

OBCHODNÁ AKADÉMIA, Nábřežie K. Petroviča 1571, 031 47 Liptovský Mikuláš

IČO : 31926754,

DIČ : 2021484421,

tel. : 044/ 55412 88, email. : aolm@vuczilina.sk

Prevádzkový poriadok Zariadenia školského stravovania

Školská jedáleň pri Obchodnej akadémii, Nábřežie K. Petroviča 1571, Liptovský Mikuláš.

Vypracovaný dňa 10. januára 2010

Posúdený dňa.....

Pečiatka a podpis prevádzkovateľa

MUDr. Eva Chobotová

regionálna hygienička

Prevádzkový poriadok zariadenia školského stravovania (ZŠS) je vypracovaný v zmysle § 26 zákona NR SR č. 355/2007 Z.z o ochrane podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov a v súlade s Metodickou príručkou pre školské stravovanie, vydanou Metodicko-pedagogickým centrom Bratislavského kraja v Bratislave s Celoslovenskou sekciou pre školské stravovanie Ministerstva školstva Slovenskej republiky, 2007,1.vydanie.

Obsah :

- 1. Základné identifikačné údaje prevádzky**
- 2. Charakteristika prevádzky**
- 3. Organizácia prevádzky**
- 4. Systém zásobovania a preberania tovaru**
- 5. Systém prípravy jedál**
- 6. Povinnosti zamestnancov ZŠS**
- 7. Personálne zdroje**
- 8. Hygienicko-sanitačný režim – vid' príloha**
- 9. Odber vzoriek**
- 10. Zásady dodržiavania osobnej hygieny**
- 11. Školenie zamestnancov**
- 12. Zákazy**
- 13. Starostlivosť o budovu a vybavenie**
- 14. Súčasti prevádzkového poriadku**

Prílohy:

- 1. Súhlas zriaďovateľa k možnosti stravovania sa fyzických osôb v ŠJ**
- 2.8 - Hygienicko-sanitačný režim**

1. Základné identifikačné

Názov: Školská jedáleň pri Obchodnej akadémii

Adresa: Nábřežie K. Petroviča 1571, 031 47 Liptovský Mikuláš

IČO: 31926754

DIČ: 2021484424

Telefonický kontakt: 044/ 55412 88

Email: oalm@oapetlm.edu.sk

Počet pracovníkov pracujúcich v prevádzke: 7

2. Charakteristika prevádzky

Stravovacie zariadenie je umiestnené v areáli Obchodnej akadémie s prístupovou cestou pre zásobovanie, v účelovo vybudovanom zariadení, ktoré tvorí hospodársku časť budovy ŠI pri OA, so samostatnou rampou. Nie je ovplyvňované negatívnymi vplyvmi vonkajšieho prostredia. Na prevádzku má vydané Rozhodnutie hygieny č. 2004/00282-003-Ša zo 17.3.2004.

- - Školské stravovacie zariadenie je uzavretým typom spoločného stravovania, poskytuje stravovacie služby spojené s výrobou, prípravou a podávaním pokrmov a nápojov v čase pobytu žiakov v školskom zariadení pre:
 - Stredná odborná škola stavebná** - celodenné stravovanie (raňajky, desiata, obed, večera)
 - Stredná zdravotnícka škola** – celodenné stravovanie
 - Hotelová akadémia** – polpenzia (raňajky, desiata, večera)
 - Stredná odborná škola polytechnická** – celodenné stravovanie
 - Stredná odborná škola obchodu a služieb** – polpenzia
 - Evanjelická spojená škola** – polpenzia
 - Obchodná akadémia** – celodenné stravovanie/ubytovaní/; obedy /dochádzajúci/
 - Zamestnanci OA** – obed, večera
 - Podnikateľskú činnosť v oblasti stravovacích služieb vykonáva ŠJ na základe živnostenského listu OŽP – Z/2008/05377-2 z 23.12.2008 Súhlas od zriaďovateľa, zriaďovacia listina, tvorí prílohu PP.
 - V zmysle prílohy č. 1 vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania výrobná denná kapacita pripravovaných jedál je 300 hlavných jedál. Stoličková kapacita jedálne je 50 miest. Stavebno- dispozičné riešenie prevádzky a vybavenosť technologickým zariadením je súčasťou hygienicko – sanitačného režimu, ktorý tvorí prílohu PP.

3. Organizácia prevádzky

•**Prihlasovanie a odhlasovanie na stravu:** Stravník je prihlásený na stravu od nasledujúceho dňa po prevzatí lístkov, ktoré sa spravidla uskutočňuje na prelome mesiacov, najneskoršie druhý pracovný deň v mesiaci, za ktorý sa úhrada uskutočnila. Odhlásiť sa dá zo stravy v prípade neprítomnosti deň vopred do 14,30 h vhođením čitateľne podpísaného celého lístka na celodennú alebo delenú stravu do schránky v jedálni. Nedá sa samostatne odhlásiť žiadna časť celodennej alebo delenej stravy. Žiak odoberajúci len obedy má výnimočne možnosť sa odhlásiť do 7,30 h v príslušnom dni.

•**Harmonogram výdaja jedál:** Výdaj stravy je zabezpečený nasledovne :

• raňajky a desiata od 6,20 h do 6,50 h;

• obed od 11,45 h do 14,30 h / v piatok do 14,15/ ;

• večera od 18,00 h do 18,45 h / v piatok pri obede /.

• Na základe písomnej žiadosti stravníka resp. zákonného zástupcu sa každý piatok a v odchodový deň vydáva pri raňajkách suchý obed a suchá večera. Výdaj stravy je zabezpečený do troch hodín od ukončenia jej tepelnej prípravy. Harmonogram výdaja je umiestnený v ŠJ. Pedagogický dohľad je zabezpečený vychovávateľmi ŠI OA.

Rozpis výdaja stravy je nasledovný:

-**raňajky a desiata - ubytovaní žiaci SŠ** : od 6,20 – do 6,50, maximálne 160

-**obed - dochádzajúci; ubytovaní žiaci SŠ** : od 11,45 – do 14,30
ubytovaní max. 160 + max. 100 dochádzajúci.

-**Zamestnanci OA – obed** : od 11,45 – do 14,30 , ich počet 40

-**večera - ubytovaní žiaci SŠ** : od 18,00 – do 18,45, maximálne 168

-**Zamestnanci OA – večera** : od 18,00 h – do 18,45 h , maximálne 20

-**iné akcie** : v ŠJ v čase prázdnin / nepravidelne /, len na základe povolenia zriaďovateľa. Príprava stravy je zabezpečená na základe dohôd o vykonaní práce spravidla so zamestnankyňami ŠJ pri OA v čase ich osobného voľna. Po ukončení akcie je vo všetkých priestoroch ŠJ a jej zázemia vykonaná sanitácia.

•**Spôsob zabezpečenia diétného stravovania** – nepripravuje sa.

•**Školský mliečny program** je zabezpečený automatom na ochutené mlieka Brejky.

Zmluva o zabezpečení mliečnych výrobkov je uzavretá v zmysle § 261ods. 1 a

§ 269 Obchodného zákonníka a v súlade s nariadením vlády SR č. 339/2008 Z.z.

s firmou RAJO, a.s. Studená 35, Bratislava. Evidenciu a predaj kreditných kariet vykonáva vedúca ŠJ.

•**Zabezpečenie pitného režimu** je denne, podávaním nápoja ku každému hlavnému jedlu a doplnkovým jedlám / nerezová termoska s ventilom v jedálni/.

•**Popis jednotlivých priestorov:** Stravovacie zariadenie má samostatný hospodársky vstup na zásobovanie potravinárskym tovarom. Na I. poschodí sa nachádzajú nasledovné miestnosti : sklad prepraviek, WC zamestnanci ŠJ pri OA, šatňa zamestnancov ŠJ pri OA, sklad zemiakov a zeleniny, hrubá prípravovňa zemiakov a zeleniny, suchý sklad, sklad s chladiacimi zariadeniami, kancelária vedúcej ŠJ, sklad vajec, kuchyňa, jedáleň. Prevádzkovo oddelené priestory – umyváreň tanierov, príborov, pohárov; umyváreň kuchynského riadu, čistá prípravovňa masa, čistá prípravovňa zeleniny, studená kuchyňa, prípravovňa múčnych pokrmov.

•**Vybavenie kuchyne technologickým zariadením:** Hrubá prípravovňa zeleniny – škrabka, chodba – 1400 litr. chladnička /ovocie, zelenina/; sklad s chladiacimi zariadeniami – 450 litr. chladnička 2 ks /mliečne výrobky, mäso/, 500 litr. mraznička /mäso, hydina, ryby/; 300 litr. mraznička /zelenina, polotovary/, 275 litr. chladnička /mäsové výrobky/; suchý sklad –

váha do 50 kg; sklad vajec – 210 litr. chladnička; kuchyňa – 400 litr. chladnička /príručná/, teplý výdajný pult, ohrievací výdajný vozík, umývačka riadu, 150 litr. elektrický kotol, 100 litr. elektrický kotol, 40 litr. elektrická smažiacia panva, 50 litr. elektrická smažiacia panva, štvorplatničkový elektr. sporák s rúrou, trojtrúbová elektrická cukrárenská pec, elektrická teplovzdušná pec, univerzálny elektrický robot na 60 l kotol, elektr. robot na 10 l kotol, mikrovlnka, nerezový umývací drez 2 ks /na surové mäso, kuchynský riad/, nerez. umývací dvojdrez na poháre, pracovné stoly s drevenou plochou 2 ks / múčne jedlá, mleté mäsa/, pracovné stoly s nerez. plochou surová zelenina, studená kuchyňa 2 ks, varené mäsa, varené kys. výrobky, tanierne, tácky, príručný stôl 2 ks, odkvapkávaci 2 ks / kuchynský riad, poháre/, drevený klát na nerez. nohách /surové mäso/, pojazdný vozík s nerez. plochou, nerez. pracovné stoly s umývadlom 2 ks /strukoviny a ryža, vajcia/, nerezový regál päťpolicový 2 ks / kuchynský riad/, nerezový regál štvorpolicový na tanierne, poháre, príbory.

•**Zásobovanie pitnou vodou** : objekt je zásobovaný pitnou vodou z verejného vodovodu. Ohrev teplej úžitkovej vody je zabezpečený vlastnou plynovou kotolňou.

•**Kanalizácia**: objekt je napojený na verejnú kanalizáciu.

•**Odpad**:

-*komunálny odpad* (papier, krabice, obaly a pod.) sa zhromažďujú do vyčlenených odpadových košov. Obsah po naplnení sa odnáša do kontajnerov na to určených. Komunálny odpad sa odváža 2-krát do týždňa, odvoz zabezpečuje Mesto Liptovský Mikuláš.

-*organický odpad* (šupky zo zemiakov a zeleniny, neskonsumované pokrmy) sa vyhadzuje do kontajnera, ako aj husté zvyšky z pokrmov. Riedke zvyšky z pokrmov sa vylievajú do výlevky.

•**Vykurovanie** : vlastná plynová kotolňa.

•**Vybavenie kuchyne umývadlami**: Kuchyňa je vybavená 3 umývadlami / WC, kuchyňa, šatňa/. Na umývanie rúk kuchárov s plynulým prívodom teplej vody, počas celej pracovnej zmeny a s dávkovačom tekutého mydla, jednorázovými utierkami, nášlapným odpadovým košom.

4. Systém zásobovania a preberania tovaru

•**Zásobovanie** potravinárskym tovarom je zabezpečené zmluvne s jednotlivými dodávateľmi. Za preberanie tovaru zodpovedá ved. ŠJ pri OA a zmenová kuchárka. (Zásobovanie mliekom a mliečnymi výrobkami , prípadne pečivom a chlebom je vykonávané mimo pracovnej doby v skorých ranných hodinách. Z tohto dôvodu majú pracovníci zásobovania kľúč od skladu prepraviek /vchod priamo z rampy /, ktorým si otvoria dvere a na pripravený plošný vozík uložia tovar spolu s dodacím listom. Zamestnankyne kuchyne po príchode do práce uložia tovar do chladničky na mlieko a preložia pečivo do príručných košov). Objednávanie tovaru zabezpečuje vedúca ŠJ, so všetkými dodávateľmi sú podpísané kúpne zmluvy. Preberanie tovaru sa uskutočňuje vo vyčlenenom priestore (nie vo výrobnjej časti kuchyne).

•**Dodávatelia :**

- 1.CBA VEREX, a.s., Kuzmányho 1137, 031 29 Lipt. Mikuláš
- 2.FRUKTAL s.r.o., Palugayho 1, 031 01 Lipt. Mikuláš
- 3.MIKON, s.r.o., Vrbická 47/295, 031 01 Lipt. Mikuláš
- 4.LUNYS, s.r.o., Vodárenská 2011/38, 058 01 Poprad
- 5.Tatranská mliekareň a.s., Nad traťou 26, 060 01 Kežmarok
- 6.INMEDIA s.r.o., Námestie SNP č.11, 960 01 Zvolen
- 7.VIJOFEL, s.r.o., 086 42 Bartošovce č. 182/1
- 8.HYZA, s.r.o., Odbojárov 2279/37, 955 92 Topoľčany
- 9.ATC-JR, s.r.o., Vsetínska cesta 766, 020 01 Púchov
- 10.Zdenka Lacková, V. Šípoša 4/1, 036 01 Martin
- 11.AG FOODS SK s.r.o., Moyzesova 10, 902 01 Pezinok
- 12.ASTERA, s.r.o., Stromová 5, 911 01 Trenčín
- 13.LOZS s.r.o., Palugayho 1, 031 01 Lipt. Mikuláš
- 14.HO&PE FAMILY, s.r.o., ul. 1. mája 216, 058 01 Poprad
- 15.HYDINA HOLDING, s.r.o., Kuzmányho 1137, 031 29 Lipt. Mikuláš
- 16.Lipt. pekáreň – VČELA LIPPEK, k.s., ul.1. mája 1919, 031 01 Lipt. Mikuláš
- 17.CALIMEROS, s.r.o., J. Ťatliaka 2051/8, 026 01 Dolný Kubín
- 18.NOWACO Slovakia, s.r.o., Piešťanská 2321/71, 915 01 Nové Mesto n Váhom
- 19.GLOBUS, s.r.o., Lieskovská cesta 472, 960 01 Zvolen
- 20.MIPEK, s.r.o., Nábregie A. Stodolu 2062, 031 01 Lipt. Mikuláš
- 21.COOP LC SEVER, a.s., ul. Družstevná 2351/7, 031 01 Lipt. Mikuláš
- 22.LIPTOVSKÁ MLIEKÁREŇ, a.s., 1. mája 124, 031 80 Lipt. Mikuláš
- 23.MECOM GROUP, s.r.o., Poľná 4, 066 01 Humenné
- 24.CALIMEROS FOODS, s.r.o., Veličná 192, 027 54 Veličná
- 25.TATRPRIM, s.r.o., 059 72 Vrbov 302

Pri preberaní tovaru sa sleduje, či všetky dodávané potravinárske výrobky majú nasledovné označenie v štátnom jazyku:

- názov, pod ktorým sa potravina predáva
- obchodné meno a sídlo výrobcu, baliarne, distribútora alebo dovozcu
- množstvo, pri pevnej potravine nachádzajúcej sa v náleve musí byť uvedená okrem celkovej hmotnosti aj hmotnosť pevnej potraviny

- dátum spotreby, ak ide o druhy potravín podliehajúce rýchlej skaze z mikrobiologického hľadiska, ako aj o druhy potravín ustanovených Potravinovým kódexom
- dátum minimálnej trvanlivosti
- osobitný spôsob skladovania, ak ide o potraviny, pri ktorých by po otvorení obalu spotrebiteľom došlo k rýchlemu poškodeniu kvality alebo zdravotnej neškodnosti, musia byť uvedené konkrétne podmienky na uchovanie po otvorení obalu u spotrebiteľa, príp. lehota spotreby potraviny
- určenie potraviny na osobitné výživové účely alebo osobitné použitie
- zoznam jednotlivých zložiek
- množstvo určitých zložiek alebo kategórií zložiek
- ošetrovanie potraviny alebo jej zložiek ožiarovaním
- výživovú hodnotu pri potravinách, na obaloch ktorých je uvedené výživové tvrdenie
- možnosť nepriaznivého vplyvu na zdravie ľudí
- pôvod alebo miesto pôvodu v prípade, ak by neuviedenie tejto informácie mohlo viesť spotrebiteľa do omylu, ak Potravinový kódex neustanovuje inak
- údaje u niektorých potravin, u ktorých PK SR neustanovil povinnosť označenia

Nákup tovaru v obchodnej sieti

- nevykonáva sa.

• Podmienky skladovania potravín

- druh skladu: suchý sklad.

• Popis skladovacích priestorov : k dispozícii sú nasledovné skladovacie priestory:

- sklad prepraviek- vchod priamo s rampy
- sklad na manipuláciu s vajcami – chladnička, nerez. stôl s umývadlom,
- sklad zemiakov (drevené rošty, teplomer s vlhkomerom, prirodzené vetranie)
- suchý sklad potravín (drevené štvorpolicové regále 7 ks, police prikryté PVC, teplomer s vlhkomerom, elektrický ventilátor v okne, okná natreté čiernou farbou) uskladnené sú tu nasledovné potraviny (múka, cukor, cestoviny, strukoviny, kompóty, konzervy, pochutiny, koreniny, olej, mlieko trvanlivé, a iné)
- sklad, v ktorom sú umiestnené chladiace a mraziace zariadenia(450 l chladničky 2 ks, 300 l mrazička, 500 l mrazička, 275 l chladnička - každé zariadenie má teplomer)

Chladiace a mraziace zariadenia sú k dispozícii pre skladovanie nasledovných druhov potravinárskych výrobkov:

- chladnička na mliečne výrobky (450 l a 500 l)
- chladnička na výsekové mäso (450 l)
- chladnička na údenárske výrobky (275 l)
- chladnička na vajcia (210 l)
- príručná chladnička (400 l)
- chladnička na zeleninu a ovocie (1400 l)
- mrazička na priemyselne mrazené mäso, hydinu, ryby (500 l)
- mrazička na priemyselne mrazenú zeleninu, polotovary (300 l)

- Zabezpečenie zásobovania výsekovým mäsom: výsekové mäso je objednávané dva až trikrát do týždňa. Uskladnené je v samostatnom chladiacom zariadení, pri teplote od 0 do 4 °C. Rozvešané je na kovových hákoch, bez vzájomného dotyku, aby bolo možné zabezpečiť okolo neho dostatočné prúdenie vzduchu.

- Sklady výrobkov sú vybavené meracími, zariadeniami na kontrolu stanovených podmienok skladovania potravinárskeho tovaru deklarovaným výrobcom. Na sledovanie a evidenciu teploty a vlhkosti v skladoch je určená pracovníčka. Údaje o teplote a relatívnej vlhkosti zaznamenáva 2-krát denne.
- Skladovacie priestory sú prirodzene odvetrané do vonkajšieho priestoru, na oknách sú inštalované siete proti vnikaniu hmyzu, okná sú natreté čiernou farbou.
- Potravínarský tovar je skladovaný na drevených regáloch s umývateľným povrchom a tovar je vhodne izolovaný od zeme (drevené rošty), nedotýka sa stien.
- Všetky priestory a zariadenia skladov musia byť sústavne udržiavané v čistote a podľa potreby sa v nich musí vykonať dezinfekcia, dezinsekcia a deratizácia, o čom sa vedie evidencia.
- Dvere skladovacích priestorov sú oplechované do výšky 30 cm.

5. Systém přípravy jedál

Výroba pokrmov v zariadení školského stravovania sa riadi:

- a) § 140 zákona 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní /školský zákon/ a o zmene a doplnení niektorých zákonov v platnom znení
- b) Vyhláškou MŠ SR o zariadení školského stravovania č. 330/2009 Z. z. v platnom znení
- c) odporúčanými výživovými dávkami potravín podľa vekových kategórií stravníkov
- d) materiálovými spotrebnými normami a receptúrami pre školské stravovanie podľa vekových skupín stravníkov vydaných ministerstvom školstva a s možnosťou využitia receptúr charakteristických pre príslušnú územnú oblasť
- e) podľa zásad pre zostavenie jedálneho lístka s dodržaním výživovej hodnoty jedál
- f) finančnými podmienkami na nákup potravín, ktoré uhradza zákonný zástupca dieťaťa alebo žiaka určenými zriaďovateľom

Prevádzkovateľ je povinný postupovať pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu pokrmov a nápojov podľa §26, odst.4, písm. a až m, a odst.6 zák. č. 355/2007 o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov a vyhl. MZ SR č. 533/2007 Z.z. o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenie spoločného zariadenia.

Výroba jedál sa pre zamestnancov a iných dospelých stravníkov riadi podľa vekovej skupiny 15-18 ročných. Zabezpečuje sa na základe vopred zostaveného jedálneho lístka v zmysle Zásad pre zostavovanie jedálnych lístkov list. č. HDM/8236/17004/2007.

Označovanie alergénov v stravovacích službách. Smernica č.2001/13/ES Európskeho parlamentu a Rady v uznesení; Smernica č.2000/13/ES Európskeho parlamentu a Rady v znení smernice č.2003/89/ES, smernice č.2005/26/ES a smernice č.2007/68/ES z novembra 2007; Výnos Ministerstva pôdohospodárstva a Ministerstva zdravotníctva SR č.1187/2004-100 o označovaní potravín v znení výnosu č.1761/2005-100 a výnosu č.3069/2005-100.

Alergény musia byť povinne uvedené a označené na obaloch výrobkov buď ako priama zložka alebo na výrobku musí byť slovné oznámenie. Jedlá a potraviny, ktoré obsahujú alergény musia byť označené takýmto spôsobom, aby boli spotrebiteľia na tieto látky upozornení. Táto povinnosť sa týka aj školských jedální. Povinnosť vedúcej ŠJ – kontrolovať etikety výrobkov, podrobne preskúmať receptúry, informovať stravníkov na jedálnom lístku.

Pri výrobe pokrmov sa postupuje tak, aby bola zabezpečená zdravotná neškodnosť pripravovaných jedál, zachovaná výživová a zmyslová hodnota potravín a vylúčené nežiaduce vplyvy z technologického postupu prípravy pokrmov. Za týmto účelom bol vypracovaný „Plán správnej výrobnéj praxe“ pre školské stravovanie.

Identifikuje každé miesto v technologickom procese, ktoré by negatívne ovplyvňovalo zdravotnú neškodnosť a kvalitu. Definuje technické a technologické parametre, ktoré je potrebné dodržiavať, aby nedochádzalo k hygienickým rizikám. Zabezpečí, že primerané bezpečnostné postupy sa identifikujú na kritických kontrolných bodoch podľa skupín pokrmov, alebo jednotlivých typov pokrmov:

- plán kritických bodov prípravy nátierok
- plán kritických bodov prípravy polievok
- plán kritických bodov prípravy mäsových pokrmov
- plán kritických bodov prípravy hydiny

- plán kritických bodov prípravy rýb
- plán kritických bodov prípravy bezmäsitých pokrmov
- plán kritických bodov prípravy pokrmov zo zemiakov
- plán kritických bodov prípravy cestovín a knedlí
- plán kritických bodov prípravy ryže
- plán kritických bodov prípravy zeleninových šalátov

V rámci plánu správnej výrobnéj praxe sa sledujú:

- nasledovné kritické kontrolné body (je to bod miesto, ktoré sa kontroluje a je možnosť ho ovládať počas prípravy pokrmov a nápojov – od nákupu potravín až po hotový pokrm, nápoj a tak predchádzať zdravotnej neškodnosti podávaných pokrmov a nápojov)
- príjem surovín a potravín do stravovacieho zariadenia
- podmienky skladovania potravín a surovín
- opatrenia na zabránenie krížovej kontaminácie
- úroveň osobnej hygieny
- dodržanie technologického postupu pri príprave pokrmov
- označenie pracovných plôch, pracovných dosiek
- dodržiavanie teploty jedál počas ich tepelného spracovania aj počas výdaja hotových pokrmov a nápojov

V zmysle správnej výrobnéj praxe pracovné dosky, náradie a náčinie (nože, alebo nádoby) sú nasledovne farebne rozdiferencované :

Žltá farba	Manipulácia so surovou hydinou
Červená farba	Manipulácia s výsekovým mäsom
Modrá farba	Manipulácia s rybami
Hnedá farba	Manipulácia s mäsom po tepelnej úprave
Biela farba	Manipulácia s chlebom a pečivom (krájanie)
Zelená farba	Manipulácia so zeleninou

Alebo

V zmysle správnej výrobnéj praxe náradie a náčinie je označené umývateľnými štítkami, alebo nezmývateľným nápisom.

6. Povinnosti zamestnancov ZŠS

Povinnosti vedúcej ZŠS:

- Zamestnávať osoby, ktoré vyhovujú požiadavkám na vykonávanie epidemiologicky závažnej činnosti a majú v miere zodpovedajúcej ich pracovnému zaradeniu primerané znalosti o manipulácii s potravinami, výrobe pokrmov a nápojov, ich servírovaní a o predpisoch na zabezpečenie zdravotnej neškodnosti a kvality.
- Zabezpečiť zákaz vstupu neoprávnených osôb do výrobných a skladovacích priestorov, zamedziť vodeniu a vpúšťaniu zvierat do priestorov ZŠS okrem priestorov určených na konzumáciu stravy, do ktorých môžu vstupovať zrakovo postihnuté osoby aj v sprievode vodiaceho psa.
- Pri výrobe pokrmov dodržiavať všetky právne predpisy, normy, nariadenia.
- Označovanie alergénov na jedálnom lístku.
- Menovať zloženie HACCP tímu.
- Určiť pracovníka na kontrolu plánu správnej výrobných praxe.
- Zabezpečiť kontrolu programu HACCP podľa dokumentácie uvedenej v metodologickej príručke Plánu správnej výrobných praxe v školskom stravovaní. Zabezpečiť ochranu hotových pokrmov a nápojov pred ich znehodnotením.
- Zabezpečiť výživovú a zmyslovú hodnotu polotovarov, polotovarov, hotových pokrmov a nápojov podľa zásad zdravej výživy.
- Kontrolovať dodržiavanie osobnej hygieny a hygienických požiadaviek zamestnancami.
- Zabezpečovať a kontrolovať čistotu zariadenia a súvisiacich prevádzkových priestorov.
- Na kontrolu a skúšanie zabezpečiť vedenie záznamov, aby sa dokumentovalo splnenie požiadaviek prípravy pokrmov podľa zásad správnej výrobných praxe.
- Zabezpečiť vyradenie zložiek potravín z ďalšieho spracovania, ak prijatými ochrannými opatreniami v rámci kritických kontrolných bodov nemožno zabezpečiť odstránenie zistených hodnôt nad určené kritické limity.
- Zabezpečiť pozastavenie prípravy pokrmov v prípade poruchy v zásobovaní pitnou vodou do jej odstránenia.
- Vydať zákaz výdaja pokrmov v prípade zistenia nedodržania kritérií na kritických kontrolných bodoch.
- Pred výdajom stravy zabezpečiť odber vzoriek pripravovaných hotových pokrmov, ich uchovanie a o odobratých vzorkách vedenie dokumentácie.
- Ak je zariadenie zásobované pitnou vodou z vlastného zdroja zabezpečovať kontrolu ukazovateľov kvality pitnej vody v pravidelných, najmenej šesťmesačných intervaloch a o vykonaných kontrolách uchovávať záznamy.
 - Zriaďuje, udržiava a zachováva dokumentovaný systém správnej výrobných praxe.
- Doba udávaná k vareniu alebo pečeniu, najmä u kurčiat, sekanej, mäsa a rýb sa nesmie skracovať. Vnútorňa teplota v jadre týchto pokrmov musí byť najmenej 70 °C.
- V posledných 20 minútach tepelnej úpravy nepridávať do pokrmov také prísady, ktoré by mohli zapríčiniť ich mikrobiálnu kontamináciu (napr. múka, korenie). Ak trvá tepelná úprava pokrmu menej ako 20 minút, možno pridávať iba prísady, ktoré boli osobitne tepelne upravované.
- Hotové pokrmy vyrobené a podávané v teplom stave sa podávajú bezprostredne po dohotovení, najneskôr však 3 hodiny po ukončení ich tepelnej úpravy. Po celý čas výdaja teplota pokrmov nesmie klesnúť pod 60°C.

- Na prípravu pokrmov možno použiť len čerstvé slepačie vajcia. Podávať tepelne nespracované vajcia a pokrmy z nich pripravené je zakázané.
- Používať len také kuchynské nádoby, stolový riad, príbory, náčinie a poháre, ktoré sú zhotovené zo zdravotne neškodného materiálu, majú súvislý, nepoškodený povrch a sú čisté. Príbory, riad, náradie a náčinie z hliníka bez povrchovej úpravy sa nesmie používať.

Všeobecné povinnosti zamestnancov ZŠS

- Pred nástupom do zamestnania absolvovať vstupnú lekársku prehliadku, predložiť platný zdravotný preukaz a osvedčenie o odbornej spôsobilosti v súlade s prílohou č. 6 k vyhláske MZ SR č. 585/2008 Z.z. ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prevencii a kontrole prenosných ochorení.
- Plniť opatrenia na predchádzanie ochoreniam nariadené orgánmi na ochranu zdravia.
- Dodržiavať zásady osobnej hygieny a hygienické požiadavky na výrobu pokrmov a manipuláciu s nimi pri ich výdaji.
- Vstupovať na pracovisko len v čistom pracovnom odevu. Pred vstupom na pracovisko si dôkladne umyť ruky a dbať na ďalšie zásady osobnej hygieny, čistoty pracovného prostredia a inventáru.
- V pracovných odevoch neopúšťať pracovisko.
- Pri príprave pokrmov a nápojov si úplne zakryť vlasy vhodnou a účelnou pokrývkou.
- Hotové pokrmy nechytať priamo rukami, ale používať náradie, náčinie, ochranné rukavice.
- V priestoroch kuchyne a v pomocných priestoroch nevykonávať toaletné úpravy zovňajšku (česanie, farbenie úst, čistenie a strihanie nechťov a pod.).
- Pred začatím práce odložiť z rúk všetky šperky, hodinky, ozdobné predmety pracovnom odevu môže byť len čistá papierová vreckovka.
- Ovládať a dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe na prípravu pokrmov a nápojov.
- Zaobchádzať s potravinami tak, aby sa neporušovala ich zdravotná neškodnosť, výživová hodnota, kvalita.

Povinnosti zmenovej kuchárky:

- Organizovať činnosť ostatných zamestnancov pri výrobe a výdaji jedál a nápojov v zmysle zostaveného jedálneho lístka tak, aby postup prác bol súvislý a aby sa zamedzilo kríženiu čistých a nečistých činností.
- Pri výrobe pokrmov a nápojov postupovať podľa zásad správnej výrobnéj praxe a dodržiavať požiadavky na výrobu, prípravu a podávanie nápojov.
- Zabezpečovať výrobu jedál a nápojov pri dodržaní dávok potravín, technologických postupov a hygienických požiadaviek.
- Zabezpečovať ochranu hotových pokrmov a nápojov pred ich znehodnotením.
- Dbať, aby na výrobu, ďalšie spracovanie a na výdaj boli použité len také suroviny, ktoré sú zdravotne neškodné.
- Obsluha viacúčelových a jednoúčelových kuchynských strojov na výrobu pokrmov.
- V prípade neprítomnosti vedúcej ŠJ zaobstarávať a nakupovať tovar, preberať tovar pri dodržaní kvalitatívnych ukazovateľov. V prípade zistenia závady tovaru tento vrátiť dodávateľovi, prípadne uplatniť reklamáciu.
- Zodpovedá za česťnosť poskytovaných služieb.
- Kontrolovať dodržiavanie osobnej hygieny a hygienických požiadaviek zamestnancami.
- Zabezpečovať a kontrolovať čistotu zariadenia, pracovných plôch, náradia a súvisiacich prevádzkových priestorov.

- Vykonávať denné upratovanie podľa povahy činnosti.
- Vykonávať sanitáciu a dezinfekciu podľa sanitačného poriadku.

Povinnosti pomocnej sily / trvalý prac. pomer :

- Spolupracovať so zmenovou kuchárkou pri výrobe a výdaji jedál pri dodržaní hygienických a bezpečnostných požiadaviek.
- Spolupracovať pri rozdeľovaní hotových jedál stravníkom.
- Výroba jednoduchých druhov teplých jedál a polievok, náročnejších druhov pečiva, dohotovovanie jedál a rôznych príloh k hlavným jedlám.
- Zodpovedá za česťnosť poskytovaných služieb.
- Vykonávať denné upratovanie podľa povahy činnosti.
- Viesť evidenciu o vykonaní sanitácie a dezinfekcie v zariadení spoločného stravovania v zmysle harmonogramu sanitačných prác.
- Vykonávať čistenie zeleniny a zemiakov vo vyčlenených priestoroch.
- Vykonávať sanitáciu a dezinfekciu podľa sanitačného poriadku.
- Dodržiavať platné hygienické a bezpečnostné predpisy.
- Obsluha jednoduchého strojného zariadenia.

Povinnosti pomocnej sily / čiastočný úväzok :

- Vykonávať čistenie zeleniny a zemiakov vo vyčlenených priestoroch.
- Vykonávať sanitáciu a dezinfekciu podľa sanitačného poriadku.
- Dodržiavať platné hygienické a bezpečnostné predpisy.
- Obsluha jednoduchého strojného zariadenia.
- Zodpovedá za česťnosť poskytovaných služieb.
- Vykonávať denné upratovanie podľa povahy činnosti – umyť umývateľné plochy stien, dvere, okenné rámy, radiátory, osobitne dôkladne čistiť kľučky dverí.

7. Personálne zdroje

Zariadenie zabezpečí:

- **Kvalifikovaných zamestnancov**, ktorí budú garantovať prípravu zdravotne neškodných pokrmov.
- **Pravidelné školenie** zamestnancov so zameraním na dodržiavanie zásad správnej výrobnéj praxe s cieľom zabezpečenia zdravotnej neškodnosti, nutričnej vyváženosti a kvality pokrmov.
- **Jasne vymedzenú zodpovednosť zamestnancov** tak, aby zahŕňala všetky aspekty prevádzky.
- **Vedúci ZŠS zabezpečí sledovanie a dodržiavanie všetkých legislatívnych zmien, ktoré sa týkajú prípravy pokrmov.**

Zoznam zamestnancov

P. č.	Meno a priezvisko	Funkcia	Zdravotná spôsobilosť - ZP vystavený dňa:	Spôsob a forma získania odbornej spôsobilosť dňa:	Poznámka
1.	Marta Hladká	Vedúca ŠJ	9.8.2002	Výučný list, 17.12.1985 maturitné vysvedčenie 2.6.1988	
2.	Zlatka Klimáčková	Zmenová kuchárka	22.7.2002	Výučný list 18.12.1987	
3.	Vierka Ferleťáková	Zmenová kuchárka	2.7.2008	Výučný list 28.6.1993	
4.	Margita Kuruczová	Pomocná sila	23.10.2002	Výučný list 20.6.1996	
5.	Janka Ďurišová	Pomocná sila	15.8.2002	výučný list kuchárka 22.7.2009	
6.	Miroslava Urbanová	Pomocná sila 80 % úväzok	14.1.2008	výučný list kuchárka 22.7.2009	Doba určitá 1.9 do 30.5.
7.	Marta Uhrová	Pomocná sila 80 % úväzok	12.6.2006	Odborná spôsobilosť 30.12.2009	Doba určitá 1.9 do 30.5.

8. Hygienicko-sanitačný režim

Tvorí samostatnú prílohu.

9. Odber vzoriek

V súlade s § 26 ods. 4 písm. j) zákona č. 355/2007 Z. z. a Vyhl. MZ SR č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania:

- Vzorky musí odberať poverený zamestnanec.
- Pred výdajom sa musia odobrať vzorky z pripravených hotových pokrmov, ktoré sa musia uchovať za účelom laboratórneho vyšetrenia pri podozrení na výskyt ochorení z konzumovaných pokrmov v zariadení.
- **Každá súčasť pokrmu** (polievka, mäso, omáčka, zemiaky, knedle, šaláty, múčniky a pod.) **musí byť uchovaná v samostatnej nádobe.**
- **Vzorky sa odoberajú do čistých vyvarených (100° C, 15 minút) sklenených nádob s uzáverom**, náradím, ktoré slúži len tomuto účelu, pred tým vyvarené pri 100° C, min. 15 min.
- Každá vzorka musí mať hmotnosť **50 g**, ak nejde o kusový tovar.
- **Vzorky pokrmov odobratých v tepelnom stave sa uzavrujú, urýchlene schladia a počas 48 hodín od ukončenia výdaja sa uchovávajú v chladničke pri teplote +2 až +6° C.**
- **Po uplynutí 48 hodín sa vzorky odstránia neškodným spôsobom**, nesmú byť použité k príprave pokrmov.
- **O odobratých vzorkách sa vedie dokumentácia, v ktorej sa uvedie:**
 - dátum odberu,
 - hodina odberu,
 - druh vzorky (pokrm),
 - meno pracovníka, ktorý odber vykonal.

10. Zásady dodržiavania osobnej hygieny

- Zamestnanec pred nástupom do zamestnania je povinný absolvovať vstupnú lekársku prehliadku a predložiť osvedčenie o odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností v súlade s prílohou č. 6 k vyhláske MZ SR č. 585/2008 Z.z. ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prevencii a kontrole prenosných ochorení.
- Zamestnanec je povinný zamestnávateľa oboznámiť v prípade infekčného ochorenia svojho alebo aj členov v domácnosti a podrobiť sa lekárskej prehliadke.
- Pri vstupe na pracovisko pracovník vstupuje do šatne, kde sa preoblečie do pracovného odevu a umýva si ruky.
- Dodržiavať zákaz požívania alkoholických nápojov a iných omamných látok počas pracovnej doby na pracovisku.
- Dodržiavať zákaz fajčenia v celom areáli OA.
- Úprava zamestnancov na pracovisku (nelakovať nechty, odkladanie osobných predmetov - prstene, hodinky a pod., v plášti držať len papierovú vreckovku, nepoužívať ako náhradu za gombík zapínací špendlík a pod.).
- Vyhradenie priestoru na konzumovanie pokrmov pre pracovníkov ZŠS.
- Zamestnanec, ktorý zabezpečuje hlavnú prípravu pokrmov (nie pomocné práce) nesmie počas prevádzky vykonávať čistenie podlahy a inú sanitáciu.
- Zamestnanec nesmie prechádzať z nečistej prevádzky do čistej a opačne bez prezlečenia pracovného odevu.
- Prezliekanie pracovného odevu a čistenie obuvi pri prechode z nečistej prevádzky do čistej prevádzky.
- Informácia o správnom postupe umývania a dezinfikovania rúk zamestnancov ZŠS (vyvesiť pre každé umývadlo).
- Po skončení prevádzky zanechať pracovisko čisté.
- Odkladanie použitého, špinavého pracovného odevu po skončení prevádzky alebo počas prevádzky na určené miesto.
- Šatňa vybavená skriňami na oddelené odkladanie čistého pracovného odevu a civilného odevu.
- Poskytovanie OOPP : všetci zamestnanci ŠJ okrem vedúcej dostanú – nohavice, tričko, textilná zástera, zástera pogumovaná, zdravotné topánky, pokrývka hlavy; vedúca – biely plášť, nohavice, zdravotná obuv. Gumové čižmy, krátky zateplený kabátik sú poskytované raz za 5 rokov. V prípade poškodenia OOPP sa poskytne nový OOPP.
- Prechodné uloženie znečisteného pracovného oblečenie - uzatvorený kôš, / žehliareň časť šatne/, pranie je zabezpečené individuálne doma. Pranie utierok a chňapiek je zabezpečené v práčovni, ktorá je v hospodárskej časti ŠI. Sušenie opraných pomôcok je na sušiaku. Obrusy z jedálne sú prané v zmluvnej práčovni OA.

11. Školenie zamestnancov

- Vedúci zariadenia musí zabezpečiť takú odbornú úroveň zamestnancov, ktorá bude adekvátne na zabezpečenie prípravy zdravotne neškodných pokrmov.
- Musia byť vytvorené a dodržiavané obvyklé postupy na zabezpečenie príslušného vzdelávania zamestnancov, ktorí vykonávajú činnosť, ktorá môže negatívne ovplyvniť zdravotnú neškodnosť pokrmov.
- Všetci zamestnanci musia byť dokonale vyškolení vo vzťahu ku všetkým relevantným metódam a postupom vlastného zariadenia, ktoré môžu negatívne ovplyvniť zdravotnú neškodnosť pripravovaných pokrmov.
- Zamestnanci musia byť dobre vyškolení vo vzťahu k všetkým záležitostiam týkajúcich sa osobnej hygieny, pracovného odevu, vrátane šperkov, vo vzťahu k opatreniam, ktoré sa majú dodržiavať, aby sa zabránilo riziku kontaminácie pokrmov a vo vzťahu k všetkým ostatným relevantným záležitostiam, ktoré by mohli negatívne ovplyvniť zdravotnú neškodnosť pokrmov.
- **Musia byť vedené záznamy o školeniach a preškoleniach zamestnancov.**
- Obsah školenia a preškolenia: aktuálna legislatíva na úseku ochrany zdravia ľudí, alimentárne ochorenia, hygienicko-sanitačný režim.

12. Zákazy

- Vstup nepovolaným osobám do výrobných a skladovacích priestorov.
- Vstup do konzumných priestorov osobám v pracovných odevoch z infekčného prostredia a z prostredia, kde sa vyskytujú jedy a iné látky škodlivé zdraviu, odpady, nečistoty.
- Vodiť a vpúšťať zvieratá do výrobných a konzumných priestorov, do konzumných priestorov možno vpúšťať len vodiace zvieratá zrakovo postihnutých osôb a do osobitne vyhradených priestorov.
- Fajčiť v areáli OA.
- Používanie alkoholických nápojov a iných omamných látok.

13. Starostlivosť o budovu a vybavenie

Zariadenie musí byť udržiavané v takom stave, aby sa zabránilo riziku kontaminácie potravín. Musí byť zabezpečená izolácia priestorov s vysokým a nízkym rizikom pokiaľ ide o kontaminované suroviny, produkty a zamestnancov.

- Všetky prevádzkové miestnosti a skladovacie priestory v rámci zariadenia musia byť jasne označené.
- Všetci zamestnanci musia byť oboznámení s operatívnymi podmienkami v rámci každého pracoviska.
- Budova musí byť udržiavaná tak, aby sa zabránilo zamoreniu hmyzom, živočíchmi a vtákmi.
- Čistenie strojno-technologického zariadenia sa vykonáva podľa naplánovaných termínov s presne stanovenou zodpovednosťou na realizáciu týchto termínov. Tieto termíny sú prehľadné písomne zostavené spolu aj s inštrukciami ako je potrebné vykonávať čistenie, aké chemikálie a vybavenia sa majú používať aj určená frekvencia čistenia. Zamestnanci na školeniach musia byť informovaní o nebezpečenstvách spätých s touto prácou vrátane správneho zaobchádzania a používania koncentrácií roztokov chemikálií, možnom poškodení jemných strojov a elektronických komponentov.
- Vybavenie kuchyne musí byť vždy v riadnom technickom stave.
- Pre zamestnancov sú vybudované zariadenia pre osobnú hygienu v súlade s hygienickými predpismi. Ich lokalizácia je taká, aby sa minimalizovala akákoľvek kontaminácia potravín a hotových pokrmov. Musia byť udržiavané v riadnom technickom stave a v čistote.
- Steny a podlahy, vnútorné zariadenie ZŠS je udržiavané v takom stave, aby sa dalo ľahko čistiť a dezinfikovať.