



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

TERMINY SZKOLENIA:

17 maja 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

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

23 maja 2024 r. 08:00-15:00 Warsztaty praktyczne: układanie receptur i jadłospisów w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży

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 żywieniowy.

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, galaretką, 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 zabeliania zup i sosów,
 - doboru napojów do uzupełniania płynów w diecie z określeniem minimalnych porcji tych napojów,
 - 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 garmażeryjne), mrożonek (także przygotowywanych we własnym zakresie), środków

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

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 wyliczanie 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 17, 20 i 23 maja 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.

Dane do faktury:	Wypełnioną kartę proszę przesłać faxem na numer: 22 350 77 47 lub 85 87 42 196 lub mailem na adres: sломka@owal.edu.pl Opiekun szkolenia: Konrad Słomka 795 900 011
Nabywca:	
Adres:	
.....NIP:	
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).

Podpis osoby upoważnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu zgłaszającego

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

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