

11 października 2010



O zdrowym żywieniu

Zasady bezpiecznego i zdrowego żywienia w przedszkolach, szkołach i placówkach oświatowych oraz popularyzowanie właściwej diety wśród dzieci i młodzieży to główne kwestie, które poruszane będą podczas konferencji „Żywienie oraz dożywianie dzieci i młodzieży w placówkach edukacyjnych”, organizowanej 15 października 2010 r. w ramach III Targów Wyposażenia dla Piekarnictwa, Gastronomii i Przemysłu Przetwórczego GASTRO-TECH. Do udziału w seminarium zaprasza Świętokrzyskie Centrum Doskonalenia Nauczycieli w Kielcach.

Spotkanie jest skierowane szczególnie do dyrektorów, intendentów, kierowników stołówek w przedszkolach, szkołach, placówkach oświatowych, do dyrektorów i nauczycieli szkół gastronomicznych, hotlearskich oraz do pracowników organów prowadzących jednostki edukacyjne wszystkich szczebli. W ramach konferencji będzie można również zwiedzić ekspozycję targową oraz stoiska wiodących producentów i dystrybutorów z branży żywienia zbiorowego.

Program Konferencji

- 9.30–10.00 Rejestracja uczestników, odbiór identyfikatorów, kart parkingowych oraz materiałów konferencyjnych.
- 10.00–10.30 Powitanie uczestników.
- 10.30–12.00 Praktyczne wdrażanie systemu HACCP – systemu zapewniającego bezpieczeństwo zdrowotne żywności w szkołach i placówkach oświatowych – wystąpienie Emilii Sokalskiej, eksperta do spraw wdrażania systemu HACCP
- 12.00–12.45 Zachowania żywieniowe a stan odżywiania młodzieży szkolnej reprezentującej województwo świętokrzyskie – Robert Gajda, absolwent Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie, doktorant w Katedrze Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji SGGW.
- 12.45–13.30 Perfekcyjna higiena w nowoczesnej kuchni – Dariusz Wąsak, ekspert ds. higieny w firmie Winterhalter Gastronom Polska
- 13.30–15.00 Przerwa kawowa i zwiedzanie ekspozycji producentów i dystrybutorów sprzętu i wyposażenia dla zakładów żywienia zbiorowego.
- 15.00 Zakończenie konferencji.

