



Żywienie dzieci w żłobkach i przedszkolach – zasady prawidłowego planowania posiłków

Numer usługi 2026/03/06/196231/3387152

990,00 PLN brutto
804,88 PLN netto
123,75 PLN brutto/h
100,61 PLN netto/h

CREA-FORM
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Środa Wielkopolska / stacjonarna
👤 Usługa o charakterze zawodowym
🕒 8 h
📅 30.04.2026 do 30.04.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do pracowników kuchni w żłobkach, przedszkolach i stołówkach szkolnych, intendentów, osób odpowiedzialnych za planowanie żywienia dzieci oraz kadry zarządzającej placówkami opiekuńczo-edukacyjnymi. Usługa dedykowana jest osobom odpowiedzialnym za przygotowanie posiłków zgodnych z normami żywieniowymi i zasadami prawidłowego żywienia dzieci.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	23-04-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	8
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestników do prawidłowego planowania żywienia dzieci w żłobkach i przedszkolach zgodnie z aktualnymi normami żywieniowymi oraz zasadami racjonalnego komponowania jadłospisów. Uczestnik po ukończeniu

szkolenia potrafi planować posiłki dla dzieci, dobrać odpowiednie produkty spożywcze, analizować jadłospisy oraz organizować żywienie w placówkach opiekuńczo-wychowawczych z uwzględnieniem potrzeb żywieniowych dzieci.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik omawia zasady prawidłowego żywienia dzieci w żłobkach i przedszkolach oraz zna podstawowe normy żywieniowe dla dzieci.	rozdzieli zasady prawidłowego żywienia dzieci wskazuje podstawowe normy żywieniowe omawia zasady komponowania posiłków dla dzieci	Test teoretyczny
Uczestnik planuje jadłospisy dla dzieci zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.	dobiera produkty spożywcze do jadłospisu wskazuje prawidłowe proporcje składników w posiłkach analizuje przykładowe jadłospisy	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik organizuje żywienie w placówkach opiekuńczo-wychowawczych zgodnie z zasadami zdrowego żywienia.	wskazuje zasady planowania posiłków w placówkach identyfikuje najczęstsze błędy w żywieniu dzieci omawia zasady organizacji pracy w kuchni	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Usługa o charakterze zawodowym

Kształcenie KUZ

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

1. Podstawy prawidłowego żywienia dzieci

- potrzeby żywieniowe dzieci w wieku żłobkowym i przedszkolnym
- zasady prawidłowego żywienia

2. Normy żywieniowe dla dzieci

- zapotrzebowanie energetyczne
- składniki odżywcze w diecie dzieci

3. Planowanie jadłospisów

- zasady komponowania jadłospisów
- bilansowanie posiłków

4. Organizacja żywienia w placówkach opiekuńczych

- planowanie posiłków
- organizacja pracy kuchni

5. Najczęstsze błędy w żywieniu dzieci

- nieprawidłowe proporcje składników
- błędy w komponowaniu jadłospisów

6. Walidacja efektów uczenia się

- test wiedzy
- omówienie wyników

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 6

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 Podstawy żywienia dzieci	HONORATA JAROSZYK-RUSZKOWSKA	30-04-2026	09:00	10:00	01:00
2 z 6 Normy żywieniowe	HONORATA JAROSZYK-RUSZKOWSKA	30-04-2026	10:00	12:00	02:00
3 z 6 Planowanie jadłospisów	HONORATA JAROSZYK-RUSZKOWSKA	30-04-2026	12:30	14:30	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 6 Organizacja żywienia	HONORATA JAROSZYK-RUSZKOWSKA	30-04-2026	14:30	16:00	01:30
5 z 6 Najczęstsze błędy	HONORATA JAROSZYK-RUSZKOWSKA	30-04-2026	16:00	16:30	00:30
6 z 6 Walidacja efektów uczenia się	HONORATA JAROSZYK-RUSZKOWSKA	30-04-2026	16:30	17:30	01:00

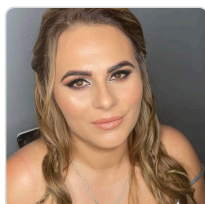
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	990,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	804,88 PLN
Koszt osobogodziny brutto	123,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,61 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

HONORATA JAROSZYK-RUSZKOWSKA

Od wielu lat zawodowo związana z branżą gastronomiczną. Obecnie pracuje jako szef kuchni w stołówkach gminnych, gdzie odpowiada za organizację żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, planowanie jadłospisów, nadzór nad personelem kuchennym oraz wdrażanie i utrzymanie systemów jakości i bezpieczeństwa żywności HACCP.

Posiada bogate doświadczenie w prowadzeniu szkoleń zawodowych i społecznych. Realizowała warsztaty i kursy dla osób bezrobotnych oraz zagrożonych wykluczeniem społecznym, współpracując ze stowarzyszeniami i fundacjami z powiatu średzkiego – m.in. Stowarzyszeniem Sursum Corda, Agencją Rozwoju Kapitału Ludzkiego oraz Fundacją Zielona Kropka.

W ramach współpracy z CREA-FORM Sp. z o.o. zajmuje się opracowywaniem i prowadzeniem

szkoleń zawodowych oraz programów rozwojowych dla instytucji, firm i organizacji społecznych. Łączy praktyczne doświadczenie zawodowe z nowoczesnymi metodami edukacji dorosłych i zaangażowaniem w rozwój kompetencji zawodowych oraz społecznych uczestników.

Specjalizacje: szkolenia gastronomiczne i zawodowe, HACCP, organizacja żywienia zbiorowego, rozwój kompetencji społecznych i aktywizacja zawodowa.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymują:

- materiały szkoleniowe w formie elektronicznej (prezentacja oraz opracowanie tematyczne dotyczące zasad żywienia dzieci w żłobkach i przedszkolach),
- przykładowe jadłospisy dla dzieci zgodne z aktualnymi normami żywieniowymi,
- wskazówki dotyczące planowania racjonalnych posiłków w placówkach żywienia zbiorowego,
- zestaw praktycznych zaleceń dotyczących komponowania posiłków dla dzieci,
- test sprawdzający wiedzę,
- imienny certyfikat potwierdzający udział w szkoleniu oraz uzyskane efekty uczenia się.

Adres

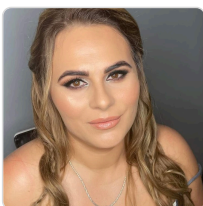
ul. Czerwonego Krzyża 14
63-000 Środa Wielkopolska
woj. wielkopolskie

Szkolenie realizowane jest w sali szkoleniowej wyposażonej w stanowiska dla uczestników, sprzęt multimedialny (rzutnik, ekran) oraz materiały dydaktyczne. Sala spełnia wymagania BHP i zapewnia odpowiednie warunki do prowadzenia zajęć szkoleniowych. Na życzenie zamawiającego istnieje możliwość realizacji szkolenia w siedzibie klienta.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



HONORATA JAROSZYK-RUSZKOWSKA

E-mail office@evafoam.eu

Telefon (+48) 728 537 134