

serdecznie zaprasza na szkolenie

Odpowiedzialność Dyrektora żłobka, przedszkola, szkoły i innej jednostki systemu oświaty za żywienie zbiorowe dzieci i młodzieży. Podział obowiązków pomiędzy intendenta i kucharza.



KIEDY, GDZIE:

- 16.10.2026r 10:00, platforma on-line

CENA:

- szkolenie bezpłatne
- Zachęcamy do udziału z każdej placówki 2 osób Dyrektor i intendent lub kucharz.

ZGŁOSZENIA:

- przez link podany w treści maila

INFORMACJE DODATKOWE:

- szkolenie odbywa się w czasie rzeczywistym z możliwością bezpośredniego kontaktu z prowadzącym
- możliwość zakupu materiałów ze szkolenia w cenie 99 zł brutto

CENTRUM KSZTAŁCENIA I WDROŻEŃ

Odpowiedzialność Dyrektora
żłobka, przedszkola, szkoły
i innej jednostki systemu oświaty
za żywienie zbiorowe dzieci i młodzieży.
Podział obowiązków pomiędzy
intendenta i kucharza.



DLA KOGO:

Szkolenie przeznaczone jest dla:

Szkolenie przeznaczone jest dla zakładów żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży:

- dyrektorów żłobków, przedszkoli, szkół podstawowych i ponadpodstawowych
- intendentów, kucharzy, dietetyków, zatrudnionych w w/w placówkach

*** Zachęcamy do udziału pracowników Wojewódzkich i Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych**

SZKOLENIE POPROWADZI:

Jolanta Wójcik z wykształcenia mikrobiolog i pedagog. Od 2007 roku trener i auditor w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia. Autor licznych publikacji dotyczących organizacji żywienia zbiorowego dzieci, młodzieży i osób dorosłych oraz poświęconych tematyce HACCP. Twórca autorskiego oprogramowania KCALkalkulator żywieniowy. Przez wiele lat związana była z Państwową Inspekcją Sanitarną. Wieloletni pełnomocnik systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w zakładzie produkcyjnym. Założycielka Centrum Kształcenia i Wdrożeń. Uznany szkoleniowiec z dużym doświadczeniem praktycznym. Rokrocznie w jej szkoleniach uczestniczą tysiące osób.



PROGRAM SZKOLENIA obejmuje:

1. Odpowiedzialność za prawidłowe przeprowadzania zamówienia publicznego na środki spożywcze.

- 1.1. Czy w żłobku, przedszkolu i szkole obowiązuje Prawo zamówień publicznych?
- 1.2. Szacowanie wartości zamówienia na środki spożywcze i opisy środków spożywczych.
- 1.3. Podejmowanie decyzji o trybie postępowania w zależności od wartości zamówienia, interpretacja przepisów w zakresie dzielenia zamówienia na części.
- 1.4. Tryb postępowania w zamówieniach o wartości do 170 tys zł.
- 1.5. Tryb postępowania w zamówieniach o wartości powyżej 170 tys zł.

2. Odpowiedzialność za bezpieczeństwo zdrowotne.

- 2.1. W jakim zakresie należy sporządzić dokumentację Dobrych Praktyk GHP, GMP i Systemu HACCP.
- 2.2. Zasady aktualizacji dokumentacji Dobrych Praktyk GHP, GMP i Systemu HACCP.
- 2.3. Zasady prowadzenia zapisów do Dobrych Praktyk GHP, GMP i Systemu HACCP.
- 2.4. Odpowiedzialność za stan sanitarno-higieniczny placówki.
- 2.5. Przestrzegania zatwierdzonego przez sanepid zakresu działalności: czy placówka może żywić pracowników, czy placówka może wydawać posiłki do spożycia poza placówką.

3. Odpowiedzialność za prawidłowe żywienie zbiorowe.

- 3.1. Przepisy dot. żywienia zbiorowego dzieci do 3go roku życia.
- 3.2. Przepisy dot. żywienia zbiorowego w jednostkach systemu oświaty wynikające z Ustawy prawo oświatowe – art 106, art 106a.
- 3.3. Nowe przepisy dot. żywienia zbiorowe w jednostkach systemu oświaty wynikające z Rozporządzenia z 16 lutego 2026 r. – wejście w życie 01.09.2026 r.

4. Odpowiedzialność za bezpieczeństwo i higienę pracy pracowników pozostających w kontakcie z żywnością.

- 4.1. Szkolenia wstępne i okresowe.
- 4.2. Badania dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników kuchni i innych pracowników – obowiązkowe czy nie.
- 4.3. Ocena ryzyka zawodowego.
- 4.4. Karty charakterystyki preparatów niebezpiecznych.

5. Podział obowiązków pomiędzy intendenta i kucharza.

1. Tabele wykształcenia i zaszeregowania pracowników.
2. Etatyzacja czyli zasady doboru liczby pracowników do liczby żywionych dzieci i rodzaju przygotowywanych posiłków.
3. Podział odpowiedzialności i uprawnień pomiędzy kucharza i intendenta.