



WSPÓŁPRACA INTENDENTA I KUCHARZA W ZAKŁADZIE ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Szkolenie online

TERMIN SZKOLENIA: 3 czerwca 2025 r. 08:00-14:00

CENA: 315 zł netto za uczestnika

- 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, 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.

PROGRAM:

1. KTO MOŻE PRACOWAĆ JAKO SZEFEF 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 intendentem 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**

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 instytucję delegującą 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