

NOWUM

OSRODEK SZKOLENIOWO-WYDAWNICZY

Jarosław Topolski

44-100 Gliwice ul. Konarskiego 6 lok. 5

tel./fax (0-32) 264-38-51 ; 332-50-57

tel. kom. 0 604-467-701

NIP 631-176-98-98 ; REGON 271648550

konto : ING Bank Śląski O/Gliwice

Nr 43 1050 1298 1000 0022 9781 1412

e-mail: nowum@nowum.edu.pl

URZĄD GMINY W ZAGNAŃSKU

Wpłynęło dnia 26.02.2010r.

Nr _____

Podpis _____

26.02.10
01
Stowarzyszenie
26.02.10
JKL
Zapraszamy do Kielc
na nowe szkolenia:

I. Zasady racjonalnego żywienia i organizacja żywienia w żywieniu zbiorowym

Cel szkolenia: Podczas szkolenia przedstawione zostaną zasady postępowania przy planowaniu i przygotowywaniu posiłków, wpływu żywienia na zdrowie, posługiwanie się normami żywienia. Omówione zostaną aspekty przygotowywania posiłków i zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego.

Szkolenie skierowane jest do osób odpowiedzialnych za prowadzenie stołówek, intendentów i kucharek w placówkach oświatowo-wychowawczych i domach pomocy społecznej.

Uczestnik szkolenia otrzymuje materiały szkoleniowe i zaświadczenie o ukończeniu szkolenia.

Prowadzący: Józef Nieszporek

Szczegółowy zestaw zagadnień podajemy na odwrocie.

Szkolenie odbędzie się dnia: 22.03.2010 w godz. 9⁰⁰ - 14⁰⁰

II Praktyczne wdrożenie systemu HACCP i opracowanie dokumentacji

Obowiązująca Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia zobowiązuje wszystkich pracodawców, dyrektorów placówek oświatowo-wychowawczych, prowadzących stołówki czyli zakłady żywienia zbiorowego do wdrożenia systemu HACCP i prowadzenia w tym zakresie kompletnej dokumentacji, jak również sprawowania stałego nadzoru nad systemem i dokumentacją. Obowiązek ten będzie rygorystycznie kontrolowany przez INSPEKCJĘ SANITARNĄ.

Prowadzący: Józef Nieszporek

Szczegółowy zestaw zagadnień podajemy na odwrocie.

Szkolenie odbędzie się dnia: 23.03.2010 w godz. 9⁰⁰ - 14⁰⁰

III Intendent w placówce oświatowo-wychowawczej – obowiązki i odpowiedzialność

Do podstawowego zakresu prac i odpowiedzialności intendenta należy prowadzenie całokształtu spraw związanych z zaopatrzeniem placówki w produkty żywnościowe oraz ich magazynowaniem, w związku z prowadzoną produkcją posiłków. Celem szkolenia jest omówienie zakresu prac i odpowiedzialności intendenta, w tym m.in. organizacja zakupów żywności, zapewnienie bezpieczeństwa żywności poprzez stosowanie zasad GHP-GMP i systemu HACCP – w świetle obowiązujących przepisów.

Szkolenie przeznaczone jest dla intendentów (osób) odpowiedzialnych za dostawy produktów oraz osób nadzorujących stołówki (np. kierownik świetlicy szkolnej, kierownik gospodarczy).

Prowadzący: Józef Nieszporek

Szczegółowy zestaw zagadnień podajemy na odwrocie.

Szkolenie odbędzie się dnia: 26.03.2010 w godz. 9⁰⁰ - 14⁰⁰

**Wszystkie Szkolenia odbędą się
w Świętokrzyskim Centrum Doskonalenia Nauczycieli
Kielce ul. H. Sawickiej 42**

Koszt każdego szkolenia wynosi 180 zł od osoby

Udział w dwóch szkoleniach (lub dwóch osób) 160 zł za osobę

Udział w trzech szkoleniach (lub trzech osób) 140 zł za osobę

Zgłoszenia przyjmujemy telefonicznie pod numerami (0-32) 264-38-51 ; 332-50-57
faksem pod numerem (0-32) 264-38-51 e-mailem nowum@nowum.edu.pl

Prosimy o wcześniejsze zgłoszenie uczestnictwa

Należność za szkolenia prosimy regulować gotówką przed rozpoczęciem zajęć lub przelewem
ING Bank Śląski O/Gliwice Nr 43 1050 1298 1000 0022 9781 1412

I. ZASADY RACJONALNEGO ŻYWIENIA I ORGANIZACJI ŻYWIENIA W ŻYWIENIU ZBIOROWYM

Tematyka szkolenia:

- Zasady racjonalnego żywienia
- Zalecane normy i racje pokarmowe
- Obliczanie średnioważonej normy
- Zasady układania jadłospisów
- Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej posiłków
- Dodatki do żywności stosowane przez producentów
- Procesy technologiczne a bezpieczeństwo zdrowotne posiłków
- Organizacja żywienia

II. PRAKTYCZNE WDROŻENIE SYSTEMU HACCP I OPRACOWANIE DOKUMENTACJI

Tematyka szkolenia:

w części 1: Wdrażanie systemu HACCP w zakładzie, w tym m.in.:

- powołanie zespołu, zadania zespołu i sposób dokumentowania prac,
- opisanie produktu i jego przeznaczenia,
- konstruowanie schematu procesu technologicznego,
- weryfikacja schematu w procesie produkcji,
- zagrożenia żywności (typy zagrożeń, źródła zagrożeń),
- sporządzanie listy możliwych zagrożeń w procesie technologicznym, analiza zagrożeń, szacowania ryzyka,
- wyznaczanie Krytycznych Punktów Kontrolnych (CCP),
- nadzorowanie CCP – granice i tolerancja, monitorowanie, działania korygujące.

w części 2: Dokumentowanie systemu HACCP.

Praktyczne sporządzenie dokumentacji w oparciu o 12 zasad wdrażania, czyli jakie rodzaje dokumentów funkcjonują w zakładowym systemie HACCP i sposób prowadzenia:

- **Zakładowa Księga HACCP (zawartość księgi). Plan HACCP (co na to się składa).**
- **Procedury i instrukcje. Zapisy.**

Zasady nadzoru nad dokumentami i zapisami;

Weryfikacja wprowadzonego systemu HACCP i sposób dokumentowania;

III. INTENDENT W PLACÓWCE OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZEJ – obowiązki i odpowiedzialność

Tematyka szkolenia:

- 1) Zakupy, a wymogi związane z wydawaniem środków finansowych
 - a) wymagania wynikające z dyscypliny finansów publicznych
 - b) wybór formy realizacji zakupów
 - i) zakupy w ramach zamówień publicznych (procedura postępowania dla przetargu nieograniczonego i zapytania o cenę)
 - ii) zakupy pozaustawowe czyli z pominięciem zamówień publicznych (procedura postępowania)
 - iii) dokumentowanie działań (formy i rodzaje dokumentów potwierdzające działania związane z zakupami)
 - c) gospodarowanie środkami pieniężnymi
- 2) Zakupy i przechowywanie żywności, a wymogi zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
 - a) wymagania wynikające z zasad GHP-GMP
 - b) wymagania wynikające z systemu HACCP
 - c) oznakowanie kupowanej żywności w odniesieniu stosowanych dodatków
 - d) przechowywanie – magazynowanie żywności
 - e) dokumentowanie działań (formy i rodzaje dokumentów potwierdzające działania)
- 3) Obowiązek prowadzenia wymaganej dokumentacji, konsekwencje zaniechania prowadzenia dokumentacji lub prowadzenia w sposób nierzetelny, brak dokumentacji
- 4) Odpowiedzialność służbowa i materialna intendenta
- 5) Zasady przekazywania obowiązków i magazynu
- 6) Zadania i obowiązki (przydział czynności)

Na szkoleniu można będzie nabyć publikacje wydawane przez ośrodek po atrakcyjnych cenach. Publikacje można obejrzeć na stronie internetowej www.nowum.edu.pl