

Nowe zasady żywienia – bezpłatny webinar

Dzień strączkowy, zupy na wywarze warzywnym, mięso i nowe jadłospisy. Jak w praktyce stosować nowe zasady żywienia w szkołach i przedszkolach?

Dla intendentów oraz innych pracowników stołówek szkolnych i przedszkolnych, w szczególności kierowników stołówek, kucharzy, dietetyków oraz osób odpowiedzialnych za układanie jadłospisów, zamawianie produktów i organizację żywienia dzieci.

Uczestnicy webinaru otrzymają zniżkę na pełne szkolenie, które odbędzie się 20.10.2026!

Nowe zasady żywienia w szkołach i przedszkolach wywołały wiele praktycznych pytań. Jak rozumieć „dzień strączkowy”? Czy cały obiad musi być wtedy roślinny? Czy zupa na wywarze warzywnym musi być jednocześnie wegańska? Ile mięsa można podawać w ciągu tygodnia i co zrobić z potrawami zawierającymi kiełbasę lub inne przetwory mięsne? Podczas bezpłatnego, godzinnego webinaru prelegentka – praktykująca intendentka w Zespole Szkolno-Przedszkolnym – omówi wybrane problemy, z którymi obecnie mierzą się szkolne i przedszkolne stołówki. Spotkanie będzie skoncentrowane na praktycznej interpretacji nowych zasad oraz na tym, jak przełożyć je na codzienną pracę intendenta i kuchni. Poruszymy kwestie związane z dniem strączkowym, zupami na wywarach warzywnych, ograniczeniem mięsa, zmianami w jadłospisach oraz przygotowaniem stołówki do stosowania nowych wymagań. Webinar stanowi wprowadzenie do pełnego szkolenia, które odbędzie się 20 października 2026 r. Uczestnicy bezpłatnego spotkania otrzymają specjalną zniżkę na udział w pełnych warsztatach.

W programie m.in.:

- Czy w “dzień strączkowy” wszystkie posiłki, w tym śniadanie i podwieczorek, muszą być roślinne?
- 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?
- Co jeśli dzieci będą odmawiały jedzenia i trzeba będzie wyrzucać mnóstwo resztek? Jak uniknąć marnowania jedzenia?
- Jak rygorystycznie sanepid będzie podchodził do przepisów na początku roku szkolnego, gdy było bardzo mało czasu na wprowadzenie zmian?

Wzory pism, jakie otrzymają uczestnicy:

Po spotkaniu uczestnicy otrzymają **3 przykładowe przepisy dla dzieci – po jednym przepisie wegetariańskim, wegańskim oraz bez dodatków mięsnych.**

Będzie to próbka materiałów przygotowanych na pełne szkolenie **20 października 2026 r.**, podczas którego uczestnicy otrzymają **łącznie 15 przepisów dla dzieci: 5 wegetariańskich, 5 wegańskich oraz 5 bez dodatków mięsnych.**

Szczegółowy program szkolenia:

Program bezpłatnego webinaru:

“Dzień strączkowy”

- Czy w “dzień strączkowy” wszystkie posiłki, w tym śniadanie i podwieczerek, muszą być roślinne?
- Czy w “dzień strączkowy” wszystkie dania obiadowe muszą być wegańskie?
- Czy sama zupa strączkowa jest traktowana jako obiad 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?
- Czy w “dzień strączkowy” można dodać masło do kanapek?

Mięso, zupy i produkty odzwierzęce

- 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 potrawy takie jak żurek lub fasolka po bretońsku z kielbasą 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?
- 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?

Układanie jadłospisu i przygotowywanie nowych posiłków

- Gdzie i jak można sprawdzić, czy stworzony przez kogoś jadłospis spełnia normy?
- Czy można przygotować danie składające się częściowo z makaronu lub ryżu pełnoziarnistego, a częściowo ze zwyczajnego, żeby powoli przyzwyczajać dzieci do nowych produktów?
- Jak przygotowywać posiłki strączkowe i wegańskie, żeby ukryć ich nietypowość, obcość przed dziećmi?
- Skąd czerpać gotowe rozwiązania, przepisy, schematy działania i praktyczne zestawy?
- 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?
- Reakcje dzieci na nowe jadłospisy
- Jak zachęcić dzieci do próbowania nowych rzeczy? Jak z nimi o tym rozmawiać?
- Jak sprawić, żeby dzieci chciały jeść rośliny strączkowe?
- Co jeśli dzieci będą odmawiały jedzenia i trzeba będzie wyrzucać mnóstwo resztek? Jak uniknąć marnowania jedzenia?

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?

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.

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