Kdy a kde se s námi můžete setkat:

14. 05. 2013	**České Budějovice**	Integrovaná střední škola stavební, Nerudova 59
15. 05. 2013	**Plzeň**	Střední průmyslová škola dopravní, Karlovarská 99
21. 05. 2013	**Ústí nad Labem**	Dům techniky, Veleslavínova 14
22. 05. 2013	**Hradec Králové**	Kulturní středisko Médium, Jana Masaryka 605
23. 05. 2013	**Praha**	Hotel Michael, Pod Lysinami 474/1, Praha 4
27. 05. 2013	**Ostrava**	Kulturní zařízení Ostrava-jih, Dr. Martínka 1439/4
28. 05. 2013	**Olomouc**	U-klub, Šmeralova 12
29. 05. 2013	**Zlín**	Střední zdravotnická škola, Příluky 372
30. 05. 2013	**Brno**	Evropská základní škola, Čejkovická 10

Vstupné na odborný kurz:

650,- Kč

Počet účastníků je omezen, proto si, prosím, rezervujte účast včas.

Podrobnosti – rezervace:

1. Na kurz je nutno se přihlásit pomocí elektronické přihlášky na http://www.jidelny.cz.
2. Vstupné je splatné nejpozději 10 dní před datem konání kurzu převodem na účet u Raiffeisenbank a.s. 916995001/5500, variabilní symbol bude číslo přihlášky. Předpis k platbě získáte vyplněním elektronické přihlášky. Věnujte, prosím, vyplnění přihlášky mimořádnou pozornost, na jejím základě bude vystaven daňový doklad o platbě.
3. Daňový doklad o platbě Vám bude zaslán v elektronické podobě (PDF) na vámi uvedenou e-mailovou adresu v okamžiku připsání požadované částky se správným variabilním symbolem na náš bankovní účet. Oznámení o platbě přineste, prosím, s sebou.
4. Ve výjimečných případech lze uhradit vstupné hotově u prezence. Při platbě v hotovosti se vstupné zvyšuje o 100 Kč!
5. Bezplatné storno přihlášky přijímáme nejpozději 5 pracovních dnů před zahájením kurzu. Po tomto termínu hradí účastník stornovací poplatek ve výši 100,- Kč/osobu. Přihlášku lze zrušit pouze elektronickou poštou (e-mail: info@jidelny.cz). Při neúčasti přihlašovaného nebo jeho náhradníka poplatek nevracíme.
6. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu Jídelny.cz.
7. V případě dotazů volejte 377 457 329 od 8:00 do 11:30 hod.

Jídelny.cz

Odborný kurz ústavního stravování 2013

ZAJIŠTĚNÍ BEZPEČNOSTI POTRAVIN V ÚSTAVNÍ KUCHYNI

Počet kreditů za účast na kurzu: 4 **ČAS/KK/407/2013**

Kurzy jsou zařazeny do kreditního systému České asociace sester.

Podmínkou získání Osvědčení je účast na celém kurzu.

PROGRAM:

08:10 – 08:40	Prezence
08:40 – 08:50	Zahájení kurzu
08:50 – 09:00	Informačně propagační vystoupení
09:00 – 10:00	Hygienické minimum – I. část
10:00 – 10:15	Potěší trendové pokrmy naše strávníky?
10:15 – 10:25	Informačně propagační vystoupení
10:25 – 11:25	Hygienické minimum – II. část
11:25 – 12:00	Přestávka
12:00 – 13:00	Kompletní souhrn požadavků na systém kritických bodů (HACCP), realizace HACCP
13:00 – 14:00	Interní audit systému HACCP a jeho význam

Změna programu vyhrazena

Vstup na základě elektronické rezervace na: **www.jidelny.cz**

Kurz je určen pro všeobecné sestry, asistenty ochrany veřejného zdraví, nutriční terapeuty, zdravotně sociální pracovníky, vedoucí pracovníky stravovacích provozů, kuchařky a kuchaře.

Hygienické minimum:
Realizace správné výrobní a hygienické praxe v ústavní kuchyni, požadavky na hygienu a zdravotní stav, onemocnění z potravin

V každém stravovacím provozu je třeba při manipulaci s potravinami zajistit a respektovat určitá pravidla, aby zdraví strávníků nebylo ohroženo onemocněním z potravin, které vzniklo v důsledku neopatrnosti, nedodržování čistoty, nedbalosti nebo neznalosti pracovních postupů.

Víte, co je to správná praxe?
Dokážete posoudit provoz z hlediska plnění bezpodmínečně nutných požadavků hygieny?
Umíte vytvořit vlastní postupy, jak předcházet onemocněním z potravin?

Kompletní souhrn požadavků na systém kritických bodů (HACCP), realizace HACCP

Tušíte, jaké jsou časté prohřešky v provozech uzavřeného stravování v souvislosti se systémem HACCP a jeho dokumentací?

Zopakujeme si problematiku principů HACCP, požadavky na „plný" a „zjednodušený" systém HACCP. Probereme, jak tento systém udržovat v praxi. Dozvíte se, časté nedostatky při uplatňování zásad založených na principech HACCP.

Interní audit systému HACCP a jeho význam

Ne každý provozovatel stravovací služby je schopen zhodnotit situaci ve vlastním provozu kriticky, proto je stanovena závazná povinnost ověřování systému HACCP. Nejběžnější formou ověřování je interní (vnitřní) audit.

Cílem přednášky je seznámit účastníky, jak správně a účelně provádět interní audit systému HACCP v provozu. Poradíme vám, jak včas přijít na případné nedostatky v uplatňované praxi provozu. Na praktických příkladech ukážeme, na co je vhodné se při interním auditu zaměřit a čeho si všímat.

Přednáší:	**Ing. Lucie Janotová, Ph.D.,** Manažer bezpečnosti potravin	**Ing. Hana Svobodová,** Manažer bezpečnosti potravin
	Ing. Jitka Kabátková, Manažer bezpečnosti potravin	**Ing. Zdeněk Hladík,** Lektor kulinářských kurzů, člen představenstva Asociace kuchařů a cukrářů a člen představenstva Společnosti pro výživu.