

KURS: INTENDENT W PLACÓWCE ŻYWIENIA ZBIOROWEGO DZIECI I MŁODZIEŻY WRAZ Z PRZYGOTOWANIEM I PRZEPROWADZENIEM ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA ŚRODKI SPOŻYWCZE I USŁUGI CATERINGOWE

WAŻNE INFORMACJE O SZKOLENIU:

Podczas Webinarium uczestnicy otrzymają kompleksowe informacje dotyczące obowiązków intendenta, zwłaszcza w kontekście zasad żywienia dzieci i młodzieży, w placówkach zbiorowego żywienia. Zaprezentowane zostaną kwestie związane z bezpieczeństwem żywności. Ekspert omówi także zasady i elementy HACCP oraz podstawowe aspekty żywienia dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym. Ponadto, zostanie wyjaśniony proces przeprowadzania zamówień publicznych, włączając w to opis przedmiotu zamówienia i uzasadnienie podziału zamówienia na części.

Materiały szkoleniowe będą zawierać m.in.:

- Przykładowe procedury, instrukcje i formularze w obszarze GHP, GMP.
- Algorytmy postępowania dla podstawowych czynności w obszarze higieny pracowników.
- 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).
- Zestaw norm żywienia.
- Aktywne pliki excel umożliwiające wyliczenie średniej ważonej normy na energię i norm na składniki odżywcze.
- Zestaw wzorcowych gramatur.
- Przykładowe receptury na dania dla dzieci.
- Przykładowe zbilansowane jadłospisy dla różnych grup wiekowych.
- Listy składników środków spożywczych dozwolonych i niedozwolonych do stosowania w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży.
- Tabela z wielkością odpadków pomiędzy produktem rynkowym a produktem jadalnym.
- Prezentację i materiały dotyczące każdego punktu programu szkolenia.

CELE I KORZYŚCI:

- Poznanie lub przypomnienie obowiązków intendenta wynikających z przepisów prawa pracy i bhp.
- Wyjaśnienie zasad żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.
- Omówienie gospodarki magazynowej środkami spożywczymi.
- Wskazanie obowiązków związanych z opracowywaniem procedur/instrukcji/formularzy w ramach GHP, GMP, HACCP.

PROGRAM:

Uwaga! Istnieje możliwość zapisu na wybrany/e dzień/dni kursu.

Dzień 1 – 25.08.2023 r.

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, galaretka, 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:
 - a. grup produktów, które muszą się znaleźć w każdym posiłku - zasady planowania I śniadania, II śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji,
 - b. optymalnej liczby dni jadłospisu,
 - c. zalecanej liczby posiłków w ciągu dnia, podziału energii na posiłki,
 - d. zachowania równowagi kwasowo-zasadowej,
 - e. wyboru odpowiednich technik kulinarnych,
 - f. wyboru odpowiednich tłuszczów do obróbki termicznej, do potraw na zimno i do smarowania pieczywa,
 - g. przygotowywania zup bez użycia kości i porcji rosołowych,
 - h. wyboru najlepszego produktu do zabielenia zup i sosów,
 - i. doboru napojów do uzupełniania płynów w diecie, z określeniem minimalnych porcji tych napojów,
 - j. ograniczenia cukru do słodzenia i stosowania jego dozwolonych zamienników,
 - k. ograniczenia soli do potraw i polecanych mieszanek naturalnych przypraw do rodzaju potrawy,
 - l. możliwości stosowania półproduktów (typu mrożone pierogi, mrożona włoszczyzna, chłodzone dania garmażeryjne), 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.

Dzień 2 – 28.08.2023 r.

Przygotowanie zakładu żywienia zbiorowego do kontroli sanitarnej, aktualne przepisy higieniczno-sanitarne oraz dokumentacja GHP, GMP i HACCP zgodna z aktualnymi przepisami prawnymi.

1. Przygotowanie zakładu żywienia zbiorowego do kontroli sanitarnej:
 - a. przebieg kontroli sanitarnej,
 - b. przygotowanie dokumentów i pomieszczeń do kontroli,
 - c. 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 pożądaných 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. Zabezpieczenie 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. Szablonoowa 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.

Dzień 3 – 29.08.2023 r.

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:
 - a. 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,
 - b. 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.
 - c. 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 postępowania o udzielenie zamówień na rok ...).
5. Zamówienia o wartości mniejszej niż progi unijne (Plan postępowania o udzielenie zamówień na rok ...).
6. Zamówienia o wartości równej lub przekraczającej progi unijne, (Wniosek o zamówienie publiczne).
7. **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.
8. **Podsumowanie kursu.**

ADRRESACI:

dietetycy, intendenci, kucharze pracujący w żłobkach, przedszkolach, szkołach podstawowych lub ponadpodstawowych, bursach, internatach, ośrodkach szkolno-wychowawczych, a także właściciele firm cateringowych wytwarzających posiłki dla dzieci i młodzieży.

KURS: INTENDENT W PLACÓWCE ŻYWIENIA ZBIOROWEGO DZIECI I MŁODZIEŻY WRAZ Z PRZYGOTOWANIEM I PRZEPROWADZENIEM ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA ŚRODKI SPOŻYWCZE I USŁUGI CATERINGOWE



Szkolenie będziemy realizowali w formie webinarium on line.



25, 28 i 29 sierpnia 2023 r.

Szkolenie w godzinach 09:00-15:00



Cena kursu: 790 PLN netto/os. Udział w szkoleniu zwolniony z VAT w przypadku finansowania szkolenia ze środków publicznych. **Istnieje możliwość wykupienia pojedynczego dnia szkolenia.**

Trzy dni – 790 zł

Dwa dni 688 zł – proszę wpisać wybrane dni:

Jeden dzień 359 zł - proszę wpisać wybrany dzień:

CENA zawiera:

udział w profesjonalnym szkoleniu on-line, z możliwością zadawania pytań, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, certyfikat ukończenia szkolenia.

DANE DO KONTAKTU:

Fundacja Rozwoju Demokracji Lokalnej
ul. Żurawia 43, 00-680 Warszawa

Milena Dudek, tel. 71 372 41 21, milena.dudek@okst.pl

Katarzyna Nowak, tel. 32 253 63 77, katarzyna.nowak@okst.pl

Anna Rawza, tel. 32 253 84 09, anna.rawza@okst.pl

DANE UCZESTNIKA ZGŁASZANEGO NA SZKOLENIE

Nazwa i adres nabywcy
(dane do faktury)

Nazwa i adres odbiorcy

NIP

Telefon

1. **Imię i nazwisko uczestnika,**
stanowisko,
E-MAIL i TEL. DO KONTAKTU

2. **Imię i nazwisko uczestnika,**
stanowisko,
E-MAIL i TEL. DO KONTAKTU

Oświadczam, że szkolenie dla ww. pracowników jest kształceniem zawodowym finansowanym w całości lub co najmniej 70% ze środków publicznych (proszę zaznaczyć właściwe)

TAK NIE

Certyfikat w formie: Elektronicznej e mail.....

Proszę o przesłanie faktury na adres mailowy:

Dokonanie zgłoszenia na szkolenie jest równoznaczne z zapoznaniem się i zaakceptowaniem regulaminu szkoleń Fundacji Rozwoju Demokracji Lokalnej zamieszczonym na stronie Organizatora www.frdl.org.pl oraz zawartej w nim Polityce prywatności i ochrony danych osobowych.

**Wypełnioną kartę zgłoszenia należy przesłać poprzez formularz zgłoszenia na www.frdl.org.pl
do 21 sierpnia 2023 r.**

UWAGA Liczba miejsc ograniczona. O udziale w szkoleniu decyduje kolejność zgłoszeń. Zgłoszenie na szkolenie musi zostać potwierdzone przesłaniem do Ośrodka karty zgłoszenia. Brak pisemnej rezygnacji ze szkolenia najpóźniej na trzy dni robocze przed terminem jest równoznaczny z obciążeniem Państwa należnością za szkolenie niezależnie od przyczyny rezygnacji. Płatność należy uregulować przelewem na podstawie wystawionej i przesłanej FV.

Podpis osoby upoważnionej _____