



## Podrobnosti rezervace:

1. Na konferenci i školení je nutno se přihlásit elektronickou formou na [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz). Účastníci, kteří se včas elektronicky přihlásí na bezplatnou část, obdrží studijní materiály.
2. Vstupné je splatné nejpozději 10 dní před datem konání školení převodem na účet u Fio banky, a.s. 2700327409/2010, variabilní symbol bude číslo přihlášky. Do příkazu uveďte příjmení účastníka (pro identifikaci platby). Předpis k platbě získáte vyplněním přihlášky na [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz). **Věnujte, prosím, vyplnění přihlášky mimořádnou pozornost, na jejím základě bude vystaven daňový doklad o platbě.**
3. Daňový doklad Vám bude zaslán v elektronické podobě na Vámi uvedenou e-mailovou adresu v okamžiku připsání požadované částky se správným variabilním symbolem na náš bankovní účet. Oznámení o platbě přineste, prosím, s sebou.
4. Zasláná přihláška je závazná. Bezplatné storno přihlášky přijímáme nejpozději 5 pracovních dní před zahájením semináře. Po tomto termínu hradí účastník stornovací poplatek ve výši 100 Kč/os. Přihlášku lze zrušit pouze písemně na e-mail: [info@jidelny.cz](mailto:info@jidelny.cz). Při zrušení přihlášky v den akce nebo neúčasti přihlašovaného nebo jeho náhradníka poplatek nevracíme.
5. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz).
6. V případě dotazů jsme Vám k dispozici od 8:00 do 11:30 hod. na **734 311 222** nebo na [info@jidelny.cz](mailto:info@jidelny.cz).



## Kdy a kde se s námi můžete setkat:

18. 03. 2020	Liberec	Kulturní centrum VRATISLAVICE 101010, Nad školou 1675
19. 03. 2020	Ústí nad Labem	Clarion Congress Hotel, Špitálské náměstí 3517
24. 03. 2020	Praha	Wellness Hotel STEP, Malletova 1141
25. 03. 2020	Jihlava	EA Business hotel Jihlava, Havlíčkova 5625/28
26. 03. 2020	České Budějovice	Clarion Congress Hotel, Pražská tř. 2306/14
07. 04. 2020	Plzeň	Vienna House Easy Pilsen, U Prazdroje 6
08. 04. 2020	Praha	Wellness Hotel STEP, Malletova 1141
15. 04. 2020	Hradec Králové	Kongresové centrum ALDIS, Eliščíno nábř. 375
16. 04. 2020	Brno	Hotel AVANTI, Střední 61
28. 04. 2020	Olomouc	Bea centrum Olomouc, tř. Kosmonautů 1288/1
29. 04. 2020	Ostrava	Kulturní zařízení Ostrava – Jih, Dr. Martínka 1439/4
30. 04. 2020	Zlín	Bařův institut, budova 14/15, Vavrečkova 7040

### Účastnický poplatek:



Krajská konference hromadného stravování  
Kurz dietního stravování pro školní jídelny  
Povinnosti školní jídelny

**bezplatná účast**  
**900 Kč**  
**900 Kč**

**SLEVA 100 Kč při platbě převodem!**

**Jidelny.cz**

Vás tímto srdečně zvou na

# Krajské konference hromadného stravování JARO 2020

**Lektoři:** Bc. Anna Packová – Státní zdravotní ústav  
Pavel Melich – Bidfood Czech Republic s.r.o.  
Mgr. Jiří Plzák – Jidelny.cz, s.r.o.



## Program:

### Doprovodné školení (placené):

**08:00 – 09:30** Kurz dietního stravování pro školní jídelny

### Konference:

**09:00 – 09:45** Prezence účastníků  
**09:45 – 09:55** Zahájení konference – Jidelny.cz  
**09:55 – 10:25** Jak na ryby, aby je děti jedly  
**10:25 – 10:40** Informačně propagační vystoupení  
**10:40 – 11:10** Jak na problémové suroviny  
**11:10 – 11:25** Informačně propagační vystoupení  
**11:25 – 12:05** Přestávka – občerstvení s informací hostitelů  
**12:05 – 12:35** Zajímavosti ze školních jídelen

### Doprovodné školení (placené):

**12:45 – 14:15** Povinnosti školní jídelny

(změna programu vyhrazena)

Vstup na základě elektronické rezervace na [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz).

Počet účastníků placeného školení je omezen, proto si, prosím, místo rezervujte včas.



## Kurz dietního stravování pro školní jídelny

Lektor: Bc. Anna Packová – Státní zdravotní ústav

Personál jídelny, který připravuje dietní stavu ve smyslu vyhlášky č. 107/2005 Sb. v platném znění, musí být proškolen nutričním terapeutem. Kurz vám odpoví na mnoho otázek, které se vážou k dietnímu stravování ve školních jídelnách.

- Máte základní znalosti o nemocech, které vyžadují dietní stravu?
- Víte, které diety lze připravovat ve školních jídelnách a jaká jsou s tím spojená případná rizika?
- Co vše je zapotřebí zabezpečit, rozhodnete-li se tuto službu nabídnout?
- Technologické postupy při přípravě diet.

A nezapomeneme ani na příklady vhodných receptur.

Počet účastníků je omezen, max. počet je 30 účastníků (placené školení).



## Jak na ryby, aby je děti jedli

Lektor: Pavel Melich – Bidfood Czech Republic s.r.o.

- Také vám vadí, že děti rybu bez ochutnání vrátí?
- Na co si dát pozor při výběru ryb, abyste nekoupili „zajíce v pytli“?
- Jaké kuchařské úpravy jsou vhodné pro určité typy ryb?

To jsou body, kterým se budeme věnovat v této přednášce.



## Jak na problémové suroviny

Lektor: Bc. Anna Packová – Státní zdravotní ústav

Velmi často se při sestavě jídelních lístků a přípravě stravy setkáváme s negativními reakcemi na zařazování některých surovin do pokrmů podávaných dětem v rámci školního stravování. Jedná se převážně o luštěniny, ryby, zeleninu a mléko, zejména frekvence jeho podávání. Vysvětlíme si, proč jsou tyto suroviny nezbytné v jídelníčku dětí (i nás dospělých) a pokusíme se najít cestu ke zvýšení jejich atraktivity.



## Zajímavosti ze školních jídel

Lektor: Mgr. Jiří Plzák - Jídelny.cz, s.r.o.

V naší republice nenajdete dvě stejné školní jídelny. Každá je něčím originální a každá něčím upoutá – například tím, jak vynalézavě a netradičně řeší neočekávané a svízelné situace. Přijďte si poslechnout zajímavé příběhy z těchto jídel.



## Povinnosti školní jídelny

Lektor: Bc. Anna Packová – Státní zdravotní ústav

Chcete mít klidný spánek, že vše děláte správně? Nepochybně tedy školení, kde Vás seznámíme se základní legislativou, jejíž znalost je nezbytná k výkonu práce vedoucí školní jídelny:

- ZÁKON č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) ve znění pozdějších předpisů
- Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování ve znění pozdějších předpisů (detailně se budeme věnovat problematice spotřebního koše potravin ve všech jeho aspektech)
- ZÁKON č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady ES 852/2004, o hygieně potravin
- Alergeny
- Nakládání s biologickým odpadem
- Nejčastější prohřešky v praxi školních jídel

Nemusíte mít strach z nudné teorie, výklad doplníme praktickými ukázkami.

Počet účastníků je omezen, max. počet je 30 účastníků (placené školení).

**Nepochybně žádné důležité informace. Přijďte, těšíme se na Vás!**

**Tým Jídelny.cz**