Nowe zasady szkolnych stołówek

Jakie są wytyczne Sanepidu? Jak w trakcie kontroli udowodnić zrównoważone normy i przeliczenia? Gotowe i sprawdzone przepisy zgodne z nowymi wytycznymi i wymaganiami

Dla intendentów oraz innych pracowników stołówek szkolnych i przedszkolnych (np. kierowników stołówek, kucharzy, dietetyków) zajmujących się układaniem jadłospisów dekadowych, zamawianiem produktów i przyrządzaniem posiłków.

Przekonywanie dzieci do potraw strączkowych, wyliczanie kaloryczności i gramatur posiłków, przygotowywanie potraw wegańskich i strączkowych, pisanie aneksów do umów z dostawcami, przygotowanie na kontrolę sanepidu, planowanie diet alternatywnych

Na warsztatach omówione zostaną praktyczne aspekty wprowadzania na stołówce najnowszych zasad żywienia wprowadzających elementy diety planetarnej. Uczestnicy dowiedzą się, jak układać jadłospisy dekadowe w zgodzie z przepisami, ze szczególnym naciskiem położonym na zasady rządzące “dniem strączkowym” i zupami na wywarach warzywnych. Prowadzący przedstawi sposoby przyrządzania posiłków oraz komunikacji z dziećmi tak, aby zachęcić je do jedzenia nowych potraw. Przeanalizowane zostaną wytyczne dotyczące obliczania kaloryczności i gramatur posiłków oraz metody pozyskiwania produktów nieuwzględnionych w dotychczasowych przetargach. Udział w szkoleniu pozwoli uczestnikom skutecznie wprowadzić zmiany na stołówkach i przygotować się na kontrolę sanepidu.

W programie m.in.:

- Czy w “dzień strączkowy” wszystkie posiłki, w tym śniadanie i podwieczorek, muszą być roślinne?
- Czy zupa na wywarze warzywnym musi być wegańska?
- Skąd czerpać gotowe rozwiązania, przepisy, schematy działania i praktyczne zestawy?
- Co jeśli dzieci będą odmawiały jedzenia i trzeba będzie wyrzucać mnóstwo resztek? Jak uniknąć marnowania jedzenia?
- Czy potrawy takie jak żurek lub fasolka po bretońsku z kiełbasą liczą się jako potrawy z porcją mięsa? Czy można je podać w inne dni tygodnia, czy zupełnie wycofać z oferty?
- Czy sanepid będzie wymagał wyliczenia wszystkich kalorii i składników odżywczych posiłków nawet wtedy, gdy dyrekcja odmawia zakupu przeznaczonego do tego programu?
- Jak wprowadzić nowe posiłki jeśli przetarg z dostawcą jest podpisany do grudnia i nie można zmienić wykorzystywanych składników?
- Czy szkoła ma obowiązek pytania rodziców i wysyłania im deklaracji o diecie alternatywnej dla dziecka, czy rodzice sami powinni zainteresować się tematem i napisać do szkoły z informacją o diecie dziecka?

Wzory pism, jakie otrzymają uczestnicy:

- 1 wzór oświadczenia dotyczącego alternatywnego jadłospisu dziecka – m.in. diety wegańskiej,

wegetariańskiej lub wynikającej z alergii,
- 1 wzór 10-dniowego jadłospisu dla dzieci,
- 15 sprawdzonych przepisów dla dzieci, w tym:
- 5 przepisów wegetariańskich,
- 5 przepisów wegańskich,
- 5 przepisów bez dodatków mięsnych.

Szczegółowy program szkolenia:

Zobacz, jak nasza prelegentka prowadzi szkolenie

Zanim zdecydujesz się na udział, obejrzyj nagranie z udziałem prelegentki i przekonaj się, w jaki sposób omawia zagadnienia oraz przekazuje wiedzę

https://www.youtube.com/watch?v=L-rMTVf9eR4

Pytania uczestników, na które odpowiedzieliśmy podczas ostatniego terminu:

- Czy dzień serwowania potraw bez produktów odzwierzęcych musi przypadać zawsze w ten sam dzień tygodnia?
- Czy w placówce obejmującej zarówno szkołę, jak i przedszkole, nabiał musi wchodzić w skład każdego podawanego posiłku?
- Czy w dniu wegańskim potrawy bez produktów odzwierzęcych muszą być serwowane w ramach każdego posiłku w ciągu dnia (śniadanie, obiad, podwieczorek)?
- W jakich ilościach dopuszczalne jest dodawanie soli do wody podczas gotowania ryżu lub ziemniaków i jakie obowiązują w tym zakresie wytyczne?
- Czy dozwolone jest dodawanie koncentratu barszczu do przygotowywanej zupy?
- Czy podczas kontroli Sanepid wymaga przedstawiania i wyliczania norm średnioważonych oraz wartości odżywczych?
- Czy w stołówce szkolnej dopuszczalne i wskazane jest serwowanie produktów takich jak tofu oraz jakie są zalecenia dotyczące wprowadzania ich do jadłospisu?
- W kontekście zbliżającego się końca roku oraz procedur przetargowych i zapytań cenowych: czy dopuszczalne jest sporządzenie otwartego zapytania cenowego, które pozwalałoby na późniejsze domawianie produktów nieuwzględnionych w pierwotnej specyfikacji (np. rukoli czy kiełków)?

Szczegółowy program szkolenia:

Interpretacja rozporządzenia i układanie jadłospisów:

“Dzień strączkowy”:

- Czy w “dzień strączkowy” wszystkie posiłki, w tym śniadanie i podwieczorek, muszą być roślinne?
- Czy w “dzień strączkowy” wszystkie dania obiadowe muszą być wegańskie?
- Czy potrawy wegańskie lub bezmięsne mogą zastąpić potrawy strączkowe?
- Czy sama zupa strączkowa jest traktowana jako obiad strączkowy?
- Jakie dokładnie rośliny rozporządzenie uznaje za strączkowe, skoro nie fasolkę szparagową, groch i kukurydzę?
- Czy naprawdę nie wolno używać roślin strączkowych z puszek, np. groszku, kukurydzy i fasolki,

skoro wiele tego typu roślin wymaga wcześniejszego namoczenia, a w szkołach nie ma na to czasu?
- Czy kotlety sojowe są wystarczające, aby uznać obiad za strączkowy?
- Czy jeśli w “dzień strączkowy” zostanie podana zupa strączkowa gotowana na wywarze warzywnym, to czy liczy się jako jedna z dwóch obowiązkowych zup na wywarze warzywnym w tygodniu?
- Stołówka przesyła do innej, mniejszej szkoły tylko gotowe drugie dania - czy jeśli w “dzień strączkowy” potrawą strączkową będzie zupa, to czy drugie danie także musi być strączkowe, aby dzieci z mniejszej szkoły otrzymały obowiązkowy posiłek strączkowy?
- Jeśli stołówka miałaby wybrać poniedziałek jako “dzień strączkowy”, to takie produkty jak np. soczewica i ciecierzyca należy wcześniej wymoczyć, podgrzać i ostudzić, a nikt nie będzie tego robił w niedzielę; czy w takiej sytuacji można wykorzystywać produkty z puszki?
- Czy w “dzień strączkowy” można dodać masło do kanapek?
- Czy do dania strączkowego w dzień strączkowy można dodać masła i zrobić np. fasolkę na maśle?
- Czy wystarczy dodać do zupy na wywarze warzywnym rośliny strączkowe, żeby uznać zupę za strączkową (np. dodać ciecierzycę do zupy pomidorowej)?

Mięso:

- Skoro dwa posiłki tygodniowo powinny zawierać porcję świeżego mięsa, to czy nie można przygotowywać już np. łazanków (ponieważ zawierają kiełbasę, która jest przetworem mięsnym) albo spaghetti (które zawiera mniej mięsa niż wynosi szkolna definicja porcji, a więc nie może jej zastąpić, a w inne dni należy przecież unikać mięsa)?
- Czy można podać więcej niż dwa obiady z mięsem tygodniowo?
- Co właściwie oznacza “ograniczanie” przetworów mięsnych i wędliny? Ile można ich uwzględnić w jadłospisie?
- Czy w ciągu tygodnia można w ogóle podać takie potrawy jak np. łazanki lub bigos, które nie kwalifikują się jako ustawowa porcja mięsa (bo zawierają produkt przetworzony - kiełbasę), ale nie są też posiłkiem bezmięsnym?
- Czy potrawy takie jak żurek lub fasolka po bretońsku z kiełbasą liczą się jako potrawy z porcją mięsa? Czy można je podać w inne dni tygodnia, czy zupełnie wycofać z oferty?
- Czy zupa gotowana na mięsie liczy się jako posiłek z porcją mięsa?
- Czy kiełbasa dodana do zupy liczy się jako porcja mięsa? Czy w ogóle można ją dodać do zupy?
- Czy można dodawać do posiłków kiełbasę wiejską, która składa się w stu procentach z naturalnych składników?
- Czy można używać jakichkolwiek kupnych wędlin? Jakich?
- Czy można jeszcze gotować zupy na wywarach mięsnych?

Dania i produkty wegańskie i wegetariańskie:

- Czy miód liczy się jako produkt odzwierzęcy?
- Czy do wegańskiej zupy można dodać kluski robione na maśle?
- Czy do potraw wegańskich można użyć makaronu, który ma w składzie jajko?
- Czy makaron pełnoziarnisty jest wegański?
- Czy dania bezmięsne muszą być wegańskie?

- Czy potrawy wegetariańskie mogą zawierać jajko?

Inne:

- Czy zupa jest uznawana za pełnoprawny obiad?
- Ugotowanie zupy na wywarze warzywnym nie jest tym samym co ugotowanie zupy bez produktów odzwierzęcych, jednak bardzo wiele osób interpretuje nowe przepisy w ten sposób; jak będzie to traktował sanepid?
- Czy każdy posiłek musi zawierać produkty ze wszystkich grup spożywczych?
- Gdzie szukać list produktów, których na pewno wolno używać?
- Co jeśli treść uzasadnienia nie pokrywa się do końca z treścią samego rozporządzenia, który dokument jest nadrzędny?
- Jadłospisy wydawane przez ministerstwo zawierają błędy, np. wymagają użycia białego ryżu lub śmietany, które są niewskazane i których przepisy każą unikać, co jest nadrzędne w takiej sytuacji?
- Czy jest jeszcze przestrzeń na jakieś zmiany prawne?
- Gdzie i jak można sprawdzić, czy stworzony przez kogoś jadłospis spełnia normy?
- Skąd czerpać wiedzę na temat zasad, granic i metod modyfikowania posiłków?
- Czy można podawać mniejsze porcje niż przewiduje ustawa, jeżeli wie się, że dzieci nie dadzą rady tyle zjeść i będzie trzeba wyrzucać jedzenie?
- Czy można podać dziecku potrawę niezgodną z normami, jeśli jest to jedyny sposób, żeby zjadło cokolwiek, a inaczej chodziłoby głodne?
- Czy naprawdę powinno się podawać dzieciom więcej orzechów, które są silnymi alergenami, skoro bardzo dużo osób jest na nie uczulone i często nawet o tym nie wie, a nawet jeśli wie, to nie da przypilnować wszystkich dzieci podczas jedzenia?
- Czy można przygotować danie składające się częściowo z makaronu lub ryżu pełnoziarnistego, a częściowo ze zwyczajnego, żeby powoli przyzwyczajać dzieci do nowych produktów?
- Czy można jeszcze podawać kompot, jeśli zmniejszy się w nim poziom cukru?
- Czy można podać delikatnie słodzoną wodę z cytryną?
- Czy można co tydzień podawać panierowaną rybę?
- Czy można podać porcję owoców w postaci chipsów owocowych?
- Czy można “przerzucić” wszystkie restrykcje na zupy, a drugie dania podawać w miarę niezmienione?
- W szkole często zdarza się, że dzieci przychodzą na obiad o bardzo różnych porach przez cały dzień, a zupa jest jedynym daniem, które można łatwo utrzymać ciepłe przez cały dzień; czy w takiej wyjątkowej sytuacji można liczyć zupę jako cały obiad jednodaniowy?
- Czy można dodawać do sałatek majonez, keczup lub musztardę?
- Czy można smażyć potrawy na oleju roślinnym?
- Czy można podać dzieciom do picia herbatę owocową?
- Czy wolno używać octu winnego i ogórków konserwowych i kiszonych, albo w ogóle kiszonek?
- Czy trzeba zawsze używać pasaty zamiast koncentratu pomidorowego do zupy pomidorowej?
- Jaki musi być skład koncentratu pomidorowego, żeby można było go używać?
- Czy ocet trzeba już zawsze zastępować cytryną?
- Czy można w ramach jednego dania, np. spaghetti, wymieszać makaron pełnoziarnisty ze zwykłym w proporcjach 50/50 lub chociaż 70/30?
- Czy do wywaru warzywnego do zupy można dodać masło?

- Czy zupę na wywarze roślinnym można zabielić śmietaną lub dodać do niej masła?
- Czy naprawde trzeba zwiększać porcje, jeśli dzieci już i tak ledwo dają radę zjeść to, co dostają?
- Czy orzechy naprawdę powinny się znajdować w jednej kategorii z mięsem, rybami, jajami i nasionami roślin strączkowych, jeśli składają się głównie z tłuszczów, a nie białka?
- Kto poniesie odpowiedzialność, jeśli dziecko na stołówce dostanie silnej reakcji alergicznej na orzechy, których używanie rekomenduje przecież ministerstwo?
- Czy podwieczorek jest traktowany jako pełny posiłek, na równi z obiadem?
- Czy podwieczorek musi się składać z produktów ze wszystkich grup określonych w rozporządzeniu?
- Czy przepisy ministerstwa uwzględniające mięso z indyka i kurczaka aby na pewno są zdrowe, skoro mięso tych ptaków jest zwykle nafaszerowane antybiotykami?
- Czy jeżeli szkoła dwa razy w tygodniu wydaje tylko zupę, a trzy razy drugie danie, to obydwie te zupy muszą być na wywarze warzywnym?
- Czy można podsmażać warzywa na maśle?
- Czy sok 100% owocowy lub warzywny może zastąpić ustawową porcję owoców lub warzyw?
- Czy paluszki rybne liczą się jako porcja ryby?
- Czy szkoła może jednego dnia podawać tylko drugie danie, a innego drugie danie i zupę, czy musi wybrać jeden sposób się go trzymać?
- Czy w zgodzie z nowym rozporządzeniem można podawać na stołówce dżemy?

Reakcje dzieci i rodziców na zmiany:

- Jak zachęcić dzieci do próbowania nowych rzeczy? Jak z nimi o tym rozmawiać?
- Co jeśli rodzice zaczną wypisywać dzieci z obiadów w dni strączkowe?
- Jak sprawić, żeby dzieci chciały jeść rośliny strączkowe?
- Co jeśli dzieci będą odmawiać jedzenia nowych potraw i będą chodzić głodne przez cały dzień?
- Jak przekonywać dzieci do jedzenia w dużych szkołach, w których nie ma czasu na wprowadzenie np. szwedzkiego stołu lub przeprowadzenie z dziećmi warsztatów wyjaśniających nowy jadłospis?
- Jak przeprowadzić warsztaty dla małych dzieci, np. z przedszkola lub klas 1-3, na których wytłumaczyłoby się im zmiany i przekonało do nie bania się nowego jedzenia? Jak oswoić z nimi lęk przed tym co nowe, nieznane?
- Co jeśli dzieci odmówią picia mleka sojowego i w praktyce nie będą piły mleka w ogóle?
- Co jeśli dzieci będą odmawiały jedzenia i trzeba będzie wyrzucać mnóstwo resztek? Jak uniknąć marnowania jedzenia?
- Co jeśli po urozmaiceniu posiłków o nowe produkty, np. więcej warzyw, dzieci będą jadły tylko te rzeczy, które już znają, a reszta pójdzie do wyrzucenia?
- Jak rozmawiać z rodzicami o zmianie, aby przekonać ich do dalszego kupowania obiadów?
- Jak przekonać starsze dzieci, które zwykle same decydują o chodzeniu na obiady, do dalszego uczęszczania na nie?
- Jak zapobiec marnowaniu się całego tego jedzenia, którego nie chcą jeść dzieci?
- Co jeśli rozporządzenie wywoła efekt odwrotny od zamierzonego, i dzieci będą unikać szkolnych obiadów, a zamiast tego tego kupować fast foody?
- Dzieci odmawiają jedzenia, skarżą się rodzicom, ci dzwonią do dyrekcji, a dyrekcja złości się na personel stołówki, który przecież nie może zmusić dzieci do jedzenia; co zrobić w takiej sytuacji?
- Co jeśli dzieci po zjedzeniu zupy mlecznej na śniadanie nie chcą już pić mleka na podwieczorek, “bo to już było”? Jak przekonać je do dwóch porcji tej samej rzeczy dziennie?

- Jak organizmy dzieci będą reagować na nagłe zmniejszenie ilości mięsa i ogólnie białka w ich diecie?
- Jak zapewnić jedzenie dziecku, które odmawia zjedzenia bezmięsnego obiadu?
- Co jeżeli większość rodziców dzieci chodzących do danej szkoły ma bardzo niskie zarobki i w związku z rosnącymi cenami obiadów nie będzie ich stać na płacenie za zdrowsze produkty lepszej jakości?
- Co powiedzieć rodzicom, którzy obawiają się, że po reformie posiłki na stołówce nie będą wystarczająco treściwe?

Przygotowywanie posiłków:

- Jak przygotowywać posiłki strączkowe i wegańskie, żeby ukryć ich nietypowość, obcość przed dziećmi?
- Jak podawać dzieciom nowe produkty, np. tofu i soczewicę, tak, żeby dzieci nie zauważyły, że jedzą coś nowego?
- Co jeśli szkoła nie ma żadnego doświadczenia w przygotowywaniu potraw wegańskich?
- Skąd czerpać gotowe rozwiązania, przepisy, schematy działania i praktyczne zestawy?
- Jak zachować odpowiednią estetykę i kolorystykę potraw przy wprowadzeniu nowych przepisów lub modyfikowaniu starych?
- Skąd czerpać przepisy i jadłospisy, które są nie tylko zgodne z normami, ale także ciekawe, dostosowane do potrzeb smakowych małych dzieci i przyjemne dla oka?
- Czym można zastąpić mięso w tradycyjnych polskich potrawach?
- Czy masa sojowa z zagranicy naprawdę jest zdrowa?
- Czy mleko sojowe może zastąpić mleko krowie? Czy jest wystarczająco odżywcze?
- Czym słodzić posiłki, jeśli nie cukrem ani nie miodem?
- Gdzie szukać przepisów na zbilansowane potrawy strączkowe?
- Co jeśli większość pomysłów rekomendowanych przez ministerstwo - np. stworzenie na stołówce baru sałatkowego - jest nie do zrealizowania w szkole z uwagi na bardzo krótką przerwę obiadową i niewielki personel?
- Jak modyfikować istniejące przepisy na posiłki, żeby były na bazie białka roślinnego?
- Jak dostosować nowe posiłki pod wszystkie grupy wiekowe w sytuacji, gdy np. młodsze dzieci z klas 1-3 nie będą chciały jeść grochówki, którą bez problemu można podać starszym dzieciom?
- Jak skleić kotleta wegańskiego, np. z ciecierzycy, bez używania jajka?
- Jak zrobić kotleciki warzywne, jeśli w szkole nie ma do tego odpowiedniego pieca?
- Co jeśli w szkole nie ma pieca konwekcyjnego, dyrekcja nie zgadza się na zakup, a bardzo dużo nowych receptur wymaga jego użycia?
- Co jeśli w szkole jak dotąd zupa była jedynym przygotowywanym posiłkiem i szkoła nie ma warunków, żeby zacząć szykować także drugie dania?
- Skąd brać przepisy na smaczne i estetyczne surówki, zwłaszcza jeśli szkoła ma bardzo ograniczone możliwości przygotowywania czegokolwiek z surowych warzyw?
- Skąd brać sprawdzone przepisy na dania wegańskie i wegetariańskie, skoro wiele z tych dostępnych w internecie jest wadliwa?
- Jak przedszkola mają rozłożyć dzienną normę cukru na cztery posiłki?
- Czy wegańska śmietana nie zważy się w zupie?
- Czy olej rzepakowy i margaryna naprawdę są zdrowe, zwłaszcza po obróbce termicznej? Dlaczego nie można ich zastąpić masłem klarowanym?
- Czy ryby naprawdę są zdrowe, skoro panuje tak silnie zanieczyszczenie mórz i oceanów?

- Jak usmażyć kotleta z mąki ziemniaczanej bez jajka, żeby się nie rozpadł?
- Czy naprawde trzeba zastępować masło margaryną w kanapkach, skoro margaryna jest nie zdrowa?
- Jak pogodzić obowiązek podawania szklanki mleka z ograniczeniem tłuszczów zwierzęcych?
- Co jeśli dzieci w ogóle nie chcą jeść ciemnych ryży i makaronów, nawet w swoich ulubionych potrawach, np. zupie pomidorowej i spaghetti?
- Czy można bezpiecznie podać dzieciom soję?
- Ile produktów sojowych można podać w tygodniu, żeby nie zaszkodzić dzieciom?
- Gdzie i jak uczyć się przygotowywania potraw wegańskich?
- Co jeśli kucharki w szkole nie potrafią pracować na soczewicy, grochu, produktach wegańskich i in., a nie chcą ryzykować, że cały obiad się nie uda?
- Skąd czerpać zdrowe przekąski dla dzieci, np. na podwieczorek, jeśli nie ma się możliwości przygotowywania swoich?

Kontrola sanepidu:

- Jak rygorystycznie sanepid będzie podchodził do przepisów na początku roku szkolnego, gdy było bardzo mało czasu na wprowadzenie zmian?
- Czy sanepid będzie wymagał wyliczenia wszystkich kalorii i składników odżywczych posiłków nawet wtedy, gdy dyrekcja odmawia zakupu przeznaczonego do tego programu?
- Czy rozporządzenie jest raczej sugestią, zaleceniem, czy zbiorem żelaznych zasad?
- Na jak duże odstępstwa od nowych zasad można sobie pozwolić?
- Jakie kary są przewidziane dla stołówek, które nie zastosują się w 100% do wszystkich obostrzeń?
- Co jeśli po zmianie przepisów stołówka ma mniej możliwości dostosowania się do indywidualnych potrzeb dzieci niż wcześniej?
- Skąd wiadomo, że prawo wkrótce się nie zmieni? Czy rząd nie wycofa się z restrykcji, albo ich nie zaostrzy? Czy jest w ogóle sens wprowadzać tak drastyczne zmiany?
- Gdzie szukać tabeli/podręczników z przepisami, na które można by się powołać w przypadku kontroli sanepidu?
- Co jeśli duża część personelu skończyła szkoły żywieniowe dawno temu i brakuje im aktualnej wiedzy, a dyrekcja odmawia wydawania pieniędzy na szkolenia, albo pozwala wysłać tylko jedna osobę?
- Co jeżeli stołówka jest w remoncie do końca września i nie może dostosować się do nowych przepisów?

Pozyskiwanie produktów, ogłaszanie przetargów i umowy z dostawcami:

- Rozporządzenie każe korzystać z lokalnych dostawców, ale szkoła musi wybierać dostawcę, którego oferta jest najkorzystniejsza; jak to pogodzić?
- Co zrobić, jeśli szkoła podpisała przetarg z dostawcą na okres roku kalendarzowego (do końca grudnia 2026 r.) zanim wprowadzono nowe zasady i teraz nie może go zmienić, a dostawca nie jest gotowy na zmiany i dostarczanie produktów przewidzianych w ustawie?
- Co jeśli lokalna hurtownia nie będzie przygotowana na zmiany?
- Jak pisać aneksy do umów na nowe produkty?

- Jak napisać specyfikację do przetargu, skoro w tym momencie nie wiadomo jeszcze, jak dzieci przyjmą nowe potrawy i co sprawdzi się w praktyce?
- Jak wprowadzić nowe posiłki jeśli przetarg z dostawcą jest podpisany do grudnia i nie można zmienić wykorzystywanych składników?
- Co jeśli produkty wegańskie są droższe od tych wcześniej używanych i szkoła nie ma na nie obecnie pieniędzy?
- Jak szukać dostawców z wegańskimi towarami?
- Rozporządzenie zaleca korzystanie z usług lokalnych dostawców, ale szkoła ma ustawowy obowiązek ogłoszenia przetargu, jeśli jej budżet przekracza 170 000 zł, jak to pogodzić?
- Czy jest szansa na zdobycie dofinansowania przez przedszkola w związku z rosnącymi cenami produktów wegańskich?
- Co jeśli dostawca obawia się, że szkole w trakcie roku skończą się pieniądze na nowe, droższe produkty i nie chce zmienić umowy?
- Co jeśli dostawca jest formalnie zlokalizowany w okolicy szkoły, ale w praktyce dowozi jedzenie z innej części Polski? Czy dalej liczy się jako dostawca lokalny?
- Nowe przepisy promują wykorzystywanie wody jako głównego napoju, jednak gdyby szkoła miała każdemu dziecku kupować butelkę wody, to cena posiłku wzrosłaby drastycznie, przy czym sama woda stanowiłaby większość ceny; jakie są alternatywy?
- Produkty wegańskie są często dwu-, trzykrotnie droższe od standardowych, jak wobec tego zmieścić się w budżecie?
- Co jeśli ma się dobry, sprawdzony produkt zgodny z nowymi normami, ale dostawca odmawia jego stosowania i dostarcza tańszy zamiennik gorszej jakości?
- Jak zdobywać produkty wegańskie w małych miejscowościach, w których nie ma takich rzeczy w sklepach, a dostawcy nie są gotowi na zmiany?
- Jak zmieścić się w odgórnie narzuconej, niewielkiej stawce żywieniowej wobec rosnących cen produktów, droższych produktów wegańskich oraz konieczności domawiania produktów nieuwzględnionych w dotychczasowych przetargach?
- Co jeśli zna się lokalnych dostawców z dobrymi produktami, ale nie można od nich kupować, bo ma się zobowiązania wobec dostawców, z którymi ma się umowy?
- Jak zamawiać produkty wegańskie, jeśli nie wiadomo, jak będą się zachowywać w praktyce?
- Gdzie na rynku szukać koncentratów, jogurtów i kiełbas o naturalnym składzie?
- Co jeśli lokalni rolnicy chcieliby wziąć udział w przetargu, ale nie mają wiedzy ani środków, żeby chociażby zalogować się na odpowiednich platformach lub korzystać z tych programów?
- Jaki jest sens zamawiania u lokalnych dostawców, jeśli są oni bardzo podatni na nieurodzaje i mogą po prostu nie być w stanie dostarczyć odpowiedniej ilości produktów, zwłaszcza do dużej szkoły?
- Gdzie szukać niskotłuszczowych i niskocukrowych produktów?
- Co jeżeli produkty uwzględnione w przetargu są niezgodne z nowym rozporządzeniem, np. jogurt ma w sobie zbyt dużo cukru, a szkoła ma obowiązek odbierać je od dostawcy, z którym jest związana umową?
- Co jeżeli urząd miasta/gminy sprzeciwia się dokupowaniu niezbędnych produktów poza przetargiem?
- Co jeżeli nawet najwięksi dostawcy w kraju nie są gotowi na zmiany i ociągają się z ich wprowadzeniem, bo boją się ponownej zmiany prawa?

Kaloryczność, gramatura i wykaz składników:

- Co jeśli po uśrednieniu cen rodzice młodszych dzieci zaczną się buntować przeciwko płaceniu tyle samo za mniejszą porcję?
- Co jeśli dyrekcja odmawia zakupu programu do obliczania kaloryczności i gramatury posiłków, a intendent nie ma w tym żadnego doświadczenia?
- Czy kaloryczność posiłków trzeba wyliczać codziennie, każdorazowo dla każdego posiłku?
- Czy rozpiskę składników trzeba tworzyć do każdego posiłku, czy wystarczy mieć ogólny dokument ze składami poszczególnych produktów wykorzystywanych na stołówce?
- Zgodnie z nowymi przepisami, rozmiar porcji jest uzależniony od wieku dziecka, jednak rodzice nie chcą płacić więcej tylko dlatego, że ich dziecko robi się starsze; często mówią też, że dziecko i tak bardzo mało je więc nie powinni płacić więcej. Jak sobie z tym poradzić? Czy można uśrednić cenę, albo stworzyć "standardową" porcję dla wszystkich, która byłaby uśrednieniem wymogów?
- Jakich programów używać do szybkiego i skutecznego wyliczania kaloryczności i gramatur posiłków?
- Czy szkoła musi publikować informację o wszystkich składnikach posiłku, także np. składzie wykorzystanej kiełbasy lub wędliny?
- Jakie gramatury i ceny wyliczać dla pracowników szkoły/przedszkola, którzy także jedzą na stołówce?
- Czy jeśli porcje warzyw i owoców w szkole były duże jeszcze przed zmianami, to czy wciąż trzeba je zwiększać?
- Jak bardzo precyzyjnie trzeba wyliczać gramaturę posiłków? Czy kucharki i kucharze powinni "stać z wagą w kuchni"?
- Jeśli w jednej stołówce jedzą dzieci z klas 4-8, to szybko zauważą, że zależnie od wieku ich porcje są różnej wielkości i zaczną się pytać i buntować, a sama procedura wydawania posiłków zostanie utrudniona; jak temu zapobiec?
- Jak stworzyć zbilansowany kalorycznie obiad, jeśli większośc przepisów, z których dotychczas korzystała szkoła, a które są zgodne z ustawą, jest wysokokaloryczna?
- Co jeśli szkoła ma dwa budynki i dwie oddzielne kuchnie, jedną dla młodszych dzieci, a drugą dla starszych, co zrobić, żeby rodzice nie musieli płacić różnych cen za te posiłki, które przecież różnią się gramaturą?
- Jak przeliczać wartość energetyczną posiłków?
- Co jeśli szkole brakuje pieniędzy lub dyrektor nie chce się zgodzić na zakup programów do obliczania kaloryczności posiłków i średniej ważonej? Gdzie szukać darmowych alternatyw?
- Co jeśli rodzice będą z samego rana wypisywać dzieci z obiadów, zakupiony wcześniej towar będzie zostawał i albo zalegał w magazynie, albo trzeba będzie go bardzo szybko wydać (np. sałatę), przekraczając jednocześnie dzienną normę kaloryczną?
- Jak obliczyć odpowiednio dzienną kaloryczność posiłków, jeśli przedszkole przygotowuje na miejscu tylko śniadania i podwieczorki, obiady dostają z cateringu, a o ich kaloryczności i gramaturze dowiadują się na ostatnią chwilę?
- Gdzie szukać informacji o kaloryczności konkretnych produktów, jeśli większość źródeł podaje wartość uśrednioną, a przecież waga każdego produktu potrafi się wahać, np. kalafiora od 200g do 1kg?
- Co jeżeli waga (a co za tym idzie - gramatura i kaloryczność) danego produktu, np. ziemniaka, zmienia się po obraniu, a potem ugotowaniu? Czy trzeba ją obliczać trzy razy?
- Co jeśli wszędzie są podane gramatury takich produktów jak makarony, ryże i kasze po ugotowaniu, a nigdy przed? Jak to liczyć?
- Jak podzielić dzieci w szkole na grupy wiekowe? Na dwie 7-10 i 11-15 lat czy trzy, 7-9, 10-12 i 13-15?

Diety alternatywne:

- Czy szkoła ma obowiązek pytania rodziców i wysyłania im deklaracji o diecie alternatywnej dla dziecka, czy rodzice sami powinni zainteresować się tematem i napisać do szkoły z informacją o diecie dziecka?
- Czy szkoła może odmówić wydawania diety alternatywnej, jeśli jest to niemożliwe ze względów logistycznych? Np. wśród 600 uczniów tylko jedno dziecko wyraziło taką potrzebę, a w szkole brakuje personelu i sprzętu kuchennego?
- Jakie zasady rządzą dietami alternatywnymi?
- Jak przygotować jadłospis dla dzieci będących wegetarianami lub weganami?
- Czy przy wyborze diety alternatywnej dla dziecka rodzic musi podać uzasadnienie?
- Co zrobić z dzieckiem wegetariańskim/wegańskim, którego rodzice nie zgłosili diety? Czy można mu podać np. same ziemniaki z surówką, nawet jeśli to niepełny posiłek, czy lepiej nie dać nic?

Prowadzący:

Prelegentka pracuje na stanowisku intendenta w Zespole Szkolno-Przedszkolnym z oddziałami integracyjnymi. W ramach swojej pracy zajmuje się organizacją i nadzorowaniem żywienia dzieci, współpracą z pracownikami placówki oraz dbaniem o prawidłowe funkcjonowanie stołówki.

Posiada doświadczenie zawodowe związane z pracą w placówce oświatowej oraz organizacją żywienia dzieci. Szczególnie interesuje się tematyką prawidłowego żywienia dzieci, edukacji oraz rozwoju najmłodszych.

Obecnie kształci się na kierunku pedagogika przedszkolna i wczesnoszkolna, rozwijając swoje kwalifikacje.

Terminy i szkolenia

Data: 19 listopada 2026 10:00-15:00
Miejsce: Wideoszkolenie

Data: 16 grudnia 2026 10:00-15:00
Miejsce: Wideoszkolenie

Data: 15 stycznia 2027 09:00-14:00
Miejsce: Wideoszkolenie

Prawa autorskie do niniejszego programu przysługują Private Corporate Consulting Sp. z o.o. Udostępnianie, kopiowanie i przerabianie niniejszego programu bez pisemnej zgody Private Corporate Consulting Sp. z o.o., zagrożone jest odpowiedzialnością karną oraz cywilną