

## **KURS INTENDENT W PLACÓWCE ŻYWIENIA ZBIOROWEGO DZIECI I MŁODZIEŻY**

### **WAŻNE INFORMACJE O SZKOLENIU:**

W trakcie zajęć uczestnicy zapoznają się z obowiązkami intendenta przede wszystkim w odniesieniu do zasad żywienia dzieci i młodzieży w zakładach żywienia zbiorowego. Przedstawione zostaną zagadnienia dotyczące bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Zdobędą Państwo również wiedzę na temat zasad i elementów HACCP. Przedstawione zostaną również podstawy żywienia dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym.

### **CELE I KORZYŚCI:**

- Przedstawienie obowiązków intendenta wynikających z przepisów prawa pracy i bhp.
- Omówienie gospodarki magazynowej środkami spożywczymi.
- Przedstawienie obowiązków związanych z opracowywaniem procedur/instrukcji/formularzy w ramach GHP, GMP, HACCP.
- Wyjaśnienie zasad żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.

### **PROGRAM:**

- I. Obowiązki intendenta wynikające z przepisów prawa pracy i bhp:**
  1. Kodeks pracy, w tym dział dot. BHP – prawa i obowiązki, odpowiedzialność stanowiskowa.
  2. Ustawa o finansach publicznych - odpowiedzialność za gospodarowanie publicznymi środkami finansowymi, dyscyplina finansów publicznych.
  3. Rodzaje zakładów żywienia zbiorowego, podział ról i obowiązków pomiędzy różnymi stanowiskami pracy w zakładzie żywienia zbiorowego.
- II. Gospodarka magazynowa środkami spożywczymi:**
  1. Zasady prowadzenia magazynu środków spożywczych (programy magazynowe, kartoteki, dokumenty przyjęć i wydań, raporty okresowe) aspekty prawne, wskazówki praktyczne.
  2. Zakres stosowania prawa zamówień publicznych obowiązującego do 01.01.2021 r.
  3. Przygotowywanie zapytań ofertowych i dokumentacji przetargowej.
  4. Egzekwowanie od dostawców właściwych jakościowo dostaw.
- III. Obowiązki związane z opracowywaniem procedur/instrukcji/formularzy w ramach GHP, GMP, HACCP:**
  1. Nowe procedury planowania i przeprowadzania kontroli zakładów żywienia zbiorowego przez sanepid.
  2. Zmiany przepisów higieniczno-sanitarnych dla zakładów żywienia zbiorowego i ich wpływ na procedury i instrukcje w ramach systemu HACCP.
  3. Wytyczne Unii Europejskiej dot. możliwości elastycznego podejścia do prowadzenia zapisów w systemie HACCP.
  4. Dobre Praktyki GHP i GMP, procedury i instrukcje obowiązkowe do opracowania w ramach systemu HACCP.
  5. Zasady i etapy wdrażania systemu HACCP – aspekty praktyczne: analizy zagrożeń, wyznaczania punktów kontrolnych i krytycznych punktów kontrolnych, monitorowania wyznaczonych punktów kontrolnych i krytycznych punktów kontrolnych, ustalania limitów krytycznych i działań korygujących, weryfikowania systemu HACCP.

6. Zasady prowadzenia zapisów wynikających z systemu HACCP: jakie zapisy muszą być prowadzone i z jaką częstotliwością.

#### **IV. Zasady żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży:**

1. Omówienie aktualnych przepisów prawnych: Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie żywienia w stołówkach szkolnych i przedszkolnych oraz Ustawa o opiece nad dzieckiem do lat 3.
2. Ustalanie gramatur dań odpowiednich do norm żywienia danej grupy wiekowej i przeliczanie tych gramatur dla młodszych i starszych grup żywieniowych.
3. Przygotowywanie receptur zgodnych z zapisami Rozporządzenia Ministra Zdrowia oraz spełniających kryteria norm żywienia dla dzieci i młodzieży z uwzględnieniem sezonowości produktów spożywczych.
4. Zasady komponowania jadłospisów dla dzieci i młodzieży, w tym:
  - a. zalecana liczba posiłków dostosowana do czasu pobytu dziecka w placówce,
  - b. zachowanie odpowiedniego odstępu pomiędzy posiłkami,
  - c. procent realizacji dziennych norm żywienia z podziałem na śniadanie, przedszkole, obiad szkolny i żywienie całodzienne,
  - d. udział produktów wymaganych Rozporządzeniem Ministra Zdrowia w poszczególnych posiłkach (co musi się znaleźć w śniadaniu/II śniadaniu/obiedzie/podwieczorku/kolacji),
  - e. zdefiniowanie terminów „porcja”, „dodatek”, „zawartość” w przypadku podawania ryb, mleka lub produktów mlecznych, warzyw i owoców,
  - f. wykaz produktów spożywczych i ich składników dozwolonych i zakazanych do stosowania w żywieniu dzieci.

#### **V. Podsumowanie kursu.**

##### **ADRRESACI:**

Spotkanie skierowane do dietetyków, intendentów, kucharzy pracujących w żłobku, przedszkolu, szkole podstawowej lub ponadpodstawowej, bursie, internacie, ośrodku szkolno-wychowawczym, a także właścicieli firm cateringowych wytwarzających posiłki dla dzieci i młodzieży.

## KURS INTENDENT W PLACÓWCE ŻYWIENIA ZBIOROWEGO DZIECI I MŁODZIEŻY



Szkolenie będziemy realizowali w formie webinarium on line.



**27, 28, 29 lipca 2021 r.** Szkolenie każdego dnia w godzinach 09:00-15.00



**Cena: 600 PLN netto/os.** Udział w szkoleniu zwolniony z VAT w przypadku finansowania szkolenia ze środków publicznych.

### CENA zawiera:

udział w profesjonalnym szkoleniu on-line,  
materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej,  
certyfikat ukończenia szkolenia,  
możliwość konsultacji z trenerem.

### DANE DO KONTAKTU:

**Ośrodek Kształcenia Samorządu Terytorialnego im. Waleriana Pańki**  
**ul. Moniuszki 7, 40-005 Katowice**  
**tel. 32 206 98 43, 206 80 39, 259 86 73, 253 84 09 w. 25 (fax. 22)**  
**[milena.dudek@okst.pl](mailto:milena.dudek@okst.pl); [szkolenia@okst.pl](mailto:szkolenia@okst.pl)**

## DANE UCZESTNIKA ZGŁASZANEGO NA SZKOLENIE

Nazwa i adres nabywcy  
(dane do faktury)

Nazwa i adres odbiorcy

NIP

Telefon

1. Imię i nazwisko uczestnika,  
stanowisko,  
E-MAIL i TEL. DO KONTAKTU

2. Imię i nazwisko uczestnika,  
stanowisko,  
E-MAIL i TEL. DO KONTAKTU

Oświadczam, że szkolenie dla ww. pracowników jest kształceniem zawodowym finansowanym w całości lub co najmniej 70% ze środków publicznych (proszę zaznaczyć właściwe) TAK  NIE

Proszę o certyfikat w formie: Papierowej   
Elektronicznej  e mail.....

Dokonanie zgłoszenia na szkolenie jest równoznaczne z zapoznaniem się i zaakceptowaniem regulaminu szkoleń Fundacji Rozwoju Demokracji Lokalnej zamieszczonym na stronie Organizatora [www.okst.pl](http://www.okst.pl) oraz zawartej w nim Polityce prywatności i ochrony danych osobowych.

Wypełnioną kartę zgłoszenia należy przesłać poprzez formularz zgłoszenia na [www.okst.pl](http://www.okst.pl) lub mailem na adres [szkolenia@okst.pl](mailto:szkolenia@okst.pl) do **22 lipca 2021 r.**

UWAGA Liczba miejsc ograniczona. O udziale w szkoleniu decyduje kolejność zgłoszeń. Zgłoszenie na szkolenie musi zostać potwierdzone przesłaniem do Ośrodka karty zgłoszenia. Brak pisemnej rezygnacji ze szkolenia najpóźniej na trzy dni robocze przed terminem jest równoznaczny z obciążeniem Państwa należnością za szkolenie niezależnie od przyczyny rezygnacji. Płatność należy uregulować przelewem na podstawie wystawionej i przesłanej FV.

Podpis osoby upoważnionej \_\_\_\_\_