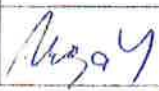


PREVÁDZKOVÝ PORIADOK PRE ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

	Meno a priezvisko vedúcej zariadenia školského stravovania	Podpis
Vypracoval:	Lucia Majáková	
Dátum vypracovania:	14.3.2019	
Prevádzkový poriadok je schválený RÚVZ so sídlom v		
Dátum účinnosti dokumentu:		

Regionálny úrad verejného zdravotníctva so sídlom
v Trnave schvaľuje prevádzkový poriadok zariadenia
k rozhodnutiu č.j. RÚVZ/2019/018.221.048-407
V Trnave, dňa: 11.4.2019


podpis

E-MODEL PRÍRUČKY SYSTÉMU HACCP, PREVÁDZKOVÉHO PORIADKU A SANITAČNÉHO PROGRAMU PRE ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA	Kapitola č.: 1. Strana 3 Celkový počet strán: 20
Názov kapitoly: Prevádzkový poriadok pre zariadenia školského stravovania	

školského stravovania:	Tel. číslo: 0949722188 Fax: e-mail: msdlha@azet.sk	
Zamestnanci:	Kuchár(ka):	
	Meno a priezvisko: Eva Majáková Funkcia: kuchárka	Počet: 1
	Iní zamestnanci:	
	Funkcie:	Počet:

II. CHARAKTERISTIKA ČINNOSTÍ ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA		
Určenie rozsahu činností zariadenia školského stravovania:	Školská jedáleň	
	Školská jedáleň s prípravou pokrmov	☒ Áno ☐ Nie
	Školská jedáleň s prípravou a distribúciou pokrmov	☐ Áno ☒ Nie
	Iné činnosti (napr. podnikateľská činnosť, bufety, automaty)	☐ Áno ☒ Nie
	Výdajná školská jedáleň	
	Výdajná školská jedáleň s čiastočnou prípravou pokrmov	☐ Áno ☒ Nie
Kategorizácia stravníkov:	Pokrmý sú určené pre:	
	Materské školy	☒ Áno ☐ Nie
	I. stupeň základných škôl	☐ Áno ☒ Nie
	II. stupeň základných škôl	☐ Áno ☒ Nie
	Stredné školy	☐ Áno ☒ Nie
	Internátne zariadenia	☐ Áno ☒ Nie
	Špeciálne výchovné zariadenia (diagnostické centrá, reedukačné domovy, liečebno-výchovné sanatóriá)	☐ Áno ☒ Nie
	Stravníkov vyžadujúcich si diétne stravovanie	☐ Áno ☒ Nie
	Dospelých stravníkov školy a školského zariadenia	☒ Áno ☐ Nie
	Iné fyzické osoby (cudzí stravníci, dôchodcovia a pod.)	☐ Áno ☒ Nie
	Iné: ...	
	Zmennosť prevádzky zariadenia školského stravovania:	
	Jednozmenná prevádzka Prevádzkový čas: od 6.30..... do ..16.00.....	☒ Áno ☐ Nie
	Dvojmenná prevádzka Prevádzkový čas 1. zmena: od do Prevádzkový čas 2. zmena: od do	☐ Áno ☐ Nie
	Časový harmonogram prípravy pokrmov:	

E-MODEL PRÍRUČKY SYSTÉMU HACCP, PREVÁDZKOVÉHO PORIADKU A SANITAČNÉHO PROGRAMU PRE ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA	
Názov kapitoly: Prevádzkový poriadok pre zariadenia školského stravovania	Kapitola č.: 1, Strana 5 Celkový počet strán: 20

	Raňajky: od do Desiata: od ..8.15... do ..8.45..... Obed: od ..9.15... do ..11.45..... Olovrant: od 14.15... do ..14.45..... Večera: od do Druhá večera: od do	
	Časový harmonogram výdaja pokrmov:	
	Raňajky: od do Desiata: od 8.45.... do ..9.10..... Obed: od ..11.45... do ..12.10..... Olovrant: od 14.45.... do ..15.10..... Večera: od do Druhá večera: od do	
	Časový harmonogram expedície pokrmov:	
Kapacita zariadenia školského stravovania:	Výrobná kapacita zariadenia školského stravovania:	Počet: 20
	Priemerné množstvo pripravovaných pokrmov denne	Počet: 12
	Priemerné množstvo vydaných pokrmov denne (vzťahuje sa aj na suché balíčky)	Počet: 12
	Priemerné množstvo expedovaných pokrmov denne do inej výdajnej školskej prevádzky	Počet: 0
Preprava pokrmov do inej výdajnej školskej prevádzky:	Preprava pokrmov je realizovaná: Dopravným prostriedkom Iný spôsob (napr. ručný vozík)	☐ Áno ☒ Nie ☐ Áno ☒ Nie

E-MODEL PRÍRUČKY SYSTÉMU HACCP, PREVÁDZKOVÉHO PORIADKU A SANITAČNÉHO PROGRAMU PRE ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA	Kapitola č.: 1. Strana 6 Celkový počet strán: 20
Názov kapitoly: Prevádzkový poriadok pre zariadenia školského stravovania	

Expedičné miesta: <i>(miesta, kde sa pokrmy dovážajú)</i>	Názov a adresa prevádzky:	
Spôsob a čas prihlasovania a odhlasovania stravy: <i>(napr. telefonicky, osobne, e-mailom – uveďte vašu e-mailovú adresu)</i>	Spôsob prihlasovania a odhlasovania: osobne alebo telefonicky Čas prihlasovania: od 12,00 do 15,30 Čas odhlasovania: od 6,30 do 7,30	
Zabezpečenie pedagogického dozoru:	Je zabezpečený pedagogický dozor pri výdaji pokrmov: Výkon pedagogického dozoru je umiestnený na viditeľnom mieste v stravovacom zariadení:	☒ Áno ☐ Nie ☒ Áno ☐ Nie
Zariadenie školského stravovania je prevádzkované:	Nepretržite Len počas školského roka Aj v čase letných prázdnin <i>(napr. podľa harmonogramu zriaďovateľa)</i>	☐ Áno ☒ Nie ☒ Áno ☐ Nie ☒ Áno ☐ Nie

III. ZABEZPEČENIE PRÍPRAVY A PODÁVANIA POKRMOV A NÁPOJOV

III.A ZÁSOBOVANIE

Zabezpečenie zásobovania:	Zásobovanie je zabezpečené: Dovožom Nákupom V prípade nákupu je použitý: × vlastný dopravný prostriedok × iný spôsob (napr. ručný vozík)	☒ Áno ☐ Nie ☒ Áno ☐ Nie ☐ Áno ☒ Nie ☒ Áno ☐ Nie
Frekvencia zásobovania: <i>(denná, týždenná, podľa potreby; rozdeľte podľa druhu potravinových komodít (mlieko, mäso, zelenina a pod.))</i>	denne - chlieb, maslo týždenne - zelenina, strukoviny, ovocie, pochutiny, múka podľa potreby - mäso, mlieko, olej, cestoviny	
Dodávatelia surovín: <i>(vymenujte dodávateľov podľa druhu jednotlivých potravinových komodít)</i>	Róbert Gašparík - mäsovýroba, s.r.o. Trnava Potraviny MIX - Ľuboš Sklenár, Dlhá	
Preberanie surovín zabezpečuje: <i>(napr. vedúca školskej jedálne, kuchárka a pod.)</i>	Meno a priezvisko, funkcia: Eva Majáková, kuchárka	

Dodaný tovar sa preberá na základe dodacieho listu, kontroluje sa dodané množstvo, kvalita, neporušenosť obalov, dátum spotreby.

Tovar sa uskladňuje v príslušnom sklade podľa druhu tovaru. Dodávateľ privezie tovar vlastným dopravným prostriedkom, ktorý musí byť čistý a zabezpečený tak, aby chránil potraviny pred rizikom kontaminácie a mechanického poškodenia. Ak uvedeným požiadavkám nevyhovuje, potraviny nesmú byť prevzaté.

III.B PRÍPRAVA POKRMOV A NÁPOJOV

Kategorizácia pokrmov:	a/ tepelne upravené pokrmy	☒ Áno ☐ Nie
	b/ tepelne neupravené pokrmy	☒ Áno ☐ Nie
	c/ múčniky	☒ Áno ☐ Nie
	d/ teplé a studené nápoje	☒ Áno ☐ Nie
Použité materiálo-spotrebné normy a receptúry:	Pokrmy v zariadení školského stravovania sa pripravujú podľa:	
	Materiálo-spotrebné normy a receptúry, ktoré charakterizujú príslušnú územnú oblasť 2011 pre školské stravovanie	☒ Áno ☐ Nie
	Materiálo-spotrebné normy a receptúry pre diétny stravovací systém v školskom stravovaní (2008)	☐ Áno ☒ Nie
Diétny stravovací režim:	Poskytovanie diétného stravovania: ☐ Áno ☒ Nie	
	Druhy diétného stravovania:	
	Šetriaca diéta	☐ Áno ☒ Nie
	Diabetická diéta	☐ Áno ☒ Nie
	Bezgluténová (bezlepková) diéta	☐ Áno ☒ Nie
	Zabezpečenie diétného stravovania:	
Diéta je zabezpečená zariadením školského stravovania		☐ Áno ☒ Nie
Diéta je zabezpečená donáškou zákonným zástupcom		☐ Áno ☒ Nie
Pokrmy pre stravníkov v „hmotnej núdzi“:	Poskytovanie pokrmov pre stravníkov v hmotnej núdzi: ☐ Áno ☒ Nie	
	Stravníkom v „hmotnej núdzi“ sú poskytované:	
	Teplé pokrmy	☐ Áno ☒ Nie
	Suchý balíček	☐ Áno ☒ Nie

	Zabezpečenie pokrmov pre stravníkov v „hmotnej núdzi“:	
	Pokrmý sú zabezpečené: Zriaďovateľom prostredníctvom školy (od iných dodávateľov napr. z lahôdkárskej výroby, z maloobchodnej siete a pod.) Pripravované v zariadení školského stravovania	☐ Áno ☒ Nie ☐ Áno ☒ Nie
	Konzumácia pokrmov pre stravníkov v „hmotnej núdzi“ je: V zariadení školského stravovania (v jedálni) V priestoroch školy (napr. trieda)	☐ Áno ☒ Nie ☐ Áno ☒ Nie
	Nápoje	☒ Áno ☐ Nie
Druhy pokrmov a nápojov, ktoré sa v prevádzke pripravujú/ vydávajú/ sa s nim manipuluje:	Nátierky	☒ Áno ☐ Nie
	Chlieb, pečivo	☒ Áno ☐ Nie
	Závarky	☒ Áno ☐ Nie
	Polievky	☒ Áno ☐ Nie
	Pokrmý z hovädzieho mäsa	☐ Áno ☒ Nie
	Pokrmý z bravčového mäsa	☒ Áno ☐ Nie
	Pokrmý z teľacieho mäsa	☐ Áno ☒ Nie
	Pokrmý z hydiny	☒ Áno ☐ Nie
	Pokrmý z rybieho mäsa	☒ Áno ☐ Nie
	Pokrmý z vnútorností	☒ Áno ☐ Nie
	Pokrmý z mletého mäsa a polomäsité pokrmý	☐ Áno ☒ Nie
	Pokrmý bezmäsité	☒ Áno ☐ Nie
	Pokrmý múčne	☒ Áno ☐ Nie
	Posýpky	☒ Áno ☐ Nie
	Prílohy	☒ Áno ☐ Nie
	Prívarky	☒ Áno ☐ Nie
	Omáčky	☒ Áno ☐ Nie
	Kompóty	☒ Áno ☐ Nie
	Múčniky	☒ Áno ☐ Nie
	Ovocie	☒ Áno ☐ Nie
	Pizza	☒ Áno ☐ Nie
	Doplňkové pokrmý	☒ Áno ☐ Nie
	Šaláty	☒ Áno ☐ Nie
Používané technologické postupy:	Varenie	☒ Áno ☐ Nie
	Varenie v pare	☒ Áno ☐ Nie
	Dusenie	☒ Áno ☐ Nie

	Grilovanie Pečenie Fritovanie Vyprážanie (okrem materských škôl) Zapekanie Príprava studených pokrmov Iné:	☐ Áno ☒ Nie ☒ Áno ☐ Nie ☐ Áno ☒ Nie ☐ Áno ☒ Nie ☒ Áno ☐ Nie ☒ Áno ☐ Nie
Realizácia školských programov:	× Je zariadenie školského stravovania zapojené do Európskeho programu na podporu spotreby ovocia a zeleniny a výrobkov z nich pre deti a žiakov: „Školské ovocie“ × Je zariadenie školského stravovania zapojené do Európskeho programu na podporu spotreby mlieka a mliečnych výrobkov pre deti materských škôl, žiakov základných škôl a pre žiakov stredných škôl: „Školský mliečny program“.	☐ Áno ☒ Nie ☐ Áno ☒ Nie
Možnosť výberu pokrmov:	Je možnosť výberu z viacerých druhov pokrmov? Ak áno, uveďte počet pokrmov:	☐ Áno ☒ Nie
Pitný režim:	Je zabezpečený Je zabezpečený nepretržite Inak zabezpečený: Uveďte ako:	☒ Áno ☐ Nie ☒ Áno ☐ Nie ☐ Áno ☒ Nie
Odber vzoriek pokrmov:	<i>Vzorky hotových pokrmov sa musia odoberať do čistých, vyvarených sklenených nádob s uzáverom. Na odber vzoriek hotových pokrmov sa používajú lyžice, naberačky a ďalšie pomôcky vyhradené výlučne na odber vzoriek, ktoré sú umyté a vyvarené pri teplote 100°C počas 15 minút. Všetky súčasti hotového pokrmu sa musia uchovávať osobitne v samostatnej nádobe. Ak je príloha hotového pokrmu alebo iná súčasť hotového pokrmu súčasťou viacerých pokrmov, možno uchovávať len jednu vzorku. Odobratá vzorka musí mať hmotnosť najmenej 50 g, ak nejde o kusový tovar. Vzorky hotových pokrmov odobieraných v teplom stave musia byť uzavreté, urýchlene schladené a počas 48 hodín od skončenia výdaja uchovávané v chladničke pri teplote 2 °C až 6 °C. Po uplynutí 48 hodín musia byť vzorky odstránené neškodným spôsobom; nesmú sa použiť na spotrebu. Vzorky sa evidujú na predpísanom tlačíve denne.</i>	
*Príloha: Záznam o odbere vzoriek hotových pokrmov		

IV. HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA STAVEBNO-TECHNICKÉ RIEŠENIE, PRIESTOROVÉ USPORIADANIE, VYBAVENIE, VNÚTORNÉ ČLENENIE

IV.A ZÁKLADNÉ ROZDELENIE PRIESTOROV ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

Základné rozdelenie priestorov zariadenia školského stravovania:	Výrobná časť	☒ Áno ☐ Nie	
	Odbytová časť	☒ Áno ☐ Nie	
	Skladová časť	☒ Áno ☐ Nie	
	Druhy skladov: × suchý sklad × chladný sklad × chladený sklad × chladničky × mraziarenský sklad × mrazničky × sklad organického odpadu × sklad DKP	Počet: 1 1 1 1 1	☒ Áno ☐ Nie ☒ Áno ☐ Nie ☐ Áno ☒ Nie ☒ Áno ☐ Nie ☒ Áno ☐ Nie ☒ Áno ☐ Nie ☒ Áno ☐ Nie ☐ Áno ☒ Nie
	Ostatné priestory /uved'te aké/:		☐ Áno ☐ Nie

Rozdelenie jednotlivých priestorov:

S – stavebne oddelený priestor, P – prevádzkovo oddelený priestor

**Uved'te rozdelenie jednotlivých priestorov prevádzky*

Hrubá prípravovňa zeleniny	Hrubá prípravovňa mäsa	Hrubá prípravovňa rýb	Prípravovňa na rozbíjanie vajec	Čistá prípravovňa zeleniny	Čistá prípravovňa mäsa	Studená kuchynia	Prípravovňa mliečnych pokrmov	Prípravovňa cukrárskeho výrobkov	Umyváreň kuchynského riadu	Umyváreň tanierov, príborov a pohárov	Umyváreň prepravných nádob
S	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	S

IV.B STROJNO-TECHNOLOGICKÉ VYBAVENIE:

Výrobná časť:

(napr. varný kotol,
konvektomat)

Uved'te zoznam strojno-technologického a účelového vybavenia:
kombinovaný sporák

Odbytová časť:

(napr. výdajný
ohrievací pult)

Uved'te zoznam strojno-technologického a účelového vybavenia:
kuchynská linka

**Hrubá
prípravovňa:**
(napr. škrabka
zamiakov)

Uved'te zoznam strojno-technologického a účelového vybavenia:

**Príloha: Pôdorys dispozičného členenia prevádzky
Pôdorys všetkých miestností so zakreslením rozmiestnenia strojnotechnologických zariadení*

IV.C HYGIENICKÉ POŽIADAVKY:

E-MODEL PRÍRUČKY SYSTÉMU HACCP, PREVÁDZKOVÉHO PORIADKU A SANITAČNÉHO PROGRAMU PRE ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA	Kapitola č.: 1. Strana 13 Celkový počet strán: 20
Názov kapitoly: Prevádzkový poriadok pre zariadenia školského stravovania	

Podlahy:	Povrchy podláh sa musia udržiavať v neporušenom stave a musia byť ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné.	
Steny:	Povrchy stien musia byť udržiavané v neporušenom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné.	
Osvetlenie:	Intenzita a farebnosť umelého osvetlenia pracovných miest s osobitnými nárokmi na optickú kontrolu majú byť také, aby umožňovali dokonalú farebnú ostrosť a rozlišovanie podrobností do 1 mm. Umelé osvetlenie má mať bielu farbu a intenzitu najmenej 500 Lx.	
Vetranie:	Spôsob vetrania: × prirodzené vetranie (oknami) × nútené (ventilátor, vzduchotechnika) × kombinované	☒ Áno ☐ Nie ☐ Áno ☒ Nie ☐ Áno ☒ Nie
Vykurovanie:	Spôsob vykurovania: × centrálné × iné (napr. elektrické lokálne vykurovacie zariadenie, plynové lokálne vykurovacie zariadenie, vykurovanie na tuhé palivo)	☒ Áno ☐ Nie Uved'te aké:
IV.D INŽINIERSKE SIETE, ODPADY:		
Zásobovanie pitnou vodou:	Verejný zdroj pitnej vody:	☒ Áno ☐ Nie
	× mestský zdroj pitnej vody	☒ Áno ☐ Nie
	× obecný zdroj pitnej vody	☐ Áno ☒ Nie
	Názov prevádzkovateľa: BVS a.s. Bratislava	
	*Príloha: Zmluva s prevádzkovateľom vodného zdroja	
	Vlastný zdroj pitnej vody: (napr. studňa)	☐ Áno ☒ Nie
	Názov zriaďovateľa:	
	Názov prevádzkovateľa:	

	*Príloha: Zmluva s prevádzkovateľom vodného zdroja				
	Dezinfekciu pitnej vody zabezpečuje: Bratislavská vodárenská spoločnosť a.s.				
	Frekvencia dezinfekcie: nepretržite				
	Použité prostriedky na dezinfekciu: chlórovanie pitnej vody				
Kontrola kvality pitnej vody:	Frekvencia kontroly				
	Druh rozboru: Úplný rozbor Minimálny rozbor	☒ Áno ☐ Nie ☐ Áno ☒ Nie	Počet rozborov: 2x ročne		
Odber vzoriek pitnej vody:	Odber vzoriek pitnej vody zabezpečuje: Bratislavská vodárenská spoločnosť a.s.				
Zabezpečenie laboratórnych rozborov:	Laboratórne rozborov vzoriek pitnej vody zabezpečuje akreditované laboratórium (uved'te názov): *Príloha: Laboratórne protokoly z akreditovaného laboratória				
Zásobovanie teplou tečúcou vodou je zabezpečené:	× centrálne vodovodným potrubím × lokálne (napr. elektrický bojler, plynový bojler, prietokový ohrievač) Ak áno, uved'te spôsob lokálneho zásobovania teplou tečúcou vodou: plynový bojler.....	☐ Áno ☒ Nie ☒ Áno ☐ Nie			
Odkanalizovanie:	Verejná kanalizácia (mestská, obecná)				
	☐ Áno ☒ Nie				
	Názov prevádzkovateľa: 				
	*Príloha: zmluva s oprávneným subjektom na likvidáciu odpadových vôd				
	Iný spôsob				
	☒ Áno ☐ Nie				

**E-MODEL PRÍRUČKY SYSTÉMU HACCP, PREVÁDZKOVÉHO
PORIADKU A SANITAČNÉHO PROGRAMU
PRE ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA**

Kapitola č.: 1.

Strana 15

Celkový počet strán: 20

Názov kapitoly:

Prevádzkový poriadok pre zariadenia školského stravovania

	× žumpa × septik × vlastná čistička odpadových vôd	☒ Áno ☐ Nie ☐ Áno ☐ Nie ☐ Áno ☐ Nie
	Názov prevádzkovateľa:	
	*Príloha: Zmluva s oprávneným subjektom na likvidáciu odpadových vôd Atest o vodonepriepustnosti žumpy	
	Frekvencia vyvážania: podľa potreby	
	Je kanalizácia napojená na lapač tukov	☐ Áno ☐ Nie
Odpady	Zmesový komunálny odpad (katalógové číslo 20 03 01)	
	Frekvencia odvozu odpadu: 1x mesačne	
	Spôsob uskladnenia odpadu: plastová nádoba na komunálny odpad	
	Separácia odpadu	☐ Áno ☐ Nie
	Spôsob likvidácie odpadu: vývoz zmluvnou spoločnosťou	
	Odberateľ odpadu: FCC Trnava	
	*Príloha: Zmluva s odberateľom odpadu	
	Biologicky rozložiteľný kuchynský a reštauračný odpad (katalógové číslo 20 01 08)	
Frekvencia odvozu odpadu: 1x mesačne		

Spôsob uskladnenia odpadu:
odpadové nádoby

Spôsob likvidácie odpadu:

× spolu s komunálnym odpadom

☐ Áno ☒ Nie

× je zhromažďovaný do vyhradených uzatvárateľných nádob,
ktoré majú označenie: materiál kategórie 3- NEURČENÉ NA
ĽUDSKÚ SPOTREBU

☒ Áno ☐ Nie

Odberateľ odpadu:

**Príloha: Zmluva s odberateľom odpadu*

Tekutý odpad – Jedlé tuky a oleje (katalógové číslo 20 01 25)

Frekvencia odvozu odpadu:

1x mesačne

Spôsob uskladnenia odpadu:

odpadová nádoba

Spôsob likvidácie odpadu:

× je zhromažďovaný do vyhradených uzatvárateľných nádob,
ktoré majú označenie: materiál kategórie 3- NEURČENÉ NA
ĽUDSKÚ SPOTREBU

☒ Áno ☐ Nie

× je zhromažďovaný spolu s biologicky rozložiteľným kuchynským
a reštauračným odpadom do vyhradených uzatvárateľných nádob,
ktoré majú označenie: materiál kategórie 3 - NEURČENÉ NA
ĽUDSKÚ SPOTREBU

☒ Áno ☐ Nie

× iný spôsob likvidácie odpadu

☐ Áno ☒ Nie

Odberateľ odpadu:

Biomarina Biowaste, Suchá nad Parnou

**Príloha: Zmluva s odberateľom odpadu*

**Žiarivky a iný odpad obsahujúci ortuť (zaradený ako nebezpečný odpad) (katalógové
číslo 20 01 21)**

Spôsob uskladnenia odpadu:
nemáme takýto druh odpadu

**E-MODEL PRÍRUČKY SYSTÉMU HACCP, PREVÁDZKOVÉHO
PORIADKU A SANITAČNÉHO PROGRAMU
PRE ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA**

Názov kapitoly:
Prevádzkový poriadok pre zariadenia školského stravovania

Kapitola č.: 1.

Strana 17

Celkový počet strán: 20

Spôsob likvidácie odpadu:

Odberateľ odpadu:

**Príloha: Zmluva s odberateľom odpadu*

OOPP

V zmysle platnej legislatívy zamestnávateľ zabezpečuje ochranné pracovné prostriedky pre prevádzkových zamestnancov školského stravovania na základe odporúčaného zoznamu ochranných pracovných prostriedkov podľa profesijných kategórií zamestnancov.

☒ Áno ☐ Nie

V. POVINNOSTI A ZODPOVEDNOSTI

Povinnosti a zodpovednosti prevádzkovateľa

- zamestnávať len osoby odborne spôsobilé pre prácu a vykonávanie epidemiologicky závažných činností, ktorí majú primerané vedomosti o manipulácii s potravinami a o predpisoch na zabezpečenie ich zdravotnej neškodnosti a kvality,
- viesť zoznam zamestnancov s pracovným zaradením a s priebežnou aktualizáciou ich zdravotnej a odbornej spôsobilosti,
- pri výrobe pokrmov a nápojov postupovať podľa hygienických požiadaviek a zásad správnej výrobnéj praxe,
- určiť zamestnancov na vedenie dokumentácie v zmysle správnej výrobnéj praxe,
- zabezpečovať dodržiavanie výživovej hodnoty jedál a nápojov v porovnaní s OVD,
- určiť zamestnanca zodpovedného za odber vzoriek pripravovanej stravy,
- zabezpečovať materiálno - technické vybavenie prevádzky,
- zabezpečovať a kontrolovať hygienu prevádzkových priestorov,
- kontrolovať dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov,
- zabezpečovať zákaz fajčenia, používania alkoholických nápojov a omamných látok v prevádzke,
- zabezpečovať, aby do prevádzky nevstupovali neoprávnené osoby a zamedziť vodeniu zvierat do priestorov stravovacieho zariadenia.

E-MODEL PRÍRUČKY SYSTÉMU HACCP, PREVÁDZKOVÉHO PORIADKU A SANITAČNÉHO PROGRAMU PRE ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA	
Kapitola č.: 1, Strana 19 Celkový počet strán: 20	Názov kapitoly: Prevádzkový poriadok pre zariadenia školského stravovania

Povinnosti a zodpovednosti zamestnancov	• pracovať v zmysle jasne vymedzenej zodpovednosti najmä pri preberaní surovín, ich skladovaní, pri odbere vzoriek, pri príprave hotových pokrmov a ich podávaní, pri udržiavaní čistoty a dezinfekcii v prevádzke, dôsledne dodržiavať osobnú hygienu, • pri manipulácii s pokrmami pracovať tak, aby bola zachovaná ich zdravotná neškodnosť, výživová hodnota a zmyslové vlastnosti, • vylúčiť nežiaduce vplyvy pri technologickom postupe na kvalitu pokrmov, • v prípade zistenia zdravotnej nevhodnosti pokrmov tieto vyradiť, • viesť potrebnú dokumentáciu podľa nariadenia zodpovedného zamestnanca, • zamestnanci musia byť odborne a zdravotne spôsobilí, • pri návšteve svojho lekára pri ochorení ho musia informovať, že vykonávajú epidemiologicky závažnú činnosť – prácu s potravinami, • v prípade svojho ochorenia alebo ochorenia rodinných príslušníkov infekčným ochorením oznámiť túto skutočnosť zamestnávateľovi, • zúčastňovať sa školení a dopĺňať si vedomosti v oblasti hygienických požiadaviek pri výrobe, uchovávaní a výdaji pokrmov, • v prevádzke nefajčiť, nepožívať alkoholické nápoje a iné omamné látky.
Školenia zamestnancov	VSTUPNÉ ŠKOLENIA – v rámci tohoto školenia je zamestnanec poučený vedúcim(ou) školskej jedálne hneď pri nástupe do zamestnania o svojich povinnostiach na určenom úseku, ako aj o svojich pracovných povinnostiach resp. pracovnej náplni PRAVIDELNÉ ŠKOLENIA – vykonávajú sa minimálne 1x ročne, kde sú zamestnanci oboznamovaní s najnovšími právnymi normami, ktoré v poslednom období nadobudli platnosť, napr. - Platné legislatívne predpisy - Systém HACCP, kritické kontrolné body - Používané formuláre - Zdravotné riziká pri manipulácii s potravinami – biologické, mikrobiologické, chemické, fyzikálne - Alergény - Hygienický a sanitačný režim, osobná a prevádzková hygiena MIMORIADNE ŠKOLENIA
<i>*Príloha: Záznamy o školení zamestnancov</i>	

Prílohy k prevádzkovému poriadku:

- ❖ Zriaďovacia listina, výpis z obchodného registra, živnostenský list
- ❖ List vlastníctva, nájomná zmluva
- ❖ Rozhodnutie o uvedení priestorov do prevádzky
- ❖ Rozhodnutie o schválení prevádzkového poriadku
- ❖ Zmluva o zverení nehnuteľného majetku do správy
- ❖ Záznam o odbere vzoriek hotových pokrmov
- ❖ Pôdorys dispozičného členenia prevádzky
- ❖ Pôdorys všetkých miestností so zakreslením rozmiestnenia strojnotechnologických zariadení
- ❖ Zmluva s prevádzkovateľom vodného zdroja
- ❖ Zmluva s oprávneným subjektom na likvidáciu odpadových vôd
- ❖ Zmluva s odberateľom zmesového komunálneho odpadu
- ❖ Zmluva s odberateľom biologicky rozložiteľného kuchynského a reštauračného odpadu
- ❖ Zmluva s odberateľom tekutého odpadu – jedlé tuky a oleje
- ❖ Zmluva s odberateľom nebezpečného odpadu
- ❖ Záznam o evidencii odpadov
- ❖ Zoznam zamestnancov s pracovným zaradením, zdravotnou a odbornou spôsobilosťou
- ❖ Záznamy o školení zamestnancov