

Základná škola s materskou školou Jána Hollého, Pobedim 433



PREVÁDZKOVÝ PORIADOK ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA - VÝDAJNEJ ŠKOLSKEJ JEDÁLNE

Základná škola s materskou školou Jána Hollého, Pobedim 433 v súlade s § 24 zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov; s §10 vyhlášky Ministerstva zdravotníctva SR č. 527/2007 Z. z. o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenia pre deti a mládež; vyhlášky Ministerstva zdravotníctva SR č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania vydáva tento prevádzkový poriadok.

.....
riaditeľka školy

Schválené rozhodnutím RÚVZ so sídlom v Trenčíne,
č. sp. B/2009/00816-005, zo dňa 13. 02. 2019
regionálnou hygieničkou

OBSAH

1. Identifikačné údaje	3
2. Charakteristika prevádzky	3
3. Organizácia prevádzky	3
3.1 Prihlasovanie a odhlasovanie stravy	3
3.2 Harmonogram výdaja jedál	4
3.3 Rozdelenie priestorov ZŠS – VŠJ	4
3.4 Vybavenosť technologickým zariadením	5
3.5 Zásobovanie pitnou vodou	5
3.6 Odstraňovanie odpadu	5
3.7 Vykurovanie	5
4. Prevádzkové operácie	6
4.1 Systém zásobovania a preberania tovaru	6
4.2 Príjem tovaru	6
4.3 Skladovanie potravín	6
4.4 Systém prípravy pokrmov a nápojov	6
4.5 Odber vzoriek	7
5. Personálne zdroje	8
5.1 Povinnosti zamestnávateľa	8
5.2 Povinnosti zamestnancov	8
6. Hygienicko-sanitačný režim	10
6.1 Frekvencia a druh vykonávanej sanitácie	10
6.2 Sanitácia	11
6.3 Dezinfekcia	12
6.4 Dezinfekcia a deratizácia	12
7. Školenie zamestnancov	13
8. Zákazy	13
9. Starostlivosť o budovu a zariadenie	13
10. Ochrana nefajčiarov	14
11. Telefónne čísla tiesňových volaní	14
12. Prílohy prevádzkového poriadku	14

1. IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov školy:	Základná škola s materskou školou Jána Hollého, Pobedim 433
Adresa školy:	916 23 Pobedim 433
Právna forma:	samostatná rozpočtová organizácia
Riaditeľ školy:	Mgr. Jarmila Pastulová, štatutárny zástupca
IČO:	36125300
Zriaďovateľ:	Obec Pobedim, 916 23 Pobedim 435
Druh zariadenia:	zariadenie školského stravovania – výdajná školská jedáleň
Adresa zariadenia:	916 23 Pobedim 433
Telefón:	032 7794179, 032 7794460, 0908 980655

2. CHARAKTERISTIKA PREVÁDZKY

Zariadenie školského stravovania (ZŠS) – výdajná školská jedáleň (VŠJ) zabezpečuje celodenné stravovanie pre deti materskej školy, obedy pre žiakov základnej školy a stravovanie zamestnancov školy. Diétne stravovanie sa nerealizuje.

ZŠS - VŠJ sa nachádza v budove Základnej školy s materskou školou Jána Hollého, Pobedim 433. Dispozične pozostáva z výdajne stravy (priestor vyhradený na prípravu desiatej a olovrantov pre deti materskej školy, delenie a výdaj stravy a na umývanie riadu) a jedálne.

3. ORGANIZÁCIA PREVÁDZKY

V ZŠS - VŠJ sa postupuje v zmysle

- Vyhlášky MŠ SR č. 330/2009 o zariadení školského stravovania,
- Zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov (§ 26 odst. 4 písm. a) až m); odst. 6,
- Vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania,
- Vyhlášky MZ SR č. 527/2007 Z. z. o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenia pre deti a mládež.

3.1 Prihlasovanie a odhlasovanie stravy

Prihlasovanie detí a žiakov na stravovanie sa zabezpečuje na začiatku školského roku zápisnými lístkami, na stravovanie je možné prihlásiť sa aj počas školského roku. Odhlasovanie stravy sa uskutoční 24 hodín vopred, výnimočne napr. pri chorobe najneskôr do 7⁴⁰ hod. v konkrétnom dni osobne alebo telefonicky.

Strava sa uhrádza mesačne vopred poštovou poukážkou alebo príkazom z účtu. Vyúčtovanie stravy a vrátenie preplatkov sa zrealizuje k 30. 6. príslušného školského roku.

3.2 Harmonogram výdaja jedál

Výdaj stravy pre materskú školu

9⁰⁰ - 9¹⁵	desiata
11³⁰ - 11⁴⁵	obed
14³⁰ - 14⁴⁵	olovrant

Dieťa v materskej škole odoberá stravu 3-krát denne (desiata, obed, olovrant) pri celodennej výchove a vzdelávaní alebo 2-krát denne (desiata, obed) pri poldennej výchove a vzdelávaní. Dozor v jedálni vykonávajú učiteľky MŠ.

Výdaj stravy pre základnú školu

12¹⁵ - 13³⁰	obed
--	------

Dozor v školskej jedálni vykonávajú učitelia podľa rozpisu odsúhlaseného riaditeľkou školy.

Pitný režim je zabezpečený počas celého pobytu detí materskej školy a pri každom obede pre všetky deti a žiakov.

Desiata a olovrant pre deti materskej školy sa pripravuje vo výdajni stravy. Obed pre deti MŠ, žiakov a zamestnancov školy v uzavretých čistých prepravných nádobách dováža zmluvný dodávateľ stravy v zmysle uzatvorených zmlúv o poskytovaní stravovania pri dodržaní predpisov o príprave a preprave stravy a vydáva sa cez výdajné okno.

3.3 Rozdelenie priestorov ZŠS – VŠJ

Priestory, v ktorých sa manipuluje s potravinami a sociálne zariadenia sú vybavené umývadlami, studenou a teplou vodou s teplotou najmenej 45°C a dávkovačom antibakteriálneho mydla.

Priestory ZŠS – VŠJ tvorí výdajňa stravy s umyvárňou kuchynského riadu, úsek prípravy desiatej a olovrantu, prípravy zeleniny, úsek na manipuláciu vajec. Osobitnú miestnosť tvorí jedáleň oddelená od výdajne stravy oknom na výdaj stravy a oknom na príjem použitého riadu. Priestory sú stavebne oddelené. Do výdajne stravy smie vstupovať len prevádzkový zamestnanec VŠJ. Privezené obedy sa vydávajú z výdajného ohrevného pultu, taniere sa udržiavajú v ohrievači tanierov. Táto činnosť je zabezpečená a vykonávaná hygienicky vyhovujúcim spôsobom tak, aby nedošlo k narušeniu kvality a zdravotnej neškodnosti pokrmov.

Príjem použitého stolového riadu je prevádzkovo oddelený od výdaja stravy. Z použitého stolového riadu a náradia sa pred strojovým aj ručným umývaním mechanicky odstraňujú zvyšky pokrmov. Pri strojovom umývaní v umývačke riadu sa riad a náradie umýva pri teplote 80°C a vychádza suchý; pri ručnom umývaní sa riad a náradie umýva pri teplote najmenej 45°C s prídavkom umývacích prostriedkov, oplachuje sa pod tečúcou vodou s teplotou najmenej 50°C a ukladá sa do zariadenia na odkvapkanie riadu, neutiera sa. Umývanie prepravných nádob sa uskutočňuje v prevádzkovo oddelenom priestore výdajne s prívodom teplej vody s teplotou najmenej 45°C a s prívodom studenej pitnej vody.

3.4 Vybavenosť technologickým zariadením

Pult výdajný ohrevný
Umývačka riadu
Ohrievač tanierov pojazdný
Antikorové stoly
Chladnička
Antikorový regál na riad

3.5 Zásobovanie pitnou vodou

Škola je napojená na obecný vodovod, ktorého prevádzkovateľom sú Trenčianske vodárne a kanalizácie. Prístup k pitnej vode majú žiaci a zamestnanci školy v celej budove školy.

3.6 Odstraňovanie odpadu

Komunálny odpad sa zhromažďuje v uzatvorených odpadových nádobách, umiestnených na vonkajšom stanovišti, odvoz odpadu zabezpečuje obec Pobedim prostredníctvom firmy raz za dva týždne.

Organický odpad odváža v uzatvorených čistých pripravených nádobách denne na základe uzatvorenej zmluvy dodávateľ stravy.

Tekutý odpad – napojenie na kanalizáciu do žumpy. Vývoz pravidelne zabezpečuje škola v spolupráci s obcou Pobedim.

3.7 Vykurovanie

Vykurovanie priestorov výdajnej školskej jedálne je zabezpečované centrálnym ústredným plynovým kúrením. Teplotu v miestnostiach kontroluje prevádzkový zamestnanec VŠJ. Ohrev teplej vody je zabezpečený lokálnym veľkokapacitným ohrievačom.

4. PREVÁDZKOVÉ OPERÁCIE

V ZŠS – VŠJ je zamestnaná prevádzková zamestnankyňa VŠJ. Zabezpečuje nahlasovanie, evidenciu, preberanie a výdaj privážanej stravy, normovanie desiatej a olovrantov, nákup potravín, prípravu desiatej a olovrantov, umývanie riadu a upratovanie výdajne a jedálne. Tiež sledovanie predpísaných ukazovateľov z hľadiska hygieny. Administratívu (peňažné operácie, predpis a vyúčtovanie stravného, výkazy a pod.) vykonáva ekonómka školy.

4.1 Systém zásobovania a preberania tovaru

Potraviny na prípravu desiatej a olovrantov pre deti materskej školy sa nakupujú denne v predajni COOP Jednota resp. v inej predajni potravín v obci Pobedim. Na konci mesiaca predajňa vystaví faktúru za odobratý tovar, ktorá sa uhradí z príspevkov rodičov na potraviny.

4.2 Príjem tovaru

Nakupované potraviny musia zodpovedať zmyslovým požiadavkám. Sleduje sa dátum spotreby, dátum minimálnej trvanlivosti. Tovar sa preberá po kvantitatívnej stránke. Kontroluje sa označenie tovaru, obal tovaru, jeho neporušenie. Za nakupované potraviny zodpovedá prevádzková zamestnankyňa VŠJ.

4.3 Skladovanie potravín

Nakúpené potraviny sa spotrebovávajú denne na prípravu desiatej a olovrantu. Väčšie množstvo v balení určené na použitie v ďalších dňoch sa skladuje podľa druhu v antikorovom regáli, ktorý slúži ako suchý sklad alebo v chladničke. Pri skladovaných potravinách je umiestnený teplomer a vlhkomer, denne sa sleduje teplota a relatívna vlhkosť.

Suchý sklad: skladovanie tovaru s teplotou podľa druhu potravín, vlhkosť najviac 70 %.
Chladnička: oddelené skladovanie výrobkov, teplota +2 až +6°C

4.4 Systém prípravy pokrmov a nápojov

Výroba jedál (desiata, olovrant) sa uskutočňuje podľa

- a) materiálno-spotrebných noriem pre školské stravovanie a receptúr, ktoré charakterizujú príslušnú územnú oblasť,
- b) odporúčaných výživových dávok podľa vekových kategórií stravníkov,
- c) zásad na zostavovanie jedálnych lístkov podľa prílohy č. 1 vyhlášky č. 330/2009 Z. z. o zariadení školského stravovania,
- d) hygienických požiadaviek a zásad správnej výrobnéj praxe,
- e) finančného príspevku od zákonného zástupcu dieťaťa alebo žiaka na nákup potravín na jedlo podľa zvoleného finančného pásma,
- f) hygienických požiadaviek na prácu s potravinami pri zabezpečovaní celospoločenských programov s účasťou detí alebo žiakov škôl alebo školských zariadení na príprave ovocia a zeleniny na ich konzumáciu.

Jedlá sa pripravujú na základe vopred zostaveného jedálneho lístka v zmysle Zásad pre zostavovanie jedálnych lístkov v zariadení školského stravovania (príloha č. 1 k vyhláske MŠ SR č. 330/2009 Z. z. o zariadení školského stravovania).

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 podľa plánu správnej výrobnéj praxe pre školské stravovanie.

V rámci plánu správnej výrobnéj praxe sa sleduje:

- kritické kontrolné body prípravy nátierek a nápojov,
- dodržiavanie technologických postupov,
- čas prípravy jedál,
- teploty počas ich tepelného spracovania aj počas výdaja hotových pokrmov a nápojov,
- označenie pracovných plôch, pracovných dosiek.

Monitoring – zodpovednosť:

Dodržiavanie materiálno-spotrebných noriem:	prevádzkový zamestnanec VŠJ
Kontrola osobnej a prevádzkovej hygieny:	prevádzkový zamestnanec VŠJ
Kontrola teploty jedál:	prevádzkový zamestnanec VŠJ
Odber vzoriek, evidencia:	prevádzkový zamestnanec VŠJ
Poučenie zamestnancov:	riaditeľka školy
Predchádzanie krížovej kontaminácii:	prevádzkový zamestnanec VŠJ

4.5 Odber vzoriek

V súlade s § 26 ods. 4 písm. j) zákona č. 355/2007 Z. z. a § 11 vyhlásky MZ SR č. 533/2007 Z.z. o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenie spoločného stravovania

- Vzorky odoberá poverený zamestnanec – prevádzkový zamestnanec VŠJ.
- Pred výdajom sa odoberajú vzorky z hotových pokrmov. Každá súčasť pokrmu (polievka, mäso, omáčka, zemiaky, knedle, šaláty, múčniky) musí byť uchovaná v samostatnej nádobe.
- Každá vzorka musí mať hmotnosť 50 g, ak nejde o kusový tovar.
- Vzorky sa odoberajú do čistých, vyvarených (100°C, 15 minút) sklenených nádob s uzáverom náradím, ktoré slúži len tomuto účelu.
- Vzorky pokrmov odobratých v teplom stave sa uzavru, urýchlene schladia a počas 48 hodín od skončenia výdaja sa uchovávajú v chladničke pri teplote +2 až +6°C .
- Po uplynutí 48 hodín musia byť vzorky odstránené neškodným spôsobom, nesmú byť použité na spotrebu.
- O odobratých vzorkách sa vedie dokumentácia, v ktorej sa uvedie: dátum odberu, hodina odberu, druh vzorky, meno a priezvisko osoby, ktorá odber vykonala.

5. PERSONÁLNE ZDROJE

5.1 Povinnosti zamestnávateľa

Zabezpečiť:

- kvalifikovaných zamestnancov, ktorí 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 a budú garantovať prípravu zdravotne neškodných pokrmov,
- pravidelné školenie zamestnancov so zameraním na dodržiavanie zásad správnej výrobných praxe s cieľom zabezpečenia zdravotnej neškodnosti, nutričnej vyváženosti a kvality pokrmov,
- jasne vymedzenú zodpovednosť tak, aby zahŕňala všetky aspekty prevádzky.

5.2 Povinnosti zamestnancov

- Zabezpečiť zákaz vstupu neoprávnených osôb do výrobných a skladových priestorov, zamedziť vodeniu a vpúšťaniu zvierat do priestorov zariadenia.
- Pri výrobe pokrmov zabezpečovať ich zdravotnú neškodnosť, zachovanie ich výživovej a zmyslovej hodnoty a vylúčenie nežiadúcich vplyvov z technologického postupu prípravy pokrmov, dodržiavať všetky predpisy, normy, nariadenia.
- 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 hotových pokrmov a nápojov podľa zásad zdravej výživy.
- Dodržiavať osobnú hygienu a hygienické požiadavky.
- Zabezpečovať a kontrolovať čistotu zariadenia a súvisiacich prevádzkových priestorov.
- Kvôli kontrole 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 až do jej odstránenia.
- Vydať zákaz výdaja pokrmov v prípade zistenia nedodržania kritérií na kritických kontrolných bodoch.
- Zriaďovať, udržiavať a zachovávať dokumentovaný systém správnej výrobných praxe ako doklad zhody, že pokrmy sú zdravotne neškodné a vyhovujú platnej legislatíve.
- Spolupracovať s vedením školy, stravovacou komisiou.
- Viest' operatívno-technickú evidenciu.
- Zabezpečovať kontrolu technologických zariadení z hľadiska bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

- Pred nástupom do zamestnania absolvovať vstupnú lekársku prehliadku.
- Vlastniť doklady o zdravotnej a odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažných činností pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov, resp. doklad o absolvovaní príslušného odborného vzdelania alebo doklad o uznaní dokladu o vzdelaní podľa osobitných predpisov.
- Plniť opatrenia na predchádzanie ochoreniam nariadené orgánmi verejného zdravotníctva.
- Bezodkladne nahlásiť nadriadenému zamestnancovi všetky dôležité okolnosti na predchádzanie vzniku a šíreniu prenosných ochorení a poskytovať informácie dôležité pre epidemiologické vyšetrenie a posudzovanie ochorení vo vzťahu k práci s potravinami.
- Dodržiavať zásady osobnej hygieny a hygienické požiadavky na výrobu pokrmov a manipuláciu s nimi pri ich výdaji.
- Vstupovať na pracovisko len v čistom a vo vhodnom pracovnom odevu.
- Pred vstupom na pracovisko si dôkladne umyť ruky a dbať na ďalšie zásady osobnej hygieny, čistoty pracovného prostredia a pracovných pomôcok.
- Dôkladne si umývať ruky pred začatím činnosti, ihneď po znečistení (hlavne po manipulácii s vajcami), pri prechode z jedného druhu práce na druhý, po úprave šatstva, osobitne po použití WC.
- Pri príprave pokrmov a výdaji pokrmov a nápojov používať pokrývku hlavy tak, aby boli úplne zakryté vlasy.
- Hotové pokrmy nechytať priamo rukami, ale používať náradie, náčinie, jednorazové rukavice.
- Počas práce nevykonávať toaletné úpravy zovňajšku (česanie, čistenie nechtov ...).
- Počas práce odložiť z rúk všetky šperky, hodinky a iné ozdobné predmety, v pracovnom odevu môžu mať len čistú vreckovku a pomôcky potrebné na výkon práce.
- Nefajčiť a nejesť v miestnostiach, v ktorých sú potraviny a pokrmy.
- Ovládať a dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe, technologické postupy, sanitačný program.
- Zaoberať sa s potravinami tak, aby sa neporušovala ich zdravotná neškodnosť, výživová hodnota, kvalita.
- Nevykonávať počas prevádzky – výroby pokrmov – čistenie podláh a iné úkony týkajúce sa sanitácie.
- Po skončení zmeny nechať pracovisko čisté.
- Po skončení práce uložiť špinavý pracovný odev na určené miesto, oddelene od čistého pracovného odevu.
- Dodržiavať zásadu oddeleného ukladania pracovného odevu a civilného odevu.

6. HYGIENICKO-SANITAČNÝ REŽIM

6.1 Frekvencia a druh vykonávania sanitácie

Denne

- *skladovacie a výrobné priestory, chodby, šatne* – po ukončení prevádzky - mokré utieranie s teplou vodou 45°C s prísadou dezinfekčného prostriedku,
- *stolový riad* mechanicky zbavený zvyškov jedla – pri ručnom umývaní teplota vody 50°C s pridaním saponátu na riad, pri strojovom umývaní teplota vody 80°C, riad neutierať,
- *technologické zariadenie, pracovné stoly, technologické náradie* – po skončení výrobnej činnosti podľa charakteru surovín a konečného produktu, pri prechode z jednej pracovnej operácie na druhú (podľa surovinového zloženia) – pracovné stoly je nutné po skončení prípravy dôkladne mechanicky očistiť a vydezinfikovať,
- *5 - kroková sanitácia:*
 1. mechanické čistenie + oplach vodou 45°C
 2. umytie s prípravkom detergentných prostriedkov
 3. oplach s vodou 50°C
 4. dezinfekcia
 5. oplach vodou

Sanitárny deň

Celková sanitácia a dezinfekcia prevádzky sa vykonáva v období hlavných a vedľajších prázdnin.

Týždenne

Všetky ostatné skladové priestory, regály, chladničky – mechanicky s teplou vodou 45°C s prísadou detergentných prostriedkov, dezinfekčný prostriedok 5% Savo, oplach vodou.

Mesačne

Šurovanie podlahy, pracovných stolov s kefou a teplou vodou 45°C.

6.2 Sanitácia

predmet sanitácie	farba	spôsob	zodpovedná	frekvencia
použité nádoby, nástroje, náčinie	zelená	mechanické čistenie, umývanie vodou 45°C, prísada detergentných prostriedkov, oplach vodou	prevádzková zamestnankyňa VŠJ	denne
stoly, dosky na porciovanie hotových pokrmov	zelená	mechanické čistenie, umývanie vodou 45°C, prísada detergentných prostriedkov, oplach vodou	prevádzková zamestnankyňa VŠJ	denne
umývateľné steny, dvere, okná	modrá	mechanické čistenie, umývanie vodou 45°C, prísada detergentných prostriedkov, oplach vodou	prevádzková zamestnankyňa VŠJ	denne
podlaha	červená	mokrú utieranie, šurovanie podlahy, mechanické čistenie, umývanie vodou 45°C, prísada detergentných prostriedkov, oplach vodou	prevádzková zamestnankyňa VŠJ	denne
chladnička		dezinfekcia Savo roztok 5%, prísada detergentných prostriedkov, oplach vodou	prevádzková zamestnankyňa VŠJ	týždenne

Farba červená - čistiace nástroje na čistenie podlahy

Farba modrá - čistiace nástroje na umývanie stien, dverí, okien

Farba zelená - čistiace nástroje na čistenie regálov, stolov a pod.

6.3 Dezinfekcia

predmet dezinfekcie	dezinfekčné prostriedky	čas pôsobenia	zodpovedná	frekvencia
chladnička, sklad – regál, podlahy, steny do výšky 1,8 m	teplá voda s prísadou 5% Savo	30 minút, opláchnuť	prevádzková zamestnankyňa VŠJ	týždenne
zariadenie výdajne	mechanicky očistiť kefou, teplá voda s prísadou 5% roztoku Savo	ihneď opláchnuť	prevádzková zamestnankyňa VŠJ	denne
zariadenia na osobnú hygienu	teplá voda s prísadou 5% roztoku Savo	10 minút	upratovačky školy	denne
maľovanie priestorov			riaditeľka školy	ročne

Pracovné pomôcky, ktoré sa používajú na upratovanie podláh, sú zreteľne označené a uložené oddelene od pracovných pomôcok na čistenie pracovných plôch a zariadení prichádzajúcich do priameho styku s potravinami, pokrmami a nápojmi.

Čistiace a dezinfekčné prostriedky sú uložené oddelene od potravín, pokrmov a nápojov.

Stavebné úpravy, technické úpravy a nátery v zariadení spoločného stravovania sa zabezpečujú podľa potreby.

6.4 Dezinsekcia a deratizácia

Reguláciu živočíšnych škodcov vykonáva firma, ktorá má odbornú spôsobilosť podľa zákona č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia.

Za koordináciu a vykonávanie dezinfekcie a deratizáciu podľa plánu zodpovedá riaditeľka školy, ktorá zabezpečuje evidenciu (vedie záznamy o preventívnej a represívnej dezinfekcii a deratizácii), od zmluvnej firmy požaduje predkladanie „Správy o vykonanej dezinfekcii alebo deratizácii“. Záznamy archivuje minimálne 1 rok.

Dezinsekcia sa vykonáva v čase mimo prevádzky ZŠS, po dôkladnom vyčistení priestorov.

Pri dezinfekcii a deratizácii sa musia v prípade používania chemických prípravkov používať len tie, ktoré sú schválené Ministerstvom zdravotníctva SR pre použitie v potravinárskom podniku.

Ochranná dezinfekcia a deratizácia zahŕňa:

- preventívne opatrenia
- monitorovanie nežiadúcich živočíchov
- preventívny (alebo represívny) zásah
- kontrolu.

Medzi preventívne opatrenia technického rázu patrí:

- a) Okná zabezpečené sieťkami.
- b) Drevené časti dvier v spodnej časti oplechované do výšky 20 cm.
- c) Kanalizačné výstupy opatrené sifónovým uzáverom, na podlahe liatinové mriežky.
- d) Po ukončení prevádzky nesmú zostať zvyšky pokrmov.

7. ŠKOLENIE ZAMESTNANCOV

- Riaditeľka školy 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.
- Zamestnanci musia byť vyškolení vo vzťahu ku všetkým záležitostiam, týkajúcim sa osobnej hygieny, pracovného odevu, vrátane šperkov, vo vzťahu k opatreniam, ktoré sa majú dodržiavať, aby sa zabránilo riziku kontaminácie pokrmov a vo vzťahu ku všetkým ostatným relevantným záležitostiam, ktoré by mohli negatívne ovplyvniť zdravotnú neškodnosť pokrmov.
- Musia byť vedené záznamy o školeniach zamestnancov.

8. ZÁKAZY

V ZŠS - VŠJ je zakázané:

- vstupovať nepovolaným osobám do výrobných a skladovacích priestorov,
- vstupovať 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,
- fajčiť vo všetkých priestoroch,
- používať alkoholické nápoje a iné omamné látky.

9. STAROSTLIVOSŤ O BUDOVU A VYBAVENIE

ZŠS – VŠJ 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 sú jasne označené.

Všetci zamestnanci sú oboznámení s operatívnymi podmienkami v rámci každého pracoviska.

Priestory sú zabezpečené tak, aby sa zabránilo zamoreniu hmyzom, živočíchmi a vtákmi.

Vybavenie ZŠS – VŠJ musí byť vždy v riadnom technickom stave.

Pre zamestnancov sú vybudované zariadenia pre osobnú hygienu v súlade s hygienickými predpismi.

Steny, podlahy a vnútorné zariadenie ZŠS sú také, aby sa dali ľahko čistiť a dezinfikovať.

10. OCHRANA NEFAJČIAROV

Uplatňujeme ustanovenia zákona NR SR č. 377/2004 Z. z. o ochrane nefajčiarov v znení neskorších predpisov.

V celom areáli a v budove školy sa dodržiava zákaz fajčenia, pri vstupe do budovy školy je na dobre viditeľnom mieste symbol zákazu fajčenia. Zákaz je doplnený oznamom s informáciou, kde a na ktorých kontrolných orgánoch, ktoré sú podľa § 9 ods. 1 zákona č. 377/2004 Z. z. v znení neskorších predpisov povinné vykonávať kontrolu dodržiavania tohto zákona, je možné podať oznámenie o porušovaní tohto zákona.

11. MIMORIADNE UDALOSTI A HAVÁRIE

V prípade výskytu mimoriadnych udalostí a havárií vedúci zamestnanec školy zabezpečí organizačné kroky potrebné na ich odstránenie a ostatní zamestnanci zabezpečia samotné zastavenie a odstránenie havárie.

Zamestnanci sa riadia požiarno-poplachovými smernicami a požiarno-evakuačným plánom, ktorý je umiestnený na chodbách školy.

12. TELEFÓNNE ČÍSLA TIESŇOVÝCH VOLANÍ

Hasičský a záchranný zbor	112, 150, 7712222
Rýchla pomoc	112, 155
Lekárska služba - pohotovosť	032/7712444
Okresné riaditeľstvo PZ	112, 158
Západoslovenská energetika	0800 111567
Pohotovostná služba - plynárne	0850 111727
Obec Pobedim	032/7794173

13. PRÍLOHY PREVÁDZKOVÉHO PORIADKU

- kópie zdravotných preukazov zamestnancov
- kópie dokladov o odbornej spôsobilosti zamestnancov