PODROBNOSTI – REZERVACE:

1. Účast na konferenci je bezplatná (s výjimkou školení **Hygienické minimum** a **Obecné zásady sestavování jídelníčku**).
2. Na konferenci i školení je nutno se přihlásit elektronickou formou na http://www.jidelny.cz.
3. Vstupné na školení činí:
   Hygienické minimum ve stravovacích službách 500,-Kč
   Obecné zásady sestavování zdravého jídelníčku 250,-Kč
   Vstupné je splatné nejpozději 7 dní před datem konání školení převodem na účet (max. 30 účastníků).
4. Příkaz k úhradě získáte vyplněním přihlášky na www.jidelny.cz. Věnujte, prosím, vyplnění přihlášky mimořádnou pozornost, na jejím základě bude vystaven daňový doklad o platbě, který obdržíte u prezence. Oznámení o platbě přineste, prosím, s sebou. Platbu poukažte na účet u Raiffeisenbank a.s. 916995001/5500, variabilní symbol je číslo přihlášky, konstantní symbol 0308. Prosíme o doplnění jména účastníka do platebního příkazu (kolonka informace pro příjemce).
5. Ve vyjímečných případech lze uhradit vstupné hotově u prezence. **Při platbě v hotovosti se vložné zvyšuje o 100,-Kč vč. DPH!**
6. Bezplatné storno semináře přijímáme nejpozději 5 pracovních dnů před jeho zahájením. Po tomto termínu hradí účastník stornovací poplatek ve výši 100,-Kč. Při neúčasti přihlašovaného nebo jeho náhradníka poplatek nevracíme.
7. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu Jídelny.cz. Přihlášku nepotvrzujeme, informovat Vás budeme v případě změn.
8. V případě dotazů volejte 377 457 329 od 8:00 do 11:30 hod.

KDE A KDY SE S NÁMI MŮŽETE SETKAT:

04. 10. 2010	České Budějovice	Hotel GOMEL a.s., Pražská 14
05. 10. 2010	Hradec Králové	Kongresové centrum ALDIS, Eliščino nábř. 375
06. 10. 2010	Pardubice	ABC Klub, Štolbova 2665
07. 10. 2010	Jihlava	DKO, Tolstého 2
11. 10. 2010	Brno	BVV, Veletržní 1, Pavilon P, brána č. 7
12. 10. 2010	Zlín	Interhotel Moskva, Náměstí Práce 2512
13. 10. 2010	Ostrava	Kulturní zařízení Ostrava-jih, Dr. Martínka 1439/4
14. 10. 2010	Olomouc	Hotel Sigma, Jeremenkova 36
19. 10. 2010	Liberec	Dům kultury, Soukenné nám. 613
20. 10. 2010	Ústí nad Labem	Dům techniky, Veleslavínova 14
21. 10. 2010	Praha	Hotel STEP, Malletova 1141
25. 10. 2010	Karlovy Vary	Alžbětiny Lázně, Smetanovy sady 1145/1
26. 10. 2010	Plzeň	Měšťanská beseda, Kopeckého Sady 13

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

KRAJSKÁ KONFERENCE HROMADNÉHO STRAVOVÁNÍ **PODZIM 2010**

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 – 10:30	Vnitřní audit HACCP a jeho význam pro školní jídelnu
10:30 – 10:45	Informačně propagační vystoupení
10:45 – 11:30	Luštěniny a vláknina ve výživě dětí
11:30 – 11:45	Informačně propagační vystoupení
11:45 – 12:25	Přestávka – občerstvení s informací hostitelů
12:25 – 13:10	Obecné zásady sestavování jídelníčku (placená část)

Změna programu vyhrazena
Vstup na základě elektronické rezervace na:

www.jidelny.cz

Již po druhé se Vám v letošním roce dostává do ruky pozvání k účasti na Krajské konferenci hromadného stravování. Opět bychom rádi zpříjemnili Váš den mnohými zajímavostmi z oblasti školního stravování. Co pro Vás letos připravili kvalifikovaní a zkušení lektoři se dozvíte nejen v této pozvánce, ale hlavně během seminářů, které Vás na konferencích čekají. Věříme, že novinky a informace, které načerpáte, Vám pomohou ve Vaší profesi, ať již k utvrzení se, že svou práci děláte dobře nebo ke zlepšení, které uvítáte Vy, Vaši kolegové a v neposlední řadě strávníci Vaší jídelny.

HYGIENICKÉ MINIMUM VE STRAVOVACÍCH SLUŽBÁCH

Dozvíte se, co by měl vědět každý pracovník ve stravovacích službách při manipulaci s potravinami a pokrmy a co vše by měl dodržovat v rámci poskytování stravovacích služeb.
Školení je zaměřeno na hygienické požadavky ve školních jídelnách; zásady správné výrobní a hygienické praxe; principy úchovy potravin; základní znalosti o mikroorganismech, o tom proč rády vegetují v potravinách a jak zamezit tomu, aby způsobily onemocnění strávníků. Připomenete si něco málo o alimentárních onemocněních a jak jim předcházet.
Počet účastníků kurzu je omezen, max. počet je 30 účastníků (placené školení).
Přednášející: Ing. Jitka Kabátková, Ing. Hana Svobodová, UniConsulting s.r.o., Praha

VNITŘNÍ AUDIT HACCP A JEHO VÝZNAM PRO ŠKOLNÍ JÍDELNU

Cílem přednášky je seznámit posluchače, jak účelně a správně provádět vnitřní audit HACCP v provozu a osvětlit tak význam provádění této činnosti řadovým pracovníkům školní jídelny.
Poradíme Vám, jak včas zjistit případné nedostatky v provozu a neshody v zavedeném systému HACCP a vyhnout se tak případným problémům. Nedostatky mohou být zapříčiněny takzvanou provozní slepotou, která vzniká v každém provozu a dá se odstranit nezávislým pohledem kvalifikovaného člověka z venku.
Přednášející: Ing. Jitka Kabátková, Ing. Hana Svobodová, UniConsulting s.r.o., Praha

veřejná informační služba

LUŠTĚNINY A VLÁKNINA VE VÝŽIVĚ DĚTÍ

Základním doporučením správné výživy je dostatečný příjem vlákniny. Přednáška vysvětluje pojem vláknina, zabývá se významem vlákniny pro naše zdraví a jejím doporučeným množstvím ve stravě. Seznamuje s potravinami bohatými na vlákninu a nabízí možnosti, jak navýšit nabídku vlákniny a luštěnin ve školních jídelnách, případně, jak pozvednout atraktivitu těchto pokrmů pro děti.
Přednášející: Mgr. Sylva Štajnochrová, Mgr. Jana Petrová, Ústav preventivního lékařství, Lékařská fakulta, Masarykova univerzita

OBECNÉ ZÁSADY SESTAVOVÁNÍ JÍDELNÍČKU

Systém školního stravování zavedený v ČR je pro žáky i jejich rodiče velkým přínosem. Školní zařízení mají možnost ovlivnit stravu dětí až ze 60 %, což představuje nemalý podíl. Přednáška se snaží nabídnout možnosti, jak lze postupovat při sestavování jídelního lístku ve stravovacích zařízeních základních škol. Jídelního lístku, který by dodržoval zásady správné výživy tedy i pestrost pokrmů, nabídku vhodných potravin a vhodné technologické úpravy. Dále se zabývá častými chybami v jídelních lístcích a možnostmi jejich nápravy.
Počet účastníků kurzu je omezen, max. počet je 30 účastníků (placené školení).
Přednášející: Mgr. Sylva Štajnochrová, Mgr. Jana Petrová, Ústav preventivního lékařství, Lékařská fakulta, Masarykova univerzita

makro
Partner profesionálů

Fit® müsli