



CENTRUM KSZTAŁCENIA I WDROŻEŃ

ŚWIADOMY I UKIERUNKOWANY ROZWÓJ KOMPETENCJI ZAWODOWYCHA

Szanowni Państwo

Centrum Kształcenia i Wdrożeń serdecznie zaprasza na SZKOLENIE:

OD RECEPTURY DO JADŁOSPISU czyli zasady żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, zgodne z aktualnymi normami żywienia i zaleceniami żywieniowymi.

OD INSTRUKCJI DO KARTY KONTROLI czyli zasady prowadzenia systemu HACCP w zakładzie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży zgodnie z aktualnymi przepisami prawnymi.

DLA KOGO:

- dyrektorów żłobków, przedszkoli, szkół podstawowych i ponadpodstawowych,
- dietetyków, intendentów, kucharzy zatrudnionych w w/w placówkach,
- właścicieli firm cateringowych wytwarzających posiłki dla dzieci i młodzieży,
- pracowników wojewódzkich i powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych.

KIEDY, GDZIE:

- 30.01.2020 r. Olsztyn, ul. 1 Maja 13, godz. 9:00 – 15:00

CENA:

- 290 zł netto – całkowity koszt udziału 1 osoby z placówki,
- 480 zł netto – całkowity koszt udziału 2 osób z tej samej placówki.

UWAGA: jednostki budżetowe zwolnione z podatku VAT.

UWAGA: dla osób fizycznych cena netto jest jednocześnie ceną brutto!

ZGŁOSZENIA:

- telefonicznie pod nr telefonu 664 174 904, 602 262 011
- mailowo na adres kontakt@ckiw.edu.pl lub jolanta.machejek@ckiw.edu.pl (poprzez wypełniony i podpisany skan karty zgłoszeniowej)

PROGRAM SZKOLENIA: w załączeniu.

SZKOLENIE POPROWADZI 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.



PROGRAM SZKOLENIA obejmuje:

1. Omówienie 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.

2. Nowe normy żywienia dzieci i młodzieży:

- 2.1. Zakres obowiązkowego stosowania norm żywienia w żywieniu dzieci i młodzieży.
- 2.2. Podział na grupy żywieniowe dzieci żłobkowych, przedszkolnych i szkolnych i normy żywienia dla tych grup.
- 2.3. Zasady wyliczania średnich ważonych norm żywienia na energię i składniki odżywcze dla zróżnicowanych wiekowo grup żywieniowych.
- 2.4. Zasady wyliczania wartości odżywczej produktów, dań kulinarnych, posiłków i dziennych racji pokarmowych, tworzenie receptur.

3. Ustalanie gramatur dań odpowiednich do norm żywienia danej grupy wiekowej i przeliczanie tych gramatur dla młodszych i starszych grup żywieniowych.

4. Przygotowywanie receptur zgodnych z zapisami Rozporządzenia Ministra Zdrowia oraz spełniających kryteria norm żywienia dla dzieci i młodzieży, z uwzględnieniem sezonowości produktów spożywczych.

5. Zasady komponowania jadłospisów dla dzieci i młodzieży, w tym:

- zalecana liczba posiłków dostosowana 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.

6. Zasady identyfikowania alergenów w produktach spożywczych i daniach kulinarnych, zakres informacji o alergenach konieczny do przeniesienia na jadłospis.

7. Nowe procedury planowania i przeprowadzania kontroli zakładów żywienia zbiorowego przez sanepid.

8. Zmiany przepisów higieniczno-sanitarnych dla zakładów żywienia zbiorowego i ich wpływ na procedury i instrukcje w ramach systemu HACCP.

9. Dobre Praktyki GHP i GMP, procedury i instrukcje obowiązkowe do opracowania w ramach systemu HACCP.

10. 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.

11. Zasady prowadzenia zapisów wynikających z systemu HACCP: jakie zapisy muszą być prowadzone i z jaką częstotliwością.

Na szkoleniu uzyskasz odpowiedzi na następujące pytania:

W zakresie żywieniowym:

1. Z jakich produktów można przygotowywać posiłki dla dzieci i młodzieży, czy istnieje lista składników i produktów niedozwolonych.
2. Czy wyliczanie zawartości w posiłkach białek, tłuszczów, węglowodanów i innych składników odżywczych jest obowiązkowe.
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. Co oznaczają terminy: „porcja”, „dodatek”.
12. Czy wydawanie z „wazy”, podawanie dokładek jest dozwolone przepisami prawa.
13. Czy rodzic, którego dziecko jest alergikiem ma prawo zażądać od żłobka/przedszkola/szkoły przygotowywania pełnych posiłków np. bezlaktozowych, bezjajecznych, bezmlecznych, bezglutenowych.
14. 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.



15. Jaka stawka żywieniowa jest konieczna aby przy obecnych cenach produktów spożywczych móc zrealizować normy żywienia.
16. Czy również żywienie dietetyczne powinno spełniać normy żywienia.
17. Jakie zapisy powinny znaleźć się w regulaminach/statutach placówek, aby wspierały one prawidłowe żywienie w żłobkach/przedszkolach/szkołach.
18. Czy na jadłospisach przygotowywanych dla rodziców 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.
19. Czy moja placówka kwalifikuje się do uzyskania dofinansowania z rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”, jak zwiększyć szanse na uzyskanie wsparcia.
20. W jaki sposób wymagania prawne w zakresie systemu HACCP będą decydowały o możliwości uzyskania dofinansowania z rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”.
21. Co można zaliczyć do wkładu własnego przy wnioskowaniu o dofinansowanie z rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”.
22. 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.

Z zakresu systemu HACCP:

1. Od czego zależy częstotliwość kontroli w stołówkach żłobkowych, przedszkolnych i szkolnych? Czy placówka ma wpływ na liczbę kontroli?
2. Jakie zmiany przepisów prawnych w ostatnich latach dotyczą żywienia dzieci i młodzieży?
3. Jakie procedury i instrukcje należy posiadać w ramach opracowanego systemu HACCP?
4. Jakie formularze są najbardziej przydatne do dokonywania wpisów do dokumentacji?
5. Czy i jak często należy dokonywać pomiarów i zapisów: temperatury w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych, temperatury i wilgotności w magazynie suchym, z mycia i dezynfekcji jaj, z mycia i dezynfekcji powierzchni/urządzeń/sprzętów, z przyjęcia dostaw?
6. Czy i jak można zmienić dotychczasowe procedury, instrukcje, formularze do wpisów?
7. Czy w placówkach żywienia dzieci i młodzieży należy przeprowadzać audyty? Kto może uczestniczyć w audycie HACCP?
8. Jak długo należy przechowywać dokumentację systemu HACCP?



CENTRUM KSZTAŁCENIA I WDROŻEŃ

ŚWIADOMY I UKIERUNKOWANY ROZWÓJ KOMPETENCJI ZAWODOWYCHA

9. Jakie zasady higieniczne obowiązują pracowników kuchni?

10. Na jakich etapach powinno się wyznaczyć Krytyczne Punkty Kontrolne?