Termíny a místa akcí

Datum	Město Adresa	Reg. číslo akce
15.05.2007	**Praha** Základní škola, Socháňova 19/1139	ČAS/KK/2064/2007
21.05.2007	**České Budějovice** ISŠ stavební, Nerudova 59	ČAS/KK/2063/2007
22.05.2007	**Jihlava** DKO, Tolstého 2	ČAS/KK/2061/2007
23.05.2007	**Pardubice** ABC klub, Štolbova 2665	ČAS/KK/2059/2007
24.05.2007	**Hradec Králové** SZdŠ, Komenského 234	ČAS/KK/2062/2007
04.06.2007	**Liberec** Dům kultury, Soukenné nám. 613	ČAS/KK/2060/2007
05.06.2007	**Ústí nad Labem** Kulturní dům - Corso, Krčínova 801/6	ČAS/KK/2057/2007
06.06.2007	**Karlovy Vary** Základní škola a ZUŠ, Šmeralova 336/15	ČAS/KK/2056/2007
07.06.2007	**Plzeň** SPŠ dopravní, Karlovarská 99	ČAS/KK/2058/2007
18.06.2007	**Zlín** SZdŠ, Příluky 372	ČAS/KK/2360/2007
19.06.2007	**Olomouc** Střední škola polytechnická, Rooseveltova	ČAS/KK/2276/2007
20.06.2007	**Ostrava** Kulturní dům - Odra, Výškovická 169	ČAS/KK/2277/2007
21.06.2007	**Brno** Domov důchodců, Věstonická 4304/1	ČAS/KK/2361/2007

Podrobnosti:

1. Vložné pro účastníky konference činí 600,-Kč/osoba a platí se na místě. Cena je včetně DPH.
2. Na konferenci je nutno se přihlásit (elektronickou formou na http://www.jidelny.cz, http://www.uniconsulting.cz nebo telefonicky na čísle 377 457 329).
3. Přihlášky přijímáme do naplnění kapacity sálu, nejpozději však 7 dní před datem konference. Pro odmítnuté zájemce se pokusíme připravit další akci v náhradním termínu.
4. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu Jídelny.cz.

Jídelny.cz

UniConsulting

POZVÁNKA
na konferenci

ÚSTAVNÍ STRAVOVÁNÍ

PROBLEMATIKA BEZPEČNOSTI POTRAVIN V PROVOZECH ÚČELOVÉHO STRAVOVÁNÍ

(NEMOCNICE, ÚSTAVY SOCIÁLNÍ PÉČE, DOMOVY DŮCHODCŮ)

Konference je zařazena do kreditního systému České asociace sester.
Počet kreditů za účast na konferenci: 3

Program:

09:00 – 09:20	Prezence
09:20 – 09:30	Zahájení konference
09:30 – 10:15	Struktura zákonných povinností a bezpečnost ve stravovacím provozu. Průřez legislativou České republiky a Evropské unie, povinné dokumenty ve stravovacím provozu.
10:15 – 11:30	Realizace správné výrobní a hygienické praxe v ústavní kuchyni, požadavky na hygienu a zdravotní stav, sanitace, technologie, onemocnění z potravin
11:30 – 12:00	Přestávka – občerstvení
12:00 – 13:30	Kompletní souhrn požadavků na HACCP, realizace HACCP
13:30 – 14:00	Problematika odpadového hospodářství v ústavní kuchyni

Srdečně vás zveme

na 1. ročník odborných konferencí pro pracovníky ústavního stravování. Proč jsme se rozhodli taková školení uspořádat? Mezi návštěvníky portálu Jídelny.cz se profiluje výrazná skupina lidí ze stravovacích provozů nemocnic, ústavů sociální péče, domovů důchodců. Jsme si vědomi toho, že obecné vzdělávací akce, které portál pořádá, neodpovídají přesně jejich potřebám. Proto jsme připravili školení určená pouze pro ně. Věříme, že navržený program všechny zájemce dostatečně uspokojí.

Protože ve stravovacích provozech ústavního stravování často pracuje zdravotnický personál, pro který je průběžné vzdělávání povinné, zajistili jsme zařazení našich konferencí do kreditního systému České asociace sester – každá konference je ohodnocena 3 kredity.

Konference pořádáme společně s firmou UniConsulting s.r.o., která se zabývá poradenstvím v oblasti potravinářství a stravování.

Struktura zákonných povinností a bezpečnost ve stravovacím provozu. Průřez legislativou České republiky a Evropské unie, povinné dokumenty ve stravovacím provozu.

Umíte se orientovat v mnoha legislativních předpisech a dokážete stanovit priority při jejich uplatňování? Stručný přehled změn v legislativě, přehled platných hygienických předpisů v ČR pro stravovací služby. Sporné části předpisů, kterými se stravovací provozy řídí.

Realizace správné výrobní a hygienické praxe v ústavní kuchyni, požadavky na hygienu a zdravotní stav, sanitace, technologie, onemocnění z potravin

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

Kompletní souhrn požadavků na HACCP, realizace HACCP

Dokážete vytvořit a zavést efektivní a fungující systém HACCP? Obecné principy HACCP. Vysvětlení požadavků na „plný“ systém HACCP a „zjednodušený“ systém HACCP.

Problematika odpadového hospodářství v ústavní kuchyni

Víte, které předpisy upravují tuto oblast? Základy odpadového hospodářství a nakládání s odpady ve stravovacím provozu.