



DIETY, ALERGIE I NIETOLERANCJE POKARMOWE W ŻYWIENIU ZBIOROWYM DZIECI I MŁODZIEŻY

Obowiązki placówki, najnowsze zalecenia, procedury systemu HACCP
dotyczące alergii i nietolerancji

Szkolenie online

TERMIN SZKOLENIA: 18 października 2024 r. 08:00-14:00

CENA: 315 zł netto za uczestnika
520 zł netto za 2 osoby

- zajęcia prowadzone on-line, za pomocą specjalnej platformy internetowej, umożliwiającej komunikację pomiędzy wykładowcą a uczestnikami, pozwalającej także na zadawanie pytań wykładowcy w formie chatu,
- uczestnicy przed szkoleniem otrzymają na wskazane w karcie zgłoszeniowej adresy e-mail zaproszenia wraz z linkami do wirtualnego pokoju, w którym będą mogli wziąć udział w szkoleniu,
- platforma szkoleniowa na której odbywają się zajęcia jest dostępna przez przeglądarkę internetową w dowolnym komputerze lub przez aplikację w smartfonie.

PROWADZĄCY:

Od 2007 roku trener i auditor w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia. Posiada specjalizację z mikrobiologii, ukończyła studia podyplomowe z zarządzania jakością, dietetyki i planowania żywienia. Autorka licznych publikacji dotyczących organizacji żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych m.in.: Jadłospisy dla dzieci w wieku żłobkowym, Jadłospisy dla dzieci w wieku przedszkolnym, Jadłospisy dla dzieci szkolnych, Żywienie osób dorosłych, ze szczególnym uwzględnieniem żywienia osób starszych. 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.

DLA KOGO:

- dyrektorów/kierowników żłobków, przedszkoli, szkół podstawowych i ponadpodstawowych, burs, internatów, ośrodków szkolno-wychowawczych,
- dietetyków, intendentów, kucharzy zatrudnionych w ww. placówkach,
- właścicieli firm cateringowych wytwarzających posiłki dla dzieci i młodzieży,
- pracowników organów prowadzących przedszkola i szkoły (urzędów miast, gmin, jednostek obsługujących placówki oświatowo-wychowawcze),
- pracowników wojewódzkich i powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych.

PROGRAM:

Diety, alergii i nietolerancje pokarmowe w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży
18 października 2024 r. Szkolenie online



1. Stanowisko Głównego Inspektora Sanitarnego w zakresie obowiązku przygotowania posiłków dietetycznych w placówkach oraz możliwości przynoszenia posiłków lub produktów przez rodzica.
2. Diety w żywieniu dzieci żłobkowych - interpretacja wymagań przepisów prawnych dot. żywienia dzieci do lat 3, w tym Ustawy o opiece nad dzieckiem do lat 3 – czy placówka ma obowiązek spełnienia norm żywienia i bilansowania jadłospisów dla dzieci będących na dietach, cierpiących na alergię lub nietolerancje pokarmowe?
3. Diety w żywieniu dzieci w szkole, przedszkolu i innych jednostkach systemu oświaty - Interpretacja Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie posiłków dietetycznych i eliminacyjnych w stołówkach szkolnych i przedszkolnych w zakresie:
 - obowiązku stosowania norm żywienia w żywieniu dietetycznym,
 - wyliczania wartości odżywczej jadłospisów dietetycznych,
 - zastępowania produktów tradycyjnych produktami zamiennymi.
4. Normy żywienia i wzorcowe gramatury – jak zapewnić dziecku na diecie odpowiednią podaż energii i składników odżywczych.
5. Podział diet leczniczych i przykładowe jadłospisy dla różnych grup wiekowych dzieci w najczęściej stosowanych dietach leczniczych.
6. Alergia? A może nietolerancja pokarmowa? Wyjaśnienie pojęć, zamienniki produktów spożywczych, przykładowe jadłospisy dla różnych grup wiekowych dzieci w najczęściej stosowanych dietach eliminacyjnych.
7. Zastosowanie przepisów unijnych w zakresie oznaczania w jadłospisach alergenów i wykazu składników.
8. Obowiązki firmy cateringowej dostarczającej posiłki do placówki pobytu dzieci, obowiązki placówki podającej dzieciom posiłki przygotowane przez firmę cateringową – uzgodnienia formalne, odpowiedzialność prawna w sytuacji nienależytego poinformowania odbiorców o alergenach zawartych w dostarczanych daniach.
9. Dokumenty, których należy wymagać na etapie dostawy środków spożywczych w celu należytego rozpoznania alergenów i składników – zasadność gromadzenia i przechowywania etykiet, faktur, handlowych dokumentów identyfikacyjnych, specyfikacji, czas przechowywania tych dokumentów.
10. Zakładowy Systemu HACCP a jadłospisy dla diet, alergii, nietolerancji pokarmowych: receptury dań dietetycznych, alergeny jako zagrożenie bezpieczeństwa żywności, okres przechowywania dokumentacji dot. jadłospisów, zabezpieczanie próbek dań dietetycznych.
11. Posiłek w szkole i w domu - rządowy program dofinansowania stołówek szkolnych – możliwość uzyskania dofinansowania do zakupu urządzeń, sprzętu do przygotowywania posiłków dietetycznych i eliminacyjnych.

WARSZTATY PRAKTYCZNE

- A. Omówienie przykładowych receptur i jadłospisów dla diety podstawowej zgodnych z wymaganiami Ustawy o opiece nad dziećmi do lat 3 oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016 r., aktualnymi normami żywienia i zaleceniami sanepidu.
- B. Modyfikacja receptur i jadłospisów z diety podstawowej na potrzeby wybranych diet leczniczych i eliminacyjnych.
- C. Wyliczanie wartości odżywczej receptur z diety podstawowej oraz diet leczniczych i eliminacyjnych i porównywania wyliczeń z normami żywienia.
- D. Omówienie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej żywienia dietetycznego i eliminacyjnego: analiza zagrożeń, procedura przechowywania dokumentacji, procedura przygotowywania posiłków eliminacyjnych i dietetycznych, procedura zapobiegania zanieczyszczeniom



krzyżowym, regulamin funkcjonowania placówki.

Na szkoleniu uzyskasz odpowiedzi na następujące pytania:

1. Czy rodzic, którego dziecko jest alergikiem ma prawo zażądać od żłobka/przedszkola/szkoły przygotowywania pełnych posiłków np. bezlaktozowych, bezjajecznych, bezmlecznych, bezglutenowych.
2. 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.
3. Jaka stawka żywieniowa jest konieczna aby przy obecnych cenach produktów spożywczych móc zrealizować normy żywienia.
4. Czy również żywienie dietetyczne powinno spełniać normy żywienia, o ile wzrasta stawka żywieniowa dla posiłków dietetycznych.
5. Jakie zapisy powinny znaleźć się w regulaminach/statutach placówek, aby wspierały one prawidłowe żywienie w żłobkach/przedszkolach/szkołach.
6. Z jakich produktów można przygotowywać posiłki dietetyczne i eliminacyjne dla dzieci i młodzieży, czy istnieje lista składników i produktów niedozwolonych. Co w sytuacji kiedy nie ma możliwości zastosowania zamiennika spełniającego wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.
7. Czy wyliczanie zawartości w posiłkach dietetycznych i eliminacyjnych energii, białek, tłuszczów, węglowodanów i innych składników odżywczych jest obowiązkowe.
8. Skąd czerpać informacje o wartości odżywczej produktów do diet.
9. W jaki sposób sanepid może skontrolować sposób żywienia eliminacyjnego i dietetyczne w mojej placówce, jakich dokumentów sanepid może ode mnie zażądać podczas kontroli sanitarnej.
10. Czy i jak długo muszę przechowywać etykiety produktów spożywczych, z których przygotowuje się posiłki dietetyczne i eliminacyjne.

Ośrodek Wspierania Administracji Lokalnej

OWAL S.C 16-002 Dobrzyniewo Duże ul. Klubowa 2

NIP: 966-209-15-26 Regon: 200837306

tel. 795 900 011 fax 22 350 77 47 www.owal.edu.pl biuro@owal.edu.pl



OWAL
E D U . P L

Koszt uczestnictwa w szkoleniu: **315 zł netto za uczestnika, 520 zł netto za 2 osoby**
Cena zawiera: materiały szkoleniowe oraz zaświadczenie o ukończeniu szkolenia przesyłane na maila.
Rezygnacji można dokonać mailem lub telefonicznie na 2 dni robocze przed planowanym terminem szkolenia.

W przypadku rezygnacji ze zgłoszonego uczestnictwa po tym terminie ośrodek może obciążyć instytucje delegujące kosztami ww. szkolenia.

KARTA ZGŁOSZENIA UCZESTNICTWA W SZKOLENIU

Dane do faktury:	Wypełnioną kartę proszę przesłać faxem na numer: 22 350 77 47 lub 85 87 42 196 lub mailem na adres: slomka@owal.edu.pl Opiekun szkolenia: Konrad Słomka 795 900 011
Nabywca:	
Adres:	
..... NIP:	
Odbiorca (opcjonalnie):	
.....	
Adres:	
.....	

Zgłaszamy udział następujących osób w szkoleniu:

Imię i nazwisko	Wydział	e-mail uczestnika	Telefon (do kontaktu w czasie szkolenia)

Podpis osoby zgłaszającej uczestników szkolenia

Oświadczenie na potrzeby zwolnienia z podatku VAT

Oświadczam, że szkolenie dla wyżej wymienionych pracowników ma charakter usługi kształcenia zawodowego/przekwalifikowania zawodowego oraz że jest finansowane ze środków publicznych:

- w całości - zgodnie z treścią art. 43 ust. 1 pkt. 29c ustawy o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2018, poz. 2174 z późn. zm.) lub
- w co najmniej 70% - zgodnie z treścią par. 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2015 r., poz. 736).

Podpis osoby upoważnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu zgłaszającego



Informacja dotycząca ochrony danych osobowych

- Informujemy, że administratorem powyższych danych osobowych jest spółka OWAL s.c.
- Dane osobowe zostały przekazane dobrowolnie i będą przetwarzane wyłącznie w celu przesłania zainteresowanemu informacji o usłudze.
- Twoje dane osobowe nie będą udostępniane odbiorcom danych. Jako osoba, której dane dotyczą masz prawo dostępu do treści swoich danych oraz ich poprawiania.
- Masz prawo do wycofania zgody w dowolnym momencie, przy czym cofnięcie zgody nie ma wpływu na zgodność przetwarzania, którego dokonano na jej podstawie przed cofnięciem zgody.
- Dane osobowe będą przetwarzane aż do ewentualnego wycofania przez Ciebie zgody na przetwarzanie danych.
- Podanie danych jest dobrowolne, ale konieczne w celu prowadzenia marketingu.
- Masz prawo dostępu do Twoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych oraz prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego.

Oświadczenia dotyczące danych osobowych

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach marketingowych zgodnie z art. 6 ust. 1 RODO. Zostałem/zostałam poinformowany/a, że wyrażenie zgody jest dobrowolne oraz że mam prawo do wycofania zgody w dowolnym momencie, a wycofanie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na jej podstawie przed jej wycofaniem.

podpis składającego oświadczenie

Wyrażam zgodę na otrzymywanie od OWAL s.c. informacji handlowej za pomocą środków komunikacji elektronicznej, w szczególności poczty elektronicznej, zgodnie z ustawą o świadczeniu usług drogą elektroniczną z dnia 18 lipca 2002 roku (Dz.U. z 2002 roku, Nr 144, poz. 1204 ze zm.)

podpis składającego oświadczenie