



Nadzór urzędowy nad żywieniem zbiorowym dzieci i młodzieży – aspekty praktyczne.

Szkolenie online

TERMINY SZKOLENIA: 4 lutego 2022 r. 09:00-15:00

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:

Od 2007 roku trener i auditor w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia. Posiada specjalizację z mikrobiologii, ukończyła studia podyplomowe z zarządzania jakością, dietytyki 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. Przez lata była związana z Inspekcją Sanitarną, wieloletni 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 i zakładów produkcji żywności. Wspiera placówki w procesie szacowania wartości zamówienia na środki spożywcze i opisie przedmiotu zamówienia oraz we wdrażaniu procedur zamówień publicznych. Obecnie Dyrektor Biura Zarządu w placówce medycznej.

DLA KOGO:

Szkolenie przeznaczone jest dla osób wykonujących zadania intendenta w:

- placówkach oświatowo-wychowawczych (żłobki, przedszkola, szkoły, internaty, bursy, specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze),
- osób pracujących w firmach cateringowych i gastronomicznych zaopatrujących ww zakłady żywienia zbiorowego w posiłki,
- pracowników wojewódzkich i powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych.

PROGRAM:

1. Najnowsze zalecenia dotyczące żywienia dzieci i młodzieży
1.1. Piramida żywienia dla dzieci i młodzieży w wieku 4-18 lat, realizacja jej zasad w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży. Zalecenia żywienia dla dzieci do 3go roku życia, których nie uwzględniono w nowej piramidzie żywieniowej.



1.2. Zalecenia zdrowego żywienia Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej w postaci „Talerzyka żywieniowego” z 10.2020 i ich realizacja w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży.

2. Nowe normy żywienia dzieci i młodzieży – wydanie grudzień 2020:

2.1. Zakres obowiązkowego stosowania norm żywienia w żywieniu dzieci i młodzieży:

- prawne aspekty Ustawy o opiece nad dzieckiem do lat 3, Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach,
- odpowiedzialność za spełnienie wymagań prawnych w przypadku żywienia organizowanego na miejscu w placówce oraz w żywieniu w formie cateringu,
- definicja „jednostki systemu oświaty” wynikająca z Ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe.

2.2. Podział na grupy żywieniowe dzieci żłobkowych, przedszkolnych, szkolnych i normy żywienia dla tych grup – praktyczne aspekty dzielenia dzieci na grupy żywieniowe i realizacji norm żywienia, liczba posiłków w żywieniu całodziennym i innym niż całodziennie, podział energii na posiłki.

2.3. Zasady wyliczania średniej ważonej normy żywienia na energię i składniki odżywcze dla zróżnicowanych wiekowo grup żywieniowych.

2.4. Sposób ustalania gramatur dań odpowiednich do norm żywienia danej grupy wiekowej i przeliczanie tych gramatur dla młodszych i starszych grup żywieniowych – tzw. „gotowanie w jednym kotle”.

3. Realizacja nowych norm żywienia, piramidy żywienia i nowych zaleceń żywieniowych w świetle aktualnych przepisów prawnych (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie żywienia w stołówkach szkolnych i przedszkolnych oraz Ustawa o opiece nad dzieckiem do lat 3) wraz ze wskazaniem nieprawidłowości w jadłospisach oraz podstaw prawnych, na podstawie których można wydać decyzję administracyjną lub sformułować zalecenia poprawy żywienia:

przedstawienie przykładowych jadłospisów (rzeczywiście istniejących w placówkach) wraz z omówieniem ich ze szczególnym zwróceniem uwagi na: zalecaną liczbę posiłków dostosowaną 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 całodziennie,

– przedstawienie przykładowych decyzji/pism powiatowych inspektorów sanitarnych dot. nieprawidłowości w jadłospisach i odwołań od tych decyzji/odpowiedzi na pisma formułowanych przez jednostki kontrolowane,

– 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 – wykaz naturalnych E dodatków do żywności, których obecność jest dozwolona w żywieniu dzieci i młodzieży.



4. Realizacja wytycznych Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w placówkach zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży:

- wyliczanie wartości odżywczej wg wytycznych Rozporządzenia, źródła informacji o wartości odżywczej surowców i składników (bazy IŻŻ, etykiety środków spożywczych), odchylenia od norm żywienia, wyliczanie wartości odżywczej z jednoczesnym wykorzystaniem baz IŻŻ i informacji z etykiet środków spożywczych,
- realizacja normy na sól – wyliczenie zawartości w diecie sodu z produktów spożywczych oraz sodu z soli kuchennej,

– sposób oznakowywania alergenów na jadłospisach,

– zakres informacji na jadłospisach wymagany zapisami Rozporządzenia nr 1169/2011 oraz Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych

5. Dokumentacja w obszarze Systemu HACCP wspierająca żywienie zbiorowe:

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 rodzicom/opiekunom dzieci.

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: **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 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