

**Školská jedáleň pri Základnej škole s materskou školou
Motešice 77
913 26 Motešice**

Prevádzkový poriadok

Právna norma: Rozpočtová organizácia

IČO: 36125920

Adresa: ZŠ s MŠ Motešice 77, 913 26 Motešice

Telefón: 032/659 42 89

Prevádzkový poriadok zariadenia školského stravovania

Vypracovala: Ing. Zuzana Mikundová – vedúca školskej jedálne

Schválila: Mgr. Iveta Jatzová – riaditeľka ZŠ s MŠ

Prejednané dňa:

Účinnosť odo dňa:

Zmeny v tomto poriadku budú vykonané formou číslovaných písomných dodatkov, ktoré budú súčasťou tohto poriadku

I. Úvodné ustanovenie:

1. Správanie pri stravovaní v školskej jedálni je vizitkou kultúrnosti každého stravníka, jeho výchovy v rodine a v škole.
2. Prevádzkový poriadok školskej jedálne je súčasťou organizačného poriadku Základnej školy s materskou školou, Motešice 77.

II. Všeobecné ustanovenia:

1. Prevádzkový poriadok školskej jedálne je súbor pravidiel s prevádzkou miestnosti školskej jedálne, ktorá je určená pre stravovanie žiakov a zamestnancov školy.
2. Školská jedáleň je v prevádzke počas školského roka v pracovných dňoch od 7.00 hod. do 15⁰⁰ hod.
3. Dozor v školskej jedálni zabezpečujú pedagogickí pracovníci základnej aj materskej školy. Rozvrh dozorov je prístupný v zborovni školy a v školskej jedálni.
4. Dozorujúci pedagogickí pracovníci vydávajú pokyny k zabezpečeniu poriadku, hygienických, kultúrnych a stravovacích návykov žiakov.

III. Organizačné opatrenia:

1. Tento prevádzkový poriadok je aktualizovaný v zmysle platných zákonov a nariadení vždy k 1. 9. školského roku.
2. Výdaj stravy je od 8.20 hod, do 14,50 hod. nasledovne:

Pre MŠ je výdaj stravy rozdelený na dve skupiny:

1. skupina – trieda Lienky
2. skupina – trieda Včielky

Materská škola:

Desiata: 8.20 – 8.50 – 1. skupina
8.30 – 9.00 – 2. skupina

Obed: 11.20 – 11.50 – 1. skupina
11.30 – 12.00 – 2. skupina

Olovrant: 14.10 – 14.40 – 1. skupina
14.20 – 14.50 – 2. skupina

Základná škola:

Obed: 12.00 – 12.30 – žiaci, ktorí nenavštevujú ŠKD
12.30 – 13.00 – žiaci, ktorí navštevujú ŠKD, učitelia
13.00 – 13.30 – cudzí stravníci

3. Odhlasovanie obedov je do 13.40 hod. predchádzajúceho dňa alebo v čase 7.30 – 7.45 hod dňa, kedy sa má odoberať jedlo osobne alebo na telefónne číslo 032/659 42 89.

4. Ceny obedov od 1.9.2013 podľa kategórie stravníkov v eurách:

Na základe Uznesenia č. 138/2013 Obecného zastupiteľstva v Motešiciach sa výška finančného limitu na nákup potravín stanovuje nasledovne:

MŠ:

Desiata: 0,28 eur

Obed: 0,68 eur

Olovrant: 0,23 eur

ZŠ:

1. stupeň: 1,01 eur

2. stupeň: 1,09 eur

Zamestnanci:

Stravná jednotka: 1,19 eur

Úhrada zamestnancom: 0,81 eur

Úhrada zamestnávateľom: 1,36 eur

Úhrada zo SF: 0,30 eur

Cudzí stravník:

Stravná jednotka: 2,47 eur

Stravná jednotka pre cudzieho stravníka: 1,19 eur

Réžia: 1,28 eur

3. Úhrada stravného

Úhrada stravného sa realizuje vždy mesiac vopred formou paušálnej platby nasledovne:

MŠ – deti s celodennou dochádzkou – 24,- eur/mesiac

MŠ – deti s poldennou dochádzkou – 19,50 eur/mesiac

ZŠ – 1. stupeň – 19,50 eur/mesiac

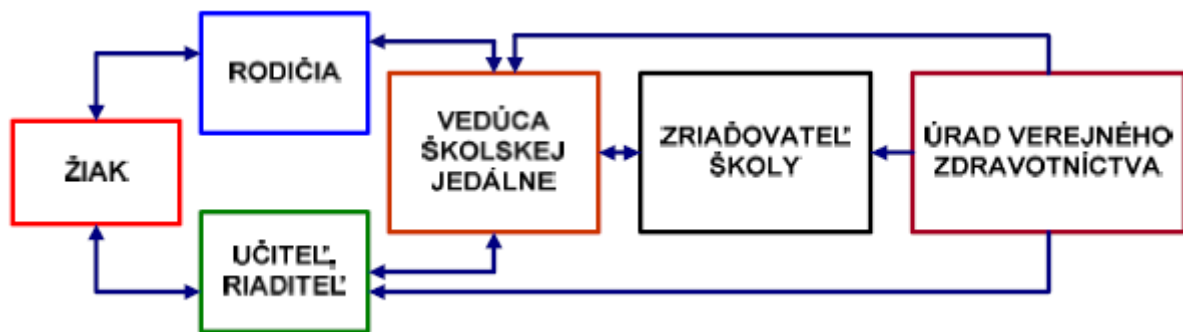
ZŠ – 2. stupeň – 21,00 eur/mesiac

Žiaci, ktorí sa stravujú len niektoré dni v týždni, majú vypočítanú paušálnu platbu individuálne. Výšku tejto platby im oznámi vedúca ŠJ.

Žiaci v hmotnej núdzi dostanú šeky v decembri a v júni.

Uhrádza sa vždy do konca mesiaca pred začatím nového mesiaca. Na začiatku školského roka sa uhrádza mesiac september aj október v mesiaci september (na začiatku mesiaca september, ku koncu október). Stravné musí byť uhradené a pripísané na účet najneskôr 20. deň mesiaca. V prípade, že stravné nebude uhradené a pripísané na účet, je potrebné nasledujúci deň pri nástupe dieťaťa do MŠ a do 8,00 hod žiak MŠ preukázať potvrdením o zaplatení, inak dieťa nebude prevzaté do MŠ alebo žiak bude odhlásený z obedov. Tento stav bude pretrvávajúť pokiaľ nebude pohľadávka zo strany zákonného zástupcu uhradená. Úhradu platieb je možné realizovať bankovým prevodom, zrážkou zo mzdy alebo poštovou poukázkou.

IV. Možnosti ovplyvnenia kvality školského stravovania



Vedúca ŠJ: Ing. Zuzana Mikundová

Riaditeľka ZŠ s MŠ Mgr. Iveta Jatzová

OBSAHOVÉ ZAMERANIE PREVÁDZKOVÉHO PORIADKU

(pre zariadenia spoločného stravovania uzavretého a otvoreného typu podľa pokynov Hlavného hygienika SR)

1. Charakteristika prevádzky

- typ zariadenia, kategorizácia, druh poskytovaných služieb
- dispozičné riešenie prevádzky
- vybavenosť technologickým zariadením
- zásobovanie pitnou vodou, odkanalizovanie, manipulácia s komunálnym odpadom, organickým odpadom a odpadom vznikajúcim pri používaní olejov a tukov

2. Systém zásobovania a preberania tovaru (nákupca – skladník - kuchár), zodpovednosť za kvalitu preberaného tovaru

3. Systém prípravy jedál (receptúry, technologické postupy - HACCP)

4. Povinnosti

- vedúceho prevádzky
- hlavného kuchára
- ostatných pracovníkov kuchyne:
 - systém školenia pracovníkov,
 - zabezpečenie kontroly technologických zariadení i z hľadiska bezpečnosti práce,

- kontrola surovín a hotových výrobkov,
- zabezpečenie kontroly kvality pitnej vody, odvoz odpadov.

5. Sanitačný program

Sanitačný program zahŕňa sanitáciu výrobných priestorov, skladov, ostatných priestorov ako i zabezpečenie čistoty - nevýrobnej časti vrátane údržby a zabezpečenie čistoty sanitárneho zariadenia.

Súčasťou dokumentácie je vecný a časový harmonogram realizovania sanitačných postupov pre každý úsek s určením zodpovednej osoby.

Musí obsahovať:

- predmet sanitácie
- prostriedok sanitácie
- čas pôsobenia a koncentrácia použitého prostriedku
- spôsob aplikácie
- spôsob odstránenia zvyškov použitých prostriedkov

Dokumentácia musí obsahovať:

- označenie čistiacich predmetov a zariadenia používaného na sanitáciu
- frekvencia a spôsob vykonávania sanitácie
- dezinfekcia výrobných priestorov, použité dezinfekčné prostriedky, návod na použitie (koncentrácia použitého prípravku, doba pôsobenia)

Dokumentácia musí obsahovať názov firmy, s ktorou je uzatvorená zmluva o výkone tejto, činnosti (musí to byť firma s autorizovanou činnosťou). V dokumentácii musia byť uvedené protiopatrenia proti hmyzu a hlodavcom. Ďalej musí byť uvedená osoba zodpovedná za túto činnosť. Na základe zmluvy s danou firmou je vypracovaný časový program vykonávania deratizačných a dezinfekčných činností. V prípade nutnosti (výskytu hlodavcov alebo hmyzu) firma musí poskytnúť služby aj nad rámec časového programu.

Ďalšou súčasťou dokumentácie musí byť časový harmonogram deratizačných a dezinfekčných činností.

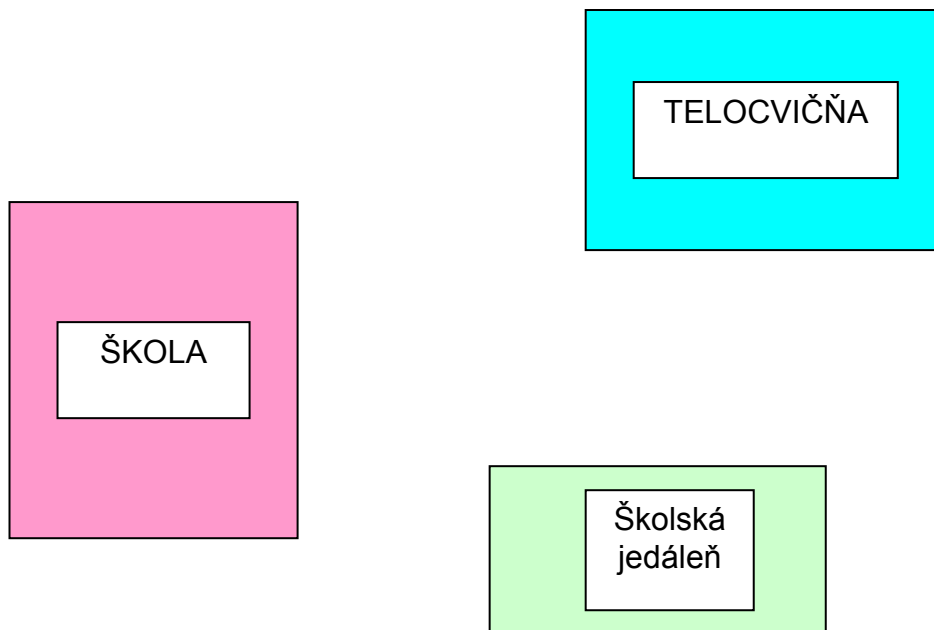
1. Charakteristika prevádzky

I. Zariadenie školského stravovania (ďalej len ZŠS) ŠJ pri ZŠ s MŠ Motešice 77, 913 26 Motešice zabezpečuje: - celodenné stravovanie detí MŠ,

- príprava obedov pre žiakov ZŠ,
- stravovanie zamestnancov školy,
- stravovanie cudzích strávníkov .

II. Umiestnenie školského stravovacieho zariadenia vo vzťahu k okoliu

Školské stravovacie zariadenie je umiestnené v samostatnej prízemnej budove , bez pivničných priestorov, ktorá tvorí časť komplexu areálu ZŠ. V okolí budovy nie sú zdroje, ktoré znečisťujú prostredie stravovacieho zariadenia .

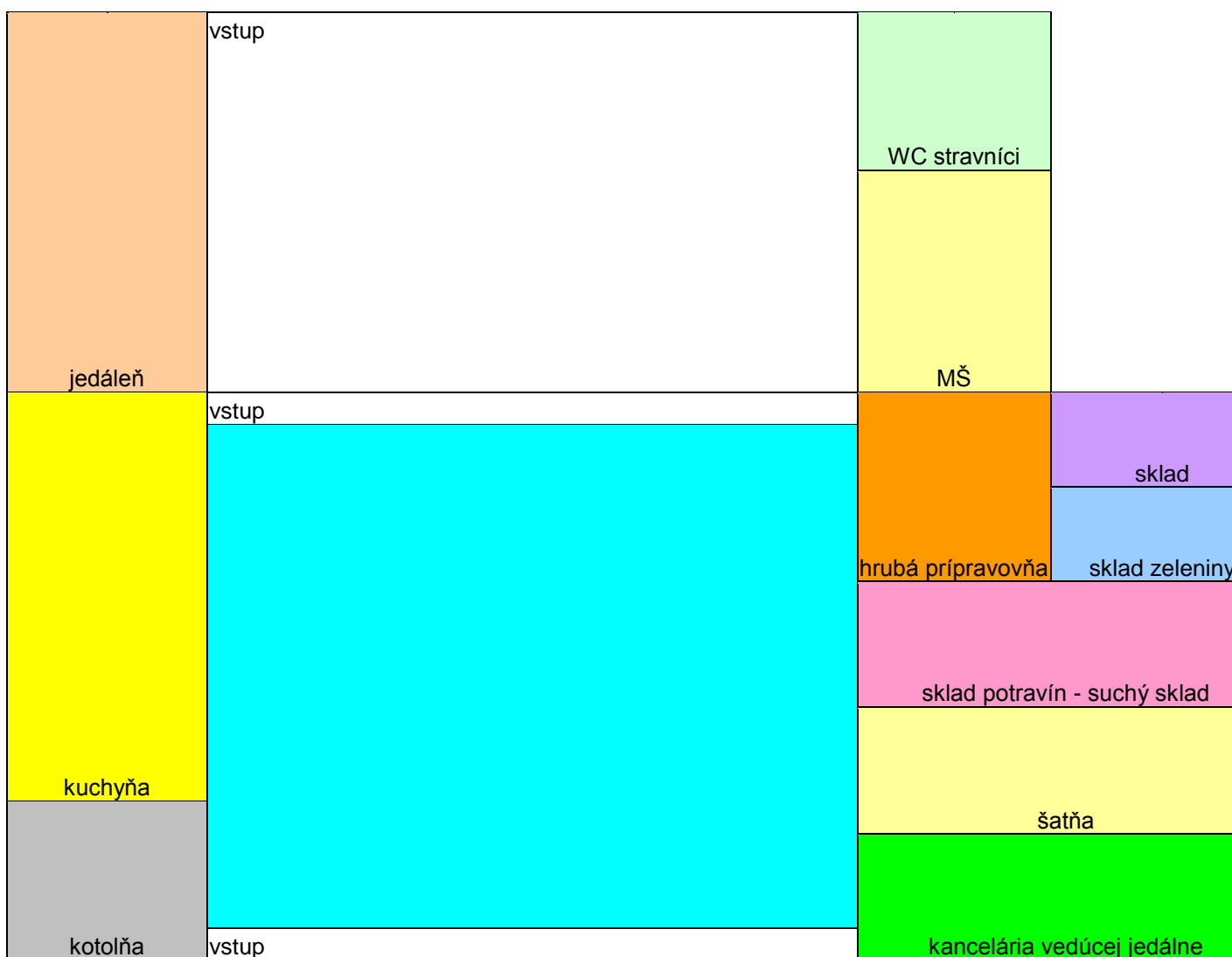


Plánovaná kapacita kuchyne a jedálne nie je prekročená.

III. Členenie priestorov školského stravovacieho zariadenia

- **Popis jednotlivých priestorov:** kuchyňa má stavebne oddelené priestory – hrubú prípravovňu, prípravovňu mäsa, múčnych jedál. Skladové priestory: sklad suchý, chladný, mraziace alebo chladiace boxy, chladiace a mraziace zariadenia, chladničku na skladovanie vajec, šatňa kuchárov, archív, sklad čistiacich potrieb, sklad obalov, sklad kuchynského odpadu,

III. Členenie priestorov školského stravovacieho zariadenia



Vybavenie kuchyne technologickým zariadením

| | | |
|---------------------|---|---------------|
| smažiaci panvica | 1 | kuchyňa |
| elektrická rúra | 1 | kuchyňa |
| elektrický sporák | 1 | kuchyňa |
| kombinovaný robot | 1 | výdajňa jedál |
| elektrická piecka | 1 | výdajňa jedál |
| el. výhrevná platňa | 1 | výdajňa jedál |
| plynový sporák | 1 | kuchyňa |
| elektrické kotle | 2 | kuchyňa |
| pracovný stôl | 2 | kuchyňa |
| umývačka riadu | 1 | kuchyňa |

Plán rozmiestnenia strojových a technologických zariadení v kuchyni

Plán rozmiestnenia strojových a technologických zariadení v kuchyni je uvedený v prílohe číslo 1 tohto prevádzkového poriadku.

IV. Zásobovanie pitnou vodou

Pitná voda - CCP1

Kritéria:

Dostatočné množstvo pitnej vody, ktorá kvalitou zodpovedá príslušným predpisom, pod dostatočným tlakom, s rozvodom, s dostatočnou ochranou pred kontamináciou.

Monitoring:

Nezávadnosť pitnej vody je pravidelne kontrolovaná TVS v Trenčíne.

Teplá voda – CCP2

Kritéria:

Počas pracovnej doby musí byť zabezpečený stály a dostatočný zdroj horúcej vody s teplotou najmenej 50°C. Zabezpečuje sa centrálnou plynovou kotolňou a bojlerom. Stravovacie zariadenie je zásobované pitnou vodou z verejného obecného vodovodu.

V. Kanalizácia

Do žumpy.

VI. Odpad

1. Tekutý odpad

Zo stravovacieho zariadenia je vyústený cez lapač tuku do žumpy. Lapač tuku sa čistí 1 krát za rok.

2. Odpadky zo školského stravovacieho zariadenia

- a) komunálny odpad sa zhromažďuje do vyčlenených odpadových košov. Odpad sa pravidelne odnáša do kontajnerov. Komunálny odpad sa pravidelne odváža jedenkrát za týždeň. Odvoz zabezpečuje OcÚ Motešice, služba je vykonávaná na základe uzatvorenej zmluvy.
- b) Biologicky rozložiteľný kuchynský a reštauračný odpad sa zhromažďuje do vyčleneného odpadkového koša (je označený podľa prísl. právnych predpisov). Tento odpad odváža jedenkrát za týždeň spoločnosť ALATERE, s ktorou je podpísaná aj zmluva.
- c) Jedlé oleje sa zhromažďujú do vyčlenenej nádoby. Jej odvoz zabezpečuje spoločnosť ALATERE podľa potreby.

Príloha č. 2: 1. Zmluva o odvážaní komunálneho odpadu (OcÚ)

2. Zmluva o odvážaní biologicky rozložiteľného kuchynského a reštauračného odpadu a jedlých olejov

VII. Vykurovanie

Je zabezpečené z plynovej kotolne v budove školskej jedálne z materskou školou.

VIII. Vybavenie kuchyne umývadlami na umývanie rúk kuchárov

- ich umiestnenie je nasledovné:

- sociálne zariadenie – počet 1 ks
- sklad čistenia zeleniny – počet 1 ks
- kuchyňa – počet 1 ks

2/ Systém zásobovania a preberania tovaru

I. Zásobovanie

Zásobovanie potravinami do ZŠS zabezpečuje vedúca ŠJ, v prípade jej neprítomnosti ju zastupuje hlavná kuchárka.

Dodávatelia – Marián Súkenik, Bánovce nad Bebravou – balené potraviny, ovocie, zelenina, mrazená zelenina

- Mäso Urbánek, Horná Streda – mäso, hydina, ryby
- DM a DM, Motešice – chlieb, balené potraviny, vajcia
- AG Foods, Pezinok – nealko nápoje, čaje, cereálne výrobky
- Fructop, Ostratice – školské ovocie
- Milsky – mlieko, školské mlieko, mliečne výrobky

Pri preberaní tovaru sa sleduje neporušený obal, obchodné meno a sídlo výrobcu, baliarne, distribútora, dovozcu a pod. množstvo tovaru, dátum najneskoršej spotreby, u mrazených výrobkov sa sleduje či dovozom nenastalo rozmrazenie a pod.

II. Podmienky skladovania potravín

Druh skladov:

- **sklad suchých potravín** má vchod z chodby, je vybavený regálom, na ktorom sú uskladnené balené potraviny, sterilizovaná zelenina, kompóty. Sklad má zabezpečené prirodzené vetranie, okno je zatemnené, na okne je namontovaná sieťka proti hmyzu. Sklad je vybavený teplomerom a vlhkomerom.
- **chladiace zariadenie** je umiestnené v priestoroch chodby, slúži na uskladnenie mliečnych výrobkov, vajec (je vybavené teplomerom)
- **mraziace zariadenie** je umiestnené v priestoroch chodby, slúži na uskladnenie mrazených výrobkov a mäsa (je vybavené teplomerom)
- **sklad zeleniny** sa nachádza v miestnosti veľa hrubej prípravovne. Zelenina je skladovaná na paletách a na regálových policiach. Sklad má zabezpečené prirodzené vetranie, okno je zatemnené, na okne je namontovaná sieťka proti hmyzu. Sklad je vybavený teplomerom a vlhkomerom

3/ Systém přípravy jedál

- Výroba pokrmov v ZŠS sa riadi podľa platných predpisov pre školské stravovanie
- a) odporúčanými výživovými dávkami potravín,
- b) materiálno-spotrebnými normami ,
- c) finančnými limitmi ,
- d) receptúrami schválenými RÚVZ.
Výroba jedál sa zabezpečuje na základe vopred zostaveného jedálneho lístka v zmysle Vyhlášky č. 330/2009 Z. z.
- Pri výrobe pokrmov sa postupuje tak, aby bola zabezpečená zdravotná neškodnosť pripravovaných jedál, zachovaná výživová a zmyslová hodnota potravín a vylúčené nežiadúce 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 ovplyvňovalo zdravotnú neškodnosť a kvalitu. Definuje technické a technologické parametre, ktoré je potrebné dodržiavať, aby nedochádzalo k hygienickým rizikám.

Zásady pre odber a uchovávanie vzoriek pokrmov v zariadeniach školského stravovania

1. Vzorky odoberá hlavná kuchárka
2. Vzorky sa odoberú do čistých vyvarených sklenených nádob s uzáverom.
3. Na odber sa používajú lyžice, naberačky a ďalšie pomôcky čisto umyté a vyvarené.
4. Každá súčasť pokrmu musí byť uchovaná v samostatnej nádobe a musí sa nabrat' samostatnou lyžicou.
5. Každá vzorka musí mať minimálne hmotnosť 50 gr., ak nejde o kusový tovar.
6. Vzorky pokrmov odoberaných v tepelnom stave sa uzavru, urýchlene schladia a počas 48 hodín sa vzorky uchovávajú v chladničke pri teplote +2 až +6 °C.
7. Po uplynutí 48 hodín sa vzorky likvidujú neškodným spôsobom.
8. Evidencia vzoriek sa vedie v kalkulačnom liste, kde sa uvedie hodina odberu, dátum odberu, druh vzorky a meno pracovníka, ktorý odber vykonal.
9. Potraviny musia byť chránené pred hmyzom, hlodavcami a inými zvieratami. Hmyz, hlodavce a zvieratá sú často nositeľmi choroboplodných mikróbov, ktoré spôsobujú črevné ochorenie. Potraviny musia byť skladované a uchovávané v neporušených obaloch.
10. V stravovacom zariadení sa môže používať len pitná voda. Používanie pitnej vody je rovnako dôležité tak na prípravu ako pre pitie. Pokiaľ sú len malé pochybnosti o vhodnosti vody, musí sa prevariť pred pridaním potravín.
11. Často umývať ruky. Ruky treba umyť na začiatku prípravy pokrmov a pri akomkoľvek prerušení kuchynskej práce.
12. Všetko kuchynské zariadenie sa musí udržiavať v bezchybnej čistote, pretože pokrmy môžu byť ľahko kontaminované, musí sa tiež zabrániť prínosu mikróbov z povrchu zariadenia na pokrmy tým, že sa celé zariadenie bude udržiavať v bezchybnej čistote (vid'. Sanitačný režim).

4/ Povinnosti zamestnancov ZŠS

1. vedúca ZŠS

- metodicky a odborne usmerňuje a kontroluje prácu zamestnancov kuchyne
- zúčtováva fin. prostriedky od rodičov na účte školského stravovania, vystavuje šeky na stravu žiakom
- v spolupráci s kuchárkou 1 zostavuje týždenný jedálny lístok
- stará sa o kultúru stravovania
- dodržiava pokyny na úpravu fin. limitov pre nákup potravín a úhrady na stravovanie
- zaobstaráva nákup surovín pre prípravu pokrmov, zodpovedá za kvalitu potravín, ich príjem a preberanie a správne uskladnenie
- zabezpečuje plynulý chod prevádzky
- v spolupráci s riaditeľkou a zástupkyňou školy zabezpečí dozor v školskej jedálni, plánuje harmonogram príchodu a odchodu stravníkov
- určuje rozvrh pracovného času podriadených, aby bola prevádzka plynulá
- organizuje pracovné porady, vedie o nich záznamy
- vedie záznamy o nadčasoch a robí návrh na osobný príplatok a odmeny
- v prípade prekážky v práci niektorého zamestnanca navrhne riešenie a oznámi ho riaditeľke
- zabezpečuje inštruktáž zamestnancov v oblasti BOZP a PO
- spolupracuje s vedením školy
- stará sa o údržbu inventára kuchyne
- predkladá inventarizáciu DHM a HM
- zabezpečuje zákaz vstupu neoprávnených osôb do priestorov školskej jedálne
- plánuje sanitáciu priestorov školskej jedálne
- menuje zloženie HACCP tímu
- zabezpečuje kontrolu programu HACCP podľa dokumentácie uvedenej v metodickej príručke Plánu správnej výrobnéj praxe v školskom stravovaní
- kontroluje dodržiavanie osobnej hygieny a hygienických požiadaviek zamestnancami
- kontroluje čistotu zariadenia a súvisiacich prevádzkových priestorov
- na kontrolu a skúšanie zabezpečí vedenie záznamov, aby sa dokumentovalo plnenie požiadaviek prípravy pokrmov podľa zásad správnej výrobnéj praxe
- zabezpečí vyradenie zložiek potravín z ďalšieho spracovania, ak prijatými ochrannými opatreniami v rámci kritických kontrolných bodov nemožno zabezpečiť odstránenie zistených hodnôt nad určené kritické limity
- zabezpečí pozastavenie prípravy pokrmov v prípade poruchy v zásobovaní pitnou vodou do jej odstránenia
- vydá zákaz výdaja pokrmov v prípade zistenia nedodržania kritérií na kritických kontrolných bodoch
- kontroluje odber vzoriek pripravovaných hotových pokrmov, ich uchovanie a kontroluje vedenie dokumentácie
- zriaďuje a archivuje dokumentovaný systém správnej výrobnéj praxe ako doklad zhody a že pokrmy sú zdravotne neškodné a vyhovujú platnej legislatíve SR
- v spolupráci s kuchárkou 1 zabezpečuje a vedie záznamy o prevažovaní porcií

- vypracováva štvrťročné, polročné, ročné hlásenia o Školskom mliečnom programe, polročné hlásenia o vydaných porciách jedla, Hlásenie o vzniku odpadu a nakladaním s ním a iné
- vedie evidenciu o odpadoch
- vypracováva podklady za stravné pre zamestnancov školy
- vypracováva mesačnú obratovú súpisiku zásob potravín, peňažný denník za školskú jedáleň
- vystavuje faktúry za stravné detí v hmotnej núdzi

2. povinnosti a zodpovednosť kuchárky 1

- pred nástupom do zamestnania absolvuje vstupnú lekársku prehliadku, predloží platný zdravotný preukaz a osvedčenie o odbornej spôsobilosti na epidemiologicky závažné činnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov alebo doklad o absolvovaní príslušného odborného vzdelávania alebo doklad o uznaní dokladu o vzdelaní podľa osobitných predpisov
- plní opatrenia na predchádzanie ochoreniam nariadené orgánmi na ochranu zdravia
- dodržiava zásady osobnej hygieny a hygienické požiadavky na výrobu pokrmov a manipuláciu s nimi pri ich výdaji
- vstupuje na pracovisko len v čistom pracovnom odevu. Pred vstupom na pracovisko si dôkladne umyje ruky a dbá 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 účelnou prikrývkou
- hotové pokrmy nechytá priamo rukami, ale používa náradie, náčinie a ochranné rukavice
- v priestoroch kuchyne a v pomocných priestoroch nevykonáva toaletné úpravy zovňajšku (česanie, maľovanie, čistenie a strihanie nechtov apod.)
- 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 výrobnéj praxe na prípravu pokrmov a nápojov
- zaobchádza s potravinami tak, aby sa neporušovala ich zdravotná neškodnosť, výživová hodnota a kvalita
- zabezpečuje (vykonáva) čistotu zariadenia nasledovne:
 - a. **na dennej báze** – čistí priestor príjmu potravín, umýva podlahy v prevádzke, umýva pracovné stoly a manipulačné plochy, technologické zariadenia, hrubú prípravovňu (po každom použití), kuchynský riad, stolový riad, umývadlá a drezy, nádoby na odpad, stoly a priestor v šatni
 - b. **na týždennej báze** – umýva umývateľné plochy stien, dezinfikuje technologické zariadenia, umývadlá a drezy, umýva chladničky, úložné police v skladoch
 - c. **na mesačnej báze** – umýva mrazničky, dezinfikuje kanalizačné vpuste
- vykonáva plánovanú sanitáciu nariadenú vedúcou školskej jedálne a vedie o tom záznamy, ktoré sú uložené u vedúcej školskej jedálne

- vedie záznamy o tepelnej úprave pokrmov, o hodnotách teplých pokrmov, zodpovedá za správne hodnoty
- zabezpečuje odoberanie a likvidáciu vzoriek pokrmov a vedie o tom záznamy
- zodpovedá za včasnú prípravu pokrmov
- zodpovedá za potraviny v kuchyni, za ich uskladnenie, dobu spotreby, v prípade nevyhovujúcej kvality upozorní vedúcu školskej jedálne a vykoná potrebnú nápravu
- zodpovedá za dokončenie a prípravu nasledovných pokrmov: desiata pre MŠ, hlavné jedlo, olovrant pre MŠ
- zodpovedá za výdaj stravy
- normuje na dennej báze suroviny do pokrmov
- v prípade prekážok v práci nahlasuje tieto prekážky vedúcej školskej jedálne a riadi sa jej pokynmi
- v prípade neprítomnosti vedúcej školskej jedálne ju zastupuje a preberá na seba jej povinnosti a zodpovednosť

3. povinnosti a zodpovednosť kuchárky 2

- pred nástupom do zamestnania absolvuje vstupnú lekársku prehliadku, predloží platný zdravotný preukaz a osvedčenie o odbornej spôsobilosti na epidemiologicky závažné činnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov alebo doklad o absolvovaní príslušného odborného vzdelávania alebo doklad o uznaní dokladu o vzdelaní podľa osobitných predpisov
- plní opatrenia na predchádzanie ochoreniam nariadené orgánmi na ochranu zdravia
- dodržiava zásady osobnej hygieny a hygienické požiadavky na výrobu pokrmov a manipuláciu s nimi pri ich výdaji
- vstupuje na pracovisko len v čistom pracovnom odevu. Pred vstupom na pracovisko si dôkladne umyje ruky a dbá 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 účelnou prikrývkou
- hotové pokrmy nechytá priamo rukami, ale používa náradie, náčinie a ochranné rukavice
- v priestoroch kuchyne a v pomocných priestoroch nevykonáva toaletné úpravy zvonjšku (česanie, maľovanie, čistenie a strihanie nechťov apod.)
- 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 výrobnéj praxe na prípravu pokrmov a nápojov
- zaobchádza s potravinami tak, aby sa neporušovala ich zdravotná neškodnosť, výživová hodnota a kvalita
- zabezpečuje (vykonáva) čistotu zariadenia nasledovne:
 - a. **na dennej báze** – čistí priestor príjmu potravín, umýva podlahy v prevádzke, umýva pracovné stoly a manipulačné plochy, technologické zariadenia, hrubú prípravovňu (po každom použití),

- kuchynský riad, stolový riad, umývadlá a drezy, nádoby na odpad, stoly a priestor v šatni
- b. **na týždennej báze** – umýva umývateľné plochy stien, dezinfikuje technologické zariadenia, umývadlá a drezy, umýva chladničky, úložné police v skladoch
- c. **na mesačnej báze** – umýva mrazničky, dezinfikuje kanalizačné vpuste
- vykonáva plánovanú sanitáciu nariadenú vedúcou školskej jedálne a vedie o tom záznamy, ktoré sú uložené u vedúcej školskej jedálne
- plní príkazy a nariadenia vedúcej školskej jedálne
- zodpovedá za prípravu a dokončenie nasledovných pokrmov: desiata pre MŠ, príprava polievok, príprava nápojov k pokrmom, olovrant pre MŠ
- pomáha kuchárke 1 pri príprave pokrmov
- pomáha pri výdaji a odoberaní pokrmov
- v prípade prekážok pri práci nahlasuje tieto prekážky vedúcej školskej jedálne a riadi sa jej pokynmi

4. povinnosti a zodpovednosť kuchárky 3

- pred nástupom do zamestnania absolvuje vstupnú lekársku prehliadku, predloží platný zdravotný preukaz a osvedčenie o odbornej spôsobilosti na epidemiologicky závažné činnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov alebo doklad o absolvovaní príslušného odborného vzdelávania alebo doklad o uznaní dokladu o vzdelaní podľa osobitných predpisov
- plní opatrenia na predchádzanie ochoreniam nariadené orgánmi na ochranu zdravia
- dodržiava zásady osobnej hygieny a hygienické požiadavky na výrobu pokrmov a manipuláciu s nimi pri ich výdaji
- vstupuje na pracovisko len v čistom pracovnom odevu. Pred vstupom na pracovisko si dôkladne umyje ruky a dbá 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 účelnou prikrývkou
- hotové pokrmy nechytá priamo rukami, ale používa náradie, náčinie a ochranné rukavice
- v priestoroch kuchyne a v pomocných priestoroch nevykonáva toaletné úpravy zovňajšku (česanie, maľovanie, čistenie a strihanie nechťov apod.)
- 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 výrobnéj praxe na prípravu pokrmov a nápojov
- zaobchádza s potravinami tak, aby sa neporušovala ich zdravotná neškodnosť, výživová hodnota a kvalita
- zabezpečuje (vykonáva) čistotu zariadenia nasledovne:
 - a. **na dennej báze** – čistí priestor príjmu potravín, umýva podlahy v prevádzke, umýva pracovné stoly a manipulačné plochy, technologické zariadenia, hrubú prípravovňu (po každom použití),

- kuchynský riad, stolový riad, umývadlá a drezy, nádoby na odpad, stoly a priestor v šatni
- b. **na týždennej báze** – umýva umývateľné plochy stien, dezinfikuje technologické zariadenia, umývadlá a drezy, umýva chladničky, úložné police v skladoch
- c. **na mesačnej báze** – umýva mrazničky, dezinfikuje kanalizačné vpuste
- vykonáva plánovanú sanitáciu nariadenú vedúcou školskej jedálne a vedie o tom záznamy, ktoré sú uložené u vedúcej školskej jedálne
 - plní príkazy a nariadenia vedúcej školskej jedálne
 - zodpovedá za prípravu a dokončenie nasledovných pokrmov: prílohy k obedu, šaláty, ovocie k desiate pre MŠ a k obedu a doplnkového stravovania k obedu
 - pomáha kuchárke 1 a kuchárke 2 pri príprave pokrmov
 - pomáha pri výdaji a odoberaní pokrmov (desiata, obed)
 - v prípade prekážok pri práci nahlasuje tieto prekážky vedúcej školskej jedálne a riadi sa jej pokynmi
 - zabezpečuje meranie teplôt a vlhkosti v suchom sklade, v chladiacom zariadení, v chladničke, v mrazničke, v chladnom sklade a vedie o tom záznamy. V prípade prekročenia povolených hodnôt upovedomí vedúcu školskej jedálne.

5/ Personálne zdroje

Povinnosti organizácie:

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

6/ Sanitácia

Vysvetlenie pojmov:

1. Sanitácia znamená zabezpečovanie mechanickej a mikrobiálnej čistoty prostredia a plôch ktoré prichádzajú do styku s potravinami pri spracovaní , uskladnení, prevoze. Zahŕňa činnosti: dekontamináciu (čistenie), dezinfekciu, deratizáciu a dezinsekciiu.

Dezinfekcia – je ničenie choroboplodných zárodkov; – opatrenia proti hmyzu , namontovanie sieťok na okná, elektrické lapače hmyzu a pod..

Deratizácia – technické zabezpečenie, firma zabezpečujúca deratizácie (ničenie hlodavcov, nastavenie deratizačných staničiek), oplechovanie dvier do výšky 30 cm, kanalizačné vstupy – sifónové uzávery, liatinové mriežky, odstraňovanie zvyškov jedál po skončení prevádzky

Dezinfekcia, likvidácia odpadu – tekutý odpad do verejnej kanalizácie, komunálny odpad do vyčlenených 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.

Dezinsekcia je ničenie článkonožcov (hmyz, roztoče), ktoré prenášajú choroboplodné zárodky

2. **Sterilizácia** je ničenie alebo odstraňovanie všetkých druhov mikroorganizmov z predmetov a materiálov
3. **Hygienický režim** je súhrn hygienických opatrení vykonávaných v procese výroby, manipulácie a obehu výrobkov
4. **Alimentárne ochorenie** je ochorenie infekčnej alebo toxickéj povahy spôsobené použitím kontaminovanej potravy alebo vody choroboplodnými mikroorganizmami alebo ich toxínmi
5. **Expozičný čas** je čas pôsobenia roztoku dezinfekčných prostriedkov na mikroorganizmy, počas ktorého dôjde k ničeniu choroboplodných mikroorganizmov
6. **Koncentrácia roztokov** dezinfekčných prípravkov je množstvo dezinfekčných prípravkov v gramoch na 100ml vody
7. **Konečná likvidácia** nebezpečných odpadov je zdravotne bezchybné zneškodnenie odpadov metódami chemickej neutralizácie, spálení alebo uložením.

I. Technické zabezpečenie sanitácie

Sanitácia sa vykonáva:

- a) mechanickými prostriedkami : kefy, handry, metly, lopatky, vedrá, hubky, drôtenky z umelej hmoty, utierky, vysávače, tepovače apod.

Mechanické čistenie:

- podlahy musia byť čistené kefou , vodou o teplote 40°C s prísadou sódy
- dvere, umývateľné steny vodou o teplote 40°C s prísadou sódy
- stroje na mletie, miešanie apod. pred čistením sa musia rozobrať, mechanicky očistiť s teplou vodou 40 – 45°C a nechať rozobraté do najbližšej zmeny

- b) chemické prostriedky: **čistiace a detergenčné prostriedky** – Sóda, Jar, Pur
dezinfekčné prostriedky: Savo, Chloramin, Savo prim

II. Postup pri umývaní riadu

- pred strojovým alebo ručným umývaním riadu mechanický najskôr odstrániť zvyšky pokrmov
- prvé hrubé znečistenie vykonávať vo vode zahriatej najmenej 45°C s prídavkom účinných umývacích prostriedkov
- v druhej vode zahriatej najmenej na 50°C pri ručnom umývaní a 80 °C pri strojovo umývaní riad opláchnuť
- umytý riad odkladať do odkvapkávacích zariadení vo vhodnej polohe, zásadne sa neutiera
- pri ručnom umývaní pohárov umývať ich vo vode s prídavkom detergenčného prostriedku zahriatej najmenej na 45 °C, opláchnuť v tečúcej pitnej vode a nehať odkvapkať na zariadeniach pre odkvapkávanie pohárov

III. Frekvencia a druh vykonávanej sanitácie

- Denne:** - vytrieť podlahy v kuchyni
- utrieť pracovné stoly a dosky
- utrieť výdajné pulty
- utrieť sporáky a strojové vybavenie po použití
- umyť umývadlá, výlevky, dresy
- umyť obklady a olejové nátery v okolí pracovných strojov

Týždenne:

- umyť olejové nátery a obklady
- na vlhko utrieť prach zo zariadení, včítane topných telies
- utrieť podlahy v skladoch
- odmraziť chladničky, fungovanie overiť teplomerom

Mesačne:

- vydrhnúť rohože v skladoch
- umyť dvere
- vypratať skrinky na riad, zásuvky a pracovné stoly vyložiť čistým papierom

Štvrt'ročne:

- umyť okná
- umyť osvetľovacie telesá

Polročne:

- generálne upratovanie

Ročne:

- maľovanie kuchyne a skladov

Monitoring zabezpečuje: kuchárka 1, kuchárka 2

IV. Plán a spôsob vykonávania dezinfekcie

a) Dezinfekcia skladov

Skladovacie priestory – regály, podlahy, steny – dezinfikovať 1 x týždenne 5%ným roztokom SAVO, nechať pôsobiť 30 minút a potom opláchnuť

b) Dezinfekcia hrubej prípravovne

Denne po skončení prevádzky, dezinfikovať podlahu, steny, dvere – 5 %ným roztokom SAVO po dobu 30 minút a potom opláchnuť

c) Dezinfekcia kuchyne a pomocných kuchynských priestorov

Kovové súčasti kuchyne a pomocných prevádzok je potrebné denne po skončení prípravy pokrmov dokonale chemicky očistiť, umyť teplou vodou a potom sa dezinfikuje dezinfekčným prostriedkom

d) Dezinfekcia strojového zariadenia

Vždy po skončení prípravy pokrmov sa musia strojné zariadenia dôkladne mechanicky očistiť od zvyškov surovín, umyť teplou vodou, dezinfikovať a opláchnuť vodou. Utierky a textilie a nepoužívajú pre možnosť kontaminácie vysokými počtami mikroorganizmov.

e) Dezinfekcia WC, umyvárni

WC a umyvárne dezinfikovať denne 5 – 10 %ným roztokom SAVO, nechať pôsobiť 30 minút a potom opláchnuť.

V. Plán a spôsob vykonávania dezinfekcie a deratizácie

Preventívne opatrenia:

S výnimkou prostriedkov nutných k hygienickým účelom musia byť také substancie, ktoré by mohli kontaminovať suroviny, obaly, prísady a hotové pokrmy, uschovávané oddelene a pod uzáverom v tej časti zariadenia spoločného stravovania, kde sa nenachádzajú potraviny a nemanipuluje sa s nimi.

Vedúca školského stravovacieho zariadenia a kuchárky sa musia oboznámiť s nebezpečením, ktoré tieto substancie predstavujú pre zdravie stravníkov, so spôsobom skladovania a použitia. Nesmie sa používať počas prevádzky.

Odborným garantom vykonávania deratizácie a dezinfekcie je firma : deratizačná služba v TN č.t. 032/652 38 29 . Jedná sa o firmu s autorizovanou činnosťou.

a) Opatrenia proti hmyzu

Okná sú zabezpečené sieťkami proti vniknutiu hmyzu. Ich funkčnosť sa kontroluje v rámci bežných kontrol. Kontrolu vykonáva presne eviduje vedúca školskej jedálne p. Daniela Lacová. V sklade a všade kde sa manipuluje s múkou sa priebežne denne vykonáva taký sanitačný režim, aby zvyšky múky neboli zdrojom možného vniknutia hmyzu (mole, roztoče a pod.

b) Opatrenia proti hlodavcom

Opatrenia technického charakteru:

- dvere v spodnej časti sú oplechované do výšky 30 cm
- kanalizačné vpuste sú opatrené sifónovým uzáverom
- po skončení prevádzky nie sú na prevádzke zvyšky potravín
- organický odpad uskladňujeme vonku, je uložený v nádobách s pevným krytom a denne sa odváža

Okolie školskej jedálne

Okolie školskej jedálne musí byť udržiavané v čistote. Voľné plochy musia byť zatravnené, pevné, musia byť udržiavané čisté, nesmú byť na nich nánosy prachu. Podľa potreby sa musia splachovať a čistiť. V čistote sa musia udržiavať skládky odpadov.

VII. Opatreniam proti prenosným chorobám a zásady dodržiavania osobnej hygieny

Osobná hygiena a hygienické požiadavky - CCP2

od zamestnancov sa požaduje:

- Zamestnanec pred nástupom do zamestnania zabsolvuje vstupnú lekársku prehliadku, je držiteľom zdravotného preukazu, ak nespĺňa kvalifikačné požiadavky pri nástupe do zamestnania predloží osvedčenie o odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností v zmysle § 22 Vyhlášky č.79/1997 Z.z.
- Zamestnanec je povinný zamestnávateľa oboznámiť v prípade infekčného ochorenia svoje alebo aj členov v domácnosti a podrobiť sa lekárskej prehliadku
- Pri vstupe na pracovisko pracovník vstupuje do šatne, kde sa preoblečie do pracovného odevu a umýva si ruky

- Zákaz požívania alkoholických nápojov a iných omamných látok počas pracovnej doby na pracovisku
- Zákaz fajčenia v prevádzkových priestoroch
- Úprava pracovníkov na pracovisku (nelakovať nechty, odkladanie osobných predmetov - prstene, hodinky a pod., v plášti držať len papierovú vreckovku, nepoužívať ako náhradu za gombík zapínací špendlík a pod.)
- Vyhradenie priestoru na konzumovanie pokrmov pre pracovníkov ZŠS
- Zamestnanec, ktorý zabezpečuje hlavnú prípravu pokrmov (nie pomocné práce) nesmie počas prevádzky vykonávať čistenie podlahy a inú sanitáciu
- Zamestnanec nesmie prechádzať z nečistej prevádzky do čistej a opačne bez prezlečenia pracovného odevu
- Prezliekanie pracovného odevu a čistenie obuvi pri prechode z nečistej prevádzky do čistej prevádzky
- Informácia o správnom postupe umývania a dezinfikovania rúk zamestnancov ZŠS (vyvesiť pri každom umývadle)
- Po skončení prevádzky zanechať pracovisko čisté
- Odkladanie špinavého pracovného odevu po skončení prevádzky alebo počas prevádzky ak si pracovníčka potrebuje vymeniť čistý plášť
- Šatňa vybavená skriňami na oddelené odkladanie čistého pracovného odevu a civilného odevu

K ďalším zásadám patria:

- neprechádzať z čistej časti prevádzky do nečistej časti
- nevykonávať počas prevádzky - výroby potravín (konkrét. popis) čistenie podláh, úkony týkajúce sa sanitácie prevádzky
- dôkladne si umývať ruky pred začatím činností, ihneď po znečistení, pri prechode z jedného druhu práce na druhý, po fajčení, po úprave šatstva, osobitne po použití WC
- pred vstupom na pracovisko (za predpokladu, že neprechádza na iné nečisté časti prevádzky) umyť si ruky až po predlaktie pod tečúcou vodou s použitím tekutého mydla a kefy (s dôrazom na miesta najväčšej kontaminácie, vrátane medziprstných priestorov a nechtových lôžok po dobu 1-2 minút, následne musia byť ruky dezinfikované buď ponorením do dezinfekčného roztoku na 2-3 minúty, alebo dezinfekcia alkoholovým roztokom: 2x5 ml roztoku sa vtiera po dobu 2 minút)
- používať pri podávaní pokrmov pracovné pomôcky a vyhýbať sa priamemu kontaktu s podávaným pokrmom
- zanechať po skončení práce (pracovnej smeny) svoje pracovné miesto čisté a v poriadku
- uložiť po skončení práce špinavý pracovný odev na určené miesto, oddelene od čistého pracovného odevu: musí byť dodržaná zásada oddeleného ukladania pracovného odevu od civilu

VII./ Školenie zamestnancov

- Vedúci 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, ktorí by mohli negatívne ovplyvniť zdravotnú neškodnosť pokrmov
- Musia byť vedené záznamy o školeniach zamestnancov

VIII./ 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, nečistoty
- Vodiť a vpúšťať zvieratá do výrobných a konzumných priestorov. Do konzumných priestorov možno vpúšťať len vodiace zvieratá zrakovo postihnutých osôb a do osobitne vyhradených priestorov
- Fajčiť vo všetkých priestoroch ZŠS
- Požívania alkoholických nápojov a iných omamných látok

IX./ Stravovacia komisia

Stravovacia komisia sa riadi MŠ SR pre oblasť školského stravovania Vyhlášky č. 121/1994.

Komisiu tvoria:

Vedúca ŠJ
Kuchárka č. 1
Zástupca ZŠ
Zástupca MŠ
Zástupca za pedagogický zbor

Hlavné úlohy stravovacej komisie:

1. Komisia predkladá vedúcej ŠJ program stretnutia a zabezpečí, aby všetci členovia boli s programom oboznámení.
2. Pomáha vedúcej školského stravovania pri úspešnom riadení prevádzky podľa zásad správnej výživy
3. Prerokováva požiadavky a návrhy, ktoré vedúca ŠJ uplatňuje u nadriadenej
4. Spolupracuje pri vytváraní kultúrneho prostredia, estetiky stolovania a hygieny výdaja stravy
5. Podľa záujmu stravníkov podáva návrhy na riešenie doplnkového a diétného stravovania
6. Zabezpečuje vykonávanie pedagogického dozoru počas výdaja stravy

Organizačné úlohy:

1. Komisia zasadá raz za dva mesiace, častejšie podľa potreby. Stravovaciu komisiu zvoláva vedúca ŠJ
2. Zo zasadnutia sa vedie zápis, ktorého kópia je uložená u vedúcej ŠJ. Tento zápis vypracuje predseda stravovacej komisie.

X./ Zoznam zamestnancov ŠJ pri ZŠ s MŠ Motešice k 1. 9. 2016

Zoznam zamestnancov ŠJ pri ZŠ s MŠ Motešice k 1. 9. 2016

Vedúca ŠJ
Kuchárka č. 1
Kuchárka č. 2
Pomocná sila

XI./ Ostatné

1. všetky zmeny týkajúce sa prevádzkového poriadku budú zaevidované písomne vo forme dodatkov, ktoré sa stanú súčasťou tohto prevádzkového poriadku.