

Základná škola s materskou školou , Školská jedáleň I. , Francisciho ulica 832/21
058 01 P O P R A D

**Prevádzkový poriadok
Zariadenia školského stravovania**

Spracovala : Laburdová Zuzana
vedúca školskej jedálne

dňa:01.09.2008

Schválil : Mgr. JAGÁČ Miroslav
riaditeľ

Účinnosť od:01.09.2008

Novelizovaný 02.01.2016

Obsah

	Strana
1 Charakteristika prevádzky ŠJ	3
2 Systém zásobovania a preberania tovaru	3
3 Systém prípravy jedál	4
4 Povinnosti zamestnancov ŠJ	5
5 Personálne zdroje	6
6 Sanitácia	7
7 Odber vzoriek	7
8 Zásady dodržiavania osobnej hygieny	8
9 Školenie zamestnancov	8
10 Zákazy	9
11 Starostlivosť o budovu a vybavenie	9

Prevádzkový poriadok
zariadenia školského stravovania- Základná škola s materskou školou,Školská
jedáleň I. ,Francisciho ulica 832/21, 058 01 P o p r a d

1. Charakteristika prevádzky

- **Zariadenie školského stravovania-** Základná škola s materskou školou,školská jedáleň I.,Francisciho ulica 832/21,058 01 Poprad zabezpečuje stravovanie- prípravu a výdaj obedov pre žiakov základnej školy, zamestnancov školy a stravovanie cudzích stravníkov.
- **Čas výdaja stravy-** od 11,30 – 14,00 hod.
Výdaj stravy je spracovaný podľa časového harmonogramu, ktorý sa nachádza na viditeľnom mieste v jedálni ZŠ . Tento je zostavený podľa rozvrhu hodín a dozor v ZŠJ je zabezpečený pedagogickým dozorom.
- **Spôsob prihlasovania a odhlasovania stravy** -Prihlasovanie žiakov sa uskutočňuje posledný prázdninový týždeň , alebo prvý deň nového školského roka.
- Počas školského roka priebežne.
- **Úhrada stravy-** čiastočná úhrada stravného sa hradí 1 mesiac vopred v zmysle VZNa to najneskôr do 14.-teho v mesiaci bezhotovostným platobným stykom tak, ako je to uvedené v prihláške na stravovanie.
- **Odhlasovanie stravy počas PN-** V zmysle vyhlášky č. 366/2007 Z.z. o podrobnostiach o činnosti a prevádzke zariadení školského stravovania, Prevádzkového poriadku stravu počas neprítomnosti žiaka odhlasuje zákonný zástupca žiaka deň vopred do 14.00 hod.. V prvý deň PN sa odoberie obed do obedára .Za neodhlásený a neodobratý obed nie je finančná ani vecná náhrada.
- **Odber stravy:** Na evidenciu stravníkov a výdaj stravy sa v jedálni používa elektronický čipový systém pomocou kľúčov RFID- v tomto kľúči sú bezpečne uložené všetky údaje o stravníkovi. Každý stravník si zakúpi pri prihlásení na stravovanie ČIP/ v prípade dieťaťa a jeho zákonný zástupca/ tak, ako je to uvedené v záväznej prihláške na stravovanie. Strava sa vydáva len na základe priloženia čipu k čítaciemu zariadeniu, ktoré je inštalované na výdajnom okne. Zodpovednosť za manipuláciu s čipmi majú stravníci. Stravník /,alebo zákonný zástupca/ pri kúpe čipu preberá plne funkčný čip. Čip sa nesmie mechanicky poškodiť/nosením vo zväzku pri kľúčoch, hádzaním, násilným otváraním čipu .../, prísť do kontaktu s vodou a magnetom.
V prípade straty čipu je nutné túto skutočnosť bezodkladne ohlásiť vedúcej ŠJ, ktorá tento ihneď zablokuje/ z dôvodu možnosti jeho zneužitia/ a stravník si je povinný zakúpiť nový čip, do ktorého sa skopírujú všetky jeho údaje.
- **Vyúčtovanie stravného** je 1 x ročne na konci školského roka.
- **Diétne stravovanie-** : bezlepková diéta, šetriaca diéta, intolerancia na laktózu. Skutočnosť o potrebe diétného stravovania musí byť potvrdená lekárom- špecialistom / nie detským ani praktickým lekárom/. Rodič podá písomnú žiadosť/ tlačivo u vedúcej ŠJ/, ktorú potvrdí svojim podpisom.
Strava sa pripravuje v kuchyni zo špeciálnych surovín/ bezlepkových potravín/, ktoré prinesú rodičia žiakov v neporušenom obale. Táto sa následne pripravuje a podáva v školskej jedálni.

- **Typ ZŠJ** – je účelovo vybudované zariadenie pri základnej škole. Tvorí hospodársku časť komplexu budovy . Umiestnenie – v prízemnej časti budovy je umiestnená kuchyňa a jedáleň, v pivničných priestoroch sú umiestnené skladové priestory.
- **Plánovaná kapacita kuchyne a jedálne** je 600 osôb . Osvedčenie o schválenej kapacite vydal RÚVZ v Porade dňa 9.9.2005. Kapacita nie je prekročená .
- **Popis jednotlivých priestorov** - kuchyňa má stavebne oddelené priestory – umyvárku bieleho a čierneho riadu. Skladové priestory - sklad suchý, chladný, sklad chladiaceho a mraziaceho zariadenia /chladničku na skladovanie vajec ,mlieka a mliečnych potravín ,chladničku na mäso a mäsové výrobky/,sklad zeleniny a ovocia, hrubá prípravovňa zeleniny, sklad zemiakov a sklad kuchynského odpadu. V ŠJ sa ďalej nachádza šatňa pre personál ŠJ, jedáleň pre zamestnancov ŠJ ,WC a sprcha, práčovňa so sušiarňou a kancelária vedúcej ŠJ.
- **Vybavenie kuchyne technologickým zariadením** : varný kotol plynový 150 l -2ks , kuchynský robot s príslušenstvom- 2 ks , konvektomat ZANUSSI/s mäkčičkou vody/
- 1 ks, konvektomat Elektrolux /s mäkčičkou vody/ , sporák veľkokuchynský – plynový- 2 ks, elektrická vyprážacia pánva – 2 ks, elektrický ohrievací režón- 2 ks, elektrická ohrievacia stolička- 1 ks, elektrická fritéza 1 ks, chladnička na odkladanie vzoriek 210 - 1 ks, elektrický nárezový stroj- 1 ks, mikrovlná rúra- 1 ks, a pracovný stôl- 5 ks. V časti bielej umyvárky sa nachádza dvojrez – 1 ks a umývačka riadu – 1 ks. V umyvárke čierneho riadu sa nachádza jednodrez. V prípravovni zeleniny sa nachádza škrabka na zemiaky- 1 ks. V práčovni sa nachádza automatická práčka- 1 ks.
- **Zásobovanie pitnou vodou** – Jedáleň sa zásobuje pitnou vodou z verejného vodovodu. Teplá voda sa získava centrálné z vlastnej plynovej kotolne a ako náhradný zdroj teplej vody slúži 80 litrový elektrický bojler, ktorý sa nachádza v kuchyni -časť čierna umyvárka.
- **Kanalizácia** – ŠJ používa verejnú kanalizáciu. V suterénnom priestore sa nachádza lapač tukov /o jeho čistení sa vedie zvlášť evidencia/.
- **Odpad - Komunálny odpad** –Odvoz komunálneho odpadu zabezpečuje firma BRANTNER a jeho odvoz sa vykonáva 2 x do týždňa.
- **Odpad- Organický odpad** - je umiestnený v pivničnom priestore vo zvláštnom sklade. Uskladňuje sa v PVC nádobách s vekom. 1 x týždenne sa likviduje a o jeho pohybe sa vedie evidencia/Evidenčný list odpadu/. Čistenie a dezinfekciu prevádza firma, s ktorou máme uzatvorenú zmluvu o odoberaní odpadu v zmysle zákona .Čistenie a dezinfekciu skladového priestoru vykonáva naša pracovníčka za základe sanitačného harmonogramu.
- **Vykurovanie** – z kotolne školy .
- **Vybavenie kuchyne umývadlami na umývanie rúk kuchárov-** v kuchyni 1 ks umývadlo s tečúcou teplou a studenou vodou, mydlom, dezinfekčným prostriedkom, kefkou na ruky a uterákom .V šatni- 1 ks umývadlo s tečúcou teplou a studenou vodou, mydlom , dezinfekčným prostriedkom, kefkou na ruky a uterákom .

2/ Systém zásobovania a preberania tovaru

- **Zásobovanie** – potravinami do ZŠJ v zmysle Zákona č.25/2006 Z.z. a smernice ZŠ s MŠ o určení finančných limitov a o postupe pri zadávaní zákaziek s nízkymi hodnotami zabezpečuje vedúca ŠJ. Dodávatelia, ktorí zabezpečujú dodávku potravín majú uzatvorenú riadnu zmluvu / riadia sa všetkými prislúchajúcimi ustanoveniami obchodného zákonníka/.
Pri preberaní tovaru sa sleduje kvalita, krajina pôvodu, hygiena, neporušený obal, obchodné meno a sídlo výrobcu, baliarne, distribútora , dovozcu a pod. Množstvo

tovaru , dátum najneskoršej spotreby, u mrazených výrobkov sa sleduje či dovozom nenastalo rozmrazenie a pod.. Uskutočňujú sa všetky úkony v zmysle HACCP.

• **Podmienky skladovania potravín - druh skladov:**

- sklad suchých potravín- je vybavený policami, ktoré sú prikryté ľahko umývateľnou PVC podložkou ,ďalší tovar je uložený na drevených rohožiach,aromatické potraviny sú uložené v uzatvorených nádobách .Ďalej sa tu nachádza stolná váha.
- Sklad sterilizovanej zeleniny- je vybavený policami, ktoré sú prikryté ľahko umývateľnou PVC podložkou .
- Sklad zeleniny a ovocia- je vybavený drevenými rohožami , policami, ktoré sú prikryté ľahko umývateľnou PVC podložkou a váhou.
- Sklad -prípravovňa na rozbíjanie vajec- je vybavená chladničkou a drevenými rohožami.
- Sklad zemiakov- je vybavený drevenými rohožami, výlevkou a tečúcou teplou a studenou vodou.
- Sklad chladených a mrazených potravín je vybavený- 1 x chladnička na mlieko a mliečne výrobky, 1 x chladnička na mäso a mäsové výrobky ,1 x mraznička na mrazené potraviny. Ďalej sa tu nachádza pracovný stôl, váha a umývadlo s tečúcou teplou a studenou vodou.

Všetky sklady sa nachádzajú v suterénnych priestoroch, majú zabezpečené vetranie, okná na skladoch sú zatemnené, na oknách sú inštalované mreže a sieťky, dvere sú oplechované do výšky 30 cm. Všade sú rozmiestnené deratizačné stanice. V každom sklade je kalibrovateľný teplomer a vlhkomer.

3/Systém prípravy jedál

- Výroba pokrmov v ZŠS sa riadi §4, Vyhlášky č.366/2007 (o zriaďovaní činnosti a prevádzke ZŠS), a) odporúčanými výživovými dávkami potravín, b) materiálovými spotrebnými normami , c) finančnými limitmi , d) receptúrami schválenými RÚVZ. Výroba jedál sa zabezpečuje na základe vopred zostaveného jedálneho lístka v zmysle metodického pokynu MŠ SR (schváleného MZ SR) č.124/2001-46.

- 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 výrobných 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:

- 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 výrobných praxe sa sledujú :

- 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),
- predchádzať krížovej kontaminácii (surové potraviny a hotové jedlá)
- označenie pracovných plôch, pracovné dosky
- dodržiavať technologické postupy
- dodržiavať čas prípravy jedál
- dodržiavanie teploty jedál počas ich tepelného spracovania aj počas výdaja hotových pokrmov a nápojov

4/ Povinnosti zamestnancov ZŠS

- **Vedúca, ZŠS :**

- odporúča riaditeľovi školy 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
- zabezpečí zákaz vstupu neoprávnených osôb do výrobných a skladovacích priestorov, zamedzí vedeniu 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 dbá o dodržiavanie všetkých právnych predpisov, noriem, nariadení
- menuje zloženie HACCP tímu
- určí pracovníka na kontrolu plánu správnej výrobných praxe
- zabezpečí kontrolu programu HACCP podľa dokumentáciu uvedenej v metodologickej príručke Plánu správnej výrobných praxe v školskom stravovaní
- zabezpečí ochranu hotových pokrmov a nápojov pred ich znehodnotením
- zabezpečí výživovú a zmyslovú hodnotu polovýrobov, polotovarov a hotových pokrmov a nápojov podľa zásad správnej výživy
- kontroluje dodržiavanie osobnej hygieny a hygienických požiadaviek zamestnancami
- zabezpečuje a kontroluje čistotu zariadenia a súvisiacich prevádzkových priestorov
- na kontrolu a skúšanie zabezpečí vedenie záznamov, aby sa dokumentovalo splnenie požiadaviek prípravy pokrmov podľa zásad správnej výrobných praxe
- zabezpečí vyradenie zložiek potravín z ďalšieho spracovania, ak prijatými ochrannými opatreniami v rámci kritických kontrolných bodov nemožno zabezpečiť odstránenie zistených hodnôt nad určené kritické limity
- zabezpečí pozastavenie prípravy pokrmov v prípade poruchy v zásobovaní pitnou vodou do jej odstránenia
- vydá zákaz výdaja pokrmov v prípade zistenia nedodržania kritérií na kritických kontrolných bodoch
- **Hlavná kuchárka :**
- pred výdajom stravy zabezpečí odber vzoriek pripravovaných hotových pokrmov, ich uchovanie a o odobratých vzorkách zabezpečí, aby sa viedla dokumentácia
 - zriaďuje, udržiava a zachováva dokumentovaný systém správnej výrobných

praxe ako doklad zhody, že pokrmy sú zdravotne neškodné a vyhovujú platnej legislatíve v SR

- dodržiava, aby doba udávaná k vareniu alebo pečeniu, najmä u kurčiat, sekanej, mäsa a rýb sa neskracovala. Vnútorňa teplota v jadre týchto pokrmov musí byť najmenej 75 °C
- dodržiava, aby sa v posledných 20 minútach tepelnej úpravy nepridávali 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
- aby hotové pokrmy vyrobené a podávané v teplom stave sa podávali bezprostredne po dohotovení, najneskôr však 3 hodiny po ukončení ich tepelnej úpravy. Po celý čas výdaja teplota pokrmov nesmie klesnúť pod 60°C
- aby sa na prípravu pokrmov použili len čerstvé slepačie vajcia. Podávať tepelne nespracované vajcia a pokrmy z nich pripravené je zakázané.
- Aby sa používali 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.
- pri prevoze pokrmov do iného zariadenia, počas prepravy nesmie teplota pokrmu klesnúť pod 60°C

• Povinnosti zamestnancov ZŠS - príklad

- Pred nástupom do zamestnania musia absolvovať vstupnú lekársku prehliadku, predložiť platný zdravotný preukaz, doklad o vzdelaní, alebo osvedčenie o odbornej spôsobilosti v zmysle §22 Vyhlášky MZ SR č. 337/2006 o podrobnostiach a 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 zakryť vlasy vhodnou a účelnou pokrývkou.
- Hotové pokrmy nechytat' 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 nechto a pod.)
- Pred začatím práce odložiť z rúk všetky šperky, hodinky, ozdobné predmety, v 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.

5/ Personálne zdroje – zariadenie zabezpečí

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

6/ Sanitácia

- **Priložiť nákres členenia priestorov školského stravovacieho zariadenia** (kuchyňa, sklady, šatňa, WC, umývaňa, chodby, vstupy, pomocné sklady a pod.)
- **Priložiť plán rozmiestnenia strojových a technologických zariadení** (veľkokuchynské – kotle, sporáky, dresy, pracovné stoly, škrabka na zemiaky a pod.)
- **Priložiť sanitačný program** (sanitácia a dezinfekcia)
- **Deratizácia** – technické zabezpečenie, firma zabezpečujúca deratizácie (ničenie hlodavcov, nastavenie deratizačných staničiek), oplechovanie dvier do výšky 30 cm, kanalizačné vstupy – sifónové uzávery, liatinové mriežky, odstraňovanie zvyškov jedál po skončení prevádzky
- **Dezinfekcia** – opatrenia proti hmyzu, namontovanie sieťok na okná, elektrické lapače hmyzu a pod..
- **Likvidácia odpadu** – tekutý odpad do verejnej kanalizácie, komunálny odpad do vyčlenených košov na odpad, organický odpad – uloženie mimo priestorov kuchyne, jeho likvidácia (BRKO), odvoz týždenne v dopoludňajších hodinách, označenie nádob na likvidáciu odpadu/odpad kategórie 3 –neurčený na ľudskú spotrebu/.
- **Postup pri umývaní riadu**
 - pred strojovým alebo ručným umývaním riadu mechanický najskôr odstrániť zvyšky pokrmov
 - prvé hrubé znečistenie vykonávať vo vode zahriatej najmenej 45°C s prídavkom účinných umývacích prostriedkov
 - v druhej vode zohriatej najmenej na 50°C pri ručnom umývaní a 80 °C pri strojovom umývaní riad opláchnuť
 - umytý riad odkladať do odkvapkávacích zariadení vo vhodnej polohe, zásadne sa neutiera
 - pri ručnom umývaní pohárov umývať ich vo vode s prídavkom detergentného prostriedku zahriatej najmenej na 45 °C, opláchnuť v tečúcej pitnej vode a nehať odkvapkať na zariadeniach pre odkvapkávanie pohárov

7/ Odber vzoriek – Vyhláška MZ SR č. 533/2007 Z.z. o požiadavkách n zariadenia spoločného stravovania

- Vzorky musí odoberať 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
- Vzorok sa odoberajú do čistých vyvarených (100 °C, 15 minút) sklenených nádob s uzáverom
- Každá vzorka musí mať hmotnosť 50 g, ak nejde o kusový tovar
- Vzorok pokrmov odobratých v tepelnom stave sa uzavre, 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
 - dátum a hodina likvidácie odobratej vzorky

8/ Zásady dodržiavania osobnej hygieny – od zamestnancov sa požaduje:

- Zamestnanec pred nástupom do zamestnania zabsolvuje vstupnú lekársku prehliadku, je držiteľom zdravotného preukazu, ak nespĺňa kvalifikačné požiadavky pri nástupe do zamestnania predloží osvedčenie o odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností v zmysle Vyhlášky MZ SR č. 337/2006
- Zamestnanec je povinný zamestnávateľa oboznámiť v prípade infekčného ochorenia svoje 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
- Zákaz požívania alkoholických nápojov a iných omamných látok počas pracovnej doby na pracovisku
- Zákaz fajčenia v prevádzkových priestoroch /Zákon 377/2004 Z.z. o ochrane nefajčiarov v znení neskorších predpisov/
- Úprava pracovníkov 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 (je vyvesená pri každom umývadle)
- Po skončení prevádzky zanechať pracovisko čisté
- Odkladanie špinavého pracovného odevu po skončení prevádzky alebo počas prevádzky ak si pracovníčka potrebuje vymeniť čistý plášť
- Šatňa vybavená skriňami na oddelené odkladanie čistého pracovného odevu a civilného odevu

9/ Školenie zamestnancov

- Vedúci zariadenia musí zabezpečiť takú odbornú úroveň zamestnancov, ktorá bude adekvátna 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, ktorí by mohli negatívne ovplyvniť zdravotnú neškodnosť pokrmov
- Musia byť vedené záznamy o školeniach zamestnancov

10/ Zákazy

- Vstup nepovolaným osobám do výrobných, jedálenských 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 vo všetkých priestoroch ZŠS / Zák. 377/2004 Z.z./
- Požívania alkoholických nápojov a iných omamných látok

11/ Starostlivosť o budovu a vybavenie :

- Zariadenie je udržiavané v takom stave, aby sa zabránilo riziku kontaminácie potravín. Je 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 sú jasne označené
- Všetci zamestnanci sú oboznámení s operatívnymi podmienkami v rámci každého pracoviska
- Budova je udržiavaná tak, aby sa zabránilo zamoreniu hmyzom, živočíchmi a vtákmi a musí mať vypracovaný efektívny kontrolný režim proti škodcom
- Budova a vybavenie má v nápravných opatreniach sanitačného programu vypracovaný údržbový program, aby boli zabezpečené hygienické požiadavky na prípravu zdravotne neškodných pokrmov
- Čistenie strojno-technologického zariadenia sa vykonáva podľa naplánovaných termínov na čistenie s presne stanovenou zodpovednosťou na realizáciu týchto termínov. Tieto termíny sú prehľadné písomne zostavené spolu aj s inštrukciami ako je potrebné vykonávať čistenie.
- 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. Sú 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.

Príloha :

č.1

Prehľad podmienok skladovania vybraných potravín

č. 2

Žiadosť o rozhodnutie na schválenie prevádzkového poriadku.

Príloha č.1 Prehľad podmienok skladovania vybraných potravín

Potravina Surovina	Teplota skladovania	Relatívna Vlhkosť vzduchu	Ďalšie podmienky	Teplota Pri Preprave
Výsekové mäso	do 48 hod. po porážke $\leq 7^{\circ}\text{C}$, v priestoroch manipulácie najviac 12°C po nevyhnutnú dobu	85-90%	prúdiaci vzduch 0,1 až 0,3 m ³ /s (len nebalené)	$\leq 9^{\circ}\text{C}$
mäso hydiny a králikov	do 2 hodín po porážke $\leq 4^{\circ}\text{C}$			
mäso ťažkých Moriek	do 12 hodín po porážke $\leq 4^{\circ}\text{C}$			
vajce I. triedy II. triedy b	5 až 18°C			
trvanlivé mlieko, smotana a ostatné trvanlivé mliečne Výrobky	$\leq 24^{\circ}\text{C}$	Sušené mlieko $\leq 70\%$		
ostatné mliečne Výrobky	4 až 8°C			
rastlinné tuky, Oleje	$\leq 20^{\circ}\text{C}$			
živočíšne tuky, emulgované tuky	$\leq 15^{\circ}\text{C}$			
stužené a Pokrmové tuky	$\leq 20^{\circ}\text{C}$			
Horčica	1 až 20°C		chrániť pred slnkom	
Chladené čerstvé Ovocie	0 až 5°C			0 až 5°C
upravená chladená čerstvá zelenina	0 až 5°C			0 až 5°C

sušené huby	≤ 20 °C	≤ 65 %		
mlynské obilné výrobky a ryža, sušené cestoviny (do 13% obsahu vody)		≤ 75 %		
cukor s výnimkou mletého cukru	≤ 30 °C	≤ 70 %		
mletý cukor	≤ 30 °C	≤ 65 %		
med, nečokoládové Cukrovinky kakaový prášok	≤ 25 °C	≤ 70 %		
čokoláda a čokoládové Cukrovinky	≤ 25 °C			
droždie čerstvé	1 až 10 °C			
droždie sušené	≤ 20 °C			

Regionálny úrad verejného zdravotníctva
MUDr. Imrišková Margita
Zdravotnícka 3

058 97 P O P R A D

Vaše číslo/ zo dňa

Naše číslo

Vybavuje/ linka
Laburdová

v Poprade, dňa
01.09.2008

Vec:

Žiadosť o rozhodnutie na schválenie prevádzkového poriadku.

Zariadenie školského stravovania Základná škola s materskou školou,Francisciho ulica 832/21 v Poprade v zmysle zákona č.355/2007 Z. z. o strave, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov § 26 odst. 4 písm. m vypracovalo prevádzkový poriadok. V zmysle citovaného zákona § 26 odst. 4 písm.m, Vám predkladáme prevádzkový poriadok ZŠS na jeho posúdenie a schválenie.

S pozdravom

Mgr. JAGÁČ Miroslav
riaditeľ školy

P r í l o h a č. 2

Skladovacie priestory sú využívané po rekonštrukcii od 21.januára 2009. Ich členenie je nasledovné:

- sklad suchých potravín
- sklad vajec
- sklad zeleniny a ovocia
- sklad chladených a mrazených potravín
- sklad zemiakov
- sklad na biologický odpad

V suterénnych priestoroch je aj hrubá príprava / škrabka / a práčovňa so žehliarňou.

Všetky priestory sú využívané podľa druhov potravín, resp. druhov činností, sú stavebne a technicky vybavené tak, že spĺňajú hygienické požiadavky na skladovanie potravín.

V skladovacích priestoroch sú meradlá pre monitorovanie mikroklimatických požiadaviek/teplota a vlhkosť vzduchu/ a sú zaznamenávané do dokumentácie o zásadách správnej výrobnéj praxe v zariadeniach spoločného stravovania.

Vypracovala: Laburdová Zuzana
vedúca ŠJ

Mgr. Jagáč Miroslav
riaditeľ