

Żywnienie zbiorowe dzieci, młodzieży i osób dorosłych – szkolenie doskonalące dla dietetyków

Szkolenie online

TERMINY SZKOLENIA: 28 czerwca 2021 r. 15:30 - 20:00

CENA: 230 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:

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. Autorka licznych publikacji dotyczących żywności, żywienia, systemu HACCP.

ADRESACI:

Szkolenie skierowane jest dla dietetyków pracujących lub planujących podjęcie pracy w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego lub zamkniętego tj.:

- zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego dzieci i młodzieży: żłobki, kluby dziecięce, przedszkola, szkoły podstawowe i ponadpodstawowe, bursy, internaty, ośrodki szkolno-wychowawcze, domy dziecka itp.;
- zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego osób dorosłych: domy pomocy społecznej, zakłady pielęgnacyjno – opiekuńcze, uzdrowiska, sanatoria, szpitale, środowiskowe domy samopomocy, domy seniora itp.,
- zakłady usług cateringowych wytwarzających posiłki dla zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego dzieci, młodzieży i osób dorosłych.

PROGRAM:

1. Zasady stosowania norm żywienia w żywieniu zbiorowym.

- Grupy wiekowe i okoliczności, dla których stosowanie norm żywienia jest obowiązkowe.
- Grupy wiekowe, dla których stosowanie norm żywienia jest fakultatywne.
- Praktyczne wskazówki dotyczące wyliczania średniej ważonej normy: łączenie grup wiekowych, wyliczanie średniej arytmetycznej przed wyliczeniem średniej ważonej.
- Podział wartości energetycznej na posiłki.

2. Normy żywienia z 2020 r. i ich realizacja w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży.

3. Dodatkowe wymagania dla żywienia zbiorowego dzieci w żłobkach i przedszkolach zgodnie z Ustawą o opiece nad dzieckiem do lat 3.

4. Dodatkowe wymagania dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie żywienia w stołówkach szkolnych i przedszkolnych:

- 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, innych niż mleko źródeł białka,
- limity dot. potraw smażonych, zalecenia dot. tłuszczu do smażenia, liczba porcji mleka i przetworów mlecznych, częstotliwość podaży ryb,
- wykaz produktów spożywczych i ich składników dozwolonych i zakazanych do stosowania w żywieniu zbiorowym dzieci – wykaz naturalnych E dodatków do żywności, których obecność jest dozwolona w żywieniu dzieci i młodzieży.

5. Normy żywienia z 2020 r. i ich realizacja w żywieniu zbiorowym osób dorosłych.

6. Żywnienie dietetyczne i eliminacyjne: wymagania prawne, wartość odżywcza posiłków, postępowanie w przypadku braku możliwości zapewnienia przygotowywania posiłków eliminacyjnych na miejscu w zakładzie.

7. „Gotowanie w jednym kotle” - sposób ustalania gramatur dań odpowiednich do norm żywienia danej grupy wiekowej i przeliczanie tych gramatur dla pozostałych grup żywieniowych.

8. „Receptura niezbędna” – zasady przygotowywania receptur dań, zasady przeliczania ich wartości odżywczej. Zakres informacji w recepturze umożliwiający identyfikację zagrożeń i wyznaczenie krytycznych punktów kontrolnych.

8. Jadłospis jako etykieta dania kulinarnego i element dokumentacji systemu HACCP.

- Informacje obowiązkowe do umieszczenia na jadłospisie w przypadku przygotowywania posiłków i ich konsumpcji w tym samym zakładzie.
- Informacje obowiązkowe do umieszczenia na jadłospisie w przypadku przygotowywania dań kulinarnych przez firmę cateringową.
- Sposób oznakowywania alergenów na jadłospisach, sposób opisu tego zagrożenia w systemie HACCP, krzyżowe kontrole obecności alergenów.
- Sposób pisania jadłospisów w żywieniu dietetycznym i eliminacyjnym.
- Sposób przekazywania konsumentowi/odbiorcy posiłków informacji o wartości odżywczej.
- Zasady przygotowywania wykazu składników dania/produktu oraz ich procentowego udziału.
- Przykładowe jadłospisy wraz z niezbędnymi informacjami dla grup: żłobek, przedszkole, szkoła, osoby dorosłe.
- Czas przechowywania jadłospisów i etykiet zastosowanych w produkcji surowców i składników. Zasady udostępniania rodzicom/opiekunom dzieci/konsumentom.

10. Zabezpieczanie próbek dań kulinarnych i postępowanie w przypadku podejrzenia zatrucia pokarmowego:

- Zatrucie pokarmowe indywidualne i zbiorowe: zasady zgłaszania, procedury postępowania przy podejrzeniu zatrucia pokarmowego (wewnętrzne oraz zewnętrzne – sanepidu), skutki prawne po potwierdzeniu zatrucia.
- Opis sytuacji, w których zabezpieczanie próbek dań kulinarnych jest obowiązkowe.
- Zapisy w umowie pomiędzy firmą cateringową a odbiorcą posiłków.



- Zasady zabezpieczania, przechowywania i utylizowania próbek dań kulinarnych.

11. Zakres dokumentacji GHP, GMP i HACCP konieczny do opracowania w zakładzie żywienia zbiorowego.

- Dobre Praktyki GHP i GMP, procedury i instrukcje obowiązkowe do opracowania w ramach systemu HACCP.
- Zasady i etapy wdrażania systemu HACCP – aspekty praktyczne: analizy zagrożeń, wyznaczania punktów kontrolnych i krytycznych punktów kontrolnych, monitorowania wyznaczonych punktów kontrolnych i krytycznych punktów kontrolnych, ustalania limitów krytycznych i działań korygujących, weryfikowania systemu HACCP.
- Zasady prowadzenia zapisów wynikających z systemu HACCP: jakie zapisy muszą być prowadzone i z jaką częstotliwością.

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
EDU.PL

Koszt uczestnictwa w szkoleniu: **230 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 instytucję delegującą 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:	
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