PREVÁDZKOVÝ PORIADOK
PRE ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

	Meno a priezvisko vedúcej zariadenia školského stravovania	*Podpis*
Vypracoval:	Ildikó Olajošová, vedúca ŠJ	
Dátum vypracovania:	31. 01. 2014	
Prevádzkový poriadok je schválený RÚVZ so sídlom v Leviciach		
Dátum účinnosti dokumentu:		

I. CHARAKTERISTIKA ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

Zriaďovateľ:	Názov/ meno: Mesto Levice	
	Adresa, sídlo/ miesto zriaďovateľa príslušného zariadenia školského stravovania: Námestie hrdinov č.1, 934 01 Levice.	
	IČO: 00307203	
	Tel. číslo: 036 6350263 Fax: e-mail:	
Prevádzkovateľ:	Názov zariadenia školského stravovania: Školská jedáleň Saratovská ul.85 Levice ako súčasť Základnej školy, Saratovská ul.85 Levice	
	Adresa, sídlo zariadenia školského stravovania: 93405 Levice, Saratovská ul.85	
	IČO: 37864432	
	Tel. číslo: 036 62 235 64 Fax: e-mail: 6zsjedalen@gmail.com	
Právna dokumentácia oprávňujúca prevádzkovanie:	Zriaďovacia listina	☑ Áno ☐ Nie
	Výpis z obchodného registra	☐ Áno ☑ Nie
	Živnostenský list	☐ Áno ☑ Nie
	Iný dokument:	Uveďte aký: .....
**Príloha: Zriaďovacia listina, výpis z obchodného registra, živnostenský list List vlastníctva, nájomná zmluva Rozhodnutie o uvedení priestorov do prevádzky Zmluva o zverení nehnuteľného majetku do správy*		
Vedúci(a) zariadenia	Meno a priezvisko: Ildikó Olajošová	

školského stravovania:	Tel. číslo: 036 62 235 64 Fax: e-mail: 6zsjedalen@gmail.com	
Zamestnanci:	**Kuchár(ka):**	
	Meno a priezvisko: Viera Straňáková Funkcia: hlavná kuchárka	Počet: 1
	Iní zamestnanci:	
	Funkcie: Zita Čajágiová, kuchárka Ružena Szabová, kuchárka Elena Tencerová, pomocná kuchárka Zuzana Gašparová, pomocná kuchárka Margaréta Mrázová, pomocná kuchárka	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
	Výdaj pokrmov je realizovaný donáškou pokrmov	☐ Áno ☑ Nie
	Iné činnosti (napr. podnikateľská činnosť, bufety, automaty)	☐ Áno ☑ Nie
Kategorizácia stravníkov:	**Pokrmy 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: …	☑ Áno ☐ Nie
Organizácia prevádzky zariadenia školského stravovania:	**Zmennosť prevádzky zariadenia školského stravovania:**	
	Jednozmenná prevádzka Prevádzkový čas: od 6.45..... do ..14.45.....	☑ Áno ☐ Nie
	Dvojzmenná prevádzka Prevádzkový čas 1. zmena: od ..... do ..... Prevádzkový čas 2. zmena: od ..... do	☐ Áno ☐ Nie
	Časový harmonogram prípravy pokrmov:	

	Raňajky: od ..... do ..... Desiata: od ..... do ..... Obed: od ..11.45.... do ..14.00..... Olovrant: od ..... do ..... Večera: od ..... do ..... Druhá večera: od ..... do	
	Časový harmonogram výdaja pokrmov:	
	Raňajky: od ..... do ..... Desiata: od ..... do ..... Obed: od ..11.45.... do ..14.00..... Olovrant: od ..... do ..... Večera: od ..... do ..... Druhá večera: od ..... do	
	Časový harmonogram expedície pokrmov:	
	Raňajky: od ..... do ..... Desiata: od ..... do ..... Obed: od ..... do ..... Olovrant: od ..... do ..... Večera: od ..... do ..... Druhá večera: od ..... do	
Kapacita zariadenia školského stravovania:	Výrobná kapacita zariadenia školského stravovania:	Počet: 500
	Priemerné množstvo pripravovaných pokrmov denne	Počet: 397
	Priemerné množstvo vydaných pokrmov denne *(vzťahuje sa aj na suché balíčky)*	Počet: 397
	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

Expedičné miesta: *(miesta, kde sa pokrmy dovážajú)*	Názov a adresa prevádzky:	
Spôsob a čas prihlasovania a odhlasovania stravy: *(napr. telefonicky, osobne, e-mailom – uveďte vašu e-mailovú adresu)*	Spôsob prihlasovania a odhlasovania: Čas prihlasovania: od 6,45 do 8,00 Čas odhlasovania: od 6,45 do 8,00	
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 *(napr. podľa harmonogramu zriaďovateľa)*	☐ Áno ☒ Nie ☒ Áno ☐ Nie ☒ Áno ☐ Nie

III. ZABEZPEČENIE PRÍPRAVY A PODÁVANIA POKRMOV A NÁPOJOV

III.A ZÁSOBOVANIE

Zabezpečenie zásobovania:	**Zásobovanie je zabezpečené:** Dovozom Nákupom **V prípade nákupu je použitý:** × vlastný dopravný prostriedok × iný spôsob (napr. ručný vozík)	☒ Áno ☐ Nie ☐ Áno ☒ Nie ☐ Áno ☒ Nie ☐ Áno ☒ Nie
Frekvencia zásobovania: *(denná, týždenná, podľa potreby; rozdeľte podľa druhu potravinových komodít (mlieko, mäso, zelenina a pod.)*	mlieko,mliečne výrobky,mäso a mäsové výrobky denne resp.podľa potreby,hrubý tovar , zemiaky, zelenina týždenne, resp. podľa potreby	
Dodávatelia surovín: *(vymenujte dodávateľov podľa druhu jednotlivých potravinových komodít)*	Róbert Šiko, Mäso - údeniny, Bánovce nad Bebravou - mäso, mäsové výrobky Jozef Henžel ml. OZ Levice,- zelenina,ovocie Bohuš Šesták- hrubý tovar, konzervy INMEDIA Zvolen - mlieko, mliečne výrobky Bidvest, Nové Mesto n/Váhom - ryby, mrazené výrobky Anton Antol, Banská Štiavnica - chlieb, pečivo HSH Veľké Zálužie Vendomat Nové Zámky- školské ovocie	
Preberanie surovín zabezpečuje: *(napr. vedúca školskej jedálne, kuchárka a pod.)*	Meno a priezvisko, funkcia: Ildikó Olajošová, vedúca ŠJ Viera Straňáková, hlavná 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 materiálno-spotrebné normy a receptúry:	**Pokrmy v zariadení školského stravovania sa pripravujú podľa:**	
	Materiálno-spotrebné normy a receptúry, ktoré charakterizujú príslušnú územnú oblasť 2011 pre školské stravovanie	☒ Áno ☐ Nie
	Materiálno-spotrebné normy a receptúry pre diétny stravovací systém v školskom stravovaní (2008)	☐ Áno ☒ Nie
Diétny stravovací režim:	**Poskytovanie diétneho stravovania:**	☐ Áno ☒ Nie
	Druhy diétneho stravovania: Šetriaca diéta Diabetická diéta Bezgluténová (bezlepková) diéta	 ☐ Áno ☒ Nie ☐ Áno ☒ Nie ☐ Áno ☒ Nie
	Zabezpečenie diétneho stravovania:	
	Diéta je zabezpečená zariadením školského stravovania Diéta je zabezpečená donáškou zákonným zástupcom stravníka	☐ Áno ☒ Nie ☒ 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 Suchý balíček	 ☒ Áno ☐ Nie ☐ Áno ☒ Nie

	Zabezpečenie pokrmov pre stravníkov v „hmotnej núdzi“:	
	Pokrmy sú zabezpečené: Zriaďovateľom prostredníctvom školy (od iných dodávateľov napr. z lahôdkárenskej 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
Druhy pokrmov a nápojov, ktoré sa v prevádzke pripravujú/ vydávajú/ sa s nim manipuluje:	Nápoje	☒ Áno ☐ Nie
	Nátierky	☐ Áno ☒ Nie
	Chlieb, pečivo	☒ Áno ☐ Nie
	Závarky	☒ Áno ☐ Nie
	Polievky	☒ Áno ☐ Nie
	Pokrmy z hovädzieho mäsa	☒ Áno ☐ Nie
	Pokrmy z bravčového mäsa	☒ Áno ☐ Nie
	Pokrmy z teľacieho mäsa	☒ Áno ☐ Nie
	Pokrmy z hydiny	☒ Áno ☐ Nie
	Pokrmy z rybieho mäsa	☒ Áno ☐ Nie
	Pokrmy z vnútorností	☒ Áno ☐ Nie
	Pokrmy z mletého mäsa a polomäsité pokrmy	☒ Áno ☐ Nie
	Pokrmy bezmäsité	☒ Áno ☐ Nie
	Pokrmy 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
	Doplnkové pokrmy	☒ Áno ☐ Nie
	Šaláty	☒ Áno ☐ Nie
Používané technologické postupy:	Varenie	☒ Áno ☐ Nie
	Varenie v pare	☒ Áno ☐ Nie
	Dusenie	☒ Áno ☐ Nie

	Grilovanie	☐ Áno ☒ Nie
	Pečenie	☒ Áno ☐ Nie
	Fritovanie	☐ Áno ☒ Nie
	Vyprážanie (okrem materských škôl)	☒ Áno ☐ Nie
	Zapekanie	☒ Áno ☐ Nie
	Príprava studených pokrmov	☒ Áno ☐ Nie
	Iné:	
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:* počas výdaja obeda	☒ Áno ☐ Nie ☐ Áno ☒ Nie ☐ Áno ☒ Nie
Odber vzoriek pokrmov:	*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 odoberaných 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 tlačive denne.*	
**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:	***Počet:***	
	× suchý sklad	1	☑ Áno ☐ Nie
	× chladný sklad	1	☑ Áno ☐ Nie
	× chladený sklad	2	☑ Áno ☐ Nie
	× chladničky	4	☑ Áno ☐ Nie
	× mraziarenský sklad		☑ Áno ☐ Nie
	× mrazničky	2	☑ Áno ☐ Nie
	× sklad organického odpadu	1	☑ Áno ☐ Nie
	× sklad DKP	1	☑ Áno ☐ Nie
	Ostatné priestory /uveďte aké/: chodba, kancelária vedúcej ŠJ, šaťňa pre personál, miestnosť na triedenie a žehlenie, šatňa a WC pre personál , výdajňa stravy		☐ Áno ☐ Nie

Rozdelenie jednotlivých priestorov:

S – stavebne oddelený priestor, P – prevádzkovo oddelený priestor

**Uveďte rozdelenie jednotlivých priestorov prevádzky*

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

IV.B STROJNO-TECHNOLOGICKÉ VYBAVENIE:	
Výrobná časť: *(napr. varný kotol, konvektomat)*	Uveďte zoznam strojno-technologického a účelového vybavenia: smažiaca panvica - 3 ks varný kotol 120 l - 4 ks varný kotol 80 l - 3 ks stroj na paru - 1 ks elekt.šporák - 2 ks kuchynský robot - 2 ks chladnička - 3 ks prac.stôl - 7 ks výťah na posun varených pokrmov do výdajne
Odbytová časť: *(napr. výdajný ohrievací pult)*	Uveďte zoznam strojno-technologického a účelového vybavenia: výťah na var.pokrmy - 1 ks výdajný tepelný pult - 1 ks ohrievacia stolička myčka na riad - 2 ks výťah na odpad - 1 ks ohrievací pult - 1 ks prac. stoly - 5 ks regál - 5 ks
Hrubá prípravovňa: *(napr. škrabka zamiakov)*	Uveďte zoznam strojno-technologického a účelového vybavenia: škrabka zemiakov - 1 ks stôl na rozbíjanie vajec - 1 ks chladnička na vajcia - 1 ks
**Príloha: Pôdorys dispozičného členenia prevádzky* *Pôdorys všetkých miestnosti so zakreslením rozmiestnenia strojnotechnologických zariadení*	
IV.C HYGIENICKÉ POŽIADAVKY:	

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:** × centrálne × iné (napr. elektrické lokálne vykurovacie zariadenie, plynové lokálne vykurovacie zariadenie, vykurovanie na tuhé palivo)	☒ Áno ☐ Nie *Uveďte aké:* ....
IV.D INŽINIERSKE SIETE, ODPADY:		
Zásobovanie pitnou vodou:	**Verejný zdroj pitnej vody:**	☒ Áno ☐ Nie
	× mestský zdroj pitnej vody × obecný zdroj pitnej vody	☒ Áno ☐ Nie ☐ Áno ☒ Nie
	Názov prevádzkovateľa: Západoslovenské vodárne a kanalizácie, š.p. Bratislava, odšt. závod Levice,Ludanská č.4 **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:		
	Frekvencia dezinfekcie:		
	Použité prostriedky na dezinfekciu:		
Kontrola kvality pitnej vody:	**Frekvencia kontroly**		
	Druh rozboru:		*Počet rozborov:*
	Úplný rozbor	☐ Áno ☐ Nie	.....
	Minimálny rozbor	☐ Áno ☐ Nie	.....
Odber vzoriek pitnej vody:	Odber vzoriek pitnej vody zabezpečuje:		
Zabezpečenie laboratórnych rozborov:	Laboratórne rozbory vzoriek pitnej vody zabezpečuje akreditované laboratórium (uveďte názov): **Príloha: Laboratórne protokoly z akreditovaného laboratória*		
Zásobovanie teplou tečúcou vodou je zabezpečené:	× centrálne vodovodným potrubím		☒ Áno ☐ Nie
	× lokálne (napr. elektrický bojler, plynový bojler, prietokový ohrievač) *Ak áno, uveďte spôsob lokálneho zásobovania teplou tečúcou vodou:*		☐ Áno ☐ Nie
Odkanalizovanie:	**Verejná kanalizácia** *(mestská, obecná)*		☒ Áno ☐ Nie
	Názov prevádzkovateľa: **Príloha: zmluva s oprávneným subjektom na likvidáciu odpadových vôd*		
	Iný spôsob		☐ Áno ☐ Nie

	× 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:	
	Je kanalizácia napojená na lapač tukov	☒ Áno ☐ Nie
Odpady	**Zmesový komunálny odpad (katalógové číslo 20 03 01)**	
	Frekvencia odvozu odpadu: 2x týždenne	
	Spôsob uskladnenia odpadu: na vyhradenom mieste	
	Separácia odpadu	☒ Áno ☐ Nie
	Spôsob likvidácie odpadu:	
	Odberateľ odpadu: Mesto Levice **Príloha: Zmluva s odberateľom odpadu*	
	Biologicky rozložiteľný kuchynský a reštauračný odpad (katalógové číslo 20 01 08)	
	Frekvencia odvozu odpadu: 2x týždenne	

Spôsob uskladnenia odpadu: v uzatváraných nádobách, dodaných od odberateľa vo vyčlenenom sklade na odpad	
Spôsob likvidácie odpadu: × spolu s komunálnym odpadom × je zhromažďovaný do vyhradených uzatvárateľných nádob, ktoré majú označenie: materiál kategórie 3- NEURČENÉ NA ĽUDSKÚ SPOTREBU	☐ Áno ☒ Nie ☒ Áno ☐ Nie
Odberateľ odpadu: Sita Slovensko a.s. **Príloha: Zmluva s odberateľom odpadu*	
Tekutý odpad – Jedlé tuky a oleje (katalógové číslo 20 01 25)	
Frekvencia odvozu odpadu: 2 x ročne, resp. podľa potreby	
Spôsob uskladnenia odpadu: vo vyčlenených nádobách	
Spôsob likvidácie odpadu: × je zhromažďovaný do vyhradených uzatvárateľných nádob, ktoré majú označenie: materiál kategórie 3- NEURČENÉ NA ĽUDSKÚ SPOTREBU × je zhromažďovaný spolu s biologicky rozložiteľným kuchynským a reštauračným odpadom do vyhradených uzatvárateľných nádob, ktoré majú označenie: materiál kategórie 3 - NEURČENÉ NA ĽUDSKÚ SPOTREBU × iný spôsob likvidácie odpadu	☒ Áno ☐ Nie ☐ Áno ☒ Nie ☐ Áno ☐ Nie
Odberateľ odpadu: SITA Slovensko a.s. **Príloha: Zmluva s odberateľom odpadu*	
Žiarivky a iný odpad obsahujúci ortuť *(zaradený ako nebezpečný odpad)* **(katalógové číslo 20 01 21)**	
Spôsob uskladnenia odpadu:	

	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 činnosti, 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 výrobnej praxe, • určiť zamestnancov na vedenie dokumentácie v zmysle správnej výrobnej 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 zamestancov, • 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.

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**
**Príloha: Záznamy o školení zamestnancov*	

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 miestnosti 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