

Przykłady dobrych praktyk żywieniowych

- W poniedziałek, 4 lutego 2013 roku w Zakładzie Żywienia Człowieka Wydziału Zdrowia Publicznego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego, odbyła się konferencja "Żywienie na wagę zdrowia" oraz briefing prasowy. Organizatorami spotkania byli Dziekan Wydziału Zdrowia Publicznego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego oraz Śląski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny. Spotkanie dotyczyło realizowanego w woj. śląskim programu edukacyjnego "Żywienie na wagę zdrowia", którego adresatami są osoby odpowiedzialne za żywienie dzieci w żłobkach, przedszkolach, szkołach, rodzice dzieci i same dzieci. Wprowadzenie go było konsekwencją analizy wyników kontroli i badań przeprowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną województwa śląskiego na przestrzeni lat 2007-2011, która wykazała, że w żywieniu dzieci występuje szereg nieprawidłowości. Zachęcamy do zapoznania się z Poradnikiem „Żywienie na wagę zdrowia” i informacją dotyczącą realizacji programu.

[Wersja PDF](#) [1]

- *Poradnik żywienia dziecka w wieku od 1. Do 3. roku życia.* Poradnik obejmuje praktyczne zastosowanie norm żywienia opracowanych przez Grupę Ekspertów w 2012 roku. Publikację opracował Instytut Matki i Dziecka, a Stowarzyszenie „Zdrowe Pokolenia” jest partnerem projektu. Poradnik został opublikowany, aby określić potrzeby żywieniowe dzieci oraz pomóc w przygotowaniu dla nich zdrowych i w pełni wartościowych posiłków.

[Wersja PDF](#) [2]

- 5 listopada 2012 roku rozpoczęła się III edycja ogólnopolskiego programu edukacyjnego „Żyj smacznie i zdrowo”. Partnerem społecznym akcji jest Federacja Polskich Banków Żywności, a patronatem honorowym objęły ją: Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego oraz Polskie Towarzystwo Nauk Żywieniowych. Program skierowany jest do młodzieży gimnazjalnej w całej Polsce, a jego główne cele to edukowanie młodzieży na temat zdrowego odżywiania i prawidłowych nawyków żywieniowych oraz zachęcenie do samodzielnego gotowania i wspólnego spożywania posiłków. Odpowiedzialnymi za realizację tych słuszych założeń są nauczyciele przedmiotowi, wychowawcy i Dyrektorzy szkół. Zachęcamy do zapoznania się z programem „Żyj smacznie i zdrowo” oraz jego materiałami dostępnymi na stronie:

www.zyjsmacznieizdrowo.pl [3]

[Wersja PDF](#) [4]

-

Przykłady dobrych praktyk żywieniowych

Opublikowane na Rzecznik Praw Dziecka (<http://brpd.gov.pl>)

Od lipca 2011 roku we wszystkich żłobkach wchodzących w skład Zespołu obowiązuje Zarządzenie wewnętrzne Dyrektora Gdańskiego Zespołu Żłobków w sprawie wprowadzenia standaryzacji żywienia dzieci w żłobkach publicznych. Jego integralną częścią są 2 książki recepturowe: opis receptur ilościowych oraz opis receptur jakościowych. Przygotowywanie posiłków dla najmłodszych opiera się na przepisach w nich zawartych, z uwzględnieniem zaleceń opracowanych przez Zespół Ekspertów powołany przez Konsultanta Krajowego ds. Pediatrii.

[Wersja PDF](#) [5]

Udostępnij: [Facebook](#) [6] [Google Plus](#) [7] [Twitter](#) [8]

Adres URL źródła: <http://brpd.gov.pl/ksiazki-informatory-poradniki/przyklady-dobrych-praktyk-zywieniowych>

Odnośniki:

[1] http://brpd.gov.pl/sites/default/files/zycie_na_wage_zdrowia.pdf

[2] http://brpd.gov.pl/sites/default/files/poradnik_zywienia_dziecka.pdf

[3] <http://www.zyjsmacznieizdrowo.pl>

[4] http://brpd.gov.pl/sites/default/files/zyj_smacznie_i_zdrowo.pdf

[5] http://brpd.gov.pl/sites/default/files/zarzadzenie_nr_27-2011.pdf

[6] <http://facebook.com/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fbrpd.gov.pl%2Fksiazki-informatory-poradniki%2Fprzyklady-dobrych-praktyk-zywieniowych&t=Przyk%C5%82ady%20dobrych%20praktyk%20%C5%BCywieniowych>

[7] <https://plus.google.com/share?url=http%3A%2F%2Fbrpd.gov.pl%2Fksiazki-informatory-poradniki%2Fprzyklady-dobrych-praktyk-zywieniowych>

[8] <http://twitter.com/intent/tweet?url=http%3A%2F%2Fbrpd.gov.pl%2Fksiazki-informatory-poradniki%2Fprzyklady-dobrych-praktyk-zywieniowych&text=Przyk%C5%82ady%20dobrych%20praktyk%20%C5%BCywieniowych>