



**MENTOR**  
SZKOLENIA ADMINISTRACJI I BIZNESU

**Przygotowanie zakładu żywienia zbiorowego do kontroli  
sanitarnej oraz dokumentacja GHP, GMP i HACCP  
zgodna z aktualnymi przepisami prawnymi.  
Wymagania dot. dokumentowania GHP, GMP i HACCP.**

**SZKOLENIE ONLINE**

**13 kwietnia 2026 r.**

**godz. 08:00 -14:00**

**ZASADY SZKOLENIA ONLINE**

**Wystarczy dostęp do internetu**

- \* Zapisz się na szkolenie,
- \* W dniu szkolenia otrzymasz link do platformy Click Meeting,
- \* Kliknij w link i uczestnicz w spotkaniu.

**TRENER**

Trener i auditor w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia. Autorka licznych publikacji dotyczących organizacji żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, osób dorosłych oraz HACCP.

**PROGRAM:**

1. Przygotowanie zakładu żywienia zbiorowego do kontroli sanitarnej.
  - 1.1. Przebieg kontroli sanitarnej.
  - 1.2. Przygotowanie dokumentów i pomieszczeń do kontroli.
  - 1.3. Instrukcja przyjęcia osób wizytujących zakład żywienia zbiorowego, w tym pracowników Inspekcji Sanitarnej.
  - 1.4. Rodzaje dokumentacji sporządzanej przez Inspekcję Sanitarną podczas kontroli sanitarnej.
2. Zasady mycia i dezynfekcji pomieszczeń i ich wyposażenia oraz prowadzenia rejestrów w tym zakresie (mycie i dezynfekcja powierzchni wyposażenia, urządzeń, sprzętu produkcyjnego, zalecana liczba zlewozmywaków, zalecane środki do mycia i dezynfekcji).
3. Zasady higieny osobistej pracowników pozostających w kontakcie z żywnością, ze szczególnym uwzględnieniem rodzaju zalecanej odzieży roboczej i pożądanych zachowań higienicznych.
4. Nadzór nad stanem zdrowia pracownika – posiadanie i aktualizacja orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych.
5. Zakres i częstotliwość zlecenia badania próbek wody.
6. Dokumentacja wymagana przy zakupie materiałów do kontaktu z żywnością, procedura nadzoru nad tymi materiałami.
7. Zakres kontroli przyjmowanych dostaw surowców i składników, zasady prowadzenia rejestru dostaw.

Wypełniony formularz zgłoszeniowy proszę przesać mailem na adres:  
biuro@mentorszkozenia.pl lub faksem na nr 81 464 31 21



8. Kontrola warunków przechowywania środków spożywczych z uwzględnieniem zalecanej temperatury i czasu przechowywania oraz zachowania segregacji, zasady prowadzenia rejestru temperatur w urządzeniach chłodniczych oraz prowadzenia karty kontroli magazynów suchych.
9. Zasady obróbki wstępnej surowców ze szczególnym uwzględnieniem ochrony przed zanieczyszczeniami krzyżowymi oraz nadzorem nad procesem mycia i dezynfekcji jaj.
10. Zasady prowadzenia pozostałych etapów technologicznych: obróbka właściwa, schładzanie, zamrażanie, wydawanie gotowych dań, ekspozycja w ciepłe, podawanie dań po odgrzaniu – określenie czasu trwania i temperatury dla każdego z tych procesów.
11. Postępowanie z odpadami: rodzaje odpadów ze stołówki i zgodne z prawem sposoby ich zagospodarowania, zasady korzystania z młynków koloidalnych.
12. Zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami i metody kontroli ich obecności.
13. Zabezpieczanie próbek żywności: w jakich okolicznościach jest obowiązkowe, jakie są zasady prawidłowego ich zabezpieczania.
14. Zasady sporządzania schematów technologicznych: liczba schematów, etapy na schematach.
15. Zasady przygotowywania receptur technologicznych do Księgi Systemu HACCP.
16. Szablona analiza zagrożeń i wyznaczenie krytycznych punktów kontrolnych w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
17. Monitorowanie krytycznych punktów kontrolnych: zakres i częstotliwość monitorowania, przykładowe karty monitorowania.

**Bogate materiały szkoleniowe będą zawierać:**

1. Przykładowe procedury, instrukcje i formularze w obszarze GHP, GMP.
2. Algorytmy postępowania dla podstawowych czynności w obszarze higiena pracowników.
3. Z zakresu systemu HACCP: schemat technologiczny, analizę zagrożeń, dokument wyznaczenia CCP – krytycznych punktów kontrolnych, arkusze monitorowania CCP, procedurę weryfikacji systemu HACCP (obowiązkowego sprawdzania sposobu funkcjonowania HACCP w placówce) oraz procedurę nadzoru nad dokumentacją systemu HACCP (ze wskazaniem optymalnego okresu przechowywania poszczególnych rodzajów dokumentów).

Wszelkie prawa zastrzeżone. Oferta szkolenia oraz program są objęte prawami autorskimi. Zakaz kopiowania i powielania treści bez zgody autorów ©



**MENTOR**  
SZKOLENIA ADMINISTRACJI I BIZNESU

**CENA: 315 zł netto/osoba**

(zwolnienie z VAT w przypadku finansowanie w co najmniej 70% ze środków publicznych).  
W innym wypadku + 23% VAT.

**Cena uwzględnia:** przeprowadzenie szkolenia, dostęp do platformy na czas szkolenia, materiały szkoleniowe i zaświadczenie w formie elektronicznej.

Płatność za szkolenie odbywa się na podstawie **faktury wystawionej w dniu szkolenia**.  
Termin płatności 14 dni.



## FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY

**Temat:** Przygotowanie zakładu żywienia zbiorowego do kontroli sanitarnej oraz dokumentacja GHP, GMP i HACCP zgodna z aktualnymi przepisami prawnymi.

**Szkolenie online**      **Data:** 13.04.2026 r.

### DANE UCZESTNIKÓW SZKOLENIA:

IMIĘ I NAZWISKO:	STANOWISKO:	E-MAIL:	TELEFON KONTAKTOWY:

### DANE DO FAKTURY

<b>NABYWCA:</b>	
<b>ODBIORCA:</b>	
<b>NIP:</b>	

Oświadczam, że uczestnictwo w szkoleniu jest finansowane co najmniej w 70% ze środków publicznych.

**KOD RABATOWY**

.....  
**pieczętka instytucji oraz podpis osoby upoważnionej**

### INFORMACJA DOTYCZĄCA OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH

- o Administratorem Państwa danych jest spółka MENTOR Szkolenia Administracji i Biznesu s.c.
- o Podanie danych osobowych jest dobrowolne, lecz niezbędne do wykonania usługi szkoleniowej.
- o Przekazane przez Państwa dane osobowe nie będą udostępniane innym podmiotom.
- o Zgoda na przetwarzanie danych może zostać wycofana w dowolnym momencie, nie ma to jednak wpływu na zgodność przetwarzania, dokonanego na jej podstawie przed wycofaniem zgody.
- o W każdej chwili mają Państwo prawo dostępu do swoich danych, ich sprostowania, usunięcia bądź ograniczenia przetwarzania, prawo sprzeciwu, prawo do przenoszenia danych, jak również prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie oraz prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego.
- o Państwa dane osobowe będą przetwarzane do czasu zgłoszenia wycofania zgody.

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celu realizacji uczestnictwa w szkoleniu.

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach informacyjnych drogą mailową realizowanych usługach szkoleniach przy czym zgoda może zostać wycofana w dowolnym momencie.

.....  
**podpis uczestnika szkolenia**

W przypadku braku potwierdzenia uczestnictwa w szkoleniu (na 2 dni przed jego realizacją) prosimy o kontakt telefoniczny celem weryfikacji otrzymania przesyłanego przez Państwa formularza zgłoszeniowego. Rezygnacji można dokonać do 3 dni roboczych przed planowaną datą szkolenia.

Brak uczestnictwa nie potwierdzony rezygnacją w/w terminie skutkować będzie obciążeniem Państwa 100% kwoty szkolenia.

Organizator szkolenia zastrzega sobie prawo do zmiany miejsca szkolenia. Ostateczna lokalizacja szkolenia zostanie podana w potwierdzeniu udziału.

Wypełniony formularz zgłoszeniowy proszę przestać mailem na adres:  
biuro@mentorszkozenia.pl lub faksem na nr 81 464 31 21