

Řády, směrnice a HACCP s klidnou hlavou: Průvodce (nejen) pro začínající vedoucí jídelen

Sleva 10% při objednání 2 a více účastníků sleva bude odečtena ze zobrazené ceny

Termín

2.11.2026

Online seminář

Živé vysílání sledujete online z domova či kanceláře. S lektorem komunikujete formou chatu nebo pomocí mikrofonu.

Cena bez DPH

2 990,00 Kč

3 617,90 Kč s DPH

Profil lektora

Lenka Polášková



Mgr. Lenka Polášková je lektorka a autorka se specializací na management školství, školskou legislativu a metodickou podporu. Využívá své rozsáhlé zkušenosti z oblasti pedagogiky a managementu při realizaci webinářů, seminářů a v rámci publikační činnosti. V minulosti spolupracovala s řadou institucí, například Českou školní inspekcí, Výzkumným ústavem pedagogickým v Praze nebo Univerzitou Palackého v Olomouci. Své vzdělávací aktivity staví na praktičnosti a srozumitelnosti. V současné době se zabývá lektorskou a mediační praxí a studuje postgraduální studium Práva.

Máte pocit, že se topíte v paragrafech, směrnicích a provozních řádech? Pomůžeme Vám bezpečně proplout... Vnitřní dokumentace školního stravování nemusí být noční můrou plnou nesrozumitelných textů. Tento webinář je praktickým průvodcem, který vás provede světem povinné dokumentace školní jídelny a výdejny (MŠ i ZŠ) krok za krokem. Ukážeme si, jak dokumenty sestavit logicky, aby nebyly jen „papírem pro kontrolu“, ale užitečným nástrojem pro každodenní provoz.

Cíl semináře

Webinář je ideální pro začínající vedoucí školních jídelen, ředitele a ředitelky škol, kteří nesou za provoz odpovědnost, i pro provozní zaměstnance, kteří s dokumenty denně pracují. Odnese si jasný přehled o tom, co musíte mít splněno, jak se vyvarovat nejčastějších chyb a jak úspěšně projít kontrolami KHS a ČŠI.

Komu je seminář určen

Ředitelky a ředitelé MŠ/ZŠ, zástupci ředitelů, zaměstnanci zařízení školního stravování, zástupci zřizovatelů škol, zájemci o téma.

Program

Živé vysílání 10:00 - 12:15 hod.

- Úvod do legislativního rámce a odpovědnosti
 - Kdo za co odpovídá: Vztah mezi ředitelem školy, vedoucí jídelny a provozními zaměstnanci.
 - Rozdíl mezi dokumentací plnohodnotné školní jídelny a pouhé výdejny (MŠ vs. ZŠ).
- Metodika systému kritických bodů
 - Jak má systém kritických bodů vypadat.
 - Jeho zpracování, rizika a nejčastější nedostatky.
- Tvorba vnitřních směrnic a řádů
 - Jak napsat vnitřní směrnici školní jídelny stručně a jasně.
 - Provozní řád školní jídelny vs. Provozní řád výdejny: Co v nich nesmí chybět (organizace provozu, výdej jídla, platby, odhlašování obědů).
 - Sanitační řád: Plán úklidu, používání chemických prostředků a školení personálu.
- Praktické tipy pro praxi

BONUS: Účastníci získají balíček vzorových předloh dokumentace.

Další informace

Každý účastník kurzu obdrží CERTIFIKÁT o jeho absolvování, který může využít ve svém CV v části o doplňkovém odborném vzdělávání. Forma semináře - živé vysílání (online seminář). Není potřeba nic instalovat ani stahovat - živé vysílání sledujete pouze po jednom kliku na odkaz, který obdržíte emailem. Živé vysílání sledujete přímo na PC, notebooku nebo tabletu ve svém prohlížeči (Google Chrome, Mozilla Firefox, Microsoft Edge nebo Safari) z pohodlí Vašeho domova či kanceláře.

Během semináře lze pokládat dotazy lektorovi prostřednictvím mikrofonu nebo chatu. **Nevyhovuje Vám termín? Seminář pro Vás nahraáváme, záznam ze semináře obdržíte následující pracovní den.**

Objednávka: Řády, směrnice a HACCP s klidnou hlavou: Průvodce (nejen) pro začínající vedoucí jídelen

Sleva 10% při objednání 2 a více účastníků sleva bude odečtena ze zobrazené ceny

Fakturační údaje objednatele:

IČO:	
DIC:	
Firma:	
Jméno a příjmení:	
Telefon:	
Email:	
Ulice:	
Město:	
PSČ:	
Vaše č.obj.: (bude uvedeno na faktuře)	
Poznámka:	

Účastníci:

Jméno vč. titulů	
Telefon:	
Email:	
Jméno vč. titulů	
Telefon:	
Email:	
Jméno vč. titulů	
Telefon:	
Email:	

Formulář vytiskněte, vyplňte, naskenujte a zašlete nám jej na email: **info@eduzone.cz**
nebo účast objednejte v našem e-shopu **www.eduzone.cz**