



GRAMATURY, RECEPTURY I JADŁOSPISY W ŻYWIENIU ZBIOROWYM OSÓB DOROSŁYCH

Szkolenie online

TERMINY SZKOLENIA: 23 marca 2022 r. 09:00-15:00

CENA: 240 zł netto za uczestnika

- 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, dietyki 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. Obecnie Dyrektor Biura Zarządu.

DLA KOGO:

- **dyrektorów placówek prowadzących zakłady żywienia zbiorowego osób dorosłych (domów pomocy społecznej, zakładów pielęgnacyjno-opiekuńczych, uzdrowisk, sanatoriów, szpitali, środowiskowych domów samopomocy, domów seniora itp.),**
- **dietetyków, intendentów, kucharzy zatrudnionych w w/w placówkach,**
- **właścicieli firm cateringowych wytwarzających posiłki dla osób dorosłych,**
- **pracowników wojewódzkich i powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych.**

PROGRAM:

- 1. Wymagania przepisów prawnych dot. żywienia zbiorowego osób dorosłych, w tym osób chorych i starszych (również wynikające z *Ustawy o pomocy społecznej*).**
- 2. Piramida żywienia dla osób dorosłych oraz piramida żywienia osób starszych, realizacja ich**



zasad w żywieniu zbiorowym.

3. Zalecenia zdrowego żywienia Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej w postaci „Talerzyka żywieniowego” z 10.2020 i ich realizacja w żywieniu zbiorowym osób dorosłych.

4. Realizacja norm żywienia z grudnia 2020 – praktyczne aspekty

4.1. Podział osób dorosłych na grupy żywieniowe i normy żywienia dla tych grup.

4.2. Zasady wyliczania średnich ważonych norm żywienia na energię i składniki odżywcze dla zróżnicowanych wiekowo grup żywieniowych.

4.3. Zasady wyliczania wartości odżywczej produktów, dań kulinarnych, posiłków i dziennych racji pokarmowych, tworzenie receptur.

5. Wzorcowe gramatury dla diety podstawowej o wartości energetycznej 2000 kcal i przeliczanie tych gramatur dla różnych grup żywieniowych o wartości energetycznej diety poniżej i powyżej 2000 kcal.

6. Zasady układania jadłospisów w diecie podstawowej w żywieniu zbiorowym osób dorosłych, z uwzględnieniem m.in.:

- zalecanej liczby posiłków dostosowanej do czasu pobytu w placówce,
- zachowania odpowiedniego odstępu pomiędzy posiłkami,
- procentu realizacji dziennych norm żywienia z podziałem na grupy wiekowe,
- udziału białka, tłuszczu i węglowodanów w poszczególnych posiłkach,
- zasad utrzymania równowagi kwasowo-zasadowej.

7. Zasady układania jadłospisów w dietach leczniczych i eliminacyjnych.

8. Dokumentacja w obszarze Systemu HACCP wspierająca żywienie zbiorowe osób dorosłych:

5.1. Alergeny w żywieniu zbiorowym: sposób opisu tego zagrożenia w systemie HACCP, krzyżowe kontrole obecności alergenów, procedury zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym.

5.2. Dokumentacja dostaw surowców i składników, etykiety surowców i składników, jadłospisy – okres przechowywania w systemie HACCP, zasady udostępniania osobom żywionym lub ich opiekunom.

Bogate materiały szkoleniowe będą zawierać:

1. Zestaw norm żywienia z 2020 r.

2. Aktualne piramidy żywieniowe dla osób dorosłych i starszych, opracowanie graficzne - modelowy talerzyk żywieniowy.

3. Wzorcowe gramatury dla diety podstawowej 2000 kcal

4. Przykładowe receptury m.in. na zupy mleczne, pasty, zupy obiadowe, dania mięsne, dania mączne, desery, gorące kombinacje potraw.

5. Przykładowe jadłospisy dla diety podstawowej ze wskazaniem zakresu informacji koniecznych do podania osobie żywionej.

6. Przykładowe jadłospisy dla diet leczniczych w najczęściej występujących schorzeniach i najczęściej stosowanych dietach eliminacyjnych.

7. Przykładowe procedury: zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym alergenów, przyjęcia dostaw, prowadzenia dokumentacji systemu HACCP z uwzględnieniem zasad dot. gromadzenia i czasu przechowywania etykiet surowców i składników.



Na szkoleniu uzyskasz odpowiedzi na następujące pytania:

1. Czy przepisy prawne wymagają stosowania norm żywienia w placówkach żywienia zbiorowego osób dorosłych?
2. W jakim zakresie zmieniły się wymagania norm żywienia i zaleceń żywieniowych w 2020 r., czy zmiany wpłynęły na sposób organizowania żywienia osób dorosłych?
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 muszę przechowywać etykiety produktów spożywczych?
10. Jakich dokumentów należy oczekiwać od dostawców produktów spożywczych nieopakowanych, co w takim przypadku zastępuje etykietę?
11. Czy zakład żywienia zbiorowego osób dorosłych ma możliwość przygotowywania pełnych posiłków dietetycznych i/lub eliminacyjnych np. bezlaktozowych, bezjajecznych, bezmlecznych, bezglutenowych?
12. Jaka stawka żywieniowa jest konieczna aby przy obecnych cenach produktów spożywczych móc zrealizować normy żywienia?
13. Czy również żywienie dietetyczne powinno spełniać normy żywienia?
14. Czy na jadłospisach przygotowywanych dla osób żywionych 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?
15. Czy istnieją możliwości uzyskania finansowego wsparcia szkoleń i kształcenia pracowników zajmujących się planowaniem i przygotowywaniem posiłków dla osób dorosłych – gdzie wnioskować o finanse na takie działania?

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: **240 zł netto za uczestnika**

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: sломka@owal.edu.pl Opiekun szkolenia: Konrad Słomka 795 900 011
Nabywca:	
Adres:	
.....NIP:	
Odbiorca:	
Adres:	
.....	

Zgłaszamy udział następujących osób w szkoleniu:

Imię i nazwisko	Wydział	e-mail uczestnika	Telefon komórkowy (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

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

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