

Názov zariadenia školského stravovania:

.....

PREVÁDZKOVÝ PORIADOK ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

Spracoval:

Schválil:

Riadite školy alebo riadite ZŠS:

D a:

Platnosť od:

Obsah

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

Prevádzkový poriadok zariadenia školského stravovania

.....
(presná adresa)

1. Základné identifikačné údaje prevádzky

2. Charakteristika prevádzky

- Umiestnenie ZŠS (vo vzahu k okoliu, napr. cesta, prevádzka výrobného charakteru a pod.).
- Zariadenie školského stravovania (alej len ZŠS - adresa) zabezpečuje stravovanie (uviesť o aké stravovanie sa jedná napr. celodenné stravovanie detí MŠ, príprava obedov pre žiakov ZŠ, SŠ, ŠZŠ, doplnkové stravovanie, diétne stravovanie, stravovanie zamestnancov školy, stravovanie iných dospelých a pod.), podnikateľské aktivity.
- Typ ZŠS - úcelovo vybudované zariadenie, zrekonštruovaná budova obytného domu, prestavba inej prevádzky a pod.. Tvorí hospodársku časť komplexu budovy ZŠ alebo MŠ. Umiestnenie - napr. v prízemnej časti budovy je umiestnená kuchyňa a, v pivničných priestoroch sú umiestnené skladové priestory, na prvom poschodí je umiestnená výdajňa a jedáleň a pod.
- Plánovaná kapacita kuchyne a jedálne je:..... (uviesť podľa projektovej dokumentácie, alebo podľa údajov uvedených RÚVZ). Kapacita je prekročená o....%, nie je prekročená. + náčrt.

3. Organizácia prevádzky

- Prihlasovanie a odhlasovanie na stravu:
 - systém stravných lístkov, lípových kariet,
 - platba stravného - úhrada mesačne vopred (bezhotovostný platobný styk, poštové poukážky, v hotovosti),
 - časový harmonogram platby - mesačne vopred, vrátenie preplatkov v stravnom,
 - spôsob prihlasovania a odhlasovania na stravu - časové vymedzenie (24 hodín vopred).
- Harmonogram výdajne jedálne (vidíte ne umiestniť v jedálni):
 - stravovanie detí a žiakov dospelých pokiaľ nevykonávajú pedagogický dozor a iných dospelých stravníkov,
 - harmonogram príchodu na stravu detí a žiakov zabezpečiť oddelene od stravovania iných stravníkov,
 - výkon pedagogického dozoru - umiestniť po odsúhlasení riaditeľom školy na viditeľnom mieste v jedálni.
- Spôsob zabezpečenia diétneho stravovania - individuálna donáška stravy (odborný posudok ošetrojúceho lekára), vymedziť skladové priestory, ohrev

stravy a jeho výdaj.

- Spôsob zabezpečenia školského mliečného programu:
 - v škole, v školskom stravovacom zariadení,
 - organizácia režimu (čas a spôsob rozlievania, alebo predaja mliečnych výrobkov originálne balených)
 - spôsob platby a prihlasovanie,
 - poverenie zodpovednej osoby.
- Zabezpečenie pitného režimu.
- Ak sú výdajne stravy, popísa presun stravy, podmienky, popis a pod., doloží náčrt výdajne.
 - Popis jednotlivých priestorov napr. kuchyňa a má stavebne oddelené priestory - hrubú prípravovú, prípravovú mäsa, mliečnych jedál. Skladové priestory napr. sklad suchý, chladný, mraziace alebo chladiace boxy, chladiace a mraziace zariadenia, chladnička na skladovanie vajec, šatňa a zamestnancov, archív, sklad istiacich potrieb, sklad obalov, strojov a sklad kuchynského odpadu a pod. + dispozičné riešenie.
 - Vybavenie kuchyne technologickým zariadením (uvádzajte počet kusov a druh spotrebiča a plynový, elektrický) - varné kotle, smažiacie panvice, elektrické stolice, sporáky, cukrárenská pec, robot, mlynček na mäso, umývačka riadu, konvektomat, parná komora, škrabka na zemiaky, teplé výdajové pulty, umývacie drezy, pracovné stoly - plochy, uviesť veľa technologického zariadenia napr. kotol 150 litrový, chladnička 240 litrová, sporák dvojplátový veľa kuchynský plynový a pod.. Popíšte, kde je jednotlivé zariadenie umiestnené napr. výdaj a jedál - teplé výdajové pulty, ohrievacia stolica, prípravovú a - škrabka na zemiaky a pod.+ náčrt rozmiestnenia strojno-technologického zariadenia.
 - Zásobovanie pitnou vodou - verejný vodovod, vlastný zdroj pitnej vody, uviesť spôsob dezinfekcie, kto ju vykonáva, doložiť odbornú spôsobilosť, dokladovanie vzoriek, viesť denník dezinfekcie. Zásobovanie teplou vodou. Spôsob zabezpečenia teplej vody.
 - Kanalizácia - verejná kanalizácia, lapač tuku - jeho istenie, vlastný septik - jeho vývoz.
 - Odpad. Komunálny odpad - kto zabezpečí jeho odvoz a ako isto je zabezpečený odvoz. Organický odpad - jeho umiestnenie, likvidácia, termín likvidácie, druh nádob, do ktorých sa organický odpad odkladá, ich istenie a dezinfekcia, vrátane priestorov, kde organický odpad uložený.
 - Vykurovanie - centrálnej kotelne, z kotelne školy a pod..
 - Vybavenie kuchyne umývadlami na umývanie rúk kuchárov - ich umiestnenie (vybavenie prostriedkami na umývanie rúk, jednorazovými utierkami, príp. sušičmi).

4. Systém zásobovania a preberania tovaru

- Zásobovanie - kto zabezpečuje zásobovanie potravinami do ZŠS (uviesť zodpovedného pracovníka -pracovné zaradenie napr. vedúca ZŠS, skladník a pod.). Dodávateľia - rozpisá firmy, ktoré zabezpečujú dodávku tovaru do ZŠS.

Pri preberaní tovaru sa sleduje napr. neporušený obal, obchodné meno a sídlo výrobcu, baliarne, distribútora, dovozcu a pod. Množstvo tovaru, dátum najneskoršej spotreby, u mrazených výrobkov sa sleduje i dovozom nenastalo rozmrazenie a pod.. Doloží doklady o zhode.

Ak je zásobovanie prevádzky mimo pracovnej doby, uviesť čas, spôsob preberania a hlavne uskladnenia tovaru.

- Podmienky skladovania potravín - druh skladov. Sú tieto štyri typy skladov:
 - suchý sklad, chladný sklad,
 - chladený sklad,
 - mraziarsky sklad.

- Popísa skladové priestory, ich vybavenie, umiestnenie napr. sklady sú umiestnené v prízemnej časti budovy ZŠS, majú zabezpečené prirodzené vetranie, okná na skladoch sú zatemnené, na oknách sú namontované sieky, vonkajšie dvere sú oplechované do výšky 30 cm, rozmiestnenie deratizačných staníc, v každom sklade potravín je zabezpečený teplomer a vlhkomer. Na skladovanie mrazených výrobkov sú zabezpečené mrazičky. Počet chladní, aký je v nich uskladnený tovar napr. mlieko a mliečne výrobky, mäso, vajcia, vzorky jedál a pod.. Police prikryté alebo umývateľným voskovým plátnom, tovar je uložený na drevených rohožiach, aromatické potraviny sú uložené v uzatvorených nádobách a pod., skladovanie navzájom nezlúčiteľných druhov potravín.

5. Systém prípravy jedál

- Výroba pokrmov v ZŠS sa riadi §4 Vyhlášky 366/2007 o podrobnostiach o inosti a prevádzke ZŠS, a) odporúčanými výživovými dávkami potravín podľa vekových kategórií stravníkov, b) materiálými spotrebnými normami, c) receptúrami pre školské stravovanie, ktoré sú charakteristické pre príslušnú územnú oblasť, d) hygienickými požiadavkami a zásadami správnej výrobnéj praxe, e) vopred zostaveným jedálnym lístkom s dodržiavaním výživovej hodnoty jedál, f) podmienkami nákupu potravín na jedlo podľa § 3 ods. 1, na ktoré prispieva zákonný zástupca. Prevádzkovateľ je povinný postupovať pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehú pokrmov a nápojov podľa §26, odst.4, písm. a až m, a odst.6 zák. 355/2007 o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov a Vyhl. MZ SR 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného zariadenia.

- Výroba jedál sa pre zamestnancov a iných dospelých stravníkov riadi podľa vekovej skupiny 15-18 ročných.

Výroba jedál sa zabezpečuje na základe vopred zostaveného jedálneho lístka v zmysle Zásad pre zostavovanie jedálnych lístkov list. HDM/8236/17004/2007.

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

Identifikuje každé miesto v technologickom procese, ktoré by negatívne ovplyvnilo 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 výrobných praxe sa sledujú:
 - kritické kontrolné body (je to bod miesto, ktoré sa kontroluje a je možné ho ovládať počas prípravy pokrmov a nápojov - od nákupu potravín až po hotový pokrm, nápoj a tak predchádza zdravotnej neškodnosti podávaných pokrmov a nápojov),
 - predchádza krížovej kontaminácii (surové potraviny a hotové jedlá),
 - označenie pracovných plôch, pracovné dosky,
 - dodržiava technologické postupy,
 - dodržiava čas prípravy jedál,
 - dodržiavanie teploty jedál počas ich tepelného spracovania aj počas výdaja hotových pokrmov a nápojov.

6. Povinnosti zamestnancov ZŠS

- Vedúca, riaditeľka ZŠS - príklad:
 - Zamestnáva 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 (doklad o zhode).
 - Zabezpečí zákaz vstupu neoprávnených osôb do výrobných a skladovacích priestorov, zamedzí vodeniu a vpúšťaniu zvierat do priestorov ZŠS okrem priestorov určených na konzumáciu stravy, do ktorých môžu vstupovať zrakovo postihnuté osoby aj v sprievode vodiaceho psa.
 - Pri výrobe pokrmov dodržiava všetky právne predpisy, normy, nariadenia.
 - Menová zloženie HACCP tímu.
 - Určí pracovníka na kontrolu plánu správnej výrobných praxe.
 - Zabezpečí kontrolu programu HACCP podľa dokumentácie 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 polotovarov, polotovarov, hotových pokrmov a nápojov podľa zásad zdravej výživy.
 - Kontroluje dodržiavanie osobnej hygieny a hygienických požiadaviek zamestnancami.

- Zabezpečiť a kontrolovať istotu zariadenia a súvisiacich prevádzkových priestorov.
- Na kontrolu a skúšanie zabezpečiť i vedenie záznamov, aby sa dokumentovalo splnenie požiadaviek prípravy pokrmov pod a zásad správnej výrobnéj praxe.
- Zabezpečiť i vyradenie zložiek potravín z ďalšieho spracovania, ak prijatými ochrannými opatreniami v rámci kritických kontrolných bodov nemožno zabezpečiť i odstránenie zistených hodnôt nad určené kritické limity.
- Zabezpečiť i 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 i odber vzoriek pripravovaných hotových pokrmov, ich uchovanie a o odobratých vzorkách vedenie dokumentácie.
- Ak je zariadenie zásobované pitnou vodou z vlastného zdroja zabezpečiť ova kontrolu ukazovateľov kvality pitnej vody v pravidelných, najmenej šesť mesačných intervaloch a o vykonaných kontrolách uchovávať záznamy.
- Zriaďovať, 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 kuriat, sekanej, mäsa a rýb sa nesmie skracovať. Vnútoraná teplota v jadre týchto pokrmov musí byť najmenej 70 °C.
- V posledných 20 minútach tepelnej úpravy nepridávať do pokrmov také prísady, ktoré by mohli zapríčiniť ich mikrobiálnu kontamináciu (napr. múka, korenie). Ak trvá tepelná úprava pokrmu menej ako 20 minút, možno pridávať iba prísady, ktoré boli osobitne tepelne upravované.
- Hotové pokrmy vyrobené a podávané v teplom stave sa podávajú bezprostredne po dohotovení, najneskôr však 3 hodiny po ukončení ich tepelnej úpravy. Po celý čas výdaja teplota pokrmov nesmie klesnúť pod 60°C.
- Na prípravu pokrmov možno použiť len čerstvé slepiacie 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, počas prepravy nesmie teplota pokrmu 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.

- Povinnosti zamestnancov ZŠS - príklad:

- Pred nástupom do zamestnania absolvovať vstupnú lekársku prehliadku, predložiť platný zdravotný preukaz a osvedčenie o odbornej spôsobilosti v súlade s § 15, §16 a §30 zákona MZ SR č. 355/2007 Z. z..

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 umy ruky a dba na ďalšie zásady osobnej hygieny, čistoty pracovného prostredia a inventáru.

V pracovných odevoch neopúšťa pracovisko.

Pri príprave pokrmov a nápojov si úplne zakryje vlasy vhodnou a účelovou pokrývkou.

- Hotové pokrmy nechytá priamo rukami, ale používa náradie, náčinie, ochranné rukavice.
- V priestoroch kuchyne a v pomocných priestoroch nevykonáva toaletné úpravy zovňajšku (čistenie, farbenie úst, čistenie a strihanie nechty a pod.).
- Pred začatím práce odloží z rúk všetky šperky, hodinky, ozdobné predmety, v pracovnom odevu môže byť len čistá papierová vreckovka.
- Ovláda a dodržiava zásady správnej výrobných praxe na prípravu pokrmov a nápojov.

Zaobchádza s potravinami tak, aby sa neporušovala ich zdravotná neškodnosť, výživová hodnota, kvalita.

7. Personálne zdroje

Zariadenie zabezpečí:

- Kvalifikovaných zamestnancov, ktorí 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 zamestnancov, tak, aby zahŕňala všetky aspekty prevádzky.
- Vedúci ZŠS zabezpečí sledovanie a dodržiavanie všetkých legislatívnych zmien, ktoré sa týkajú prípravy pokrmov.

8. Hygienicko-sanitálny režim

- Priloží náčrt usporiadania priestorov školského stravovacieho zariadenia (kuchyňa, sklady, šatňa, WC, umývárne, chodby, vstupy, pomocné sklady a pod.).
- Priloží plán rozmiestnenia strojových a technologických zariadení (veľkokuchynské -kotle, sporáky, dresy, pracovné stoly, škrabka na zemiaky a pod.).
- Priloží sanitálny program (sanitácia a dezinfekcia):

Vysvetlenie pojmov: (sanitácia, dezinfekcia, dezinfekcia, deratizácia), Alimentárne ochorenia, expozičný čas, koncentrácia dezinfekčných roztokov. Technické prostriedky na zabezpečenie sanitácie: - mechanické, chemické. Frekvencia vykonávania sanitácie (priestor ZŠS, postup, frekvencia, dni - tabuľka):

- a) sanitácia náradia a zariadenia,
- b) sanitácia počas zmeny,
- c) sanitácia na začiatku a na konci zmeny.

Používané dezinfekčné prostriedky:

- a) spôsob ich použitia,
- b) dávkovacia tabuľka dezinfekčných prostriedkov,
- c) postup pri dezinfekcii.

Ochrana pred škodcami:

- a) prevencia,
- b) prieskum - zhodnotenie,
- c) preventívny, represívny zásah (deratizácia, dezinfekcia, opatrenia proti lietajúcemu hmyzu, opatrenia proti lezúcemu hmyzu),

d) kontrola výsledku zásahu, resp. prijatých opatrení.
Vedenie dokumentácie o hygienicko-sanitnom režime.

- Deratizácia - technické zabezpečenie, firma zabezpečujúca deratizáciu (nastavenie hľadávčov, nastavenie deratizačných staníc), oplechovanie dverí do výšky 30 cm, kanalizačné vstupy - sifónové uzávery, liatinové mriežky, odstránenie zvyškov jedál po skončení prevádzky (o deratizácii viesť záznam)

- Dezinfekcia - opatrenia proti hmyzu, namontovanie sieťok na okná, elektrické lapače hmyzu a pod..

- Kto a ako upratuje, ak ide o kumulovanú funkciu, čas práce časovo oddeliť, uviesť zmenu prac. odevu a pod..

- Likvidácia odpadu - tekutý odpad do verejnej kanalizácie, komunálny odpad do vyčistených košov na odpad, organický odpad - uloženie mimo priestorov kuchyne, jeho likvidácia (odber osobou pre kožuštinové zvieratá), odvoz denne v odpoľudňajších hodinách, označenie nádob na likvidáciu odpadu.

- Postup pri umývaní riadu:
 - pred strojovým alebo ručným umývaním riadu mechanický najskôr odstráni zvyšky pokrmov,
 - prvé hrubé znečistenie vykonáva vo vode zahriatej najmenej 45° C s prídavkom úrodných umývacích prostriedkov,
 - v druhej vode zahriatej najmenej na 50° C pri ručnom umývaní a 80° C pri strojovom umývaní riad opláchnuť,
 - umytý riad odkladať na odkladacie dosky 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 nechať odkvapkať na zariadeniach pre odkvapkávanie pohárov.

9. Odber vzoriek

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

- Vzorky musí odobrať poverený zamestnanec.
- Pred výdajom sa musia odobrať vzorky z pripravených hotových pokrmov, ktoré sa musia uchovávať do okamihu laboratórneho vyšetrenia pri podozrení na výskyt ochorení z konzumovaných pokrmov v zariadení.
- Každá súťažná porcia (polievka, mäso, omáčka, zemiaky, knedle, šaláty, múčniky a pod.) musí byť uchovaná v samostatnej nádobe.
- Vzorky sa odoberajú do istých vyvarených (100° C, 15 minút) sklenených nádob s uzáverom, náradím, ktoré slúži len tomuto účelu, pred tým vyvarené pri 100° C, min. 15 min.

- Každá vzorka musí mať hmotnosť 50 g, ak nejde o kusový tovar.
- Vzorky pokrmov odobratých v tepelnom stave sa uzavrujú, urýchlene schladia a počas 48 hodín od ukončenia výdaja sa uchovávajú v chladničke pri teplote +2 až +6° C.
- Po uplynutí 48 hodín sa vzorky odstránia neškodným spôsobom, nesmú byť použité k príprave pokrmov.
- O odobratých vzorkách sa vedie dokumentácia, v ktorej sa uvedie:
 - dátum odberu,
 - hodina odberu, druh vzorky (pokrm),
 - meno pracovníka, ktorý odber vykonal.

10. Zásady dodržiavania osobnej hygieny

- Zamestnanec pred nástupom do zamestnania je povinný absolvovať vstupnú lekársku prehliadku a predložiť osvedčenie o odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností v zmysle § 15 a 16 zákona č. 355/2007 Z. z..
- Zamestnanec je povinný zamestnávateľa a oboznámiť sa 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.
- Dodržiava zákaz požívania alkoholických nápojov a iných omamných látok počas pracovnej doby na pracovisku.
- Dodržiava zákaz fajčenia v prevádzkových priestoroch.
- Úprava pracovníkov na pracovisku (nelakované nechty, odkladanie osobných predmetov - prstene, hodinky a pod., vpláští držač len papierovú vreckovku, nepoužíva 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 údržbu podlahy a inú sanitáciu.
- Zamestnanec nesmie prechádzať z jednej prevádzky do inej a opačne bez prezlečenia pracovného odevu.
- Prezliekanie pracovného odevu a údržbu obuvi pri prechode z jednej prevádzky do inej prevádzky.
- Informácia o správnom postupe umývania a dezinfikovania rúk zamestnancov ZŠS (vyvesí pri každom umývadle).
- Po skončení prevádzky zanechá pracovisko čisté.

- Odkladanie použitého, špinavého pracovného odevu po skončení prevádzky alebo počas prevádzky na určené miesto.

- Šatník a vybavená skriňaami na oddelené odkladanie istého pracovného odevu a civilného odevu.

11. 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, ktoré by mohli negatívne ovplyvniť zdravotnú neškodnosť pokrmov.

- Musia byť vedené záznamy o školeniach zamestnancov.

- Obsah školenia (zákon . 355/2007 Z. z., Nariadenia ES . 852/2004, Vyhl. MZ SR . 533/2007 Z. z., zákon . 152/1995, Potravinový kódex, Alimentárne ochorenia, Vyhl. MZ SR o kontrole prenosných ochorení).

12. Zákazy

- Vstup nepovolaným osobám do výrobných a skladovacích priestorov.

- Vstup do konzumných priestorov osobám v pracovných odevoch z infekčného prostredia a z prostredia, kde sa vyskytujú jedy a iné látky škodlivé zdraviu, odpady, neistoty.

- Vodi a vpuš a zvieratá do výrobných a konzumných priestorov. Do konzumných priestorov možno vpuš a len vodiace zvieratá zrakovo postihnutých osôb a do osobitne vyhradených priestorov.

- Fajčiť vo všetkých priestoroch ZŠS.

- Požívanie alkoholických nápojov a iných omamných látok.

13. Starostlivosť o budovu a vybavenie

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

- Všetky prevádzkové miestnosti a skladovacie priestory v rámci zariadenia musia byť jasne označené.

- Všetci zamestnanci musia byť oboznámení s operatívnymi podmienkami v rámci každého pracoviska.

- Budova musí byť udržiavaná tak, aby sa zabránilo zamoreniu hmyzom, živočíchmi a vtákmi a musí mať vypracovaný efektívny kontrolný režim proti škodcom.

- Budova a vybavenie má v nápravných opatreniach sanitárneho programu vypracovaný údržbový program, aby boli zabezpečené hygienické požiadavky na prípravu zdravotne neškodných pokrmov, o činnostiach sa vedie záznam.

- Údržba strojno-technologického zariadenia sa vykonáva podľa naplánovaných termínov s presne stanovenou zodpovednosťou na realizáciu týchto termínov. Tieto termíny sú prehľadne písomne zostavené spolu aj s inštrukciami ako je potrebné vykonávať údržbu, aké chemikálie a vybavenia sa majú používať a určujú frekvencia údržby. 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 čistote.

- Steny a podlahy, vnútorné zariadenie ZŠS je udržiavané v takom stave, aby sa dali ľahko čistiť a dezinfikovať.

14. Súčasťou prevádzkového poriadku:

- kópie zdravotných preukazov pracovníkov,
- kópie dokladov o odbornej spôsobilosti pracovníkov,
- evidencia vzdelávania,
- dohody o zneškodňovaní odpadov.

Príloha . 1

Žiados o schválenie prevádzkového poriadku, resp. návrhu zmeny prevádzkového poriadku ZSS (názov a adresa)

(Vzor)

Údaje o žiadate ovi (Zria ovate , resp. u samostatných právnych subjektov riadite):

Regionálny úrad verejného zdravotníctva
(adresa príslušného úradu)

Vaše číslo/zo d a Naše číslo Vybavuje/linka Vd a.....
- / - - / - - / -

Vec: Žiados o schválenie prevádzkového poriadku, resp. návrhu zmeny prevádzkového poriadku ZŠS (názov a adresa)

Zariadenie školského stravovania (*adresa*) pod a § 26 ods. 4 písm. m) zákona . 355/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov, vypracovalo prevádzkový poriadok. V zmysle citovaného zákona Vám predkladáme prevádzkový poriadok ZSS na jeho posúdenie a schválenie.

S pozdravom

Zria ovate , resp. u samostatných právnych subjektov riadite (pe iatka, podpis) :