



---

**Společnost pro výživu, z.s. si vás dovoluje pozvat na konferenci**

# **ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ 2018**

Termín konání: 22. května a 23. května 2018, Hotel Labe, přednáškový sál

- I. den přednášky od 10,00 hodin do 17,30 hodin
- II. den přednášky od 9,00 hodin do 15,00 hodin

**PROGRAM:**

**I. den od 10.00 do 17.30 hodin**

- |                |  |
|----------------|--|
| 10.00 až 10.15 | Zahájení konference<br>(MUDr. P. Tláškal, CSc., předseda Společnosti pro výživu)                           |
| 10.15 až 10.45 | Současnost školního stravování<br>(zástupce MŠMT)  |
| 10.45 – 11.15  | Výsledky z kontrolní činnosti ČŠI ve školních jídelnách<br>(zástupci ČŠI)                                  |
| 11.15 – 11.45  | GDPR ve školství a školních jídelnách<br>(expert GDPR, VIS Plzeň)  |
| 11.45 – 12.15  | HACCP ve školních jídelnách z pohledu hygienika<br>(Krajská hygienická stanice - Středočeský kraj)         |
| 12.15 – 12.30  | <i>Prezentace firem</i>  |
| 12.30 – 13.30  | <i>Přestávka na oběd</i>   |
| 13.30 – 13.45  | Luštěniny ve školních jídelnách – úvod do problematiky<br>(Bc. J. Bradová, KÚ Plzeňského kraje)            |
| 13.45 – 14.15  | Luštěniny a jejich význam v lidské výživě<br>(prof. Ing. J. Dostálová CSc., VŠCHT Praha, úkol Ing. Suková) |
| 14.15 – 14.45  | Tradiční a netradiční zpracování luštěnin  |

- (Mgr. K. Petřeková, Ostravská univerzita, LF)
- 14.45 – 15.15 Antinutriční, toxické a další látky v luštěninách  
(Doc. Ing. A. Rajchl, Ph.D., VŠCHT Praha)
- 15.15 – 15.30 *Přestávka*
- 15.30 – 16.15 Tuky – máslo, sádlo, olej, ztužené tuky a jejich použití ve školních jídelnách  
(Doc. Ing. J. Brát, CSc. Vím co jím)
- 16.15 – 16.45 Rozložení denního příjmu živin u dětí v ČR  
(prof. MUDr. J. Ruprich, Ph.D., Státní zdravotní ústav, Brno)
- 16.45 – 17.15 Analýza životního stylu a zdraví mládeže v Kraji Vysočina  
(MUDr. Wasserbauer, Zdravá Vysočina, o. s., SZÚ Praha)
- 17.15 – 17.30 *Závěrečná diskuse, ukončení*

## **II. den od 9.00 do 15.00 hodin**

- 9.00 – 9.30 Stravování od kojeneckého do batolecího věku  
(B. Česalová. Bc. M. Balíková, jesle Praha 2, FN Motol)
- 9.30 – 10.00 Jak si poradit s obézním dítětem  
(MUDr. J. Boženský, nemocnice Vítkovice)
- 10.00 – 10.30 Výživa a zubní zdraví  
(MUDr. P. Tláškal, CSc., FN Motol)
- 10.30 – 11.00 Dietní stravování a jeho zavádění v brněnských školách  
(Mgr. V. Slámová, FN Brno)
- 11.00 – 11.30 Bezmléčná dieta ve školním stravování  
(Mgr. T. Slováková, Nemocnice Písek)
- 11.30 – 12.30 *Přestávka na oběd*
- 12.30 – 13.00 Jak pokračuje projekt obědy do škol  
(Mgr. E. Martínková, KÚ Liberecký kraj)
- 13.00 – 13.30 Dny mezinárodních kuchyní ve školních jídelnách  
(PhDr. K. Jahoda, Asociace školních jídelen ČR)

13.30 – 14.00	Zkušenosti ze soutěže o nejlepší školní oběd (ŠJ ZŠ a MŠ Velký Beranov)
14.00 – 14.30	Vzdělávání v oblasti gastronomie – Gastroakademie středních škol v Kraji Vysočina (Ing. J. Hadravová, MPA, OŠMS KÚ Vysočina)
14.30 – 15.00	Kde se dobře vaří, tam se dobře daří (Mgr. Martina Voznicová, KHS Jihomoravský kraj)
15.00	Závěr konference

Úprava programu vyhrazena.

Účastníci obdrží ZDARMA odborné publikace.

Přihlášku na konferenci naleznete na [www.vyzivaspol.cz](http://www.vyzivaspol.cz) v záložce kongresy a konference.