Podrobnosti – rezervace:

1. Účast na konferenci je bezplatná (s výjimkou školení **Hygienické minimum ve stravovacích službách** a **Správné účtování a kontrola školních jídelen**).
2. Na konferenci i školení je nutno se přihlásit elektronickou formou na http://www.jidelny.cz.
3. Přihlášky přijímáme do naplnění kapacity sálu, nejpozději však 7 dní před datem konference.
4. Vstupné na školení **Hygienické minimum ve stravovacích službách** se platí na místě a činí 500,-Kč. (max. 30 účastníků).
5. Vstupné na školení **Správné účtování a kontrola školních jídelen** se platí na místě a činí 500,-Kč. (max. 30 účastníků).
6. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu Jídelny.cz. Přihlášku nepotvrzujeme, informovat Vás budeme v případě změn.
7. V případě dotazů volejte 377 457 329 od 8:00 do 11:30 hod.

Kde a kdy se s námi můžete setkat:

05. 10. 2009	**Karlovy Vary**	Hotel Richmond a.s., Slovenská 3, čp. 567
06. 10. 2009	**Ústí nad Labem**	Dům techniky, Veleslavínova 14
07. 10. 2009	**Liberec**	Dům kultury, Soukenné nám. 613
08. 10. 2009	**Praha**	Hotel STEP, Malletova 1141
12. 10. 2009	**Zlín**	Interhotel Moskva, Náměstí Práce 2512
13. 10. 2009	**Olomouc**	Slovanský dům, Hynaisova 11
14. 10. 2009	**Ostrava**	Kulturní zařízení Ostrava-jih, Dr. Martínka 1439/4
15. 10. 2009	**Brno**	Evropská základní škola, Čejkovická 10
19. 10. 2009	**Plzeň**	INWEST - K, Americká 49
20. 10. 2009	**České Budějovice**	Hotel GOMEL a.s., Pražská 14
10. 11. 2009	**Jihlava**	DKO, Tolstého 2
11. 11. 2009	**Pardubice**	ABC klub, Štolbova 2665
12. 11. 2009	**Hradec Králové**	Kongresové centrum ALDIS, Eliščino nábř. 375

Tvůrci projektu:

Veřejná informační služba, spol. s r.o., Plzeň
Počítačová škola ALTIX, Zlín
GastroNews.cz, Cukrar.cz, Brno
Barda SW, HW, s.r.o., Praha
Společnost pro výživu, Praha
Ing. Miroslav Zajda – CYGNUS ALFA, Liberec
Ing. Zbyněk Chmela, Opava
Ing. Petr Vavruška, Pardubice
Ladislav Sviták, Bechyně

Jídelny.cz

Pozvánka

Jubilejní 10. krajská konference hromadného stravování

podzim 2009

Program:

08:00 - 09:45	Hygienické minimum ve stravovacích službách (placená část)
09:15 - 09:45	Prezence
09:45 - 10:00	Zahájení konference – Jídelny.cz
10:00 - 10:15	Sladké pokušení s Vitanou
10:15 - 10:35	Jak pomáhá ASPOS vedoucím školních jídelen
10:35 - 10:50	Informačně propagační vystoupení
10:50 - 11:20	Světem bezpečnosti a kvality potravin
11:20 - 11:35	Informačně propagační vystoupení
11:35 - 12:35	Přestávka – občerstvení s informací hostitelů
	Přestávkový blok:
11:50 - 12:10	Setkání členů a příznivců ASPOS
12:10 - 12:35	Poradna – Správná hygienická praxe v odpovědích
12:35 - 13:05	Střípky z ekonomiky školní jídelny
13:05 - 13:10	Přestávka
13:10 - 14:25	Správné účtování a kontrola školních jídelen (placená část)

změna programu vyhrazena

Vstup na základě elektronické rezervace na:

www.jidelny.cz

Vitana®

VIS veřejná informační služba

Jak již v posledních letech bývá zvykem, po slunečném jaru a po deštivém létě přichází krásný podzim. Již páté jaro a pátý podzim jsou tady s vámi krajské konference Jídelen.cz. Nechceme tvrdit, že přinášíme krásné počasí, ač vyloučeno to není, ale v každém případě se snažíme, aby naše akce byly pro vás příjemně stráveným časem. Přijďte si ho s námi užít i na jubilejní 10. krajskou konferenci hromadného stravování.

Čím že tento čas vyplníme? Co ochutnáme?

Hygienické minimum ve stravovacích službách

Jaké znalosti musím mít? Které povinnosti musím dodržovat?
- Značit načatá balení sýrů a salámů?
- Nasazovat pokrývku hlavy po oblečení si pracovního oděvu?
- Umyvadla na mytí rukou používat pro mytí pracovních pomůcek?
- Přecházet z čistých prostor do nečistých a naopak?
- Používat parfémy a krémy na ruce?
- Vím, jaká je vhodná teplota pro růst a množení nežádoucích bakterií a tvorbu toxinů?
- Vím, jak správně sanitovat vpichový teploměr?

Přijďte si s námi připomenout či doplnit, jaké potřebné znalosti musíte mít a co všechno musíte při manipulaci s potravinami vědět a dodržovat.
Zopakujeme si bezpodmínečně nutné požadavky hygieny; zásady správné výrobní a hygienické praxe; principy úchovy potravin; základní informace o činitelích, které mohou způsobit onemocnění strávníků, a o tom, jak onemocněním předcházet.
Počet účastníků kurzu je omezen, max. počet je 30 účastníků *(placené školení)*
Přednášející: Ing. Lucie Janotová, UniConsulting s. r. o., Praha

Jak pomáhá ASPOS vedoucím školních jídelen

Máte na jídelně kontrolu a právě Vám chce udělat zápis do protokolu? Nedaří se Vám prosadit oprávněný požadavek u ředitele nebo zřizovatele? Nejste si jisti Vašimi ekonomickými čísly? Hledáte vnitřní rezervy? Máte obavy z převzetí jídelny soukromou společností? Jak se na tyto věci připravit a zajistit? Ing. Vladimír Bureš na konkrétních praktických příkladech ukáže nejen to, jak ASPOS podporuje školní stravování v ČR obecně, ale především, jak pomáhá jednotlivým vedoucím jídelen při řešení jejich praktických otázek a problémů.
Přednášející: Ing. Vladimír Bureš, ASPOS, Plzeň

Světem bezpečnosti a kvality potravin

Zajímá vás bezpečnost a kvalita při manipulaci s potravinami? Je bezpečná potravina vždy kvalitní? Čemu je dobré při nákupu potravin věnovat pozornost a čemu se raději vyhnout? Co všechno je možné vyčíst z textu na obalu potravin a co se pod určitými slovy skrývá? Kde je možné najít důležité informace (např. lhůty spotřeby, pokyny pro skladování apod.)?
Přednáška vám přiblíží, co všechno je možné zjistit z údajů uváděných na potravinářských výrobcích, na co si dát pozor při nakupování potravin a manipulaci s nimi.
Přednášející: Ing. Lucie Janotová, UniConsulting s. r. o., Praha

Setkání členů a příznivců ASPOS

V době hlavní přestávky proběhne pro členy ASPOS a další zájemce krátké setkání s následujícím programem:
- podrobná instruktáž, jak si vedoucí jídelny sama udělá ekonomický miniaudit
- jaké další informace lze získat podrobným auditem
- co přinese kontrolní systém - pravidelná měsíční kontrola hospodaření ŠJ
- členské záležitosti ASPOS

Setkání doporučujeme všem, kdo nemají příliš rádi čísla a nebo se obávají ekonomických kontrol. Setkání proběhne v době hlavní přestávky.
Na setkání Vás zve Ing. Vladimír Bureš, ASPOS, Plzeň

Poradna – Správná hygienická praxe v odpovědích

Jistě to znáte: Hygienická kontrola ve vaší jídelně. Nějaké prohřešky se vždy najdou, nejasností mnoho a člověk by se tak rád zeptal. Z Krajské konference do vaší jídelny žádná kontrola nezamíří, ale možnost ptát se vám zaručíme. V samostatném bloku nazvaném "Poradna" bude odborný konzultant odpovídat na vaše dotazy. Tedy pokud budou. Takže přemýšlejte, na co z oblasti hygieny se chcete zeptat, a chystejte dotazy. Poradna bude fungovat v době hlavní přestávky.
Odborný konzultant: Ing. Lucie Janotová, UniConsulting s. r. o., Praha

Střípky z ekonomiky ŠJ

V krátké přednášce zaměřené na ekonomiku a účetnictví ŠJ se podíváme na to, jak správně účtovat identifikační média, kdy má školní jídelna povinnost vydat pokladní doklad, jaké jsou právní podmínky archivace účetních záznamů a jak správně řešit dlužníky a účtovat o nedobytných pohledávkách k nim.
Přednášející: Bc. Pavel Fencl, Veřejná informační služba, spol. s r.o., Plzeň

Správné účtování a kontrola ŠJ

Školní jídelna, jako každý ekonomický subjekt, musí ve svém účetnictví zachytit věrný obraz své činnosti. Jedním ze základních vstupů do účetnictví školní jídelny je měsíční uzávěrka skladu a evidence stravného. Chcete znát základní kontrolní mechanismus měsíční uzávěrky? Chcete vědět, jak rychle a účinně prověřit její správnost? Chcete znát odpovědi na další často diskutované otázky? Například jak správně provést kalkulaci jídel? Jak správně převést zůstatek finanční bilance do dalšího roku včetně řádného zaúčtování? Zda hrozí při doplatkovém způsobu placení stravy porušení rozpočtové kázně? Co s cenovými odchylkami u pořízených zásob a jak je správně zaúčtovat? Jak účtovat o slevách ve školní jídelně? Jak správně zaúčtovat majetek získaný za korunu? Tyto a další otázky z oblasti ekonomiky ŠJ budeme probírat v rámci tohoto semináře, který je vhodný jak pro školní jídelny režimu plátce tak i neplátce DPH. Vhodná je účast nejen vedoucích jídelen, ale i účetních škol, které o jídelně účtují.
Počet účastníků kurzu je omezen, max. počet je 30 účastníků *(placené školení)*
Přednášející: Bc. Pavel Fencl, Veřejná informační služba, spol. s r.o., Plzeň

Biogena®

NOWACO®

Fit myšli
www.fitfruit.cz