

Základná škola Juraja Fándlyho, 926 01 Sered'

IČO: 37839918

V Seredi dňa: 15.8.2014

PREVÁDZKOVÝ PORIADOK

pre školskú jedáleň pri Základnej škole Juraja Fándlyho
ul. Fándlyho 763/7A, 926 01 Sered'

Predkladá :

PaedDr. Jaroslav Čomaj, riaditeľ ZŠ

.....

Vypracovala:

Eva Veľká , vedúca ŠJ

.....

Schvaľuje :

MUDr. Iveta Šuleková
regionálna hygienička

.....

Prevádzkový poriadok zariadenia spoločného stravovania (ZSS)

(predkladá sa na schválenie podľa ust. § 52 ods. 1 písm. e) a § 26 ods. 4 písm. m) zák. č. 355/2007 Z. z.)

IDENTIFIKÁCIA PREVÁDZKÁRNE

| | |
|----------------|--|
| Názov: | Základná škola Juraja Fándlyho |
| Adresa: | ul. Juraja Fándlyho 763/7A 926 01 Sereď |

IDENTIFIKÁCIA PREVÁDZKOVATEĽA

 Fyzická osoba

 Právnická osoba

| | |
|--|--------------------------------------|
| Meno / názov: | Školská jedáleň pri ZŠ |
| Sídlo / miesto podnikania: | Sereď, ul. Juraja Fándlyho 763/7A |
| Zodpovedná osoba: (v prípade právnickej osoby uviesť konateľa spoločnosti podľa OR) | PaedDr. Jaroslav Čomaj |
| IČO: | 37838415 |

CHARAKTERISTIKA PREVÁDZKÁRNE

▼ **Druh (typ) prevádzky** (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka, alebo uveďte iný druh zariadenia, ak ste sa v ponuke nenašli)

| | | | | | |
|--------------------------|---------------------|--------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Reštaurácia | <input type="checkbox"/> | Espresso/Libresso | <input type="checkbox"/> | ZSS pri DD, CSS, DOS |
| <input type="checkbox"/> | Pizzeria | <input type="checkbox"/> | Kaviareň | <input type="checkbox"/> | ZSS pri ZZ |
| <input type="checkbox"/> | Bistro | <input type="checkbox"/> | Cukráreň | <input type="checkbox"/> | ZSS pri KLD |
| <input type="checkbox"/> | Vináreň | <input type="checkbox"/> | Viecha/Pivnica | <input type="checkbox"/> | ZSS v školách |
| <input type="checkbox"/> | Pohostinstvo | <input type="checkbox"/> | Hostinec | <input checked="" type="checkbox"/> | ZSS v školských zariadeniach |
| <input type="checkbox"/> | Piváreň | <input type="checkbox"/> | Bar- Herňa | <input type="checkbox"/> | Výdajňa jedál |
| <input type="checkbox"/> | Grilbar/Snackbar | <input type="checkbox"/> | Bufet | <input type="checkbox"/> | Iný – uviesť aký: |
| <input type="checkbox"/> | Rýchle občerstvenie | <input type="checkbox"/> | ZSS na pracovisku) ^x | <input type="checkbox"/> | |

Vysvetlivky: ZSS – zariadenie spoločného stravovania

ZZ - zdravotnícke zariadenie, DD - domov dôchodcov, CSS- centrum sociálnych služieb, DOS – dom opatrovateľskej starostlivosti,

ZOS - zariadenie opatrovateľskej starostlivosti, KLD- kúpeľný liečebný dom,

)^x alebo zariadenie pripravujúce pokrmy pre uzatvorenú skupinu – zamestnancov firiem

▼ **Určenie charakteru činnosti prevádzky** (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)

Príprava a predaj pokrmov je pre:

| | | | | | |
|--------------------------|------------|-------------------------------------|--------------------|--------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Verejnost' | <input checked="" type="checkbox"/> | Uzatvorenú skupinu | <input type="checkbox"/> | Verejnost' aj uzatvorenú skupinu |
|--------------------------|------------|-------------------------------------|--------------------|--------------------------|----------------------------------|

Príprava pokrmov je pre skupinu:

| | | | | | |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|---------------|--------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Pre dospelú populáciu Zamestnanci, cudzí strávníci | <input checked="" type="checkbox"/> | Deti a žiakov | <input type="checkbox"/> | Pre oslabených, chorých alebo starých ľudí |
| <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | |

▼ **Určenie rozsahu činnosti prevádzky** (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)

| | | | | | |
|-------------------------------------|---|--------------------------|--|--------------------------|------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | V zariadení sa vyrábajú a podávajú pokrmy a nápoje | <input type="checkbox"/> | V zariadení sa podávajú pokrmy a nápoje (pokrmy sa tu nevyrábajú) | <input type="checkbox"/> | V zariadení sa podávajú len nápoje |
|-------------------------------------|---|--------------------------|--|--------------------------|------------------------------------|

Ak sa v prevádzkarni pripravujú pokrmy, počet pokrmov je:

| | | | | | |
|--------------------------|--------------------|-------------------------------------|----------------------|--------------------------|-----------------------|
| <input type="checkbox"/> | Do 300 jedál denne | <input checked="" type="checkbox"/> | Do 1 000 jedál denne | <input type="checkbox"/> | Nad 1 000 jedál denne |
|--------------------------|--------------------|-------------------------------------|----------------------|--------------------------|-----------------------|

Ak sa v prevádzkarni pripravujú pokrmy, výdaj pokrmov je realizovaný:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | V prevádzkarni, kde sa pokrmy pripravujú | | V prevádzkarni, kde sa pokrmy pripravujú aj vo výdajniach | | Vo výdajniach |
| Ak sa pripravujú pokrmy, príprava je z: | | | | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Zo surovín | | Z polotovarov | | Zo surovín aj z polotovarov |
| Príprava pokrmov je podľa receptúr: | | | | | |
| | Podľa vlastnej receptúry | | Konrád Kendík, "Nové receptúry a technológia pokrmov" | <input checked="" type="checkbox"/> | Podľa inej publikácie (uved' akej) MSN a recept.2011 |
| Prevádzkareň | | Má <input checked="" type="checkbox"/> | nemá | zabezpečený systém sledovania výživovej hodnoty pokrmov podľa § 10 vyhl.MZ SR č.533/2007 Z.z. | |
| | | | | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| V prevádzkarni sa vyrábajú a predávajú spotrebiteľom alebo iným odberateľom aj iné výrobky (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka) | | | A | N | Ak A (áno) uved' aké! |
| | Knedle | | Cukrárske výrobky | | Iné –uviest' aké: |
| ▼ Dispozičné členenie prevádzky: (Príloha č. 1) | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. uviesť základné členenie a uviesť stoličkovú kapacitu odbytovej časti 2. nákres dispozičného členenia prevádzky tvorí prílohu č. 1 prevádzkového poriadku (grafická forma) 3. vyznačiť v nákrese plochu každej miestnosti v m² 4. vyznačiť v nákrese názov každej miestnosti | | | | | |
| ▼ Vybavenie technologickým zariadením: | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. do nákresu dispozičného členenia prevádzky zakresliť umiestnenie technologických zariadení, 2. do nákresu dispozičného členenia prevádzky zakresliť umiestnenie pracovných miest (úsekov) s ich označením (vrátane umývadiel a dresov na umývanie) 3. zakresliť jednotlivé toky <p>prílohu č. 1 opatriť dátumom vyhotovenia, podpisom zodpovednej osoby a pečiatkou prevádzky <u>Poznámka:</u> povinnosť zakresliť technologické zariadenia do nákresu dispozičného členenia prevádzky sa netýka prevádzky, kde sa podávajú len nápoje!!)</p> | | | | | |
| ▼ INŽINIERSKE SIETE A ODPADY | | | | | |
| A) napojenie na zdroj pitnej vody (1. zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka, 2. vyznačte požadované údaje) | | | | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Verejný (obecný, skupinový) vodovod | Počet vyšetrených vzoriek: | Podľa potreby, pri haváriach, zásahoch na potrubí Západosl.vodárenská spoločnosť a.s.odš.závod Šaľa | | |
| | Vodný zdroj iného vlastníka | Meno / názov vlastníka: | | | |
| | | Adresa vlastníka: | | | |
| | Vlastný vodný zdroj (studňa) | Počet vzoriek vyšetrených za rok: vid' <u>Poznámka:</u> | podľa množstva odberu vody | | |
| | | Počet vzoriek vyšetrených za rok: vid' <u>Poznámka:</u> | podľa množstva odberu vody | | |
| <u>Poznámka:</u> v súlade s nariadením vlády č. 354/2006, ktorým sa ustanovujú požiadavky na vodu určenú na ľudskú spotrebu a kontrolu kvality vody určenej na ľudskú spotrebu, - v prípade vyšetrenia vzoriek vody pred uvedením do prevádzky a schválením PP je potrebné uviesť počet vyšetrených vzoriek | | | | | |
| dokumentácia preukazujúca zdravotnú neškodnosť pitnej vody (Príloha č. 2) | | | | | |

1. stručný popis vodného zdroja a starostlivosti oň, vrátane popisu okolia vodného zdroja a jeho využívanie, PHO, stanovisko hydrogeológa, spôsob dezinfekcie, interval vykonávania dezinfekcie, používané dezinfekčné prostriedky, určenie zodpovednej osoby za vykonávanie dezinfekcie a pod.
2. zoznam všetkých laboratórnych rozborov vzoriek vody odobratých na prevádzke s vyznačením **vyhovuje/nevyhovuje**
3. v prípade nevyhovujúceho výsledku vzorky vody vyznačiť: a) prijaté opatrenie
b) určenie zodpovednosti za vykonanie opatrenia
c) určenie termínu na vykonanie opatrenia
4. výsledky laboratórnych rozborov doložené podľa zoznamu

B) zásobovanie teplou tečúcou vodou (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)

| | | | |
|----------|--|----------|---|
| x | Ohrev vody je centrálné v objekte...školy..... V rámci sídliska | x | Ohrev vody je samozásobením v prevádzkarni (popís zariadenie zabezpečujúce ohrev) Výnimočne z elektrického bojlera v kuchyni |
|----------|--|----------|---|

C) napojenie na kanalizáciu (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)

| | | | |
|----------|------------------------------|--|---|
| x | Verejná (obecná) kanalizácia | Názov prevádzkovateľa verejnej kanalizácie: | Západosl.vodárenská spoločnosť a.s.odš.závod Šaľa |
| | Žumpa | Názov subjektu s ktorým je uzatvorená zmluva na likvidáciu obsahu žumpy: | |
| | Vlastná ČOV | Názov subjektu s ktorým je uzatvorená zmluva na likvidáciu obsahu ČOV: | |
| x | Lapač tukov | Názov subjektu s ktorým je uzatvorená zmluva na likvidáciu obsahu lapača tukov (odpad č 19 08 09): | |

dokumentácia preukazujúca likvidáciu tekutých odpadov

(Príloha č. 3)

1. doloženie písomných zmlúv uzavretých s oprávneným subjektom na likvidáciu všetkých tekutých odpadov, ktoré na prevádzke vznikajú (môže byť kópia)

C) nakladanie s tuhými odpadmi vznikajúcimi na prevádzke (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)

| Katalógové číslo | Druh odpadu | Charakteristika odpadu | Názov subjektu s ktorým je uzatvorená zmluva na jeho likvidáciu(dátum uzavretia zmluvy): |
|------------------|---|---|--|
| x | 20 03 01 Zmesový komunálny odpad (zaradený ako ostatný odpad) | Odpad podobných vlastností a zloženia ako odpady z domácností, nie však odpad vznikajúci pri bezprostrednom výkone činností -podnikania | Príloha č. 3 |
| x | 20 01 08 biologicky rozložiteľný kuchynský a reštauračný odpad (zaradený ako ostatný odpad) | nejedlé vedľajšie produkty, biologicky rozložiteľný odpad, môže obsahovať aj živočíšne vedľajšie produkty | Príloha č. 3 |
| x | 20 01 25 Jedlé tuky a oleje (zaradený ako ostatný odpad) | zostatky použitých olejov ako i ostatných olejov v kuchyni | Príloha č. 3 |
| | 19 08 09 Zmesi tukov a olejov z odľučovačov (zaradený ako ostatný odpad) | zmesi zachytené v odľučovačoch tukov z odpadovej vody | |
| x | 20 01 21 Žiarivky a iný odpad obsahujúci ortuť (zaradený ako nebezpečný odpad) | napr. žiarivky a iný odpad obsahujúci ortuť) | Zberný dvor |

| ▼ spôsob nakladania s tuhými odpadmi na prevádzke (zaškrtnite krížikom všetky tie možnosti, ktoré sa Vás týkajú) | | | | | | | | | |
|--|---|---|-------------------------------------|--|-------------------------------------|---|-------------------------------------|---|-----------------------|
| 20 03 01 | | 20 01 08 | | 20 01 21 | | 20 01 25 | | 19 08 09 | |
| - odpady sa v priebehu dňa zhromažďujú na vyčlenenom mieste, resp. v určených nádobách, | <input checked="" type="checkbox"/> | - odpady sa na prevádzke zhromažďujú vo vyčlenených uzatvárateľných nádobách, ktoré sa denne čistia a dezinfikujú | <input checked="" type="checkbox"/> | - nefunkčné žiarivky sa priebežne zhromažďujú vo vyčlenej nádobe na určenom mieste, ktoré nemôže ohroziť zdravotnú bezpečnosť potravín | <input checked="" type="checkbox"/> | - odpadové oleje sa priebežne zhromažďujú vo vyčlenených uzatvárateľných nádobách na určenom mieste mimo výrobných priestorov prevádzky | <input checked="" type="checkbox"/> | - odpadové oleje sa priebežne zhromažďujú vo vyčlenených uzatvárateľných nádobách na určenom mieste mimo výrobných priestorov prevádzky | |
| - denne sa z výrobných priestorov odstraňujú a 1x do týždňa sa likvidujú | <input checked="" type="checkbox"/> | - na dobu prechodnú sa odpady zhromažďujú vo väčších nádobách, ktoré sú umiestnené vo vyčlenenom chladenom sklade | | - na základe objednávky ich zmluvný partner podľa potreby odváža na likvidáciu | | - na základe objednávky ich zmluvný partner odváža na likvidáciu | <input checked="" type="checkbox"/> | - na základe objednávky ich zmluvný partner odváža na likvidáciu | |
| - iný spôsob (treba uviesť aký) | | - iný spôsob (treba uviesť aký) | | - iný spôsob (treba uviesť aký) | | - iný spôsob (treba uviesť aký) | | - iný spôsob (treba uviesť aký) | |
| dokumentácia o nakladaní s tuhými odpadmi | | | | | | | | | (Príloha č. 3) |
| 1. zoznam zmlúv uzatvorených s odberateľmi tuhých odpadov 2. doloženie písomných zmlúv uzatvorených s odberateľmi tuhých odpadov (môžu byť kópie), | | | | | | | | | |
| ▼ PERSONÁLNE ZDROJE | | | | | | | | | |
| (Príloha č. 4) | | | | | | | | | |
| (▼ Info: predmetom schvaľovania je len formát základných informácií o zamestnancoch, dopĺňa sa dodatočne) 1. zoznam všetkých zamestnancov (s označením pracovného zaradenia) 2. vyznačenie splnenia požiadavky zdravotnej spôsobilosti na zozname (vstupná lekárska prehliadka, preventívna lekárska prehliadka 1., 2., ...) 3. vyznačenie splnenia požiadavky odbornej spôsobilosti na zozname | | | | | | | | | |
| ZODPOVEDNOSTI ZAMESTNANCOV | | | | | | | | | |
| Pracovné zaradenie | Zodpovednosti (zaškrtnite krížikom všetky tie možnosti, ktoré sa Vás týkajú a doplňte ďalšie zodpovednosti) | | | | | | | | |
| Vedúceho prevádzky: (v prípade, ak nejde o tú istú osobu prevádzkovateľa) | <input checked="" type="checkbox"/> | Zodpovedá za činnosť celej prevádzkarne v čase neprítomnosti prevádzkovateľa | | | | | | | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | Zodpovedá za ich zdravotnú bezpečnosť a kvalitu potravín, surovín a hotových výrobkov, zachovanie ich výživovej a zmyslovej hodnoty a vylúčenie nežiaducich vplyvov z technologického postupu prípravy pokrmov. | | | | | | | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | Zabezpečí, aby sa pri výrobe pokrmov a nápojov postupovalo podľa zásad správnej výrobnjej praxe a určí pracovníka na vykonávanie kontroly plnenia úloh vyplývajúcich z dokumentu HACCP ^x alebo príručky správnej výrobnjej praxe ^x alebo iného manuálu na zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti potravín ^x | | | | | | | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | Zodpovedá za správnu organizáciu a kontrolu práce kuchárov, skladníka a ostatných, | | | | | | | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | Zodpovedá za vedenie operatívno-technickej evidencie (jednotnú účtovnú evidenciu), | | | | | | | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | Zodpovedá za zabezpečenie kontroly technologických zariadení i z hľadiska bezpečnosti práce | | | | | | | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | Zabezpečuje kontrolu surovín, hotových jedál a nápojov a zodpovedá za ich zdravotnú bezpečnosť a kvalitu | | | | | | | |

| | | |
|---|-------------------------------------|---|
| | <input checked="" type="checkbox"/> | Zodpovedá za kontinuálne vedenie dokumentácie prevádzkarne vyplývajúce z platnej legislatívy. |
| | | |
| | | |
| | | |
| Hlavného kuchára: | <input checked="" type="checkbox"/> | Zodpovedá za prácu ostatných kuchárov a pomocných zamestnancov |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | Zodpovedá za technický a hygienický stav technologických zariadení |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | Zodpovedá za zdravotnú bezpečnosť a kvalitu zabezpečuje kontroly technologických zariadení i z hľadiska bezpečnosti prác. |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | Zodpovedá za vedenie evidencie v rámci systému HACCP) ^x alebo príručky správnej výrobnéj prax) ^x alebo iného manuálu na zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti potravín a pokrmov a monitorovania CCP a CP) ^x . |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | Zabezpečuje a kontroluje vykonávanie sanitácie a osobnej hygieny všetkých zamestnancov |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | Zodpovedá za prácu ostatných kuchárov a pomocných zamestnancov |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | Zodpovedá za odober vzoriek jedál a vedie predpísanú evidenciu |
| | | Zodpovedá za kvalitu a bezpečnosť dodaných potravín, za dodržiavanie skladovacích podmienok |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | Zodpovedá za bezpečnú manipuláciu ošetrovanie základných druhov potravín určených na výrobu jedál |
| | | |
| Skladníka: | | Zodpovedá za kvalitu a bezpečnosť dodaných potravín, za dodržiavanie skladovacích podmienok |
| | | Zodpovedá za bezpečnú manipuláciu ošetrovanie základných druhov potravín určených na výrobu jedál |
| | | |
| | | |
| | | |
| Ostatných zamestnancov podľa vykonávaných činností: | <input checked="" type="checkbox"/> | Zodpovedá za bezpečnú manipuláciu a ošetrovanie základných druhov potravín určených na výrobu jedál |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | Zodpovedá za správne vykonanú sanitáciu a dodržiavania osobnej hygieny |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | Zodpovedá za odober vzoriek jedál a vedie predpísanej evidencie |
| | | |
| | | |
| ✓ Určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP * | | |
| Pre určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP | | bola vypracovaná dokumentácia: X |

| | | |
|--|--|-----------------------|
| Dátum vypracovania : | MVDr.Miriam Markušovská vypracovala v roku 2012 | |
| Meno osoby zodpovednej za uplatňovanie zásad HACCP: | Eva Veľká, vedúca ŠJ | |
| Pre určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP nebola vypracovaná dokumentácia : | | |
| Ak dokumentácia nebola vypracovaná pozri prehlásenie | | |
| PREHLÁSENIE: Ak nebola ku dňu schválenia tohto prevádzkového poriadku vypracovaná dokumentácia pre určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP, potom <i>dolu podpísaná zodpovedná osoba</i> prehlasuje, že dokumentácia bude vypracovaná najneskôr ku dňu začatia prevádzkovania zariadenia. | | |
| Nevyhnutné požiadavky a kontrola potravinových nebezpečenstiev (potravínarske podniky s prípravou a podávaním nápojov – bary, kaviarne) | | |
| ▼ Info: Tam, kde sa nevyhnutnými požiadavkami dosiahne cieľ a kontrola nebezpečenstiev v potravinách nie je potrebné určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP, prevádzkovateľ prijme opatrenia na splnenie nevyhnutných požiadaviek- spracuje manuál , kde budú zapracované požiadavky správnej hygienickej praxe a v prípade potreby pre bezpečnosť potravín monitorovanie a overovanie, napr. pre dodržanie chladiacich reťazcov, vrátane vedenia záznamov. | | |
| Dole podpísaná zodpovedná osoba prehlasuje, že budú prijaté opatrenia na splnenie nevyhnutných požiadaviek na kontrolu nebezpečenstiev v potravinách a tieto budú zdokumentované | | |
| SANITAČNÝ PROGRAM | | (Príloha č. 6) |
| Dokumentácia – Sanitačný program bola vypracovaná a je súčasťou dokumentu: | HACCP | X |
| | Správna výrobná prax | |
| | Správna hygienická prax | |
| | Iného dokumentu | |
| Dátum vypracovania : | 13.8.2013 | |
| Dokumentácia nebola vypracovaná a je súčasťou prílohy č. 6 (pozn. dokumentácia musí obsahovať sanitačný plán, jednotlivé čistiace a dezinfekčné postupy, zabezpečenie sanitácie technickými prostriedkami a chemickými prípravkami na čistenie a dezinfekciu, zabezpečenie dezinfekcie a deratizácie, uvedenie zmluvných firiem - podľa výnosu MP SR a MZ SR č.557/1998-100) | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. stručný popis prevádzky s prihliadnutím na jej rozdelenie na tzv. čistú a nečistú časť prevádzky 2. popis základných požadovaných princípov delenia pracovného oblečenia, pracovného náradia, čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, ich skladovania, farebné označenie, princíp striedania pri výkone prác čistej a nečistej časti prevádzky a pod. 3. určenie a rozdelenie jednotlivých pracovných úkonov podľa prevádzkových častí medzi pracovníkov s označením zodpovednosti za vykonanie prác a za vykonanie kontroly | | |

Zoznam príloh: (zaškrtnite krížikom všetky tie možnosti, ktoré sa Vás týkajú, t.j. ktoré prílohy sú súčasťou tohto predmetného prevádzkového poriadku, ak nie sú požadované dokumenty súčasťou iného interného predpisu, napr. HACCP)

| | |
|---|---|
| x | Príloha č. 1 Dispozičné riešenie prevádzky |
| x | Príloha č. 2 Zdravotná neškodnosť pitnej vody |
| x | Príloha č. 3 Tekuté a tuhé odpady - zmluvy |
| x | Príloha č. 4 Zoznam zamestnancov, zdravotná a odborná spôsobilosť |
| x | Príloha č. 5 Zoznam zamestnancov - školenie |
| x | Príloha č. 6 Sanitačný program |
| x | Príloha č. 7 Prevádzkové hodiny |
| x | Príloha č. 8 Záznam o odbere vzoriek |

Prehlásenie:

Týmto prehlasujem, že všetky údaje uvedené v prevádzkovom poriadku sú pravdivé, úplné a správne a som si vedomý možných následkov v prípade preukázania ich nezhody.

| | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Prevádzkový poriadok | PaedDr.Jaroslav Čomaj, riaditeľ ZŠ |
|-----------------------------|------------------------------------|

| | | |
|-------------------|----------------------|---|
| predkladá: | Eva Veľká, vedúca ŠJ | |
| Dátum: | 15.8.2013 | Počet strán prevádzkového poriadku: 26 |
| Podpis: | | |

Poučenie:

Galante

Prevádzkový poriadok sa predkladá na RÚVZ v..... v dvoch vyhotoveniach. 1x ostáva založený v dokumentácii na príslušnom RÚVZ.

P R Í L O H Y prevádzkového poriadku zariadenia ZSS:

Príloha č. 1: Dispozičné riešenie prevádzky

Schematický náčrt zariadenia

Príloha č. 2: Zdravotná neškodnosť pitnej vody

Zmluva ZSVaK

Príloha č. 3: Tekuté a tuhé odpady – zmluvy

Drtička na likvidáciu odpadu

Zmluva odber použitého oleja

Príloha č. 4: Zoznam zamestnancov, zdravotná a odborná spôsobilosť

Doklady o odbornej spôsobilosti

Príloha č. 5 : Školenie zamestnancov

Záznam školenia BOZP

Záznam školenia HACCP

Príloha č. 6 : Sanitačný program

Hygienický režim

Príloha č. 7: Prevádzkové hodiny

Príloha č. 8 : Odber vzoriek – metodika

Príloha č. 9: INÉ PRÍLOHY

Dohoda o vykonávaní služieb DDD

Plán prípravy nátierok

Zriadovacia listina

Príloha 1:

1. **TYP ZARIADENIA** : ŠKOLSKÁ JEDÁLEŇ pri ZŠ J. FÁNDYHO SEREĎ

- účelové zariadenie je súčasťou školy s právnou subjektivitou, uzavretý typ stravovania
- jedáleň je v prevádzke od roku 1984
- samostatný pavilón v objekte školy
- 1-podlažný – kuchyňa, jedáleň + príslušné skladové a kancelárske priestory
- kapacita jedálne je 444 obedov, počet miest v jedálni je 144, obrátkovosť je 2.0
- počet zamestnancov ŠJ : 5+ vedúca zariadenia školského stravovania

1.1. **DISPOZIČNÉ RIEŠENIE PREVÁDZKY** :

- vlastná vývarovňa, umyváreň + umývadlo čierneho riadu + dresy, prípravovňa surového mäsa, sklad čierneho riadu
- suchý sklad potravín 2 x
- sklad zeleniny, sklad zemiakov
- hrubá prípravovňa + dres
- šatňa pre zamestnancov, denná miestnosť zamestnancov,
- sklad čistiacich prostriedkov
- 1x umývadlo, WC
- archívna miestnosť

1.2. **VYBAVENOSŤ TECHNOLOGICKÝM ZARIADENÍM** :

kuchyňa → 4 plynové kotle, 2 kombinované sporáky
1 elektrický sporák
3 elektrické kotle, 2 vyprážacie panvice
1 krájač zeleniny,
3 ohrievacie stoličky
1 kuchynský robot s príslušenstvom, ohrievací pult
1 umývačka riadu

chladiace zariadenia → 2 ks mraziace boxy 350 l
2 ks chladnička 900 l
2 ks chladnička 300 l

Príloha 2:

ZÁSOBOVANIE S PITNOU VODOU, ODKANALIZOVANIE

pitná voda → verejný vodovod, verejná kanalizácia,

vykurovanie → vlastná plynová kotolňa

teplá voda → z kotolne, výnimočne z elektrického bojlera v kuchyni

Príloha č. 9

Zoznam zamestnancov s pracovným zaradením

| P. č. | Priezvisko a meno pracovníka | Pracovné zaradenie | Zdravotná spôsobilosť | | | | Odborná spôsobilosť |
|-------|------------------------------|--------------------|-----------------------------------|--|--|--|---|
| | | | Vstupná lekárska prehliadka (dňa) | 1. preventívna lekárska prehliadka (dňa) | 2. preventívna lekárska prehliadka (dňa) | 3. preventívna lekárska prehliadka (dňa) | |
| 1 | Eva Veľká | ved. ŠJ | Platný ZP | 2010 | 2014 | | Výučný list v odbore |
| 2 | Lenka Bláhová | hl.kuchár | Platný ZP | 2009 | 2014 | | Výučný list v odbore |
| 3 | Miriám Mihalovičová | kuchárka | Platný ZP | 2010 | 2014 | | Výučný list v odbore |
| 4 | Ivana Hippová | kuchárka | Platný ZP | 2012 | 2014 | | Výučný list v odbore |
| 5 | Stanislava Henčeková | pomocná sila | Platný ZP | 2005 | 2014 | | Osvedčenie o odbornej spôsobilosti Rok 2013 |
| 6 | Zuzana Hašuková | pomocná sila | Platný ZP | 2001 | 2014 | | Osvedčenie o odbornej spôsobilosti plánované 3.9.2014 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

1. Školenie zamestnancov

| | | |
|-------------------------------|-----------------------------------|---|
| Názov školiacej akcie: | | Dňa: periodicky každý rok |
| BOZP | | Školenie vykonal: Ing.Miloš Mičáni Bezpečnostný technik |
| Č. | Meno, priezvisko | Podpis |
| | Všetci zamestnanci zariadenia ZSS | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

2. Školenie zamestnancov

| | | |
|-------------------------------|-------------------------|---|
| Názov školiacej akcie: | | Dňa: periodicky štvrtročne |
| HACCP | | Školenie vykonal: Eva Veľká , vedúca ŠJ |
| Č. | Meno, priezvisko | Podpis |
| 1 | Lenka Bláhová | |
| 2 | Miriám Mihalovičová | |
| 3 | Ivana Hippová | |
| 4 | Renata Ševčíková | |
| 5 | Stanislava Henčeková | |
| | | |

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |

SANITAČNÝ PORIADOK **pre zariadenia školského stravovania**

Príloha:6

V zmysle zákona NR SR č. 152/1995 o potravinách a výnosu MP SR a MZ SR č. 981/1996 - 100 a výnosu č. 557/1998 -100 sa v školských stravovacích zariadeniach uplatňuje sanitačný režim.

Súčasťou sanitačného režimu je :

- a) zabezpečovanie priebežnej prevádzkovej hygieny a upratovanie po skončení pracovnej smeny,
- b) týždenné upratovanie,
- c) vykonávanie účinnej sanitácie a ochranej dezinfekcie a deratizácie.

Priebežné denné upratovanie :

- vykonávať očistu pracovných plôch pri prechode z jednej práce na druhú tak, aby neprichádzalo ku kríženiu čistej a nečistej prevádzky,
- dodržiavať všetky zásady o s o b n e j hygieny,
- včas odstraňovať kuchynský odpad zo všetkých prevádzkových miestností,
- ihneď umývať použitý kuchynský riad, pracovné náradia a nástroje,
- prísne dbať na správne umývanie stolového a kuchynského riadu.

Upratovanie po skončení pracovnej smeny :

- odstrániť z priestorov kuchyne zvyšky odpadu, dôkladne vydezinfikovať nádoby na odkladanie odpadu,
- očistiť a ošetriť použité kuchynské spotrebiče,
- upratať skladovacie priestory - prehľadne uložiť a očistiť obaly a prepravky potravinárskych výrobkov,
- vykonať očistu sociálnych zariadení povereným pracovníkom,
- previesť dôkladnú očistu všetkých pracovných plôch, podláh vo všetkých prevádzkových priestoroch.

Týždenné upratovanie :

- dôkladne očistiť : regály na odkladanie stolového a kuchynského riadu, všetky kuchynské spotrebiče, umývateľné časti stien a náterov,
- odmraziť, očistiť chladiace zariadenia a vykonať dezinfekciu,
- upratať všetky pracovné nástroje a náradia v zásuvkách pracovných stolov a kuchynských linkách,
- prekontrolovať všetky zariadenia na zachytávanie a odvádzanie odpadových vôd vrátane lapačov tukov,
- vyčistiť skladovacie priestory, ošetriť rýchlo kaziace sa potraviny, sledovať záručné lehoty potravín,
- vykonať dezinfekciu odpadových nádob, umyť nátery priestorov pre skladovanie kuchynského odpadu.

Š t v r ť r o č n e - zaradiť sanitačný deň v rámci ktorého je nutné vykonať nasledovné práce :

- údržba a opravy stien, podláh, prekontrolovať stav kuchynských náradí - poškodené vyradiť z používania,
- očistiť okná, zistiť stav ochranných sietí proti vnikaniu hmyzu,
- očistiť osvetľovacie a vykurovacie telesá,

- odmraziť a očistiť mraziace zariadenia,
- dôkladne vykonať dezinfekciu kompletného stolového riadu, regálov, kuchynských spotrebičov, pracovného náradia, pracovných plôch a podláh vo všetkých prevádzkových priestoroch,
- vykonať preventívne a respektívne dezinfekčné opatrenia zamerané na hubenie hmyzu.

Upratovanie počas letných prázdnin :

- ročne vybieliť všetky kuchynské a skladovacie priestory,
- obnoviť ochranné nátery, nátery okien, v skladových priestoroch modrou farbou, ktorá odpudzuje hmyz,
- pripraviť skladovacie priestory na zimné predzásobenie zemiakov a zeleniny, základných druhov potravín a prekontrolovať stav teplomerov a vlhkomerov,
- doplniť zásoby kuchynského riadu v zmysle Vyhlášky č. 121/1994 Metodické pokyny pre oblasť školského stravovania,
- vykonať opravy stolov a stoličiek vo všetkých priestoroch ŠJ,
- v prípade výskytu hlodavcov zabezpečiť deratizáciu,
- oboznámiť pracovníkov s hygienickými požiadavkami na preberanie, skladovanie, prípravu a obeh potravín, pokrmov, nápojov a kontrolovať ich dodržiavanie.

V rámci výskytu infekčných ochorení a mimoriadnych opatrení príslušného Regionálneho úradu verejného zdravotníctva je potrebné riadiť sa vydanými pokynmi MZ SR, hlavného hygienika SR, MŠ SR, RÚVZ.

O vykonaní sanitačného dňa, preventívnych dezinfekčných a deratizačných opatreniach je potrebné viesť evidenciu.

spôsobov a dezinfekcie predmetov

| P R E D M E T | Spôsob dezinfekcie | Druh prostriedku a koncentrácia | Čas pôsobenia, poznámka |
|--|--|--|--------------------------------|
| Riad a príbor | horúcou vodou, namočiť do dezinfekčného roztoku | Chloramín B 2 % | 30 minút v roztoku denne |
| Drezy, umývadlá, smetné koše, prádlo, WC, výlevka | umyť, opláchnuť umyť a nechať zaschnúť priame použitie | Fermacidal 36 Savo WC, Icepur Incidin extra | 30 minút 4 hodiny denne |
| Nábytok | umyť alebo nastriekať | Fermacidal 36 1 % | štvrt'ročne |
| Podlahy, povrchy predmetov, keram. obklady, zariadenie z plastických hmôt | umyť alebo nastriekať nechať zaschnúť | Savo Prim 1 % Chloramín B 2 % Fermacidal 36 1 % Incidin extra 2 % | 30 minút 4 hodiny denne |
| Priestory | umyť alebo nastriekať 1 hod. | Fermacidal 36 1 % Desam GK | denne |
| Kefy, handry, vedrá | umyť, nastriekať | Savo 5 % Fermacidal 36 1 % | 30 minút denne |
| Rošty, rohože v umyvárkach | umyť alebo nastriekať | Chloramín B 2 % Savo proti plesniam | 15 minút 4 hodiny denne |

SANITÁCIA

- je činnosť, ktorú sa vytvárajú a zabezpečujú bezchybné hygienické podmienky prostredia a zahŕňa - *dezinfekciu, deratizáciu, dezinfekciu*.

Sanitácia sa vykonáva :

- *mechanickými prostriedkami* → kefy, handry, vedrá, portviše, špongie, drôtenky....
- *chemickými prostriedkami* → kryštalová sóda, Jar, Savo, Chloramín B.

5.1. TECHNICKÉ ZABEZPEČENIE SANITÁCIE

| Predmet sanitácie | Farba | Spôsob | Zodpovední | Frekvencia vykonania |
|---|--------------|---|-------------------|-----------------------------|
| kotle, panvice, hrnce, stroje | zelená | mechanicky očistiť s teplou vodou 40-45°C s prísadou sódy | Henčeková | denne |
| stoly, dosky na porciovanie hotových pokrmov | zelená | mechanicky očistiť s teplou vodou 40-45°C s prísadou sódy | Hippová | denne |
| dosky na surové mäso, umývateľné steny, dvere, okná | modrá | mechanicky očistiť s teplou vodou 40°C s prísadou sódy | Mihalovičová | denne 1 x za mesiac |
| Podlaha | červená | vlhké utieranie, drhnutie podlahy mechanicky | Henčeková | denne 1 x za mesiac |

5.2. Frekvencia a druh vykonávania sanitácie :**PRIEBEŽNE :****Denne :**

- skladovacie a výrobné priestory, chodby, šatňa → po ukončení prevádzky vždy čisté,
- vlhké utieranie s teplou vodou 45°C a s prísadou dezinfekčného prostriedku,
- biely riad - odstrániť sa mechanicky zvyšky jedla → *pri ručnom umývaní* teplota vody 50°C pridávaním saponátov a *pri strojovom umývaní* teplota vody 60°C,
- riad zásadne neutierať,

Týždenne :

- všetky ostatné skladové priestory, regály, chladničky → mechanicky s teplou vodou 45°C s prísadou saponátov,
- Mesačne :**

- drhnutie podlahy, pracovných stolov s kefou s teplou vodou 45°C.

5.3. DEZINFEKCIA :

| PREDMET DEZINFEKČIE | DEZINFEKČNÉ PROSTRIEDKY | ČAS PÔSO-BENIA | FREKVE NCIA | ZODPO-VEDNÍ |
|--|---|-----------------------------|--------------|--------------|
| Sklady - regály, podlahy, steny do výška 1,8 m | teplá voda s prísadou 2 % roztoku SAVO | 30 min. opláchnuť | 1 x týždenne | Henčeková |
| Hrubá prípravovňa (podlaha, dvere, steny) | teplá voda s prísadou 4 % roztoku SAVO | 30 min. opláchnuť | denne | Mihalovičová |
| Kovové časti kuchyne a kuchynských priestorov | mechanicky očistiť kefou, umyť teplou vodou, dezinfikovať (napr. roztokom ajatínu, predchádzanie korózii) | hneď opláchnuť | denne | Bláhová |
| Stropové zariadenie drevené časti kuchyne | mechanicky očistiť od zvyškov, umyť teplou vodou, dezinfekčný prostriedok - JAR,PUR | opláchnuť pod tečúcou vodou | po použití | Hippová |
| WC a umyvárne | dezinfikovať 5 - 10 % roztokom SAVA | 10 min. | denne | upratovačka |
| Maľovanie | | | 1 x ročne | Veľká |

5.4. DERATIZÁCIA :

- ničenie hlodavcov (myši, potkany),

Veľká

Opatrenia technického rázu → zodpovedná p., vedúca ZŠS,

- drevené časti dvier v spodnej časti oplechované do výšky 30 cm,
- kanalizačné výstupy opatrené sifónovým uzáverom, na podlahe liatinové mriežky,
- po ukončení prevádzky nesmú zostať zvyšky pokrmov

Veľká

Opatrenie deratizačného rázu → zodpovedná p. vedúca ZŠS,

- v prípade výskytu hlodavcov objedná firmu, ktorá sa deratizáciou zaoberá

Termín : podľa potreby

5.5. DEZINSEKČIA :

Veľká

- ničenie lezúceho a lietajúceho hmyzu → zodpovedná p., vedúca ZŠS,

Opatrenie proti llietajúcemu hmyzu :

Veľká

- okná, sklady zabezpečené ochrannými sieťkami → zodpovedná p. vedúca ZŠS,

6. **MANIPULÁCIA S ODPADOM :**

LIKVIDÁCIA

| TEKUTÝ ODPAD | KOMUNÁLNY ODPAD | ZBYTKY JEDÁL - ODPAD |
|--|---|---|
| cez lapače tuku do verejnej kanalizácie | - vo vyčlenených odpadových nádobách, - odvoz Technické služby 1 x týždenne | -vo vyčlenených uzatvorených odpadových nádobách, |
| použitý olej zberať do nádob (fľaše PVC) | likvidovať do komunálneho odpadu Pozn. : Použitý olej sa nesmie dostať do verejnej kanalizácie. | |

HYGIENICKÝ REŽIM

I. HYGIENA ZARIADENÍ

1. Dvory a priestranstvo v okolí prevádzkarní sa udržuje v čistote, usporiadané, upravené, bez zvyškov z výroby alebo iného materiálu.
2. Priestranstvo výrobných a manipulačných priestorov sa udržiava v čistote. Príjem surovín a výrobné priestory sú zabezpečené proti vnikaniu lezúceho alebo lietajúceho hmyzu a hlodavcov.
3. Prevádzkové priestory majú steny opatrené umývateľným bielym náterom do výšky 1,8 m, stropy sú biele. V prevádzkových priestoroch nie sú koberce, záclony a ozdobné predmety. Podlaha v prevádzkových priestoroch je z nepriepustného materiálu s protišmykovou úpravou, dobre čistiteľná. Okná v prevádzkových priestoroch sú otvárateľné, ľahko čistiteľné, upravené so sieťkami proti vniknutiu hmyzu. Dvere do prevádzkových priestorov sú zabezpečené proti vniknutiu hmyzu, vtákov a hlodavcov a sú ľahko čistiteľné. Osvetlenie prevádzkových priestorov je prevažne denným svetlom. Umelé osvetlenie je chránené tienidlami, ktoré sa pravidelne čistia. Vetranie prevádzkových priestorov je jednak prirodzené (oknami) a jednak pomocou ventilátorov. Výrobné linky sú udržiavané v čistom stave.
4. Pre pracovníkov sú zriadené šatne. Šatne sú vybavené skrinkami, pričom každý pracovník má osobitnú skrinku. Do skrinky sa odkladá nepracovný odev, obuv, tašky a iné osobné veci. Je zakázané umiestňovať odev, obuv, tašky a iné osobné veci v prevádzkových miestnostiach a skladoch.
5. Pre pracovníkov je zriadená jedáleň, ktorá je vybavená chladničkou, mikrovlnnou rúrou, skrinkou na riad, umývacím drezom, jedálenskými stolmi a stoličkami.
6. Pracovníci sú povinní pracovať v pracovných odevoch od zamestnávateľa. Čistenie a pranie pracovných odevov si zabezpečujú pracovníci vo vlastnej réžii podľa potreby, najmenej však 1 x týždenne. Do pracovných odevov sa obliekajú výhradne v šatni.
7. V každej prevádzkarni je umiestnená lekárnička primerane vybavená na poskytnutie prvej pomoci. Obsah lekárničky je doplňovaný podľa potreby a udržiavaný v okamžite použiteľnom stave. V lekárničke je zoznam liekov s návodom na použitie a pokyny na poskytnutie prvej pomoci. Drobné úrazy sa zaznamenávajú v osobitnom zošite.

2

8. Záchody sú sedadlové, splachovacie, osobitne pre ženy a osobitne pre mužov. Záchody pre ženy sú vybavené uzatvárateľnými nádobami na použitie vložky. Do záchodov nie je priamy vchod z prevádzkarní alebo skladových priestorov. Záchody sú osvetlené, osobitne vetrateľné, vybavené toaletným papierom. V predsieni záchodov je umývadlo s tečúcou teplou a studenou vodou, tekuté mydlo a papierové utierky.

9. Osobitne pre ženy a osobitne pre mužov sú zriadené miestnosti na osobnú hygienu vybavené sprchami a umývadlami s teplou a studenou vodou. Priestory sú obložené keramickými obkladmi.

10. Administratívne a iné nevýrobné priestory sú oddelené od prevádzkarní. Sú udržiavané v čistote a v takom stave, aby neboli zdrojom nákazy alebo zavrad, ktoré by mohli nežiadúco ovplyvniť výrobný proces.

II. HYGIENA VÝROBY, MANIPULÁCIE A OBEHU

1. V prevádzkarniach sa vyrába iba pre stravníkov uzavretého systému stravovania v zmysle vyhlášky č.121/1994 Z. z. a vyhl. č. 107/1996 Z. z.. Zariadenia a technologické linky sa používajú iba na ten účel, na ktorý boli schválené.

2. **Do prevádzkarní je zakázaný vstup nepovolaným osobám.** Na vstupných dverách sú umiestnené tabuľky s týmto zákazom. V prípade vstupu pracovníkov orgánov potravinárskeho dozoru, polície alebo akýchkoľvek iných osôb do prevádzkových priestorov musia im byť poskytnuté čisté pracovné plášte.

3. Do prevádzkarní nemajú prístup zvieratá a iné živočíchy. Na ničenie príp. hmyzu sa používajú len schválené prostriedky, ktoré nesmú prísť do priameho styku s výrobkami. Prevádzkovateľ sa stará o ničenie hlodavcov a iných škodcov, ktoré sa vyskytnú v prevádzkových objektoch, príp. na pozemkoch v areáli výroby, rozmiestnením nástrah. O rozmiestnení nástrah musia byť oboznámení pracovníci, aby sa predišlo príp. poškodeniu zdravia pracovníkov. Je zakázané používať na ničenie hlodavcov domáce zvieratá alebo prostriedky obsahujúce živé choroboplodné zárodoky. Deratizácia a dezinfekcia sa nesmie vykonávať počas prevádzky. Na tento účel sa využívajú zásadne organizácie špecializované na tieto práce. Pracovníci týchto organizácií tiež dbajú o odstránenie zvyškov použitých prostriedkov pred začatím prevádzky. Prevádzkovateľ ohlasuje príslušným orgánom zvýšený výskyt škodlivých živočíchov.

4. Pri vchode do prevádzkarní sú umiestnené zariadenia na čistenie obuvi, o povinnosti očistiť si obuv pred vstupom informuje oznam na dverách alebo v ich blízkosti.

5. Preberanie surovín vykonáva osoba na to určená. Táto osoba zodpovedá za to, že na ďalšie spracovanie sa použijú len také suroviny, ktoré zodpovedajú technickej dokumentácii. O tejto činnosti sa vedú záznamy. Suroviny vo vreciach nesmú byť uložené priamo na podlahe. Poškodené alebo znehodnotené suroviny alebo hotové výrobky sa umiestňujú oddelene od bezchybného tovaru. Je zakázané odkladať na podlahu súčasti strojov a obalový materiál.

6. Každý pracovník, ktorý zistí odchýlky od obvyklého vzhľadu alebo iných vlastností suroviny alebo výrobku, je povinný na to upozorniť zodpovedného pracovníka, ktorý sa postará o nápravu.

3

7. Obalové materiály sa skladujú v suchom, vetranom sklade bez prístupu hlodavcov a hmyzu. Pred použitím ich poverený pracovník prekontroluje, či spĺňajú hygienické a kvalitatívne požiadavky.

8. Čistenie prevádzkových zariadení a priestorov sa robí podľa harmonogramu, ktorý tvorí neoddeliteľnú prílohu tohto hygienického režimu.
9. Vysypané zvyšky výrobkov alebo surovín sa ihneď odstraňujú. Smeti a odpadky sa odkladajú do uzatvárateľných nádob určených na tento účel a odnášajú sa ihneď po skončení denného upratovania. Upratovanie a čistenie počas výrobných operácií je zakázané.
10. V prípade opotrebenia alebo v prípade nevyhnutnej opravy sa potrebné práce nesmú uskutočňovať počas prevádzky.
11. Po skončení pracovnej zmeny je každý pracovník povinný zanechať svoje pracovné miesto čisté a v poriadku.
12. V prevádzkových priestoroch je zakázané umiestňovať plagáty, nástenky, tlač, okrem písomných upozornení súvisiacich s prevádzkou a jej bezpečnosťou.

III. HYGIENA A ZDRAVOTNÝ STAV PRACOVNÍKOV

1. Na prácu v školských jedálňach na výrobu jedál môžu byť prijaté iba odborne spôsobilé a zdravé osoby po absolvovaní zdravotnej prehliadky. Každý pracovník, ktorý je v priamom styku s potravinárskym tovarom, musí mať **platný zdravotný preukaz**.
2. Pracovníci sú povinní hlásiť svojmu vedúcemu hnačkové, hnisavé alebo horúčkovité ochorenie alebo inú prenosnú chorobu, alebo podozrenie, že ide o prenosnú chorobu.
3. Zamestnávateľ ihneď, ako sa dozvie o takejto skutočnosti, robí opatrenia na zabránenie prenosu infekčného ochorenia, a to :
 - vyzve pracovníka, aby sa ihneď podrobil lekárskej prehliadke
 - ohlási podozrenie na infekčné ochorenie príslušnému zdravotníckemu orgánu.
4. Pracovníci sú povinní podrobiť sa preventívnym lekárskeým prehliadkam na vyzvanie zamestnávateľa. Zamestnávateľ vedie evidenciu o týchto prehliadkach.
5. Drobné poranenia si pracovníci ošetrujú priamo na pracovisku, avšak výskyt zapíšu do zošita určeného na tento účel.
6. Pracovníci sú povinní pracovať v čistých pracovných odevoch od zamestnávateľa. Pracovné odevy si čistia a perú sami.
7. Pracovníci musia počas celej pracovnej doby dodržiavať osobnú hygienu, dôkladne si umývať ruky pred prácou, pri práci po každom znečistení rúk, po úprave šatstva a po každom použití záchodu.
8. Pracovníci nesmú pri práci vykonávať toaletné úpravy, česať sa, strihať si nechty a robiť iné kozmetické úpravy.

9. V prevádzkarniach je zakázané jesť, fajčiť, piť a žuvať.

IV. HYGIENA SKLADOVANIA A UCHOVÁVANIA

1. Suroviny a výrobky sa skladujú v oddelených priestoroch, pričom prístupové komunikácie majú bezprašnú povrchovú úpravu.
2. V skladoch sa používajú iba také mechanizačné prostriedky, ktoré neznečisťujú vnútorné prostredie skladov.
3. Sklady sú vybavené teplomerom a vlhkomerom. Poverený pracovník je povinný viesť dennú evidenciu o teplote, relatívnej vlhkosti vzduchu v osobitnom, na tento účel určenom zošite. Sklady majú mikroklimatické ukazovatele platné pre sklady suché, a to :
 - teplota najviac, teplota okolia
 - relatívna vlhkosť vzduchu najviac 70 %.
4. Sklady sú osvetlené denným svetlom, v prípade potreby umelým osvetlením.
5. O skladovaných surovinách, výrobkoch a obalových materiáloch sa vedie evidencia.
6. Skladované suroviny, výrobky a obaly sa nesmú skladovať priamo na podlahe, ani sa nesmú dotýkať stien, je však k nim zabezpečený prístup. Zvláštna pozornosť sa venuje obalovým materiálom, ktoré prichádzajú priamo do styku s výrobkom. Dbá sa, aby nedošlo k ich znehodnoteniu. Výrobky, ktoré sú poškodené alebo znehodnotené, sa ihneď oddelia od ostatného tovaru, aby sa predišlo nedovolennej manipulácii s nimi.
7. V skladoch sú urobené opatrenia, ktorých účelom je zabránenie vniknutiu hmyzu, hlodavcov a iných živočíchov do vnútorných priestorov (oplechovanie dvier do výšky 20 cm).
8. Skladové priestory sa udržiavajú v čistote a podľa potreby sa v nich vykonáva dezinfekcia, dezinsekcia a deratizácia, pričom sa využívajú výhradne služby organizácií špecializovaných na túto činnosť. O vykonaných prácach sa vedie evidencia.

**HYGIENICKÝ REŽIM - PRÍLOHA
HARMONOGRAM ČISTENIA V PREVÁDZKACH NA VÝROBU**

| <i>PREDMET</i> | <i>SPÔSOB ČISTENIA</i> | <i>DENNE</i> | <i>TÝŽDENNE</i> | <i>ROČNE</i> |
|---|---|--------------|-----------------|--------------|
| Technologické zariadenie na výrobu jedál | podľa pokynov dodávateľa zariadenia | X | | |
| Prevádzkový a stolový riad | umývanie horúcou vodou s pridaním dezinfekčného prostriedku | X | | |
| Podlahy | vlhké utieranie | X | | |
| Vykurovacie telesá | vlhké utieranie | X | | |
| Kľučky na dverách | umývanie horúcou vodou s pridaním dezinfekčného prostriedku | X | | |
| Keramické obklady v kuchyni | umývanie horúcou vodou s pridaním dezinfekčného prostriedku | X | | |
| Podlahové rošty v sprchách | umývanie horúcou vodou s pridaním dezinfekčného prostriedku | X | | |
| Vnútorne steny chladničiek a skrine na riad | umývanie vodou s pridaním dezinfekčného prostriedku | | X | |

HYGIENICKÝ REŽIM - PRÍLOHA
HARMONOGRAM ČISTENIA V PREVÁDZKACH NA VÝROBU

| PREDMET | SPÔSOB ČISTENIA | DENNE | TÝŽDENNE | ROČNE |
|--|--|--------------|-----------------|----------------------|
| Technologické zariadenie na výrobu jedál | podľa pokynov dodávateľa zariadenia | X | | |
| Prevádzkový a stolový riad | umývanie horúcou vodou s pridaním dezinfekčného prostriedku | X | | |
| Podlahy | vlhké utieranie | X | | |
| Vykurovacie telesá | vlhké utieranie | X | | |
| Kľučky na dverách | umývanie horúcou vodou s prídavkom dezinfekčného prostriedku | X | | |
| Dvere na záchodoch, umyvárkach | umývanie vodou s prídav. dezinfekčného prostriedku | | X | |
| Keramické obklady v kuchyni | umývanie horúcou vodou s pridaním dezinfekčného prostriedku | | X | |
| Podlahové rošty | umývanie horúcou vodou s pridaním dezinfekčného prostriedku | X | | |
| Vnútorne steny chladničiek, skrine na riad | umývanie vodou s pridaním dezinfekčného prostriedku | | X | |
| Záchody | umývanie s prídavkom dezinfekčného prostriedku | X | | |
| Nádoby na hygienické vložky | umývanie horúcou vodou s prídavkom dezinfekčného prostriedku | X | | |
| Nádoba na smeti | vyprázdenie | X | | |
| Kryty osvetľovacích telies | umývanie vodou | | | 2 x ročne |
| Okná | umývanie vodou | | | 4 x ročne |
| Potrubia | umývanie vodou | | X | |
| Stropy v prevádzkových priestoroch | maľovanie | | | 1 x ročne |
| Steny v prevádzkových priestoroch | obnova náteru maľovanie | | | podľa potreby |
| Dopravné prostriedky na suroviny, obaly a hotové výrobky | umývanie | | | 12 x |
| Celá prevádzka | generálne upratovanie | | | 2 x |

Prevádzkové hodiny zariadenia

Prevádzkové hodiny: 7:00 -15:00 hod

Výdaj desiatej: 9:35 - 9:50 hod

Výdaj obeda:

žiaci, zamestnanci : 11:30 - 14:00 hod

Záznam o odbere vzoriek

- strava v školskej jedálni sa pripravuje podľa Noriem 2011 MSN, ktoré sú charakteristické pre jednotlivé regióny Slovenska
- Materiálne spotrebné normy sú záväzné s prípustnou toleranciou, ktorá je uvedená v princípoch aplikácie
- dodržiavanie systému *kritických bodov* pri výrobnom procese, začínajúc príjmom potravín a končiac podávaním pokrmov a nápojov,
- *kritický kontrolný bod* → je priestor, miesto alebo prístup, ktorý možno kontrolovať, a ovládať, v ktorom je rozhodujúcim spôsobom možné predchádzať, zabrániť a vylúčiť vznik hygienického rizika a ohrozenia zdravotnej neškodnosti,
- pri príprave pokrmov a nápojov predchádzať nebezpečenstvu kontaminácie potravín a z toho vznikajúcim črevným ochoreniam - salmonela, botulizmus, vznik plesní a pod.
- dodržiavanie osobnej hygieny,
- zabrániť krížovej kontaminácii → využívanie hrubej prípravovne,
- na prípravu používať označené pracovné plochy, pracovné dosky,
- pri príprave dodržiavať predpísané technologické postupy,
- dodržiavať čas prípravy podľa jednotlivých surovín,
- podávanie jedál a nápojov pri správnej teplote + 65° C° (VESTNÍK SSR, Výnos 3 MZ SSR a hlavného hygienika SSR o hygienických požiadavkách na zriaďovanie a prevádzku zariadení spoločného stravovania),
- odber vzoriek - v množstve 50 g na dobu 48 hodín, viesť evidenciu ,
- vzorky sa odoberajú v teplom stave, po uzatvorení sa rýchlo schladia, počas 48 hodín od ukončenia výdaja sa uchovávajú v chladničke pri teplote + 2°C a + 6°C,
- presný čas odberu vzoriek uvádzať jednotlivo (napr. polievka 10.15 hod., hlavné jedlo 11.00 hod., šalát 11.30 hod.),
- po uplynutí 48 hodín sa vzorky odstránia neškodným spôsobom,
- vyváraanie nádob na odkladanie vzoriek jedál – hlavná kuchárka
o odobratých vzorkách vedie dokumentáciu – hlavná kuchárka

| Dátum odberu | Hodina odberu | Druh vzorky– názov pokrmu | Meno, priezvisko osoby, ktorá vzorku odobrala |
|--------------|---------------|---------------------------|---|
|--------------|---------------|---------------------------|---|

Príloha 9:

INÉ PRÍLOHY

k prevádzkovému poriadku zariadenia