

## **Doskonalenie zespołu kuchni szkolnej**

Z myślą o zapewnieniu najwyższej jakości żywienia oraz bezpieczeństwa naszych podopiecznych, cały zespół obsługujący kuchnie funkcjonujące w dwóch budynkach naszej placówki systematycznie podnosi swoje kwalifikacje.

W skład zespołu wchodzi: intendent, kucharz oraz trzy pomoce kuchenne, którzy wspólnie dbają o codzienne przygotowanie posiłków zgodnie z obowiązującymi standardami. Nadzór nad pracą zespołu sprawuje kierownik świetlicy.

W ostatnim czasie cały personel przeszedł szkolenie oraz wdrożenie z zakresu nowego, zaktualizowanego systemu „HACCP szyty na miarę”, stanowiącego kluczowy element zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

Dodatkowo, w związku z nowymi przepisami wchodzącymi w życie od 1 września 2026 r., pani intendent uczestniczyła w specjalistycznych szkoleniach oraz formach doskonalenia, obejmujących:

- ukończenie szkolenia „Zmiany przepisów rozporządzenia dotyczącego żywienia zbiorowego w szkołach i przedszkolach oraz ich wpływ na zamówienia publiczne, receptury i jadłospisy. Dieta planetarna jako główny kierunek zmian przepisów” – 2026 r.
- ukończenie szkolenia „Dieta przyjazna planecie. Co to jest i dlaczego warto wprowadzać ją w szkole i przedszkolu?” oraz „Kolorowo i sezonowo dla zdrowia i planety. Pomysły na wprowadzanie sezonowych warzyw i owoców do menu stołówki szkolnej i przedszkolnej” (WWF) – 2026 r.
- ukończenie szkolenia „Co wolno, a czego nie wolno w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży? Odpowiedni dobór produktów spożywczych do receptur i jadłospisów z uwzględnieniem norm żywienia z 2024 r.” – 2025 r.
- ukończenie studiów podyplomowych w zakresie dietetyki - 2025 r.
- udział w konferencji „Bezpieczeństwo zdrowotne posiłków przygotowywanych w zakładach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży ze szczególnym uwzględnieniem nowoczesnych technologii” – 2025 r.
- udział w konferencji „Zdrowe żywienie zbiorowe dzieci i młodzieży. Czy żywienie dzieci bez chemii jest możliwe?” – 2023 r.

Zdobyta wiedza oraz nowe kompetencje pozwolą jeszcze lepiej zadbać o zdrowie, bezpieczeństwo i komfort żywienia naszych uczniów.