

## ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ 2020

### 19. a 20. května 2020

v kongresovém centru Paláce Atrium v Pardubicích, Masarykovo náměstí 2799

*Motto letošní konference: „Znamé a neznámé školní stravování“*

**V rámci konference se můžete zúčastnit soutěžní ankety se slosováním o ceny.**

#### **I. den - úterý 19. 5. 2020 od 10.00 do 18.00 hodin**

- 10.00 - 10.10 **Zahájení konference** – MUDr. Petr Tláškal, CSc., předseda Společnosti pro výživu
- 10.10 - 10.40 **Zařazování zaměstnanců ŠJ do platových tříd** - Ing. Petra Zukalová, KÚ Jihomoravského kraje
- 10.40 - 11.10 **Nakládání s odpady ve školních jídelnách** – Ing. Lucie Janotová, PhD., Potravinová Sféra
- 11.10 - 11.40 **Výsledky kontrolní činnosti ČŠI** – Ing. Renata Skutková
- 11.40 - 12.10 **Výsledky kontrol státního zdravotního dozoru orgánu ochrany veřejného zdraví** – MUDr. Zdena Trestrová, Ministerstvo zdravotnictví ČR
- 12.10 - 12.40 **Mýty o potravinách a výživě** – prof. Ing. Jana Dostálová, CSc., Společnost pro výživu, VŠCHT Praha
- 12.40 - 13.10 Diskuse k I. bloku přednášek, prezentace vystavovatelů**
- 13.10 - 14.00 Přestávka na oběd**
- 14.00 - 14.30 **BOZ a BOZP v praxi školních jídelen** – Bc. Jarmila Jánská, KÚ Královéhradeckého kraje
- 14.30 - 15.00 **Aktuality informačního centra bezpečnosti potravin** – Olaf Deutsch, Ministerstvo zemědělství ČR
- 15.00 - 15.30 **Srovnání biopotravin a konvenčních potravin: Jakost a bezpečnost** – prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc., Ústav technologie potravin Brno
- 15.30 - 16.00 **„Zdravá školní jídelna“ aneb co nového v projektu** – Mgr. Alexandra Košťálová, SZÚ Praha
- 16.00 - 16.30 Diskuse k II. bloku přednášek, přestávka**
- 16.30 - 17.00 **Tradiční a moderní úprava zeleniny** – profesionální kuchař
- 17.00 - 17.30 **Příklady dobré praxe ve školní jídelně** – Mgr. Hana Rohová, ŠJ Kojetín, Ing. Bc. Vladimír Štefančík, KÚ Pardubického kraje
- 17.30 - 18.00 **Diskuse k III. bloku přednášek, odezdání anketních lístků, ukončení prvního dne konference**

#### **II. den - středa 20.5. 2020 od 9.00 do 14.30 hodin**

- 9.00 - 9.25 **Vláknina – definice, výskyt a vlastnosti** – doc. Ing. Marcela Sluková, Ph.D., VŠCHT Praha, Společnost pro výživu
- 9.25 - 9.50 **Vláknina a její role ve výživě člověka** – MUDr. Petr Tláškal, CSc., Společnost pro výživu, FN Motol
- 9.50 - 10.00 **Praktické využití výrobků s vlákninou ve školním stravování** – Ing. Lenka Jelínková, manažer vývoje AG foods
- 10.00 - 10.30 **Stravovací návyky dětí v letech 2002-2018: HBSC studie (Zdravá generace do škol)** – Mgr. Michal Kalman, Ph.D.; Mgr. Adéla Růžičková, Univerzita Palackého v Olomouci
- 10.30 - 11.00 **Sůl a hypertenze od dětského věku k dospělosti** – MUDr. Bohuslav Procházka, odborná společnost praktických dětských lékařů
- 11.00 - 11.40 **Hygiena začala se školními jídelnami hledat cestu, jak méně solit** – prof. MVDr. Jiří Ruprich, CSc., RNDr. Irena Řehůrková, Ph.D., SZÚ – CZVP Brno, Mgr. Ivana Lukašiková, Ing. Marta Korčáková, Ph.D., Ing. Hana Sedlářová, KHS Zlínského kraje, MVDr. Marcela Hadámková, MUDr. Eva Lysá, KHS Jihomoravského kraje
- 11.10 - 11.40 **11.40 - 11.50 Diskuse k I. bloku přednášek**
- 11.50 - 12.30 Přestávka na oběd**
- 12.30 - 13.00 **Co je to NutriCHEQ** – MUDr. Jan Boženský, nemocnice Vítkovice
- 13.00 - 13.30 **Legislativní zakotvení dietního stravování a jeho realizace ve školním stravování** – Mgr. Martin Krobot, LF Masarykovy univerzity Brno
- 13.30 - 14.00 **Dietní pokrmy ve společném stravování – kurzy vaření od Společnosti pro výživu a praktické zkušenosti z kuchyně** – Mgr. Marieta Balíková, nutriční terapeutka FN Motol, šéfkuchař Václav Šmiček
- 14.00 - 14.30 **Nové potraviny a jejich využití ve školních jídelnách** – Ing. Zdeněk Hladík, Předseda sekce veřejného stravování – AKC ČR, manažer kulinářských projektů – Country Life s.r.o.
- 14.30 - 15.00 **Diskuse k II. bloku přednášek, vyhlášení soutěžní ankety a předání cen, závěr konference**