

**PREVÁDZKOVÝ PORIADOK ZARIADENIA
ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA**

Školská jedáleň

pri

Základnej škole s materskou školou,

Skalka nad Váhom 103

2018

Obsah

I.	Identifikačné údaje prevádzkovateľa zariadenia.....	3
II.	Charakteristika prevádzky.....	3
III.	Organizácia prevádzky.....	3
IV.	Dispozičné riešenie prevádzky.....	4
V.	Vybavenosť technologickým zariadením.....	4
VI.	Zásobovanie pitnou vodou, odkanalizovanie.....	4
VII.	Odstraňovanie odpadu.....	4
VIII.	Prevádzkové operácie.....	5
IX.	Systém zásobovania a preberania tovaru.....	5
X.	Príjem surovín.....	5
XI.	Podmienky skladovania potravín.....	6
XII.	Systém prípravy jedál.....	6
XIII.	Povinnosti zamestnávateľa.....	7
XIV.	Povinnosti zamestnancov.....	9
XV.	Personálne zdroje.....	10
XVI.	Hygienicko – sanitačný režim.....	10
XVII.	Zásady dodržiavania osobnej hygieny.....	12
XVIII.	Školenie zamestnancov.....	13
XIX.	Zákazy.....	13
XX.	Starostlivosť o budovu a vybavenie.....	14
XXI.	Telefónne čísla tiesňových volaní.....	14
XXII.	Záverečné ustanovenia.....	15

I. Identifikačné údaje prevádzkovateľa zariadenia

Názov: Základná škola s materskou školou, Skalka nad Váhom 103
Adresa: Skala 103, 913 31 Skalka nad Váhom
IČO: 037914359
DIČ: 2021733175
Tel. kontakt: 032 658 4 404
Zriad'ovateľ: Obec Skalka nad Váhom
Právna forma: rozpočtová organizácia, právny subjekt
Druh zariadenia: zariadenie školského stravovania
Email: riaditel@zsskalka.sk
Štatutárny zástupca: Mgr. Mária Balážová

II. Charakteristika prevádzky

ZŠS zabezpečuje celodenné stravovanie pre deti materskej školy, žiakov základnej školy a stravovanie zamestnancov školy.

ZŠS sa nachádza v budove ZŠ s MŠ, Skalka nad Váhom 103 v prízemnej časti. V tejto časti budovy sa nachádza kuchyňa, sklady, šatňa, zariadenie na osobnú hygienu a kancelária vedúcej ŠJ.

ZŠS je uzavretý typ školského stravovania, stravovanie detí MŠ, žiakov ZŠ a zamestnancov školy je zabezpečené v školskej jedálni.

III. Organizácia prevádzky

Prihlasovanie a odhlasovanie stravy

Prihlasovanie a odhlasovanie stravy sa uskutočňuje denne do 7,00 hodiny, prípadne deň vopred.

Platba stravného sa uhrádza mesačne vopred poštovými poukážkami, bezhotovostným platobným stykom. Preplatky na stravnom sa odpočítavajú v predpise stravného na ďalší mesiac.

Harmonogram výdaja stravy:

desiata	8,45-9,15 hod.
obed	11,30-14,00 hod.
olovrant	14,15-14,45 hod.

Dieťa v MŠ odoberá stravu 3 krát denne /desiata, obed, olovrant/, alebo 2 krát denne /desiata, obed/ žiaci ZŠ len obed. Pitný režim detí je zabezpečený počas celého pobytu detí v MŠ. U žiakov ZŠ v rámci obeda a individuálne.

Škola je zapojená do programu školské mlieko a školské ovocie.

IV. Dispozičné riešenie prevádzky

ŠJ sa nachádza v prízemnej časti budovy ZŠ s MŠ, Skalka nad Váhom 103; v prízemnej časti budovy je kuchyňa, sklad potravín, sklad, kde sa nachádzajú chladiace a mraziace zariadenia, sklad čierneho riadu, sklad zeleniny, hrubá prípravovňa zemiakov a zeleniny, šatňa zamestnancov ŠJ, sociálne zariadenie a kancelária vedúcej ZŠS.

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

Varná časť(kuchyňa):

stôl s jedno-drezom -príprava šalátov
jedno-drez-umývanie mäsa
dvoj-drez-čierny riad
stôl umývací s jedno-drezom + sprcha a umývačka :biely riad

Hrubá prípravovňa zeleniny:

dvoj-drez: hrubá príprava zeleniny, ovocia

V. Vybavenosť technologickým zariadením

- **kuchyňa:** 1ks konvektomat,1ks kombinovaný sporák, 1ks elektrický sporák, 1 ks el. robot,1ks odsávač pár,1 ks chladnička na mliečne výrobky a vajcia, 1ks chladnička na mäso, 1 ks umývačka riadu, 1ks strúhač zeleniny, 1ks el. výrobník horúcich nápojov
- **hrubá prípravovňa:** 1 ks chladnička na zeleninu
- **sklad suchých potravín:** 2ks mraznička

VI. Zásobovanie pitnou vodou, odkanalizovanie, vykurovanie a ohrev TÚV

Zásobovanie pitnou vodou je zabezpečené z verejného vodovodu.

Odkanalizovanie je riešené do žumpy, za ktorú zodpovedá Obecný úrad Skalka nad Váhom.

Vykurovanie a teplá voda v ZŠS je zabezpečené v rámci vykurovania ZŠ s MŠ, Skalka nad Váhom vlastnou kotolňou (plyn), za ktorú zodpovedá Obecný úrad Skalka nad Váhom.

VII. Odstraňovanie odpadu

Komunálny odpad sa zhromažďuje v uzatvorených odpadových nádobách, umiestnených na vonkajšom stanovišti, odvoz odpadu zabezpečuje Obecný úrad Skalka nad Váhom prostredníctvom firmy raz za dva týždne.

Biologicky rozložiteľný odpad sa zhromažďuje do zberných nádob a odváža sa 1 krát

týždenne. Odvoz zabezpečuje firma INTA, s.r.o. Trenčín

VIII. Prevádzkové operácie

V zariadení školského stravovania sú zamestnané 3 pracovníčky :

Vedúca ŠJ	50 %prac. úväzok
Hlavná kuchárka	100% prac. úväzok
pomocná kuchárka	100 % prac. úväzok

IX. Systém zásobovania a preberania tovaru

Zásobovanie potravinami zabezpečuje vedúca ZŠS.

- mäso—Jakub Ilavský, s.r.o.
- potraviny /suchý sklad/ - Mabonex Piešťany, ATC-JR, s.r.o. Púchov
- zelenina, ovocie-Obim, s.r.o., Nová Dubnica
- mlieko, mliečne výrobky, pečivo, chlieb – Coop Jednota Skalka nad Váhom
- školské mlieko- Milsy, a.s. Bánovce nad Bebravou
- školské ovocie - Zdravo a Chutne, com- Matúš Sobotovič, Šalgočka
- mäso, ryby, hydina –Bidfood Slovakia,s.r.o., Nové Mesto nad Váhom
- potraviny /čaje sirupy,/ Agfoods, Pezinok

X. Príjem surovín

Pred vyložením nákladu musí byť každá dodávka, vrátane prepravných paliet, vizuálne skontrolovaná kvôli znakom poškodenia pri preprave, zamoreniu škodcami alebo iným defektom .

Kontroluje sa, či všetky potravinárske výrobky majú nasledujúce označenie v štátnom

jazyku:

- názov, pod ktorým sa potravina predáva
- obchodné meno a sídlo výrobcu, baliarne alebo dovozcu
- množstvo, pri pevnej potravine, nachádzajúcej sa v náleve musí byť okrem celkovej hmotnosti uvedená i 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, prípadne lehoty spotreby potraviny
- návod na použitie v prípade, ak by jeho neuvedenie mohlo spôsobiť nesprávne použitie alebo prípravu potraviny
- určenie potraviny na osobitné výživové účely alebo osobitné použitie
- zoznam jednotlivých položiek, alergény
- množstvo určitých položiek alebo kategórii zložiek
- ošetrovanie potraviny alebo jej zložiek ožiarením
- výživovú hodnotu pri potravinách, na obaloch ktorých je uvedené výživové tvrdenie
- možnosť nepriaznivého vplyvu na zdravie ľudí

Tovar preberá vedúca školského stravovania, počas jej neprítomnosti zastupuje hlavná kuchárka.

O príjme surovín sa vedie evidencia.

XI. Podmienky skladovania potravín

Sklady sú umiestnené v prízemnej časti budovy ZŠ s MŠ Skalka nad Váhom 103, majú zabezpečené prirodzené vetranie, okná na skladoch sú zatemnené, na oknách sú namontované sieťky proti hmyzu, v každom sklade je zabezpečený teplomer a vlhkomer, denne sa sleduje teplota a relatívna vlhkosť.

1. suchý sklad /cukor, múka, olej/ - tovar je uložený v regáloch
2. sklad zeleniny - tovar je uložený na drevených rohožiach a v chladničke
3. mrazené výrobky - mraziace zariadenia

XII. Systém prípravy jedál

Výroba pokrmov v ZŠS sa riadi:

- a/ odporúčanými výživovými dávkami potravín podľa vekových kategórií stravníkov
- b/ materiálovými spotrebnými normami
- c/ hygienickými požiadavkami a zásadami správnej výrobnéj praxe
- d/ vopred zostaveným jedálnym lístkom
- e/ podmienkami nákupu potravín na jedlo, na ktoré prispieva zákonný zástupca

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 a Vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného zariadenia. Výroba jedál sa pre zamestnancov riadi podľa vekovej skupiny 15 - 18-ročných.

Výroba jedál sa zabezpečuje na základe vopred zostaveného jedálneho lístka v zmysle Zásad na zostavovanie jedálnych lístkov.

Pri výrobe pokrmov sa postupuje tak, aby bola zabezpečená zdravotná neškodnosť

pripravovaných jedál, zachová výživová a zmyslová hodnota potravín a vylúčené nežiaduce vplyvy z technologického postupu prípravy pokrmov. Za týmto účelom je vypracovaný „Plán správnej výrobnnej 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 výrobnnej praxe sa sledujú :

- kritické kontrolné body / od nákupu potravín až po hotový pokrm/
- predchádzať krížovej kontaminácii /surové potraviny a hotové jedlá/
- označenie pracovných plôch, pracovných dosiek
- dodržiavať technologické postupy
- dodržiavať čas prípravy jedál
- dodržiavanie teploty jedál počas ich tepelného spracovania aj počas výdaja hotových pokrmov

XIII. Povinnosti zamestnávateľa ZŠS

Vedenie zariadenia je povinné

- 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 skladovacích priestorov, zamedziť vodeniu a vpúšťaniu zvierat do priestorov ZŠS
- pri výrobe pokrmov dodržiavať všetky právne predpisy, normy, nariadenia
- menovať zloženie HACCP tímu

- určiť pracovníka na kontrolu plánu správnej výrobnéj praxe
- zabezpečiť kontrolu programu HACCP podľa dokumentácie uvedenej v metodickéj príručke Plánu správnej výrobnéj praxe v školskom stravovaní
- zabezpečiť ochranu hotových pokrmov a nápojov pred ich znehodnotením
- zabezpečiť výživovú a zmyslovú hodnotu polovýrobkov, 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 výrobnéj 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 odobratých vzorkách vedenie dokumentácie
- zriadiť, udržiavať a zachovávať dokumentovaný systém správnej výrobnéj praxe ako doklad zhody, že pokrmy sú zdravotne neškodné a vyhovujú platnej legislatíve v SR
- doba udávaná k vareniu alebo pečeniu, najmä u kurčiat, sekanej, mäsa a rýb sa nesmie skracovať, vnútorná 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 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 a počas tohto času nie teplota pokrmov nesmie klesnúť pod 60°C hutných pokrmov a tekutých pokrmov pod 65 °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
- pri prevoze pokrmov do iného zariadenia, nesmie teplota pokrmov klesnúť pod 60° C
- prepravovať hotové pokrmy je možné len v termónádobách a v hygienicky vyhovujúcich vozidlách, plochy v ložnom priestore vozidla sa musia ihneď po prevoze poriadne umyť.

XIV. Povinnosti zamestnancov ZŠS

Zamestnanci sú povinní:

- pred nástupom do zamestnania absolvovať vstupnú lekársku prehliadku, predložiť platný zdravotný preukaz a osvedčenie o odbornej spôsobilosti
- 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 vydaji
- 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 nechytáť priamo rukami, ale používať náradie, náčinie, ochranné rukavice
- v priestoroch kuchyne a v pomocných priestoroch nevykonávať toaletné úpravy zovňajšku /česanie, strihanie nechťov 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

Hlavná kuchárka:

- riadi prácu pomocnej kuchárky
- zodpovedá za prevzaté suroviny zo skladu, za ich uloženie do času spotreby
- pripravuje jedlá
- odoberá vzorky jedál a vedie predpísanú evidenciu
- dbá o osobnú a prevádzkovú čistotu
- plní príkazy a zastupuje vedúcu zariadenia počas jej neprítomnosti v rozsahu nutnej prechod prevádzky
- zodpovedá za výdaj pokrmov, estetické podávanie jedál
- zodpovedá za správne hospodárenie s potravinami, vodou a energiou

Pomocná kuchárka:

- zodpovedá za ošetrovanie základných druhov potravín určených na výrobu jedál
- dbá o osobnú a prevádzkovú čistotu
- rešpektuje príkazy vedúcej zariadenia, resp. hlavnej kuchárky
- dodržiava bezpečnosť pri práci, pracovný čas
- zodpovedá za čistotu výrobných priestorov a dodržiavanie hygienických

zásad a predpisov

- zodpovedá za umývanie bieleho a čierneho riadu, stolov, technologického zariadenia, skladovacích priestorov

XV. Personálne zdroje

Zariadenie zabezpečí:

- kvalifikovaných zamestnancov, ktorí budú garantovať prípravu zdravotne neškodných pokrmov
- pravidelné školenie zamestnancov so zameraním na dodržiavanie zásad správnej výrobnnej 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

XVI. Hygienicko-sanitačný režim

Čistiace a dezinfekčné prostriedky sa používajú v koncentráciách odporúčaných výrobcom, rovnako aj doba pôsobenia.

Frekvencia a druh vykonávania sanitácie

Denne

- skladovacie a výrobné priestory, chodby, šatne – po ukončení prevádzky
- mokré utieranie s teplou vodou 45°(s prísadou dezinfekčného prostriedku
- stolový riad mechanicky zbavený zvyškov jedla – pri ručnom umývaní teplota vody 50°(s pridaním saponátu na riad, pri strojovom umývaní teplota vody 80°(, riad neutierať
- technologické zariadenie, pracovné stoly, technologické náradie - po skončení výrobných činností podľa charakteru surovín a konečného produktu, pri prechode z jednej pracovnej operácie na druhú /podľa surovinového zloženia/, pracovné stoly na prípravu mäsa je nutné po skončení prípravy dôkladne mechanicky očistiť a vydezinfikovať

Sanitárny deň

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

Týždenne

Všetky ostatné skladové priestory, regále, chladničky, mrazničky- mechanicky s teplotou vodou 45°(s prísadou detergentných prostriedkov, dezinfekčný prostriedok Savo, oplach vodou.)

Mesačne

Šurovanie podlahy.

Sanitácia

predmet sanitácie	Spôsob	zodpovedá	frekvencia
sporáky, kotle, panvice, stroje, hrnce	mechanické čistenie, umývanie vodou 45 °C, prísada deterg. prostriedkov, oplach vodou	hl. kuchárka p. kuchárka	Denne
stoly, dosky na porcovanie hotových pokrmov	mechanické čistenie, umývanie vodou 45 °C, prísada deterg. prostriedkov, oplach vodou	hl. kuchárka p. kuchárka	Denne
dosky na surové mäso, umývateľné steny, dvere	mechanické čistenie, umývanie vodou 45 °C, prísada deterg. prostriedkov, oplach vodou	hl. kuchárka p. kuchárka	Denne
podlaha	mokrú utieranie, mechanické čistenie, umývanie vodou 45 °C, prísada deterg. prostriedkov, oplach vodou	p. kuchárka	Denne
mraziace zariadenia	odmrazenie, dezinfekcia, Savo roztok, prísada deterg. prostriedkov, oplach vodou	p. kuchárka	Týždenne

Dezinfekcia

Predmet dezinfekcie	Dezinfekčné prostriedky	zodpovedá	frekvencia
mraziace zariadenia, sklady, regále, podlahy, umýv. steny	teplá voda s prísadou Savo	p. kuchárka	Týždenne
hrubá prípravovňa (podlaha, dvere, steny)	teplá voda s prísadou Savo	p. kuchárka	Denne
kovové časti kuchyne a kuchynských priestorov	mechanicky očistiť kefou, teplá voda s prísadou Savo	p. kuchárka	Denne
strojové zariadenie, drevené časti kuchyne	mechanicky očistiť, teplá voda s prísadou Savo	p. kuchárka	Po použití
zariadenia na osobnú hygienu	teplá voda s prísadou roztoku Savo	p. kuchárka	Denne
maľovanie priestorov		vedúca ŠJ	Ročne

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 dezinsekcii a deratizácie podľa plánu zodpovedá vedúca ZŠS, ktorá zabezpečuje evidenciu /vedie záznamy o preventívnej a represívnej dezinsekcii a deratizácii/, od zmluvnej firmy požaduje predkladanie „Správy o vykonanej dezinsekcii alebo deratizácii“. Záznamy archivuje minimálne 1rok.

Dezinsekcia sa vykonáva v čase mimo prevádzky ZŠS, po dôkladnom vyčistení priestorov. Pri dezinsekcii a deratizácii sa musia v prípade používania chemických prípravkov používať len

tie, ktoré sú schválené Ministerstvom zdravotníctva SR pre použitie v potravinárskom podniku. Ochranná dezinsekcia, deratizácia zahŕňa:

- a) preventívne opatrenia
- b) monitorovanie nežiaducich živočíchov
- c) preventívny /alebo represívny / zásah
- d) kontrolu

Medzi preventívne opatrenia technického rázu patrí:

- okná zabezpečené sieťkami
- drevené časti dvier v spodnej časti oplechované do výšky 20 cm
- kanalizačné výstupy opatrené sifónovým uzáverom, na podlahe liatinové mriežky
- po skončení prevádzky nesmú zostať zvyšky pokrmov

Odber vzoriek

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

- vzorky musí odoberať poverený zamestnanec – hlavná kuchárka
- 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/ 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 50g, ak nejde o kusový tovar
- vzorky pokrmov odobratých v tepelnom stave sa uzavru, 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

XVII. Zásady dodržiavania osobnej hygieny

Zamestnanec pred nástupom do zamestnania je povinný absolvovať vstupnú lekársku prehliadku a predložiť osvedčenie a odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností v zmysle §15 a 16 zákona č. 355/2007 Z.z.

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 iným omamných látok počas pracovnej doby na pracovisku. Dodržiavať zákaz fajčenia v prevádzkových priestoroch.

V priestoroch kuchyne a pomocných priestoroch nevykonávať toaletné úpravy zvonjšku.

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.

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.

XVIII. Školenie zamestnancov

Vedenie 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 zamestnancov.

XIX. 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 a 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. Uplatňovanie zákona NR. SR č. 377/2004 Z.z . o ochrane nefajčiarov a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení zákona č. 465/2005 Z.z.

- v celej budove ZŠ s MŠ, Skalka nad Váhom 1/103 sa rešpektuje zákaz fajčenia
- na každom vstupe do budovy je viditeľne umiestnený symbol zákazu fajčenia
- dodržiavanie zákazu fajčenia kontroluje riaditeľ školy
- fajčiť vo všetkých priestoroch ZŠS.

- požívanie alkoholických nápojov a iných omamných látok.

XX. 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 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, o činnostiach sa vedie záznam.

Čistenie strojno-technologického zariadenia sa vykonáva podľa naplánovaných termínov s presne stanovenou zodpovednosťou na realizáciu týchto termínov. Termíny sú prehľadné písomne zostavené spolu aj s inštrukciami ako je potrebné vykonávať čistenie, aké chemikálie a vybavenia sa majú používať a 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.

XXI. Telefónne čísla tiesňových

volaní	155
Záchranná služba	
Linka tiesňového volania	112
Obvodné zdravotné stredisko	0326598210
Detská ambulancia Dolná Súča	0326598134
Nemocnica TN	032-6521612
Polícia	158
Hasiči	150
Elektrárne Trenčín	0850111567
Regionálna vod. spoločnosť	0326420996
Plynárne	0850111363
RÚVZ Trenčín	0326509520

XXII. Záverečné ustanovenie

1. Tento prevádzkový poriadok Školskej jedálne ZŠ s MŠ, Skalka nad Váhom 103 je vypracovaný v zmysle § 24 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 § 10 vyhlášky MZ SR č. 527/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia pre deti a mládež.
2. Prevádzkový poriadok nadobúda účinnosť dňom schválenia. Všetci zamestnanci materskej školy budú do 15 dní od nadobudnutia platnosti s prevádzkovým poriadkom oboznámení.
3. Jeho účinnosť končí vydaním nového prevádzkového poriadku školy.

Prevádzkový poriadok vypracovala : Mgr. Mária Balážová, riaditeľka

V Skalke nad Váhom, dňa: 08.06.2018

Pečiatka zariadenia