

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI

<http://csp.edu.pl/csp/o-szkole/25-lecie-centrum-szkole/2648,Moja-praca-w-CSP.html>
2019-06-17, 03:26

MOJA PRACA W CSP

Publikujemy kolejne wspomnienia związane z początkami funkcjonowania Centrum Szkolenia Policji. Tym razem swoimi przemyśleniami z tego obszaru podzieliła się z nami Pani Agata Lasecka - Naczelnik Wydziału Żywnościowego CSP.



Dokładnie pamiętam swój pierwszy dzień w pracy w legionowskim ośrodku. Był 17 października 1987 r., a więc jeszcze przed utworzeniem Centrum Szkolenia Policji. Pamiętam nawet kolor i fason sukienki, w którą byłam wtedy ubrana – czarna z białą kryzką. Zostałam zatrudniona na stanowisku kelnerki, pracowałam co drugi dzień po 12 godzin. Od 2000 r. rozkład czasu pracy uległ zmianie i taki obowiązuje do dziś. Kelnerki pracują obecnie po 8 godzin, również na dwie zmiany, ale w godzinach od 6.00 do 14.00 i od 12.00 do 20.00.

W 1990 r. kiedy powstało CSP zmienił się charakter mojej pracy. Zostałam przeniesiona na stanowisko starszego referenta, odpowiedzialnego za prowadzenie księgowości oraz ewidencji artykułów żywnościowych. W tym czasie Zastępcą Komendanta ds. Logistycznych został p. insp. Jerzy Gołębiowski, natomiast Wydziałem Żywnościowym kierowała p. mł. insp. Wanda Matryba. Oboje byli funkcjonariuszami byłej Szkoły Ruchu Drogowego w Piasecznie, która w 1990 r. została włączona w strukturę CSP. Również w tym roku miało miejsce niezwykle ważne w moim życiu osobistym wydarzenie – urodził się mój syn. Stąd też 3-miesięczna przerwa w pracy – urlop macierzyński.

W 1991 r. zostałam oddelegowana na etat kierownika kasyna, które wówczas funkcjonowało w ramach gospodarstwa pomocniczego znajdującego się na terenie CSP i prowadziło działalność „komercyjną”, na zasadach półotwartej gastronomii.

Od 1992 r. CSP zaczęło angażować się we współpracę międzynarodową. Wśród wielu zadań z tym związanych pojawiła się potrzeba przygotowywania zaplecza żywnościowego dla uczestników konferencji, narad i szkoleń, w których niejednokrotnie brało udział nawet po 200-300 osób. I właśnie tego rodzaju obowiązki mi powierzono. Wtedy też zaczęła się moja współpraca z Wydziałem Prezydyjnym, który był odpowiedzialny za organizację przedsięwzięć z udziałem przedstawicieli zagranicznych. Realizacja tego typu projektów wymagała dużo pracy i zaangażowania wielu osób. Najpierw należało opracować menu, następnie wybrać asortyment, zrobić jego wycenę, przygotować listę zakupów dla zaopatrzeniowca, konspekt dla kucharki i kolejny dla kelnerki, by mogła przygotować odpowiednią zastawę. W sierpniu 1993 r. urodziła się moja córka, stąd kolejna przerwa w pracy. Później ponownie wróciłam do zadań związanych z procesem żywienia.

Chciałabym teraz wspomnieć o istotnym wydarzeniu, które miało wpływ na pracę moją i całego zespołu żywnościowego. Mam na myśli wejście w życie ustawy *prawo zamówień publicznych* (1994 r.) i wdrożenie nowych rozwiązań prawnych związanych z realizacją zakupów. Początki były szalenie trudne, ponieważ wcześniej odbywało się to zupełnie inaczej. Zaopatrzeniowiec jechał z listą potrzebnego asortymentu do sklepu, później trzeba było już zawierać umowy z wykonawcami. Przyznam, że cieszę się, iż nie byłam bezpośrednio zaangażowana w wykonywanie tych zadań, zajmowałam się typową żywnościówką.

Jeśli chodzi o zaplecze stołówki, to w tamtym okresie nie było jeszcze zbyt wielu urządzeń usprawniających pracę personelu. Pierwsza zmywarka tunelowa została zakupiona na przełomie 1998/1999 r., kiedy rozpoczął się generalny remont bloku żywienia, na ówczesne czasy bardzo duża inwestycja. Prace modernizacyjne objęły zarówno stołówkę, jak i kuchnię. Zostało zakupione najnowocześniejsze wyposażenie, jakie było wtedy dostępne na rynku dla zakładów żywienia zbiorowego.

Kolejnym znaczącym wydarzeniem dla rozwoju Wydziału Żywnościowego było zakupienie, w 2001 r., programu komputerowego pod nazwą *Konsument*. Jest to autorski projekt dwóch wojskowych, informatyka i żywnościowca, z Pomorskiego Okręgu Wojskowego. Do tej pory korzystają z niego wszyscy pracownicy biurowi odpowiedzialni za proces żywienia w szkołach policyjnych. Inicjatorką wdrożenia tego programu w CSP była ówczesna Naczelnik wydziału p. mł. insp. Urszula Kędzierska. Zawiera on wszystkie istotne dane – począwszy od zakupów, przyjęcia towaru do magazynu, a skończywszy na jadłospisie – określeniu kalorii i wartości odżywczych. Rozwiązanie to usprawniło naszą pracę i znacznie zwiększyło efektywność. Zadania biurowe w wydziale wykonywało kiedyś 12 osób, a dziś 5. Przed wprowadzeniem programu *Konsument* opracowanie jadłospisu dekadowego polegało na wypisaniu całego asortymentu potrzebnego do sporządzenia potraw, a następnie uwzględnieniu dla każdej z nich odpowiednich proporcji składników, czyli receptury. Wszystko to oczywiście zawsze musiało być i jest obecnie, zgodne z tabelami należności określonymi w załączniku do Rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 12 września 2002 r. w *sprawie przypadków otrzymywania przez policjanta wyżywienia oraz norm tego wyżywienia*.

Aktualnie praca z programem *Konsument* polega na wpisywaniu indeksów przypisanych do każdej z potraw. Nie ma konieczności wnikania w receptury cząstkowe, ponieważ ten program je zawiera. Oczywiście niezbędne dane zostały wcześniej wprowadzone. Doceniana przez wszystkich jakość wyżywienia jest wynikiem odpowiednio ułożonych receptur. To też lata doświadczeń i dialogu między odpowiedzialnym za planowanie żywienia technologiem, a kucharką.

Kolejny przełom w pracy wydziału nastąpił w 2004 r., kiedy Polska przystąpiła do Unii Europejskiej. Rozpoczęły się prace związane z wprowadzaniem ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Przepisy tego aktu prawnego narzuciły konieczność wdrożenia i utrzymania postępowania mającego na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością produktami spożywczymi – był to system HACCP. Umożliwił on monitorowanie procesu żywienia na każdym etapie. Zajmowałam się wdrażaniem tego systemu w CSP. Potrzebne na ten cel fundusze, dzięki pomocy WSPoL, pozyskano z Komitetu Badań Naukowych. Zaczynaliśmy od szkoleń. Musieliśmy uzyskać także wymagane uprawnienia, np. audytora wewnętrznego. Następnie należało opracować plany funkcjonalne, na podstawie analiz określić zagrożenia i krytyczne punkty kontroli. Oczywiście zasady związane z odpowiednim prowadzeniem procesu żywienia obowiązywały również przed wprowadzeniem systemu HACCP, ale po jego wdrożeniu należało je odnieść do nowych przepisów i w konsekwencji sporządzić obszerną dokumentację, z której, po dokonaniu nowelizacji, korzystamy do tej pory.

Warto przypomnieć, że utrzymanie systemu HACCP wiąże się z gigantyczną pracą i odpowiednim jej dokumentowaniem. Jako ciekawostkę powiem, że zapisujemy każdą czynność wykonywaną w kuchni, wartości dotyczące temperatury i wilgotności powietrza, obowiązuje nas nawet instrukcja postępowania ze stłuczonym szkłem. Wszystkie te dane i informacje są kontrolowane przez pracowników Sanepidu. Oczywiście na bieżąco sprawdzają je również osoby z CSP, posiadające uprawnienia audytora wewnętrznego w tym zakresie. Audyty są przeprowadzane bardzo rzetelnie, co potwierdzają wyniki kontroli prowadzonych przez przedstawicieli Sanepidu.

Chciałabym też przypomnieć, że od września 2008 r. w CSP funkcjonuje Rada Konsumentka. Składa się ona z przedstawicieli słuchaczy, którzy mogą zgłaszać sugestie dotyczące menu. Niestety, ze względu na specyfikę żywienia zbiorowego nie wszystkie propozycje mogą być uwzględniane. Jesteśmy zobowiązani wykorzystywać produkty zakupione w

ramach umów, które zawiera się na rok. Szkolenia i kursy trwają zbyt krótko, by zdążyć z uwzględnieniem propozycji zmian w jadłospisie. Oczywiście niektóre z nich bierzemy pod uwagę, np. serwujemy gorzką i słodką herbatę do wyboru, a 2-3 razy w tygodniu kawę do śniadania. Porozumiewamy się też ze słuchaczami w kwestii prowiantowania na posiłki, co pozwala na racjonalne gospodarowanie artykułami żywnościowymi.

Chciałabym jeszcze powiedzieć o nowym doświadczeniu związanym z generalnym remontem stołówki, jaki miał miejsce w 2011 r. Otóż w okresie od czerwca do października, cały proces żywienia został przeniesiony do mieszczącej się w Legionowie Jednostki Wojskowej 1 Warszawskiej Dywizji Zmechanizowanej im. Tadeusza Kościuszki. Zastosowane przez CSP rozwiązanie okazało się dla szkoły najbardziej korzystne.

Jeśli chodzi o największe wyzwania w mojej ponad 25-letniej pracy w CSP, to zaliczyłabym do nich: zapewnienie wyżywienia dla funkcjonariuszy ze związków taktycznych przebywających w CSP podczas operacji policyjnych związanych np. z wizytami papieskimi, organizacją pierwszego szczytu gospodarczego w Polsce, a także zabezpieczeniem Turnieju Finałowego UEFA EURO 2012, szczytu klimatycznego ONZ, czy Mistrzostw Świata w Piłce Siatkowej Mężczyzn. Oczywiście w tym katalogu priorytetów jest wciąż wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP, o czym wspominałam wcześniej.

Muszę przyznać, że bardzo lubię swoją pracę, która wciąż stawia przede mną nowe wyzwania, a czasami wymaga racjonalizatorskich pomysłów – nie sposób się w niej nudzić.

Na koniec chciałabym powiedzieć o moich zawodowych marzeniach. Jednym z nich jest zakup nowoczesnej maszyny tunelowej – profesjonalnej zmywarki. Najbardziej jednak marzę o tym, aby moi współpracownicy mieli ogromną satysfakcję z pracy, abyśmy tak jak dotychczas, z powodzeniem, rozwiązywali złożone sytuacje i wspólnie potrafili cieszyć się z wielu sukcesów.

oprac. podinsp. Hanna Grochowska, ekspert WP

Ocena: 2/5 (2)

[Tweetnij](#)