



## **Podział obowiązków oraz współpraca intendenta i kucharza w procesie przygotowywania posiłków: układania receptur i jadłospisów, wyliczania zamówienia na surowce, prowadzenia dokumentacji Systemu HACCP**

**Szkolenie online**

TERMIN SZKOLENIA: 12 marca 2024 r. 08:00-15:00

CENA: 315 zł netto za uczestnika  
355 zł netto za udział kucharza i intendenta z jednej placówki

- 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, 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, 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 żywnościowy.

### **PROGRAM:**

#### **CZĘŚĆ TEORETYCZNA**

1. KTO MOŻE PRACOWAĆ JAKO SZEFE KUCHNI, KUCHARZ, POMOC KUCHARZA, INTENDENT  
- Jakie przepisy prawne definiują wymagania dla stanowiska intendent, specjalista ds. żywienia, kucharz, pomoc kuchenna w zakresie: wykształcenie/wyszkolenie, zawodowe doświadczenie, przygotowanie do pracy, wynagrodzenie za pracę?

2. ILU PRACOWNIKÓW MA PRACOWAĆ NA KUCHNI - Czy istnieje formalna etatyzacja, czyli zdefiniowana liczba pracowników uczestniczących w przygotowywaniu posiłków przeliczona na liczbę dzieci lub podawanych posiłków?



3. W JAKICH DOKUMENTACH NALEŻY ZAPISAĆ OBOWIĄZKI I UPRAWNIENIA KUCHARZA I INTENDENTA - Jakie zakładowe dokumenty i jakie przepisy prawa określają obowiązki intendenta, specjalisty ds. żywienia, kucharza, pomocy kuchennej?

3.1. Prawa i obowiązki intendenta, specjalisty ds. żywienia, kucharza, pomocy kuchennej: odpowiedzialność stanowiskowa (w tym prawo pracy, BHP, ppoż.).

3.2. Ustawa o finansach publicznych – odpowiedzialność za gospodarowanie publicznymi środkami finansowymi, dyscyplina finansów publicznych – na jakich zasadach i w jakich okolicznościach intendent ponosi odpowiedzialność za naruszenie dyscypliny finansów publicznych.

3.3. Rodzaje zakładów żywienia zbiorowego, podział ról i obowiązków pomiędzy różnymi stanowiskami pracy w zakładzie żywienia zbiorowego.

4. KTO I ZA CO ODPOWIADA - Podział uprawnień i odpowiedzialności pomiędzy pracownikami w obszarach:

4.1. Zamawianie i przyjmowanie towaru.

4.2. Przechowywanie środków spożywczych.

4.3. Obróbka wstępna, obróbka właściwa, wydawanie posiłków, mycie i dezynfekcja.

4.4. Zasady prowadzenia dokumentacji systemu HACCP na różnych stanowiskach pracy.

5. CZY PERSONEL POMOCNICZY NP. WOŹNE, JEST ODPOWIEDZIALNY ZA POSIŁKI I HACCP - Zasady udziału personelu pomocniczego w niektórych procesach, np. woźnych, opiekunów w wydawaniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń i pomieszczeń.

6. KOMU JAKA ODZIEŻ ROBOCZA I JAKIE ZASADY HIGIENICZNE OBOWIĄZUJĄ NA KUCHNI I POZA KUCHNIĄ - Zasady stosowania odzieży roboczej na stanowiskach pracy w zależności od zapisów procedur HACCP i wykonywanych czynności (odzież robocza, czepki, rękawiczki itd.).

7. CZY MOŻNA DOSTAĆ KARĘ ZA NIE STOSOWANIE PRZEPISÓW I ZASAD - Odpowiedzialność za niewłaściwe żywienie i zatrucie pokarmowe: w jakich okolicznościach i kto może być zostać ukarany mandatem karnym, kiedy odpowiedzialność ponosi Dyrektor, a kiedy pracownicy.

## WARSZTATY PRAKTYCZNE:

1. Tworzenie i aktualizacja receptur – podział zadań pomiędzy intendencem a kucharzem:

- zasady układania receptur: kto tworzy receptury, w jakim celu, współdziałanie intendenta i kucharza,

- różnica pomiędzy recepturą żywieniową a technologiczną, wraz z prezentacją przykładów

- zasady aktualizacji receptur,

- ułożenie przykładowych receptur (receptury na zupy mleczne, pasty, napoje mleczne, kompot, zupy obiadowe, dania mięsne, surówki, desery itp.),

- przeliczanie wartości odżywczej na podstawie receptur.

2. Układanie jadłospisów:

- zasady układania jadłospisów: kto tworzy jadłospisy, w jakim celu, współdziałanie intendenta i kucharza,

- zakres informacji, które muszą być zaprezentowane na jadłospisie

- okres przechowywania etykiet, receptur i jadłospisów,

- przeliczanie wartości odżywczej racji pokarmowych.

3. Omówienie przykładowych instrukcji, procedur i zapisów w ramach Dobrych Praktyk i Systemu HACCP wraz ze wskazaniem odpowiedzialności na stanowiskach.

4. Wzorcowe gramatury dla różnych grup wiekowych dzieci i wyliczanie wielkości zamówienia brutto na surowce produkcyjne: kto przygotowuje zamówienia, kiedy zamówienie jest netto, a kiedy brutto, doliczanie odpadów i strat.

# 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

355 zł netto za udział kucharza i intendenta z jednej placówki

**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:

Nabywca: .....

Adres: .....

..... NIP: .....

Odbiorca (opcjonalnie): .....

.....

Adres: .....

.....

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

### 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



## 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*