



**LISTA 350 PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH DOZWOLONYCH I
NIEDOZWOLONYCH DO STOSOWANIA W ŻYWIENIU ZBIOROWYM W
ŻŁOBKACH, PRZEDSZKOLACH, SZKOŁACH ZGODNYCH Z
ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA ZDROWIA Z DNIA 16 LUTEGO 2026 R.**

Opisy środków spożywczych do zamówienia publicznego

Szkolenie online

TERMIN SZKOLENIA: 26 marca 2026 r. 09:00-15:00

CENA: 315 zł netto za uczestnika
260 zł netto/os. przy zgłoszeniu przynajmniej dwóch osób

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, Żywnienie 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 żywnościowy.

MATERIAŁY SZKOLENIOWE BĘDĄ ZAWIERAĆ:

1. Przykładowe receptury.
2. Przykładowy jadłospis z gramaturą z wykazem składników i alergenów.
3. Listę 350 produktów spożywczych dozwolonych wraz z ich opisem do zamówienia publicznego.
4. Listę dozwolonych i niedozwolonych dodatków do produktów dla dzieci.
5. Prezentację.

PROGRAM:

1. Dlaczego w żywieniu zbiorowym dzieci w żłobku można używać środki spożywcze zawierające chemiczne E dodatki do żywności, sztuczne aromaty i barwniki?
2. Dlaczego w żywieniu zbiorowym dzieci w przedszkolu i szkole nie można używać środków spożywczych zawierających chemiczne E dodatki do żywności, sztuczne aromaty i barwniki - co zmienia Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.?
3. Niezbędne definicje:
 - koncentrat spożywczy,
 - żywność naturalna,
 - żywność nieprzetworzona.



4. Lista E-składników, z podziałem na naturalne i sztuczne oraz z podziałem na: nieszkodliwe, uznane za bezpieczne, podejrzane, niebezpieczne, zalecana ostrożność. Warsztaty ich rozpoznawania i podejmowania decyzji o przeznaczaniu do żywienia dzieci
5. Czy aromaty i barwniki mogą się znaleźć w produktach dla dzieci?
6. Rozpoznawanie E dodatków na podstawie wykazu składników na etykietach środków spożywczych.
7. Lista ponad 300 produktów spożywczych dozwolonych do stosowania w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży wraz z ich prawidłowych opisem do zamówienia publicznego:
 - mięso i wędliny,
 - artykuły ogólnospożywcze (w tym produkty w puszkach, w słoikach, keczup, musztarda, majonez, budyń,
 - kisiel, galaretkę, soki, musy owocowe), mrożonki (rybne, warzywne, owocowe),
 - warzywa i owoce,
 - wyroby garmazeryjne: świeże i mrożone,
 - jajka,
 - nabiał,
 - pieczywo, wyroby cukiernicze i ciastkarskie.
8. Zamienniki dla produktów niedozwolonych do stosowania w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży.
9. Przykładowe receptury na dania bez użycia koncentratów spożywczych i półproduktów na m.in.:
 - kisiel, galaretkę, galaretkę jogurtową, budyń – różne smaki,
 - zakwasy na zupy,
 - keczup,
 - majonez bez użycia jaj.

PLATFORMA SZKOLENIOWA:

- 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.

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,**
260 zł netto/os. przy zgłoszeniu przynajmniej dwóch osób

Cena zawiera: materiały szkoleniowe oraz zaświadczenie o ukończeniu szkolenia przesyłane na maila.

Rezygnacji można dokonać mailowo 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:	Wypełnij zgłoszenie online przez stronę www.owal.edu.pl lub wyślij skan na adres: slomka@owal.edu.pl Opiekun szkolenia: Konrad Słomka 795 900 011
Nabywca:	
Adres:NIP:	
Odbiorca (opcjonalnie):	
Adres:NIP:	

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