

HYGIENICKÉ MINIMUM PRO PRACOVNÍKY ŠJ

Jihomoravský kraj

Asociace školních jídelen ČR a Krajské hygienické stanice si Vás dovolují **pozvat na každoroční školení**, která proběhnou pod vedením **pracovnic KHS** o jarních prázdninách 2025.

Jakými předpisy se řídí hygiena ve školních jídelnách?
Co je nutné v provozu dodržovat?



Datum	Město	Místo konání	Přednášející
10. února 2025	Znojmo	Znojemská beseda, Masarykovo nám. 449	MVDr. Marcela Hadámková
11. února 2025	Hodonín	ŠJ Mírové náměstí 19	MVDr. Marcela Hadámková
12. února 2025	Brno I. termín	ŠJ náměstí Svornosti 7, Brno-Žabovřesky	MUDr. Eva Lysá
13. února 2025	Brno II. termín	ŠJ náměstí Svornosti 7, Brno-Žabovřesky	MUDr. Eva Lysá
14. února 2025	On-line školení	webový prostředí	MVDr. Marcela Hadámková, MUDr. Eva Lysá

Informace o školení

Školení pro pracovníky školních jídelen v oblasti hygieny potravin je zajištěno **formou dvou přednáškových bloků pod vedením pracovnic KHS odboru hygieny dětí a mladistvých.**

Každý účastník školení obdrží osvědčení o proškolení elektronickou formou.

Časový harmonogram

08:30 – 09:00	Prezence účastníků
09:00 – 10:15	Úvodní slovo a 1. blok školení
10:15 – 10:30	Přestávka, losování cen partnerů
10:30 – 11:30	2. blok školení
11:30 – 12:00	Dotazy a ukončení školení

Témata semináře

- ✓ **Základní legislativa** pro stravovací provozy
- ✓ Požadavky na **zdravotní stav osob** a osobní hygieny
- ✓ **Provozní hygiena**, úklid a sanitace
- ✓ **Alimentární onemocnění** a otravy z potravin
- ✓ Bezpečnost potravin
- ✓ **Diskuse a dotazy**



Cena školení: 450 Kč
pro členy AŠJČR 400 Kč

**PŘIHLAŠOVÁNÍ PROBÍHÁ
NA WEBU WWW.ASJCR.CZ**