

PRZYGOTOWANIE ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO DO KONTROLI SANITARNEJ ORAZ DOKUMENTACJA GHP, GMP I HACCP ZGODNA Z AKTUALNYMI PRZEPISAMI PRAWNYMI

Szkolenie online

TERMIN SZKOLENIA: 16 grudnia 2025 r. 08:00-15:00

CENA: 315 zł netto za uczestnika
260 zł netto/os. przy zgłoszeniu przynajmniej dwóch osób.

PROWADZĄCY:

Od 2007 roku trener i auditor w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia. Posiada specjalizację z mikrobiologii, ukończyła studia podyplomowe z zarządzania jakością, dietytyki 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, Żywienie 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 żywnościowy.

MATERIAŁY SZKOLENIOWE BĘDĄ ZAWIERAĆ:

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

PROGRAM:

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 pożądanych 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.

PLATFORMA SZKOLENIOWA:

- 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.

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: **315 zł netto za uczestnika**

260 zł netto/os. przy zgłoszeniu przynajmniej dwóch osób.

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

Dane do faktury:	Wypełnioną kartę proszę przesłać faxem na numer: 22 350 77 47 lub 85 87 42 196 lub mailem na adres: slomka@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