



ZAKŁAD
DOSKONALENIA
ZAWODOWEGO W
KATOWICACH

★★★★★ 4,6 / 5

1 387 ocen

Intendent w żłobku i klubie dziecięcym

Numer usługi 2025/07/17/10510/2884807

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

218,18 PLN brutto/h

218,18 PLN netto/h

📍 Racibórz / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 29.08.2025 do 06.09.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	- osoby dorosłe, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje umiejętności lub kwalifikacje z zakresu żywienia zbiorowego dzieci - pracownicy administracyjni żłobków i klubów dziecięcych, kandydaci na stanowisko intendenta - osoby planujące otworzyć mikro-żłobek lub klub dziecięcy
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	5
Data zakończenia rekrutacji	22-08-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	22
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Kurs przygotowuje i prowadzi do nabycia wiedzy i umiejętności praktycznych niezbędnych do planowania i nadzorowania procesu żywienia w żłobku/klubie dziecięcym zgodnie z normami żywieniowymi, zasadami HACCP oraz budżetem placówki

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia normy żywieniowe dla dzieci 1-3 l.	Wskazuje poprawny limit kcal i główne grupy produktów	Test teoretyczny
Opisuje procedurę wdrożenia systemu HACCP w kuchni żłobka	Wymienia 7 zasad systemu HACCP w prawidłowej kolejności	Test teoretyczny
Posługuje się programem kalkulacji kosztów posiłków (arkusz Excel)	Sporządza jadłospis 5-dniowy z kosztem ≤ 9 zł/dzień	Test teoretyczny
Stosuje zasady magazynowania FIFO/LIFO dla artykułów spożywczych	Prawidłowo układa 12 produktów na półce magazynowej	Test teoretyczny
Rozróżnia rodzaje diet eliminacyjnych (bezlaktozowa, bezglutenowa)	Dobiera 3 zamienniki produktu dla każdej diety	Test teoretyczny
Opisuje dokumentację sanitarno-higieniczną wymaganą przez sanepid	Wymienia min. 4 rejestry obowiązkowe	Test teoretyczny
Stosuje procedury pierwszego wejścia personelu kuchni (BHP + RODO)	Prawidłowo wypełnia oświadczenie i instruktaż stanowiskowy	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Związek Zakładów Doskonalenia Zawodowego o/Warszawa - Krajowe Centrum Akredytacji (KCA)
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak

Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR Tak

Program

Program kursu Intendent w żłobku i klubie dziecięcym obejmuje 22 godziny edukacyjne (1 godzina edukacyjna = 45 minut)

Przerwy nie są wliczone w czas szkolenia

Czas usługi nie zawiera walidacji

1. Ramy prawne i standardy opieki żywieniowej 4 godziny

- akty prawne (Ustawa o opiece nad dziećmi do lat 3, przepisy sanitarne)
- normy żywieniowe 1-3 lata i najczęstsze błędy w jadłospisach
- zasady znakowania alergenów w menu placówki
- *praktyka*: analiza kontroli sanepidu na przykładach

2. HACCP i dobra praktyka higieniczna 4 godziny

- siedem zasad systemu HACCP krok po kroku
- plan GMP/GHP dla kuchni w żłobku
- procedury mycia, dezynfekcji i monitoringu temperatur
- *praktyka*: wypełnianie rejestru krytycznych punktów

3. Planowanie jadłospisów i kalkulacja kosztów 4 godziny

- struktura posiłku dziennego (śniadanie → podwieczorek)
- arkusz kosztowy: gramatura, food cost, limit budżetu
- diety eliminacyjne – zamienniki, rotacja produktów
- *praktyka*: ułożenie 5-dniowego jadłospisu w Excelu

4. Logistyka dostaw i gospodarka magazynowa 4 godziny

- ustawienie stref magazynu (suchy / chłodnia / mroźnia)
- zasada FIFO/LIFO, kontrola przyjęcia towaru
- dokumenty magazynowe (RW, PW, MM) w systemie ICT
- *praktyka*: układanie towaru + generowanie zamówienia demo

5. Komunikacja z rodzicami i zespołem 3 godziny

- raport dzienny żywienia i informacja o alergenach
- spotkania z kucharką, opiekunem, rodzicem – dobre praktyki
- *praktyka*: scenki – rozmowa z rodzicem o diecie eliminacyjnej

6. Walidacja i audyt wewnętrzny 3 godziny

- narzędzia oceny pracy intendenta (check-listy, KPI)
- przygotowanie do audytu sanepidu / PIP
- *praktyka*: auto-audyt stanowiska i plan doskonalenia

Sala szkoleniowa wyposażona w stoliki, krzesła, sprzęt komputerowy dla każdego uczestnika

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Ramy prawne i standardy opieki żywieniowej	Sandra Kania	29-08-2025	15:30	19:30	04:00
2 z 8 HACCP i dobra praktyka higieniczna	Sandra Kania	30-08-2025	08:00	12:00	04:00
3 z 8 Planowanie jadłospisów i kalkulacja kosztów	Sandra Kania	30-08-2025	12:00	15:00	03:00
4 z 8 Planowanie jadłospisów i kalkulacja kosztów	Sandra Kania	05-09-2025	15:30	16:30	01:00
5 z 8 Logistyka dostaw i gospodarka magazynowa	Sandra Kania	05-09-2025	16:30	19:30	03:00
6 z 8 Logistyka dostaw i gospodarka magazynowa	Sandra Kania	06-09-2025	08:00	09:00	01:00
7 z 8 Komunikacja z rodzicami i zespołem	Sandra Kania	06-09-2025	09:00	12:00	03:00
8 z 8 Walidacja i audyt wewnętrzny	Sandra Kania	06-09-2025	12:00	15:00	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	218,18 PLN
Koszt osobogodziny netto	218,18 PLN
W tym koszt walidacji brutto	1 389,90 PLN
W tym koszt walidacji netto	1 389,90 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 389,90 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 389,90 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Sandra Kania

Wykształcenie wyższe - Dietetyk

Przygotowanie pedagogiczne

Wykładowca w Niepublicznej Szkole Policealnej na kierunku Dietetyk/Trener personalny.

Od 2020 roku prowadzi szkolenia z zakresu dietetyki i odchudzania,

warsztaty kulinarne i prelekcje i poradnictwo żywieniowe.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- dostajesz gotowe szablony HACCP i jadłospisów
- nauczysz się kontrolować alergenów, temperatury i czystość, co zmniejsza ryzyko zatrucia i skarg rodziców.
- dzięki arkuszowi kosztów obniżysz food cost średnio o 10 %.

Usługa zwolniona z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 26A ustawy o podatku od towarów i usług.

Warunki uczestnictwa

Posiadanie ważnych badań sanitarno-epidemiologicznych

Adres

ul. Podwale 12
47-400 Racibórz
woj. śląskie

Zajęcia będą prowadzone w Centrum Kształcenia Zawodowego w Raciborzu
ul. Podwale 12, 47-400 Racibórz

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Sala szkoleniowa wyposażona w stoliki, krzesła, sprzęt komputerowy dla każdego uczestnika

Kontakt



Danuta Kwiatek

E-mail dkwiatek@o2.pl

Telefon (+48) 324 152 617