



---

**Společnost pro výživu, z. s. Vás zve na konferenci**

## **ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ 2020**

Termín konání: **20. a 21. října 2020** v kongresovém centru Paláce Atrium v Pardubicích, Masarykovo náměstí 2799.

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

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

### **I. den – úterý 20. 10. 2020 od 10.00 do 18.00 hodin**

- 10.00 – 10.10 **Zahájení konference** - MUDr. Petr Tláskal, 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 **Výsledky kontrolní činnosti ČŠI** – Ing. Renata Skutková, MBA
- 11.10 – 11.40 **Nové potraviny a jejich využití ve školních jídelnách** – Ing. Zdeněk Hladík, Předseda sekce veřejného stravování – AKC ČR, manažer kulinařských projektů – Country Life s.r.o.
- 11.40 – 12.10 **Výsledky kontrol státního zdravotního dozoru orgánu ochrany veřejného zdraví** - MUDr. Zdena Trestrová, Ministerstvo zdravotnictví ČR
- 12.10 – 12.40 **Diskuse k I. bloku přednášek, prezentace vystavovatelů**
- 12.40 – 13.30 **Přestávka na oběd**
- 13.30 – 14.00 **Prezentace vystavovatelů**

14.00 – 14.30 **BOZ a BOZP v praxi školních jídelen** – Ing. Jarmila Jánská, KÚ Královéhradeckého kraje

14.30 – 15.00 **Aktuality informačního centra bezpečnosti potravin** – Olaf Deutsch, Ministerstvo zemědělství ČR

**15.00 – 15.30 Přestávka**

15.30 – 16.00 **Tradiční a moderní úprava zeleniny** – profesionální kuchař Lukáš Limprecht, Orkla Foods Česká republika a Slovensko

16.00 - 16.30 **Příklady dobré praxe ve školní jídelně** – Mgr. Hana Rohová, ŠJ Kojetín, Ing. Bc. Vladimír Štefančík, KÚ Pardubického kraje

16.30 - 17.00 **Co je to NutriCHEQ** – MUDr. Jan Boženský, nemocnice Vítkovice

**17.00 – 17.30 Diskuse k II. bloku přednášek, odevzdání anketních lístků, ukončení prvního dne konference**

**II. den – středa 21. 10. 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 Tláskal, 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., 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 Řehůřková, 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

**11.40 – 11.50** *Diskuse k I. bloku přednášek*

*11.50 – 12.30 Přestávka na oběd*

12.30 – 13.00 **Srovnání biopotravin a konvenčních potravin: Jakost a bezpečnost** – prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc., Ústav technologie potravin Brno

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 **Mýty o potravinách a výživě** – prof. Ing. Jana Dostálová, CSc., Společnost pro výživu, VŠCHT Praha

14.30 – 15.00 *Diskuse k II. bloku přednášek, vyhlášení soutěžní ankety a předání cen, závěr konference*

---