

KURS: INTENDENT W PLACÓWCE ŻYWIENIA ZBIOROWEGO DZIECI I MŁODZIEŻY WRAZ Z PRZYGOTOWANIEM I PRZEPROWADZENIEM ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA ŚRODKI SPOŻYWCZE I USŁUGI CATERINGOWE

WAŻNE INFORMACJE O SZKOLENIU:

W trakcie zajęć uczestnicy kompleksowo 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 oraz podstaw żywienia dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym. Omówiony zostanie również sposób przeprowadzania zamówienia publicznego, w tym opis przedmiotu zamówienia, z uwzględnieniem zapisów uzasadniających dzielenie zamówienia na części. **Materiały szkoleniowe będą zwiierać m.in.:**

- Przykładowe procedury, instrukcje i formularze w obszarze GHP, GMP.
- Algorytmy postępowania dla podstawowych czynności w obszarze higieny pracowników.
- Z zakresu systemu HACCP: schemat technologiczny, analizę zagrożeń, dokument wyznaczenia CCP – krytycznych punktów kontrolnych, arkusze monitorowania CCP, procedurę weryfikacji systemu HACCP (obowiązkowego sprawdzania sposobu funkcjonowania HACCP w placówce) oraz procedurę nadzoru nad dokumentacją systemu HACCP (ze wskazaniem optymalnego okresu przechowywania poszczególnych rodzajów dokumentów).
- Zestaw norm żywienia z 2020 r.
- Aktywne pliki excel umożliwiające wyliczenie średniej ważonej normy na energię i norm na składniki odżywcze.
- Zestaw wzorcowych gramatur.
- Przykładowe receptury na dania dla dzieci.
- Przykładowe zbilansowane jadłospisy dla różnych grup wiekowych.
- Listy składników środków spożywczych dozwolonych i niedozwolonych do stosowania w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży.
- Tabela z wielkością odpadków pomiędzy produktem rynkowym a produktem jadalnym.
- Prezentację i materiały dotyczące każdego punktu programu szkolenia.

CELE I KORZYŚCI:

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

PROGRAM:

Uwaga! Istnieje możliwość zapisu na wybrany/e dzień/dni kursu.

Dzień 1 – 24.08.2022 r.

Układanie receptur i jadłospisów w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży.

1. Podstawy prawne określające zasady planowania żywienia dzieci z podziałem na rodzaj placówki (żłobek, przedszkole, szkoła) i charakter żywienia (jeden posiłek, kilka posiłków, żywienie całodzienne, żywienie w dniach roboczych, żywienie całotygodniowe).
2. Zasady przeliczania i wyliczenie średniej ważonej normy na energię z wykorzystaniem aktywnego pliku excel.
3. Wyliczenie zapotrzebowania na białko, tłuszcz i węglowodany dla różnych grup wiekowych dzieci, na podstawie średniej ważonej normy na energię, z wykorzystaniem aktywnego pliku excel.

4. Układanie receptur: różnica pomiędzy recepturą żywieniową a technologiczną, zasady układania receptur, ułożenie przykładowych receptur na: napój mleczny, zupę mleczną, zupę, danie mięsne, danie mączne, surówkę, dodatek węglowodanowy do II dnia, kompot.
5. Przygotowywanie zamówienia na surowce produkcyjne: kiedy stosuje się wartość netto a kiedy wartość brutto dla ilości surowca produkcyjnego? Różnica pomiędzy produktem rynkowym a produktem jadalnym.
6. Propozycje receptur na dania bez użycia półproduktów tj. kisiel, galaretka, budyń, żurek, barszcz czerwony, barszcz biały i wiele innych.
7. Wzorcowe gramatury dla grup dzieci 1-3 lata, 4-6 lat, 7-15 lat, 16-18 lat odpowiadające normom żywienia.
8. Układanie jadłospisów zgodnych z wymaganiami prawnymi i normami żywienia ze szczególnym uwzględnieniem:
 - a. grup produktów, które muszą się znaleźć w każdym posiłku - zasady planowania I śniadania, II śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji,
 - b. optymalnej liczby dni jadłospisu,
 - c. zalecanej liczby posiłków w ciągu dnia, podziału energii na posiłki,
 - d. zachowania równowagi kwasowo-zasadowej,
 - e. wyboru odpowiednich technik kulinarnych,
 - f. wyboru odpowiednich tłuszczów do obróbki termicznej, do potraw na zimno i do smarowania pieczywa,
 - g. przygotowywania zup bez użycia kości i porcji rosółowych,
 - h. wyboru najlepszego produktu do zabielenia zup i sosów,
 - i. doboru napojów do uzupełniania płynów w diecie z określeniem minimalnych porcji tych napojów,
 - j. ograniczenia cukru do słodzenia i stosowania jego dozwolonych zamienników,
 - k. ograniczenia soli do potraw i polecanych mieszanek naturalnych przypraw do rodzaju potrawy,
 - l. możliwości stosowania półproduktów (typu mrożone pierogi, mrożona włoszczyzna, chłodzone dania garmazeryjne), mrożonek (także przygotowywanych we własnym zakresie), środków spożywczych z puszek, żywności konserwowanej.
9. Zasady zwiększania wielkości porcji między różnymi wiekowo grupami żywieniowymi – „gotowanie w jednym kotle”.
10. Sprawdzenie realizacji normy żywienia poprzez wyliczenie wartości odżywczej receptury, posiłku, racji pokarmowej oraz na podstawie rozchodu magazynowego.
11. Rozpoznawanie składników środków spożywczych niedozwolonych do stosowania w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży przy wykorzystaniu list składników dozwolonych i niedozwolonych.

Dzień 2 – 29.08.2022 r.

Przygotowanie zakładu żywienia zbiorowego do kontroli sanitarnej, aktualne przepisy higieniczno-sanitarne oraz dokumentacja GHP, GMP i HACCP zgodna z aktualnymi przepisami prawnymi.

1. Przygotowanie zakładu żywienia zbiorowego do kontroli sanitarnej:
 - a. przebieg kontroli sanitarnej,
 - b. przygotowanie dokumentów i pomieszczeń do kontroli,
 - c. instrukcja przyjęcia osób wizytujących zakład żywienia zbiorowego, w tym pracowników Inspekcji Sanitarnej.
2. Zasady mycia i dezynfekcji pomieszczeń i ich wyposażenia oraz prowadzenia rejestrów w tym zakresie (mycie i dezynfekcja powierzchni wyposażenia, urządzeń, sprzętu produkcyjnego, zalecana liczba zlewozmywaków, zalecane środki do mycia i dezynfekcji).
3. Zasady higieny osobistej pracowników pozostających w kontakcie z żywnością, ze szczególnym uwzględnieniem rodzaju zalecanej odzieży roboczej i pożądanых zachowań higienicznych.
4. Nadzór nad stanem zdrowia pracownika – posiadanie i aktualizacja orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych.
5. Zakres i częstotliwość zlecenia badania próbek wody.
6. Dokumentacja wymagana przy zakupie materiałów do kontaktu z żywnością, procedura nadzoru nad tymi materiałami.
7. Zakres kontroli przyjmowanych dostaw surowców i składników, zasady prowadzenia rejestru dostaw.
8. Kontrola warunków przechowywania środków spożywczych z uwzględnieniem zalecanej temperatury i czasu przechowywania oraz zachowania segregacji, zasady prowadzenia rejestru temperatur w urządzeniach chłodniczych oraz prowadzenia karty kontroli magazynów suchych.
9. Zasady obróbki wstępnej surowców ze szczególnym uwzględnieniem ochrony przed zanieczyszczeniami krzyżowymi oraz nadzorem nad procesem mycia i dezynfekcji jaj.
10. Zasady prowadzenia pozostałych etapów technologicznych: obróbka właściwa, schładzanie, zamrażanie, wydawanie gotowych dań, ekspozycja w ciepłe, podawanie dań po odgrzaniu – określenie czasu trwania i temperatury dla każdego z tych procesów.
11. Postępowanie z odpadami: rodzaje odpadów ze stołówki i zgodne z prawem sposoby ich zagospodarowania, zasady korzystania z młynków koloidalnych.
12. Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i metody kontroli ich obecności.

13. Zabezpieczanie próbek żywności: w jakich okolicznościach jest obowiązkowe, jakie są zasady prawidłowego ich zabezpieczania.
14. Zasady sporządzania schematów technologicznych: liczba schematów, etapy na schematach.
15. Zasady przygotowywania receptur technologicznych do Księgi Systemu HACCP.
16. Szablonowa analiza zagrożeń i wyznaczenie krytycznych punktów kontrolnych w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
17. Monitorowanie krytycznych punktów kontrolnych: zakres i częstotliwość monitorowania, przykładowe karty monitorowania.

Dzień 3 – 31.08.2022 r.

Przygotowanie i przeprowadzenie zamówienia publicznego na środki spożywcze i usługi cateringowe. Prowadzenie gospodarki magazynowej środkami spożywczymi po przeprowadzeniu zamówienia i podpisaniu umowy.

1. **Zakres stosowania Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych** (Dz. U z 2021 r., poz. 1129 z późn. zm.) w odniesieniu do zamówień publicznych na środki spożywcze i usługi cateringowe.
2. **Zasady ustalania wartości zamówienia udzielanego w częściach** - wskazówki praktyczne przykłady, omówienie najnowszej opinii Urzędu Zamówień Publicznych:
 - a. ustalanie wartości zamówienia na dostawy środków spożywczych i usługi cateringowe powtarzające się, podlegające wznowieniu na podstawie ilości i wartości zamówień udzielonych w ciągu poprzednich 12 miesięcy,
 - b. ustalanie wartości zamówienia na dostawy środków spożywczych i usługi cateringowe na podstawie norm żywienia i wzorcowych gramatur w poszczególnych grupach wiekowych dzieci, młodzieży, osób dorosłych.
 - c. ustalanie wysokości stawki żywieniowej umożliwiającej realizację norm żywienia, zasady regulacji stawki żywieniowej.
3. **Zamówienie o wartości nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 130 tys. zł** – tryb postępowania, dokumentowanie (wzorcowa dokumentacja: regulamin, wniosek o zamówienie publiczne, opis przedmiotu zamówienia, oświadczenie o braku podstaw do wyłączenia z postępowania, protokół z postępowania, zaproszenie do składania ofert, wzór umowy, formularz ofertowy).
4. **Zamówienie o wartości przekraczającej kwotę 130 tys. zł** – tryb postępowania i dokumentowanie (wzorcowa dokumentacja: Regulamin Udzielania Zamówień Publicznych powyżej 130 tys. zł, wraz z załącznikami: Plan postępowania o udzielenie zamówień na rok - Zamówienia o wartości mniejszej niż progi unijne, Plan postępowania o udzielenie zamówień na rok - Zamówienia o wartości równej lub przekraczającej progi unijne, Wniosek o zamówienie publiczne).
5. **Gospodarka magazynowa po przeprowadzeniu zamówienia i podpisaniu umowy** – aspekty praktyczne: opisywanie faktur, kontrola limitów wynikających z zawartych umów, kontrola stawki żywieniowej i realizacja wydatków na żywność w danym okresie rozliczeniowym, wprowadzanie środków spożywczych na magazyn (pojedyncze produkty i grupy asortymentowe), rozchód z magazynu (rzetelne wydawanie mające wpływ na wyliczenia wartości odżywczej oraz koszty żywienia), raportowanie stanów magazynowych.
6. **Podsumowanie kursu.**

ADRRESACI:

dietetycy, intendenci, kucharze pracujący w żłobku, przedszkolu, szkole podstawowej lub ponadpodstawowej, bursie, internacie, ośrodku szkolno-wychowawczym, a także właściciele firm cateringowych wytwarzających posiłki dla dzieci i młodzieży.

PROWADZĄCA:

od 2007 roku trener i auditor w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia. Posiada specjalizację z mikrobiologii, ukończyła studia podyplomowe z zarządzania jakością, dietetyki i planowania żywienia. Autorka licznych publikacji dotyczących organizacji żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych m.in.: Jadłospisy dla dzieci w wieku żłobkowym, Jadłospisy dla dzieci w wieku przedszkolnym, Jadłospisy dla dzieci szkolnych, Żywność osób dorosłych, ze szczególnym uwzględnieniem żywienia osób starszych. Od lat była związana z Inspekcją Sanitarną, pełnomocnik systemu bezpieczeństwa żywności w dużym zakładzie wytwarzającym żywność pochodzenia zwierzęcego, audytor systemów zarządzania, w tym systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Autor licznych publikacji poświęconych tematyce HACCP m.in.: HACCP w żłobku i przedszkolu, HACCP w szkole, HACCP dla zakładów żywienia zbiorowego. Specjalizuje się w komponowaniu jadłospisów oraz szkoleń dla placówek żywienia zbiorowego dzieci, młodzieży i osób dorosłych - w tym żłobki, przedszkola, szkoły podstawowe i ponadpodstawowe, szpitale, DPS. Zajmuje się również opracowaniem dokumentacji HACCP dla placówek żywienia zbiorowego. Swoje bogate doświadczenie zawodowe zawdzięcza tysiącom uczestnikom szkoleń, które przez lata zaufały jej doświadczeniu biorąc udział w szkoleniach. Dodatkowo autorka aplikacji do planowania żywienia i prowadzenia magazynu spożywczego KCALKulator żywieniowy. Obecnie Dyrektor Biura Zarządu.

KURS: INTENDENT W PLACÓWCE ŻYWIENIA ZBIOROWEGO DZIECI I MŁODZIEŻY WRAZ Z PRZYGOTOWANIEM I PRZEPROWADZENIEM ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA ŚRODKI SPOŻYWCZE I USŁUGI CATERINGOWE



Szkolenie będziemy realizowali w formie webinarium on line.



24, 29, 31 sierpnia 2022 r. Szkolenie każdego dnia w godzinach 09:00-15:00



Cena kursu: 710 PLN netto/os. Udział w szkoleniu zwolniony z VAT w przypadku finansowania szkolenia ze środków publicznych. **Istnieje możliwość wykupienia pojedynczego dnia szkolenia.**

Trzy dni – 710 zł

Dwa dni 638 zł – proszę wpisać wybrane dni:

Jeden dzień 319 zł - proszę wpisać wybrany dzień:

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

DANE DO KONTAKTU: Fundacja Rozwoju Demokracji Lokalnej, Świętokrzyskie Centrum
ul. Sienkiewicza 78, IV piętro, 25-501 Kielce
tel. 41 344 66 30, centrum@frdl.kielce.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 TAK NIE
lub co najmniej 70% ze środków publicznych (proszę zaznaczyć właściwe)

Proszę o przesłanie faktury i certyfikatu na adres mailowy:

.....
Dokonanie zgłoszenia na szkolenie jest równoznaczne z zapoznaniem się i zaakceptowaniem regulaminu szkoleń Fundacji Rozwoju Demokracji Lokalnej zamieszczonym na stronie Organizatora www.frdl.kielce.pl oraz zawartej w nim Polityce prywatności i ochrony danych osobowych.

Wypełnioną kartę zgłoszenia należy przesłać poprzez formularz zgłoszenia na www.frdl.kielce.pl do 19 sierpnia 2022 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 _____