



## **Intendent w placówce żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży** **Szkolenie online**

### TERMINY SZKOLENIA:

**22 lipca 2024 r. 08:00-15:00 Przygotowanie i przeprowadzenie zamówienia publicznego na środki spożywcze i usługi cateringowe.** Prowadzenie gospodarki magazynowej środkami spożywczymi po przeprowadzeniu zamówienia i podpisaniu umowy

**24 lipca 2024 r. 08:00-15:00 Przygotowanie zakładu żywienia zbiorowego do kontroli sanitarnej** oraz dokumentacja GHP, GMP i HACCP zgodna z aktualnymi przepisami prawnymi

**26 lipca 2024 r. 08:00-15:00 Warsztaty praktyczne: układanie receptur i jadłospisów w żywnieniu zbiorowym dzieci i młodzieży**

**Po szkoleniu każdy uczestnik otrzyma link do materiałów i nagrania ze szkolenia.**

Kurs będzie realizowany także w sierpniu i wrześniu. Informacja: 795 900 011

CENA: 700 zł netto/os. za 3 dni  
315 zł netto/os. za wybrany dzień szkolenia

- zajęcia prowadzone on-line, za pomocą specjalnej platformy internetowej, umożliwiającej komunikację pomiędzy wykładowcą a uczestnikami, pozwalającej także na zadawanie pytań wykładowcy w formie chatu,
- uczestnicy przed szkoleniem otrzymają na wskazane w karcie zgłoszeniowej adresy e-mail zaproszenia wraz z linkami do wirtualnego pokoju, w którym będą mogli wziąć udział w szkoleniu,
- platforma szkoleniowa na której odbywają się zajęcia jest dostępna przez przeglądarkę internetową w dowolnym komputerze lub przez aplikację w smartfonie.

### **PROWADZĄCY:**

Od 2007 roku trener i auditor w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia. Posiada specjalizację z mikrobiologii, ukończyła studia podyplomowe z zarządzania jakością, dietyki 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, Żywnienie 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 żywniowy.

### **DLA KOGO:**

Zakładów żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych



- dyrektorów żłobków, przedszkoli, szkół podstawowych i ponadpodstawowych,
- dyrektorów placówek prowadzących zakłady żywienia zbiorowego osób dorosłych (DPS, **zakładów pielęgnacyjno-opiekuńczych, uzdrowisk, sanatoriów, szpitali, domów seniora itp.**),
- dietetyków, intendentów, kucharzy zatrudnionych w ww. placówkach.
- właścicieli firm cateringowych,
- pracowników organów prowadzących przedszkola i szkoły (urzędów miast, gmin, jednostek obsługujących placówki oświatowo-wychowawcze),
- pracowników wojewódzkich i powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych.

## PROGRAM:

### **BLOK I: Warsztaty praktyczne: 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.
  - 2.1. 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,
  - 2.2. 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,
  - 2.3. 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 postępowań o udzielenie zamówień na rok ..... - Zamówienia o wartości mniejszej niż progi unijne, Plan postępowań 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 żywienie 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.

## WARSZTATY:

1. Omówienie opisu przedmiotu zamówienia – środki spożywcze – z uwzględnieniem zapisów uzasadniających dzielenie zamówienia na części.



2. Omówienie opisu przedmiotu zamówienia – usługa cateringowa.
3. Szczegółowy opis wymagań dla poszczególnych środków spożywczych – opis ok 180 produktów spożywczych z uwzględnieniem kryteriów jakościowych dla środków spożywczych wynikających przede wszystkim z norm żywienia oraz dodatkowo w żywieniu dzieci i młodzieży wynikających z wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
4. Szacowanie wartości zamówienia z uwzględnieniem ilości środków spożywczych niezbędnej do realizacji norm żywienia na podstawie wzorcowych gramatur dla poszczególnych grup wiekowych.

## **BLOK II: Przygotowanie zakładu żywienia zbiorowego do kontroli sanitarnej oraz dokumentacja GHP, GMP i HACCP zgodna z aktualnymi przepisami prawnymi.**

1. Przygotowanie zakładu żywienia zbiorowego do kontroli sanitarnej.
  - 1.1. Przebieg kontroli sanitarnej.
  - 1.2. Przygotowanie dokumentów i pomieszczeń do kontroli.
  - 1.3. 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 zlecania 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. Zabezpieczenia 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.

Bogate materiały szkoleniowe będą zawierać:

1. Przykładowe procedury, instrukcje i formularze w obszarze GHP, GMP.
2. Algorytmy postępowania dla podstawowych czynności w obszarze higiena pracowników.
3. 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).

### **Blok III: Warsztaty praktyczne: 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, galaretkę, 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:
  - grup produktów, które muszą się znaleźć w każdym posiłku - zasady planowania I śniadania, II śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji,
  - optymalnej liczby dni jadłospisu,
  - zalecanej liczby posiłków w ciągu dnia, podziału energii na posiłki,
  - zachowania równowagi kwasowo-zasadowej,
  - wyboru odpowiednich technik kulinarnych,
  - wyboru odpowiednich tłuszczów do obróbki termicznej, do potraw na zimno i do smarowania pieczywa,
  - przygotowywania zup bez użycia kości i porcji rosółowych,
  - wyboru najlepszego produktu do zabielenia zup i sosów,
  - doboru napojów do uzupełniania płynów w diecie z określeniem minimalnych porcji tych napojów,

## Ośrodek Wspierania Administracji Lokalnej

OWAL S.C 16-002 Dobrzyniewo Duże ul. Klubowa 2

NIP: 966-209-15-26 Regon: 200837306

tel. 795 900 011 fax 22 350 77 47 www.owal.edu.pl biuro@owal.edu.pl



OWAL  
. E D U . P L

- ograniczenia cukru do słodzenia i stosowania jego dozwolonych zamienników,
  - ograniczenia soli do potraw i polecanych mieszanek naturalnych przypraw do rodzaju potrawy,
  - możliwości stosowania półproduktów (typu mrożone pierogi, mrożona włoszczyzna, chłodzone dania garnażeryjne), 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.

Materiały szkoleniowe będą zawierać:

1. Zestaw norm żywienia z 2020 r.
2. Aktywne pliki Excel umożliwiające wyliczenie średniej ważonej normy na energię i norm na składniki odżywcze.
3. Zestaw wzorcowych gramatur.
4. Przykładowe receptury na dania dla dzieci.
5. Przykładowe zbilansowane jadłospisy dla różnych grup wiekowych.
6. Listy składników środków spożywczych dozwolonych i niedozwolonych do stosowania w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży.
7. Tabela z wielkością odpadków pomiędzy produktem rynkowym a produktem jadalnym.
8. Prezentację i materiały dotyczące każdego punktu programu szkolenia.

# Ośrodek Wspierania Administracji Lokalnej

OWAL S.C 16-002 Dobrzyniewo Duże ul. Klubowa 2

NIP: 966-209-15-26 Regon: 200837306

tel. 795 900 011 fax 22 350 77 47 www.owal.edu.pl biuro@owal.edu.pl



**OWAL**  
E D U . P L

Koszt uczestnictwa w szkoleniu: **700 zł netto/os. za 3 dni**

**315 zł netto/os. za wybrany dzień szkolenia**

**Cena zawiera:** materiały szkoleniowe oraz zaświadczenie o ukończeniu szkolenia przesyłane na maila.

*Rezygnacji można dokonać mailem lub telefonicznie na 2 dni robocze przed planowanym terminem szkolenia.*

*W przypadku rezygnacji ze zgłoszonego uczestnictwa po tym terminie ośrodek może obciążyć instytucje delegujące kosztami ww. szkolenia.*

## KARTA ZGŁOSZENIA UCZESTNICTWA W SZKOLENIU

Zgłaszam udział w 3 dniach kursu 22, 24 i 26 lipca 2024 r.

lub

### Zgłaszam udział w wybranych dniach kursu:

- Blok I** Zamówienia publiczne na środki spożywcze i usługi cateringowe
- Blok II** Przygotowanie zakładu żywienia zbiorowego do kontroli sanitarnej
- Blok III** Układanie receptur i jadłospisów w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży.

<b>Dane do faktury:</b>	Wypełnioną kartę proszę przesłać faxem na numer: <b>22 350 77 47</b> lub <b>85 87 42 196</b> lub mailem na adres: <b>słomka@owal.edu.pl</b>  <b>Opiekun szkolenia:</b> Konrad Słomka 795 900 011
Nabywca: .....	
Adres: .....	
..... <i>NIP:</i> .....	
Odbiorca (opcjonalnie): .....	
Adres: .....	
.....	

### Zgłaszamy udział następujących osób w szkoleniu:

Imię i nazwisko	Wydział	e-mail uczestnika	Telefon (do kontaktu w czasie szkolenia)

\_\_\_\_\_  
Podpis osoby zgłaszającej uczestników szkolenia

### Oświadczenie na potrzeby zwolnienia z podatku VAT

Oświadczam, że szkolenie dla wyżej wymienionych pracowników ma charakter usługi kształcenia zawodowego/przekwalifikowania zawodowego oraz że jest finansowane ze środków publicznych:

- w całości - zgodnie z treścią art. 43 ust. 1 pkt. 29c ustawy o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2018, poz. 2174 z późn. zm.) lub
- w co najmniej 70% - zgodnie z treścią par. 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2015 r., poz. 736).

## Ośrodek Wspierania Administracji Lokalnej

OWAL S.C 16-002 Dobrzyniewo Duże ul. Klubowa 2

NIP: 966-209-15-26 Regon: 200837306

tel. 795 900 011 fax 22 350 77 47 www.owal.edu.pl biuro@owal.edu.pl



OWAL  
. E D U . P L

Podpis osoby upoważnionej do zaciągnięcia zobowiązań w imieniu zgłaszającego

### Informacja dotycząca ochrony danych osobowych

- Informujemy, że administratorem powyższych danych osobowych jest spółka OWAL s.c.
- Dane osobowe zostały przekazane dobrowolnie i będą przetwarzane wyłącznie w celu przesłania zainteresowanemu informacji o usłudze.
- Twoje dane osobowe nie będą udostępniane odbiorcom danych. Jako osoba, której dane dotyczą masz prawo dostępu do treści swoich danych oraz ich poprawiania.
- Masz prawo do wycofania zgody w dowolnym momencie, przy czym cofnięcie zgody nie ma wpływu na zgodność przetwarzania, którego dokonano na jej podstawie przed cofnięciem zgody.
- Dane osobowe będą przetwarzane aż do ewentualnego wycofania przez Ciebie zgody na przetwarzanie danych.
- Podanie danych jest dobrowolne, ale konieczne w celu prowadzenia marketingu.
- Masz prawo dostępu do Twoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych oraz prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego.

### Oświadczenia dotyczące danych osobowych

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach marketingowych zgodnie z art. 6 ust. 1 RODO. Zostałem/zostałam poinformowany/a, że wyrażenie zgody jest dobrowolne oraz że mam prawo do wycofania zgody w dowolnym momencie, a wycofanie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na jej podstawie przed jej wycofaniem.

---

*podpis składającego oświadczenie*

Wyrażam zgodę na otrzymywanie od OWAL s.c. informacji handlowej za pomocą środków komunikacji elektronicznej, w szczególności poczty elektronicznej, zgodnie z ustawą o świadczeniu usług drogą elektroniczną z dnia 18 lipca 2002 roku (Dz.U. z 2002 roku, Nr 144, poz. 1204 ze zm.)

---

*podpis składającego oświadczenie*