie na czacie i porozmawiać z innymi uczestnikami.
- Nasze szkolenia on-line wyróżnia to, że prowadzone są z najlepszymi trenerami i ekspertami, praktykami w temacie szkolenia, których znają Państwo ze szkoleń stacjonarnych.
- Będą Państwo widzieli i słyszeli trenera oraz wyświetlane przez niego materiały, prezentacje, filmy instruktażowe, dokumenty.
- Zarówno przed spotkaniem, jak i w jego trakcie mogą Państwo zadawać pytania poprzez czat. Trener odpowiada na te pytania na bieżąco lub w drugiej części szkolenia w sesji pytań i odpowiedzi.
- Platforma, na której odbywa się webinarium, jest dostępna bezpośrednio przez przeglądarkę internetową, np. Google Chrome lub inną. Potrzebny jest komputer z dostępem do Internetu. Przydatne mogą być również słuchawki z mikrofonem, jeżeli chcieliby Państwo zabierać głos a liczba uczestników na to pozwala. Kamera w komputerze nie jest konieczna.

- Po przesłaniu karty zgłoszenia otrzymają Państwo na wskazany adres e-mail unikalny link do webinarium (wirtualnej sali szkoleniowej). Wystarczy kliknąć w ten link w konkretnym terminie i godzinie w której planowane jest jego rozpoczęcie.
- Korzystanie z naszych webinarium jest bardzo proste. Jeżeli po raz pierwszy korzystają Państwo z naszego webinarium sugerujemy testowe połączenie we wskazanym przez nas terminie.
- Po spotkaniu otrzymają Państwo mailem elektroniczne materiały szkoleniowe a certyfikat ukończenia szkolenia zostanie przesłany, w zależności od Państwa preferencji, pocztą lub mailem. Płatność za szkolenie nastąpi na podstawie faktury przesłanej po szkoleniu mailem.

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

KARTA ZGŁOSZENIA- SZKOLENIE ON-LINE
OD RECEPTURY DO JADŁOSPISU. ZASADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO DZIECI
I MŁODZIEŻY ZGODNE Z AKTUALNYMI PRZEPISAMI PRAWNYMI, NORMAMI ŻYWIENIA I
ZALECENIAMI ŻYWIENIOWYMI

14 grudnia 2020r.

Nazwa i adres nabywcy (dane do faktury)	
Nazwa i adres odbiorcy	
NIP	
1. Imię i nazwisko uczestnika, stanowisko, numer telefonu, E-MAIL DO KONTAKTU	
2. Imię i nazwisko uczestnika, stanowisko, numer telefonu, E-MAIL DO KONTAKTU	
3. Imię i nazwisko uczestnika, stanowisko, numer telefonu, E-MAIL 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 <input type="checkbox"/> NIE <input type="checkbox"/>

UWAGA Liczba miejsc ograniczona. O udziale w szkoleniu decyduje kolejność zgłoszeń. Zgłoszenie na szkolenie musi zostać potwierdzone **przesłaniem do Ośrodka karty zgłoszenia (mail lub formularz na www.frdl.rzeszow.pl)**. Brak pisemnej rezygnacji ze szkolenia najpóźniej na trzy dni robocze przed terminem będzie równoznaczny z obciążeniem Państwa należnością za to szkolenie niezależnie od przyczyny rezygnacji. Płatność należy uregulować po szkoleniu na podstawie otrzymanej faktury.

.....
PODPIS