

## **NOWE NORMY ŻYWIENIA Z GRUDNIA 2020 R. I NOWE ZALECENIA ŻYWIENIOWE. REALIZACJA W ŻYWIENIU ZBIOROWYM DZIECI I MŁODZIEŻY**

### **WAŻNE INFORMACJE O SZKOLENIU:**

Podczas szkolenia szczegółowo omówimy nowe normy i zasad zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży w żłobkach i placówkach oświatowych z uwzględnieniem aktualnych przepisów prawnych i wymagań norm HACAP. Odpowiemy na szereg pytań, które pojawiają się w zakresie zbiorowego żywienia dzieci w tym związanych z uwzględnieniem diet, alergii, szczególnych potrzeb żywieniowych, zasad i sposobów komponowania prawidłowych jadłospisów oraz co szczególnie ważne dla kadry zarządzającej placówek jak nadzorować i kontrolować sposób prowadzenia prawidłowej gospodarki żywieniowej w placówce.

### **CELE I KORZYŚCI:**

#### **Na szkoleniu odpowiemy na następujące pytania:**

1. **W jaki sposób nowe normy żywienia z 12.2020 r. i nowe zalecenia żywieniowe z 10.2020 r. wpływają na dotychczasowy sposób żywienia dzieci i młodzieży w placówkach żywienia zbiorowego.**
2. **Z jakich produktów można przygotowywać posiłki dla dzieci i młodzieży, czy istnieje lista składników i produktów niedozwolonych.**
3. **Czy wyliczanie zawartości w posiłkach białek, tłuszczów, węglowodanów i innych składników odżywczych jest obowiązkowe.**
4. **Jakie programy komputerowe służą do wyliczania energii i zawartości składników odżywczych w posiłkach.**
5. **Jak sprawdzić czy program, na którym pracuję posiada aktualną bazę produktów spożywczych z Instytutu Żywności i Żywienia oraz czy ma wprowadzone aktualne normy żywienia.**
6. **W jaki sposób sanepid może skontrolować sposób żywienia w mojej placówce, jakich dokumentów sanepid może ode mnie zażądać podczas kontroli sanitarnej.**
7. **Jak prawidłowo prowadzić rozchód wewnętrzny środków spożywczych.**
8. **Jak wygląda prawidłowo przygotowana receptura na danie własne.**
9. **Dlaczego miód, truskawki, cytrusy i inne produkty nie mogą być wyróżniane jako alergeny na jadłospisach.**
10. **Czy i jak długo muszę przechowywać etykiety produktów spożywczych.**
11. **Jakich dokumentów należy oczekiwać od dostawców produktów spożywczych nieopakowanych, co w takim przypadku zastępuje etykietę.**
12. **Co oznaczają terminy: „porcja”, „dodatek”.**
13. **Czy wydawanie z „wazy”, podawanie dodatków jest dozwolone przepisami prawa.**
14. **Czy rodzic, którego dziecko jest alergikiem ma prawo zażądać od żłobka/przedszkola/szkoły przygotowywania pełnych posiłków np. bezlaktozowych, bezjajecznych, bezmlecznych, bezglutenowych.**
15. **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.**
16. **Jaka stawka żywieniowa jest konieczna aby przy obecnych cenach produktów spożywczych móc zrealizować normy żywienia.**
17. **Czy również żywienie dietetyczne powinno spełniać normy żywienia.**
18. **Jakie zapisy powinny znaleźć się w regulaminach/statutach placówek, aby wspierały one prawidłowe żywienie w żłobkach/przedszkolach/szkołach.**
19. **Czy na jadłospisach przygotowywanych dla rodziców jest obowiązkowe podanie:**
  - **wartości energetycznej czyli ilości kcal,**
  - **gramatury serwowanego produktu/dania,**
  - **wykazu składników serwowanych produktów/dań,**

- procentowej zawartości poszczególnych składników w daniu,
  - alergenów w wersji innej niż oznaczenie cyfrowe.
20. Czy moja placówka kwalifikuje się do uzyskania dofinansowania z rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”, jak zwiększyć szanse na uzyskanie wsparcia.
21. W jaki sposób wymagania prawne w zakresie systemu HACCP będą decydowały o możliwości uzyskania dofinansowania z rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”.
22. Co można zaliczyć do wkładu własnego przy wnioskowaniu o dofinansowanie z rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”.
23. Możliwości uzyskania finansowego wsparcia szkoleń i kształcenia pracowników zajmujących się planowaniem i przygotowywaniem posiłków dla dzieci i młodzieży – gdzie wnioskować o finanse na takie działania.

#### **PROGRAM:**

1. **Nowe normy żywienia dzieci i młodzieży – wydanie grudzień 2020:**
  - a. Zakres obowiązkowego stosowania norm żywienia w żywieniu dzieci i młodzieży.
  - b. Podział na grupy żywieniowe dzieci żłobkowych, przedszkolnych i szkolnych i normy żywienia dla tych grup.
2. **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.**
3. **Zalecenia zdrowego żywienia Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej w postaci „Talerzyka żywieniowego” z 10.2020 i ich realizacja w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży.**
4. **Realizacja nowych norm żywienia, piramidy żywienia i nowych zaleceń żywieniowych w świetle aktualnych przepisów prawnych:** Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 26.07.2016 r. w sprawie żywienia w stołówkach szkolnych i przedszkolnych oraz Ustawa o opiece nad dzieckiem do lat 3.
5. **„Gotowanie w jednym kotle”:**
  - b. Zasady wyliczania średnich ważonych norm żywienia na energię i składniki odżywcze dla zróżnicowanych wiekowo grup żywieniowych.
  - c. Sposób ustalania gramatur dań odpowiednich do norm żywienia danej grupy wiekowej i przeliczanie tych gramatur dla młodszych i starszych grup żywieniowych.
6. **„Receptura niezbędna”** – zasady przygotowywania receptur dań, zasady przeliczania ich wartości odżywczej.
7. **Dekadowe jadłospisy wraz z gramaturami dla grup wiekowych: żłobek, przedszkole, szkoła podstawowa, szkoła średnia**, omówienie 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 całodzienne,
  - 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.
8. **Sposób oznakowywania alergenów na jadłospisach, sposób opisu tego zagrożenia w systemie HACCP, krzyżowe kontrole obecności alergenów.**
9. **Dokumentacja żywieniowa: dokumentacja dostaw surowców i składników, etykiety surowców i składników, jadłospisy – okres przechowywania w systemie HACCP, zasady udostępniania rodzicom/opiekunom dzieci.**

#### **ADRESACI:**

Intendenci, osoby odpowiedzialne za zaopatrzenie placówek oświatowych i żłobków w środki spożywcze, osoby odpowiedzialne za przygotowanie jadłospisów, osoby odpowiedzialne za analizę i kontrole prawidłowości serwowanych posiłków i realizację zasad żywienia w placówkach, kadra zarządzająca placówek oświatowych i osoby odpowiedzialne za wdrożenia normy HACAP.

#### **PROWADZĄCA:**

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. Autor książek: 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, HACCP w żłobku i przedszkolu, HACCP w szkole, HACCP dla zakładów żywienia zbiorowego. Obecnie Dyrektor Biura Zarządu w Spółce medycznej.

## NOWE NORMY ŻYWIENIA Z GRUDNIA 2020 R. I NOWE ZALECENIA ŻYWIENIOWE. REALIZACJA W ŻYWIENIU ZBIOROWYM DZIECI I MŁODZIEŻY



Szkolenie będziemy realizowali w formie webinarium on line.



**15 kwietnia 2021 r.** Szkolenie w godzinach 9:00-15:00



**Cena: 295 PLN netto/os.** Udział w szkoleniu zwolniony z VAT w przypadku finansowania szkolenia ze środków publicznych.

### CENA zawiera:

udział w profesjonalnym szkoleniu on-line,  
materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej,  
certyfikat ukończenia szkolenia,  
możliwość konsultacji z trenerem.

### DANE DO KONTAKTU:

Fundacja Rozwoju Demokracji Lokalnej Centrum Szkoleniowe w Łodzi  
ul. Jaracza 74, 90-242 Łódź  
tel. (42) 307 32 38  
[biuro@frdl-lodz.pl](mailto:biuro@frdl-lodz.pl)

## DANE UCZESTNIKA ZGŁASZANEGO NA SZKOLENIE

Nazwa i adres nabywcy  
(dane do faktury)

Nazwa i adres odbiorcy

NIP

Telefon

1. Imię i nazwisko uczestnika,  
stanowisko,  
E-MAIL i TEL. DO KONTAKTU

2. Imię i nazwisko uczestnika,  
stanowisko,  
E-MAIL i TEL. DO KONTAKTU

Oświadczam, że szkolenie dla ww. pracowników jest kształceniem zawodowym finansowanym w całości lub co najmniej 70% ze środków publicznych (proszę zaznaczyć właściwe) TAK  NIE

Proszę o certyfikat w formie:

Papierowej

Elektronicznej  e mail.....

Dokonanie zgłoszenia na szkolenie jest równoznaczne z zapoznaniem się i zaakceptowaniem regulaminu szkoleń Fundacji Rozwoju Demokracji Lokalnej zamieszczonym na stronie Organizatora [www.okst.pl](http://www.okst.pl) oraz zawartej w nim Polityce prywatności i ochrony danych osobowych.

Wypełnioną kartę zgłoszenia należy przestać poprzez formularz zgłoszenia na [www.frdl-lodz.pl](http://www.frdl-lodz.pl) lub mailem na adres [biuro@frdl-lodz.pl](mailto:biuro@frdl-lodz.pl) do **13 kwietnia 2021 r.**

UWAGA Liczba miejsc ograniczona. O udziale w szkoleniu decyduje kolejność zgłoszeń. Zgłoszenie na szkolenie musi zostać potwierdzone przesłaniem do Ośrodka karty zgłoszenia. Brak pisemnej rezygnacji ze szkolenia najpóźniej na trzy dni robocze przed terminem jest równoznaczny z obciążeniem Państwa należnością za szkolenie niezależnie od przyczyny rezygnacji. Płatność należy uregulować przelewem na podstawie wystawionej i przesłanej FV.

Podpis osoby upoważnionej \_\_\_\_\_