

Nabídka programu online školení Školní jídelny Praha 3

24.06.2021 - do 07.09.2021

1. Elektronický kurz hygienického minima zakončený testem
2. Elektronický kurz HACCP

24.08.2021 - se záznamem do 07.09.2021

3. 08:30 - 10:00 Financování a právní předpisy
4. 10:30 - 12:00 Zařazování do spotřebního koše podle etiket výrobků

25.08.2021 - se záznamem do 07.09.2021

5. 08:30 - 10:00 Konzultace k elektronickým kurzům hygieny a HACCP

1. Hygienické minimum

Kurz je zaměřen na získání znalostí, které jsou nutné pro osoby pracující ve stravovacích provozech. Popisuje povinnosti, které tito pracovníci mají, a znalosti, které k tomu musí mít. Podrobně seznamuje se základy osobní hygieny (zejména péče o ruce) a provozní hygieny (skladování potravin, čisticích prostředků a dalších předmětů, sanitace). Významná část školení je věnována tomu, jak se bránit onemocnění z potravin. Kurz seznamuje s příčinami vzniku zdravotních nebezpečí, s primární a sekundární kontaminací, s fyzikálními, chemickými a biologickými nebezpečími a se zásadami, jak těmto nebezpečím předcházet. V případě úspěšného absolvování kurzu získá účastník osvědčení, prokazující, že rozsah jeho znalostí odpovídá požadavkům vyhlášky č. 490/2000.

Součástí kurzu je video záznam, studijní materiál a závěrečný test

2. HACCP - Jak mít v pořádku systém kritických bodů

Víte, co se v souvislosti s HACCP musí a nemusí?

Umíte na svém provozu správně stanovit nebezpečí pro přípravu pokrmů?

Máte správně nastavené kritické body?

Víte, jak zacházet s potenciálně nebezpečnými pokrmy a potravinami?

Od zavedení HACCP v roce 2004 se mnoho věcí změnilo. Změny souvisí s teplotními limity, alergeny a hlavně s možností zjednodušení systému.

Seminář je určen všem, kteří chtějí mít systém HACCP v souladu s aktuálním stavem provozu.

Součástí kurzu je video záznam a studijní materiál

3. Financování a právní předpisy

Anotace

Nemáte jasno v tom, jaké předpisy musí školní jídelna dodržovat? Chcete získat jistotu, že vše plníte, jak máte? Zúčastněte se webináře, který vám ukáže, jaké právní předpisy a zásady financování platí v těchto oblastech: formy a řízení školních jídelen (příspěvkové, církevní, soukromé; vztahy se zřizovatelem, zřizovací listina, vnitřní řád); strávníci (jejich povinnosti a nárok na oběd, stravování jiných strávníků než žáků); závodní stravování; zaměstnanci (pracovní smlouvy, dohody, odměna, volna, překážky v práci, dovolené, pracovní doba a přestávka); financování školního stravování; ekonomika a hospodaření (sledování finanční bilance, výběr stravného a vymáhání dluhů, DPH); bezpečnost práce; potraviny a jídelničky (výběr a cena potravin, spotřební koš, pravidla pro sestavování jídelníčků). Mějte v předpisech a financování jasno, vyplatí se to.

Obsah

vnitřní řády

Strávníci – práva a povinnosti

Pracovníci – základy pracovního práva (prac. smlouva, odměna za práci, ukončení prac. poměru, překážky v práci nu zaměstnavatele, převedení na jinou práci, dovolená, pracovní doba, přestávky

Financování školního stravování – 3 zdroje a co z nich lze hradit, doplňková činnost,

Ekonomika a hospodaření jídelny – fin. bilance, vedení účta, stravné a dluhy, DPH

Potraviny a jídelničky

Webinář odkazuje na konkrétní právní předpisy a stručně uvádí jejich obsah (nebo říká, že na to žádný předpis není a jaká jsou doporučení)

Délka online kurzu: 90 min

Součástí kurzu je studijní materiál

4. Zařazování do spotřebního koše podle etiket výrobků

Anotace:

Určitě i vy používáte nové potravinářské výrobky, k jejichž zařazení do spotřebního koše neexistuje žádný návod ani doporučení. Jedinou cestou je prozkoumat informace o složení na obalech a zařadit výrobek podle nich. Webinář vám tomu poskytne všechny potřebné informace. V krátkém úvodu se seznámíte s tím, které informace z obalů mají význam pro výpočet spotřebního koše a které lze pominout. Pak se už vše bude vysvětlovat na etiketách desítek méně obvyklých potravinářských výrobků, které jídelny objednávají pro přípravu jídel.

Obsah:

Obecně o SK a problémech se zařazováním

Pravidla a právní předpisy pro značení potravin

Informace na obalech potravin – které a jak využít pro spotřební koš

Seznam složek + příklady etiket a doporučení pro zařazení výrobků

Množství složek + příklady etiket a doporučení pro zařazení výrobků

Čisté množství potravin + příklady etiket a doporučení pro zařazení výrobků

Výpočty z údajů na obalech

Výživové údaje+ příklady etiket a doporučení pro zařazení výrobků

Webinář předvádí etikety cca 40 výrobků

Délka online kurzu: 90 min

Součástí kurzu je studijní materiál

5. Online konzultace k elektronickým kurzům hygiena a HACCP

Délka online kurzu: 90 min

Cena za výše uvedený rozsah školení je 50.000,- bez DPH splatná na základě daňového dokladu se zdanitelným plněním po 25.08.2021

Nabídku zpracoval 26.05.2021:



Jiří Plzák
Jídelny.cz, s.r.o.