

Organizačný garant :

RVC Prešov: rvcpo@juko.sk

051/7734215, 0915 910 400



Regionálne vzdelávacie centrá

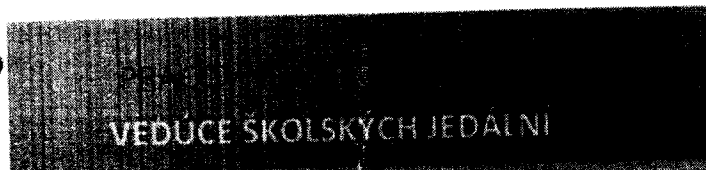
Košice, Michalovce a Prešov

www.rvcvychod.sk

18.5.2014

Regionálne vzdelávacie centrá Košice, Michalovce a Prešov

vás srdečne pozývajú na



Pozývame Vás na pracovné stretnutie pre vedúce školských jedální. Obsah seminára sme pripravili na základe požiadaviek vedúcich školských jedální a tiež štatutárov zriaďovateľov. Naším cieľom je pomôcť zamestnancom školských jedální – v prvom rade vedúcim – zabezpečiť všetky legislatívne, technické, ale aj hygienické predpisy tak, aby školská jedáleň fungovala bezchybne. Podstatnou časťou sú praktické rady a výmena skúseností formou riadených diskusií. Program je rozdelený na 3 odborné časti, ktoré zabezpečujú lektori z praxe.

ORGANIZAČNÉ POKYNY:

Dátum konania:

5. – 6. jún 2014 / štvrtok – piatok

Miesto konania:

Hotel Titris, Tatranská Lomnica

Prezenca: 5.6.2014 - od 11.00 – 11.30 h

Účastnícky poplatok: č.ú.: 2578922254/0200

IBAN: SK49 0200 0000 002578922254 VS: 050606

pre členov RVC: 110,- € /účastník

pre nečlenov RVC: 127,- € /účastník

TÉMY VZDELÁVACÍCH BLOKOV:

1. deň:

11.30 – 18.00:

MUDr. Katarína Strmenská

Hygienické požiadavky v zariadeniach školského stravovania

MUDr. Ľubica Krajničáková

Bezpečnosť a kvalita potravín

2. deň:

9.00 – 13.00:

p. Mária Pancuráková

Ako zabezpečiť bezchybnú prevádzku v školskom stravovaní

V poplatku je zahrnuté:

ubytovanie, strava, občerstvenie, pracovné materiály, lektori, prenájom priestorov, spoločenský večer, organizačné náklady

Za členov RVC sú na toto podujatie považované právne subjekty, ktoré sú členom RVC Košice, RVC Michalovce a RVC Prešov.

Uzavierka prihlášok: 29. máj 2014

Prihlasovanie na toto podujatie je centrálné dohodnuté cez RVC Prešov. Z tohto dôvodu Vás žiadame o písomné alebo mailové prihlášky. Odporúčame prihlasovanie priamo cez www.rvcvychod.sk. Aby nedošlo ku skomoleniu Vašich prihlasovacích údajov, neodporúčame telefonické prihlasovanie. Platby vložného budeme prijímať výlučne na uvedený účet a vopred.

Táto pozvánka slúži ako účtovný doklad.

Pozvánka obsahuje všetky údaje potrebné k úhrade poplatku a spolu s príjmovým pokladničným dokladom, resp. výpisom z účtu o úhrade poplatku tvorí doklad pre zúčtovanie. Účastnícky poplatok je stanovený dohodou v zmysle zákona č. 18/1996 Z.z. v znení neskorších predpisov. RVC Prešov nie je platcom DPH.

Identifikačné údaje RVC Prešov: IČO: 31954120, DIČ: 2021241937

Citát:

„Aby sme mohli ohodnotiť cnosť človeka, netreba sa naň pozeráť pri veľkých udalostiach, ale pri každodennom živote.“

Blaise Pascal

Veríme, že aj v tejto uponáhľanej dobe a napriek mnohým povinnostiam, s ktorými sa každý deň stretávate, si dokážete zariadiť čas v prospech tohto vzdelávacieho podujatia.

V prípade priaznivého počasia môžete využiť voľný čas na malú prechádzku po okolí, preto Vám odporúčame priniesť si turistickú obuv a oblečenie. Hotel ponúka aj relaxačné služby, ktoré môžete využiť. Viac informácií nájdete na:

<http://www.sorea.sk/Default.aspx?CatID=439>

Sa rozhodným pozvaním organizační garantí podujatia:

Ing. Dušan Verčimák, RVC Prešov

Ing. Ľubomíra Borová, RVC Košice

JUDr. Gabriela Štefanová, RVC Michalovce

RVC Prešov, Námestie mieru 1, 080 01 Prešov

rvcpo@juko.sk

051/ 7734215, 0915 910 400

PROGRAM PODUJATIA

1. deň: štvrtok, 5.6.2014

od 11.00 Prezencia

12.00 – 13.00 Obed

11.30 – 18.00 MUDr. Katarína Štrmenská

Hygienické požiadavky v zariadeniach školského stravovania

- Základné požiadavky pri výrobe a podávaní pokrmov v zariadeniach školského stravovania
- Zostava jedálnych lístkov v zmysle OVD (odporúčaných výživových dávok)
- Používanie chemických látok v zariadeniach školského stravovania
- HACCP v praxi
- Manipulácia a likvidácia s odpadmi v zariadeniach školského stravovania

MVDr. Ľubica Krajičáková

Bezpečnosť a kvalita potravín

- Bezpečnosť potravín a kvalita surovín v zariadeniach školského stravovania
- Aplikácia kvality surovín v praxi
- Označovanie potravín v EÚ a SR
- Potravinové kódexy

Od 18.00 Večera

Od 21.00 Spoločenský večierok

2. deň: piatok, 6.6.2014

do 9.00 Raňajky

9.00 – 13.00 p. Mária Pancuráková

Ako zabezpečiť bezchybnú prevádzku v školskom stravovaní

- Povinnosti vyplývajúce z platnej legislatívy pre školské stravovanie
- Hlavné zásady HACCP v každodennej prevádzke školskej jedálne
- Aktualizácia prevádzkových poriadkov
- Diskusia – výmena názorov na tému praktických problémov spojených s prevádzkou školskej jedálne

NÁŠ TIP

K diskusií nám môžete zaslať vopred vlastné podnety, otázky, ale aj vlastné skúsenosti z praxe. Cieľom je vzájomná výmena dobrých riešení v prevádzkovaní školskej jedálne.

13.00 Záver podujatia, obed