

ŻYWIENIE DZIECI W ŻŁÓBKACH

WAŻNE INFORMACJE:

Podczas proponowanego webinarium, w praktyczny i warsztatowy sposób zostanie przekazana uczestnikom wiedza dotycząca planowania żywienia oraz procedur bezpieczeństwa zdrowotnego w żłobkach, skupiając się na zgodności z ustawowymi wymaganiami dotyczącymi żywienia zbiorowego dla dzieci do lat 3. Zostaną omówione m.in. zagadnienia takie jak:

- normy żywienia dla różnych grup wiekowych,
- praktyczne wskazówki dotyczące zapotrzebowania na składniki odżywcze,
- identyfikowanie alergenów,
- zasady bezpiecznego przygotowywania posiłków oraz procedury GHP, GMP i HACCP mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego podczas przygotowywania i podawania posiłków dzieciom w placówkach opieki.

Udział w spotkaniu umożliwi podniesienie kompetencji personelu odpowiedzialnego za żywienie i bezpieczeństwo żywności w kontekście opieki nad najmłodszymi dziećmi. Wieloletni ekspert w tej tematyce zapewni wysoki poziom realizowanego szkolenia.

CELE I KORZYŚCI:

- Zrozumienie wymagań ustawowych dotyczących organizowania żywienia zbiorowego w placówkach opieki nad dziećmi do lat 3.
- Rozpoznanie źródeł składników pokarmowych dla niemowląt i dzieci oraz produktów zalecanych w diecie.
- Zdobycie umiejętności dotyczących wyliczania wartości odżywczej posiłków, identyfikacji alergenów, rozpoznawania substancji dodatkowych niewskazanych dla małych dzieci oraz realizacji żywienia dietetycznego i eliminacyjnego.
- Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego przygotowywanych posiłków poprzez przestrzeganie zasad przygotowania posiłków mlecznych.
- Poznanie procedur mycia, sterylizacji przedmiotów karmienia niemowląt, przechowywania mleka matki oraz zapobiegania zanieczyszczeniom mikrobiologicznym i alergicznym.
- Świadomość postępowania z materiałami kontaktującymi się z produktami dla małych dzieci oraz parametrów wpływających na bezpieczeństwo zdrowotne podczas obróbki termicznej i przechowywania posiłków.

Korzyści wynikające z udziału w szkoleniu to:

- Poszerzenie wiedzy teoretycznej i praktycznej w zakresie planowania zdrowego żywienia dla dzieci do l. 3.
- Podniesienie kompetencji w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego przygotowywanych posiłków.
- Zwiększenie świadomości dotyczącej norm żywienia, identyfikacji alergenów oraz eliminacji substancji szkodliwych z diet dziecięcych.
- Udział w szkoleniu przyczyni się do poprawy jakości oferowanego wyżywienia dla najmłodszych oraz zapewnienia im odpowiedniego wsparcia dietetycznego i bezpieczeństwa zdrowotnego.

PROGRAM:

I. Planowanie żywienia:

1. Wymagania ustawy z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 (Dz. U. z 2021 r. poz. 75) w zakresie organizowania żywienia zbiorowego w żłobkach, klubach dziecięcych i innych placówkach opieki nad dzieckiem do lat 3.
2. Podział na grupy wiekowe dzieci do 3. roku życia i referencyjne poziomy norm żywienia.

3. Normy żywienia i zalecenia żywienia dzieci w 1. roku życia – praktyczne wskazówki dot. realizacji zapotrzebowania na energię, białko, tłuszcz, węglowodany, witaminy i składniki mineralne, wodę i elektrolity.
4. Źródła składników pokarmowych w żywieniu niemowląt, produkty zalecane w diecie dziecka od 6 do 12. m.ż.
5. Normy żywienia i zalecenia żywienia dzieci od 1. do 3. roku życia:
 - a. praktyczne wskazówki dot. realizacji zapotrzebowania na energię, białko, tłuszcz, węglowodany, witaminy i składniki mineralne, wodę i elektrolity;
 - b. podział energii na posiłki i podział energii na składniki odżywcze.
6. Zasady wyliczania wartości odżywczej posiłków.
7. Identyfikacja alergenów i zasady informowania o nich na jadłospisie.
8. Rozpoznawanie substancji dodatkowych w produktach spożywczych nie zalecanych w żywieniu małych dzieci.
9. Realizacja żywienia dietetycznego i eliminacyjnego w żywieniu zbiorowym niemowląt i małych dzieci.

II. Procedury GHP, GMP i HACCP wspierające bezpieczeństwo zdrowotne posiłków przygotowywanych w żłobku:

1. Zasady przygotowania posiłków mlecznych.
2. Zasady mycia, wyparzania, sterylizacji przedmiotów służących do karmienia niemowląt i małych dzieci.
3. Zasady przechowywania i karmienia dziecka mlekiem matki.
4. Zapobieganie zanieczyszczeniom krzyżowym o charakterze mikrobiologicznym.
5. Zapobieganie krzyżowym zanieczyszczeniom przez alergeny.
6. Postępowanie z materiałami przeznaczonymi do kontaktu z produktami dla małych dzieci.
7. Parametry i zalecenia mające wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne:
 - a. zasady obróbki wstępnej,
 - b. parametry bezpiecznej obróbki termicznej, zamrażania, rozmrażania, wydawania posiłków.

III. Dyskusja. Podsumowanie. Pytania i odpowiedzi.

ADRESACI:

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

Żywnienie dzieci w żłobkach



Szkolenie będziemy realizowali w formie webinarium on line.



9 kwietnia 2024 r.

Szkolenie w godzinach 9.00 – 13.00



Cena: 439 PLN netto/os. Udział w szkoleniu zwolniony z VAT w przypadku finansowania szkolenia ze środków publicznych. Przy zgłoszeniu do **21 marca br.** promocyjna cena wynosi **399 zł netto/os.**

CENA zawiera: udział w profesjonalnym szkoleniu on-line z możliwością zadawania pytań, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, certyfikat ukończenia szkolenia.

DANE

DO

KONTAKTU:

Fundacja Rozwoju Demokracji Lokalnej
ul. Jelinka 6, 01-646 Warszawa

Milena Dudek, tel. 71 372 41 21, milena.dudek@okst.pl

Katarzyna Nowak, tel. 32 253 63 77, katarzyna.nowak@okst.pl

Anna Rawza, tel. 32 253 84 09, anna.rawza@okst.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 przesłanie faktury na adres mailowy:

Proszę o przesłanie certyfikatu na adres mailowy:

Dokonanie zgłoszenia na szkolenie jest równoznaczne z zapoznaniem się i zaakceptowaniem regulaminu szkoleń Fundacji Rozwoju Demokracji Lokalnej zamieszczonym na stronie Organizatora www.frdl.org.pl oraz zawartej w nim Polityce prywatności i ochrony danych osobowych.

Wypełnioną kartę zgłoszenia należy przesłać poprzez formularz zgłoszenia na www.frdl.org.pl do 4 kwietnia 2024 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 _____