Školská jedáleň pri MŠ Liptovská Sielnica 78, 032 23 Liptovská Sielnica

Prevádzkový poriadok
Zariadenia školského stravovania

Školská jedáleň pri MŠ Liptovská Sielnica 78

Vypracovaný dňa: 20. 8. 2010 **Posúdený dňa:** 7. 9. 2010

Pečiatka a podpis prevádzkovateľa

SIGNED

SIELNICA
03223

SIGNED

MUDr. Eva Chobotová
regionálna hygienička

Prevádzkový poriadok zariadenia školského stravovania (ZŠS) je vypracovaný v zmysle § 26 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 Metodickou príručkou pre školské stravovanie, vydanou Metodicko-pedagogickým centrom Bratislavského kraja v Bratislave s Celoslovenskou sekciou pre školské stravovanie Ministerstva školstva Slovenskej republiky, 2007,1.vydanie.

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-sanitačný režim – viď príloha**
9. **Odber vzoriek**
10. **Zásady dodržiavania osobnej hygieny**
11. **Školenie zamestnancov**
12. **Zákazy**
13. **Starostlivosť o budovu a vybavenie**
14. **Súčasti prevádzkového poriadku**

Prílohy:

1. **8 - Hygienicko-sanitačný režim**

1.

Základné identifikačné údaje zariadenia

Názov: Školská jedáleň pri MŠ Liptovská Sielnica 78
Adresa: Liptovská Sielnica 78, 032 23
Telefonický kontakt: 044 5597205
Email:
Počet pracovníkov pracujúcich v prevádzke: 1

Základné identifikačné údaje zriaďovateľa

Názov: OU Liptovská Sielnica
Adresa: Liptovská Sielnica, 032 23
IČO: 315419
Telefonický kontakt: 044 5597211
Email:

2. Charakteristika prevádzky

Stravovacie zariadenie je súčasťou budovy MŠ a má samostatný hospodársky vstup. Nie je ovplyvňované negatívnymi vplyvmi vonkajšieho prostredia. Školské stravovacie zariadenie je uzavretým typom spoločného stravovania, poskytuje stravovacie služby s podávaním pokrmov a nápojov v čase pobytu detí v MŠ číslo rozhodnutia pre:

- **deti materskej školy** - hlavné jedlo a doplnkové stravovanie (desiata, obed, olovrant)
- **zamestnancov** – obed

V zmysle prílohy č. 1 vyhlášky MZ SR č. 533/2007Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania – denne sa pripravuje strava pre 21 detí + 4 dospelé osoby. Stoličková kapacita jedálne je 30 miest. Stavebno - dispozičné riešenie prevádzky a vybavenosť technologickým zariadením je súčasťou hygienicko – sanitačného režimu, ktorý tvorí prílohu PP.

3.Organizácia prevádzky

Prihlasovanie a odhlasovanie na stravu:
Prihlasovanie na stravu je po úhrade stravného, ktoré sa vykonáva mesačne vopred v hotovosti alebo bezhotovostným platobným stykom. Zúčtovanie sa vykonáva 2 krát ročne. Odhlásiť sa zo stravy je možné aj telefonicky a to do 8,00 hod. príslušného dňa. Ak rodič nestihne odhlásiť dieťa v dôsledku choroby, alebo ak dieťa ochorie v daný deň, je možnosť odniesť si prihlásený obed v prvý deň neprítomnosti dieťaťa v obedári, jeho zákonným zástupcom.

Harmonogram výdaja jedál:
Výdaj stravy je zabezpečený v čase od 11:50 hod do 12:30 hod. Výdaj stravy je zabezpečený do troch hodín od jej tepelnej prípravy. Harmonogram výdaja je umiestnený v ŠJ. Pedagogický dozor vykonáva vždy učiteľka, ktorá má raňajšiu zmenu.

Rozpis výdaja stravy je nasledovný:

deti MŠ: v počte 21
- desiata: 8:45 – 9:00 hod.
- obed: 11:45 - 12:20 hod.
- olovrant: 14:45 – 15:00 hod.

zamestnanci: 11:45-12:20 hod., v počte 4

Diétne stravovanie:
Na výkon diétneho stravovania nebola zatiaľ podaná žiadosť od žiadneho zákonného zástupcu dieťaťa.

Školský mliečny program:
Je zabezpečený podávaním mlieka a mliečnych výrobkov podľa jedálneho lístku. Skladovanie týchto výrobkov je zabezpečené podľa požiadaviek v chladiacich zariadeniach.

Zabezpečenie pitného režimu:
Je denne, podávaním nápoja ku obedu, desiate a olovrantu v jedálni.
Deti počas dňa v MŠ dostávajú okrem obeda desiatu a olovrant kde im pracovníčka ŠJ podáva nápoje podľa jedálneho lístka a tým sa dodržuje pitný režim. Pokiaľ dieťa požiada o nápoj mimo výdaja stravy, tento je pripravený ku konzumácii v termoskách.

Popis jednotlivých priestorov:
Stravovacie zariadenie má samostatný hospodársky vstup na zásobovanie potravinárskym tovarom. Nachádzajú sa tu nasledovné miestnosti: šatňa kuchárky, šatňa zamestnancov MŠ, WC, sprchy, kuchyňa, sklad potravín, sklad prádla, práčoveň, sušiareň, miestnosť s výlevkou a sklad na administratívny materiál.

Vybavenie kuchyne technologickým zariadením:
V kuchyni sa nachádza 5 elektrických spotrebičov – 2 sporáky, 1 chladnička, elektrický robot Eta a varná konvica.

Zásobovanie pitnou vodou:
Objekt je zásobovaný pitnou vodou z verejného vodovodu. Ohrev teplej úžitkovej vody je zabezpečený elektrickým bojlerom.

Kanalizácia:
Objekt je odkanalizovaný do verejnej kanalizácie.

Odpad:
- *komunálny odpad*: (papier, krabice, obaly a pod.) sa zhromažďujú do vyčlenených odpadových košov. Obsah sa po naplnení odnáša do kontajnerov na to určených. Odvoz komunálneho odpadu je zabezpečený podľa harmonogramu OU Lipt. Sielnica.
- *organický odpad*: neskonzumované pokrmy - zvyšky z pokrmov sa vyhadzujú do kuka nádob, riedke do výlevky.

Vykurovanie: ústredné kúrenie – z centrálnej kotolne

Vybavenie kuchyne umývadlami:
Kuchyňa je vybavená 1 umývadlom na umývanie rúk kuchárky s plynulým prívodom teplej vody, počas celej pracovnej zmeny a s toaletným mydlom a jednorazovými utierkami.

4. Systém zásobovania a preberania tovaru

Zásobovanie potravinárskym tovarom je zabezpečené nákupom v obchodnej sieti COOP Jednota v Liptovskej Sielnici, Mikon a Fructal. Za nákup a preberanie tovaru zodpovedá kuchárka.

Dodávatelia tovaru:

1. CBA VEREX, a.s., Kuzmányho 1137, 031 29 Liptovský Mikuláš
2. FRUCTAL s.r.o., Hodžova 1160, 031 01 Liptovský Mikuláš
3. MIKON, s.r.o., Vrbická 47/295, 031 01 Liptovský Mikuláš

Pri preberaní tovaru sa sleduje či všetky dodávané potravinárske výrobky majú nasledovné označenie v štátnom jazyku:

- názov, pod ktorým sa potravina predáva
- obchodné meno a sídlo výrobcu, baliarne, distribútora alebo dovozcu
- množstvo, pri pevnej potravine nachádzajúcej sa v náleve musí byť uvedená okrem celkovej hmotnosti aj 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
- sobitný 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, príp. lehota spotreby potraviny
- určenie potraviny na osobitné výživové účely alebo osobitné použitie
- zoznam jednotlivých zložiek
- množstvo určitých zložiek alebo kategórií zložiek
- ošetrenie potraviny alebo jej zložiek ožiarením
- výživovú hodnotu pri potravinách, na obaloch ktorých je uvedené výživové tvrdenie
- možnosť nepriaznivého vplyvu na zdravie ľudí
- pôvod alebo miesto pôvodu v prípade, ak by neuvedenie tejto informácie mohlo viesť spotrebiteľa do omylu, ak Potravinový kódex neustanovuje inak
- údaje u niektorých potravín, u ktorých PK SR neustanovil povinnosť označenia

Nákup tovaru v obchodnej sieti:

Vykonáva sa pravidelne kuchárkou ŠJ, ktorá má k dispozícii poskytnuté OOPP – pracovné oblečenie (pred odchodom do obchodu má povinnosť sa preobliecť z pracovného oblečenie, ktoré používa pri príprave pokrmov a pri manipulácii s potravinami). Nákup tovaru sa vykonáva do určených tašiek, z obchodnej siete COOP Jednota v obci. Kuchárka má k dispozícii evidenciu, kde sú uvedené nasledovné údaje: dátum nákupu, doba spotreby, názov tovaru, cena a množstvo.

Podmienky skladovania potravín: Potraviny sa skladujú v suchom a chladnom sklade.

Popis skladovacích priestorov:

- suchý sklad potravín: uskladnené sú tu nasledovné potraviny – múka, cukor, strukoviny, ryža, kompóty a konzervy. V tomto sklade sú umiestnené chladiace a mraziace zariadenia.

Chladiace a mraziace zriadenia sú k dispozícii pre skladovanie nasledovných druhov potravinárskych výrobkov:

- chladnička na mliečne výrobky
- chladnička na výsekové mäso
- mraznička na priemyselne mrazené mäso, hydinu, ryby a zeleninu

Zásobovanie priemyselne mrazeným tovarom je zabezpečené podľa jedálneho lístka deň vopred. Mäso sa cez noc rozmrazí pri chladničkovej teplote a ihneď na druhý deň je z neho pripravené jedlo pre stravníkov. Vajcia sú v zimnom období uskladnené vo vyčlenenej poličke regála v sklade potravín pri teplote do 18 °C, alebo sú uložené v plastovej uzatvárateľnej nádobe v chladničke spolu s iným tovarom. Výsekové mäso je objednávané jedenkrát do týždňa. Uskladnené je v chladiacom zariadení. Sklady výrobkov sú vybavené meracími zariadeniami na kontrolu stanovených podmienok skladovania potravinárskeho tovaru deklarovaným výrobcom. Sledovaním a evidenciou teploty a vlhkosti v sklade je poverená kuchárka ŠJ. Údaje o teplote a relatívnej vlhkosti zaznamenáva 2 krát denne. Skladovacie priestory sú prirodzene odvetrané do vonkajšieho priestoru, na oknách sú inštalované siete proti vnikaniu hmyzu. Potravinársky tovar je skladovaný na regáloch s umývateľným povrchom a tovar je vhodne izolovaný od zeme, nedotýka sa stien. Všetky priestory a zariadenia skladov a musia byť sústavne udržiavané v čistote a podľa potreby sa v nich musí vykonať dezinfekcia, dezinsekcia a deratizácia, o čom sa vedie evidencia aj evidencia o rozmiestnení deratizačných staničiek. Dvere skladovacích priestorov sú oplechované do výšky 30 cm.

5. Systém prípravy jedál

Výroba pokrmov v zariadení školského stravovania sa riadi:

a) § 140 zákona 245/2008 o výchove a vzdelávaní /školský zákon/ a o zmene a doplnení niektorých zákonov
b) odporúčanými výživovými dávkami potravín podľa vekových kategórií stravníkov
c) materiálovými spotrebnými normami a receptúrami pre školské stravovanie podľa vekových skupín stravníkov vydaných ministerstvom školstva a s možnosťou využitia receptúr charakteristických pre príslušnú územnú oblasť
d) podľa zásad pre zostavenie jedálneho lístka s dodržaním výživovej hodnoty jedál
e) finančnými podmienkami na nákup potravín, ktoré uhrádza zákonný zástupca dieťaťa alebo žiaka.

Prevádzkovateľ je povinný postupovať pri výrobe, manipulácií 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 v znení neskorších predpisov a vyhl. MZ SR č. 533/2007 Z.z. o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenie spoločného zariadenia.

Výroba jedál sa pre zamestnancov a iných dospelých stravníkov riadi podľa vekovej skupiny 15-18 ročných. Zabezpečuje sa na základe vopred zostaveného jedálneho lístka v zmysle Zásad pre zostavovanie jedálnych lístkov list. č. 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 nežiadúce vplyvy z technologického postupu prípravy pokrmov. Za týmto účelom bol vypracovaný „Plán správnej výrobnej 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 výrobnej praxe sa sledujú:

- nasledovné kritické kontrolné body (je to bod miesto, ktoré sa kontroluje a je možnosť ho ovládať počas prípravy pokrmov a nápojov – od nákupu potravín až po hotový pokrm, nápoj a tak predchádzať zdravotnej neškodnosti podávaných pokrmov a nápojov)
- príjem surovín a potravín do stravovacieho zariadenia
- podmienky skladovania potravín a surovín
- opatrenia na zabránenie krížovej kontaminácie
- úroveň osobnej hygieny
- dodržanie technologického postupu pri príprave pokrmov
- označenie pracovných plôch, pracovných dosiek
- dodržiavanie teploty jedál počas ich tepelného spracovania aj počas výdaja hotových pokrmov a nápojov

V zmysle správnej výrobnej praxe pracovné dosky, náradie a náčinie (nože, alebo nádoby) sú nasledovne farebne rozdiferencované:

Žltá farba: manipulácia so surovou hydinou
Červená farba: manipulácia s výsekovým mäsom

Ostatné náradie je drevené príslušne označené.

6. Povinnosti zamestnancov ZŠS

Povinnosti vedúcej ZŠS:

- 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 a skladovacích priestorov, zamedziť 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 dodržiavať všetky právne predpisy, normy, nariadenia.
- Menovať zloženie HACCP tímu.
- Určiť pracovníka na kontrolu plánu správnej výrobnej praxe.
- Zabezpečiť kontrolu programu HACCP podľa dokumentácie uvedenej v metodickej príručke Plánu správnej výrobnej 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 výrobnej 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 o odobratých vzorkách vedenie dokumentácie.
- Zriaďuje, udržiava a zachováva dokumentovaný systém správnej výrobnej praxe.
- Doba udávané 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 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 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, náčinie a náčinie z hliníka bez povrchovej úpravy sa nesmie používať.

Všeobecné povinnosti zamestnancov ZŠS:

- Pred nástupom do zamestnania absolvovať vstupnú lekársku prehliadku, predložiť platný zdravotný preukaz a osvedčenie o odbornej spôsobilosti v súlade s prílohou č. 6 k vyhláške MZ SR č. 585/2008 Z.z. ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prevencii a kontrole prenosných ochorení.
- 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 odeve. 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 nechytať priamo rukami, ale používať náradie, náčinie, ochranné rukavice.
- V priestoroch kuchyne a v pomocných priestoroch nevykonávať toaletné úpravy zovňajšku (česanie, farbenie úst, čistenie a strihanie nechtov a pod.).
- Pred začatím práce odložiť z rúk všetky šperky, hodinky, ozdobné predmety pracovnom odeve môže byť len čistá papierová vreckovka.
- Ovládať a dodržiavať zásady správnej výrobnej praxe na prípravu pokrmov a nápojov.
- Zaobchádzať s potravinami tak, aby sa neporušovala ich zdravotná neškodnosť, výživová hodnota, kvalita.

Povinnosti hlavnej kuchárky:

- pri výrobe pokrmov a nápojov postupovať podľa zásad správnej výrobnej praxe a dodržiavať požiadavky na výrobu, prípravu a podávanie nápojov
- zabezpečovať výrobu jedál a nápojov pri dodržaní dávok potravín, technologických postupov a hygienických požiadaviek
- zabezpečovať ochranu hotových pokrmov a nápojov pred ich znehodnotením

- dbať, aby na výrobu, ďalšie spracovanie a na výdaj boli použité len také suroviny, ktoré sú zdravotne neškodné
- zaobstarávať a nakupovať tovar, preberať tovar pri dodržiavaní kvalitatívnych ukazovateľov. V prípade zistenia závady tento vrátiť dodávateľovi, prípadne uplatniť reklamáciu
- zodpovedá za čestnosť poskytovaných služieb
- dbať na dodržiavanie osobnej hygieny a hygienických požiadaviek
- zabezpečovať a kontrolovať čistotu zariadenia, pracovných plôch, náradia a súvisiacich prevádzkových priestorov
- rozdeľovať hotové jedlá stravníkom, zodpovedá za dodržiavanie výťažnosti hotovej porcie v zmysle platných noriem
- vykonávať denné upratovanie podľa povahy činnosti
- viesť evidenciu o vykonaní sanácie a dezinfekcie v zariadení spoločného stravovania v zmysle harmonogramu sanačných prác

Povinnosti pracovníčky v prevádzke:

- vykonávať čistenie zeleniny a zamiakov vo vyčlenených priestoroch
- Vykonávať sanitáciu a dezinfekciu podľa sanitačného poriadku
- Dodržiavať platné hygienické a bezpečnostné predpisy
- Obsluha jednoduchého strojného zariadenia
- Zodpovedá za čestnosť poskytovaných služieb
- Vykonávať denné upratovanie podľa povahy činnosti – umyť umývateľné plochy stien, dvere, okenné rámy, radiátory, osobitne dôkladne čistiť kľučky dverí

7. Personálne zdroje

Zariadenie zabezpečí:
Kvalifikovaných zamestnancov, ktorí budú garantovať prípravu zdravotne neškodných pokrmov.
Pravidelné školenie zamestnancov so zameraním na dodržiavanie zásad správnej výrobnej praxe s cieľom zabezpečenia zdravotnej neškodnosti, nutričnej vyváženosti a kvality pokrmov.
Jasne vymedzenú zodpovednosť zamestnancov, tak, aby zahŕňala všetky aspekty prevádzky.
Sledovanie a dodržiavanie všetkých legislatívnych zmien, ktoré sa týkajú prípravy pokrmov.

Zoznam zamestnancov

P. č.	Meno a priezvisko	Funkcia	Zdravotná spôsobilosť - ZP vystavený dňa:	Spôsob a forma získania odbornej spôsobilosti dňa:	Poznámka
		kuchárka			

8. Hygienicko-sanitačný režim

Tvorí samostatnú prílohu

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 odoberá 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 a pod.) 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 50 g, ak nejde o kusový tovar
- Vzorky pokrmov odobratých v tepelnom stave sa uzavrú, 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 súlade s prílohou č. 6 k vyhláške MZ SR č. 585/2008 Z.z. ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prevencii a kontrole prenosných ochorení.
- 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 iných omamných látok počas pracovnej doby na pracovisku.
Dodržiavať 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 pre každé umývadlo).
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.

OOPP je poskytované 1 krát ročne, prípadne podľa potreby. Tvorí ich kuchárska blúza, kuchárske nohavice, kuchárska pokrývka hlavy, biele textilné tričko, zdravotná pracovná obuv, gumové rukavice, zástera textilná, zástera gumová, ponožky.
Znečistené OOPP sú uskladnené prechodne v šatni v oddelenom priestore na to určenom.
Pranie a čistenie OOPP vykonáva každý pracovník individuálne.

11. Školenie zamestnancov

- Zabezpečiť takú odbornú úroveň zamestnancov, ktorá bude adekvátna na zabezpečenie prípravy zdravotne neškodných pokrmov.
Musia byt 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: aktuálna legislatíva na úseku ochrany zdravia ľudí, elementárne ochorenia, hygienicko-sanitačný režim.

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, 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.
- Používanie 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 sú 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. Tieto termíny sú prehľadné písomne zostavené spolu aj s inštrukciami ako je potrebné vykonávať čistenie, aké chemikálie a vybavenia sa majú používať 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.

8. Hygienicko – sanitačný režim

SANITÁCIA:
v potravinárstve: je komplex činností, ktorými sa v potravinárskej prevádzke a v jej okolí zabezpečujú požiadavky vyplávajúce najmä z hygienickej a protiepidemickej starostlivosti o požívatiny.
Patrí sem: čistenie, dezinfekcia, dezinsekcia a deratizácia.
V užšom zmysle slova ide o zabezpečovanie mechanickej a mikrobiálnej čistoty prostredia a plôch, ktoré prichádzajú do styku s požívatinami pri ich spracovaní, skladovaní, rozvoze a pod. Zaraďujeme ju medzi opatrenia, ktorými sa snažíme dosiahnuť zdravotnú nezávadnosť a čo najvyššiu kvalitu výrobkov, predĺžiť ich trvanlivosť a znížiť straty pri ich spracovaní, skladovaní a preprave.

Hygienický režim: je súhrn hygienických opatrení vykonávaných v procese výroby, manipulácie a obehu výrobkov.

Alimentárne ochorenie: je ochorenie infekčnej alebo toxickej povahy spôsobené požitím kontaminovanej potravy alebo vody choroboplodnými mikroorganizmami alebo ich toxínmi.

Expozičný čas: je čas pôsobenia roztoku dezinfekčných prostriedkov na mikroorganizmy, počas ktorého dôjde k zničeniu choroboplodných mikroorganizmov.

Koncentrácia roztokov dezinfekčných prípravkov: je množstvo dezinfekčných prípravkov v gramoch na 100 ml. vody.

ČISTENIE:
je odstraňovanie nečistôt a iných nežiadúcich látok zo surovín, prostredia, zariadení a výrobkov pričom:
- suché čistenie je vykonávané mechanicky , alebo aeromechanicky
- mokré čistenie je čistenie vykonávané hydromechanicky

Najdôležitejšie fázy čistiaceho postupu sú:
- mechanické čistenie je odstránenie hrubých nečistôt, zvyškov požívatín, mechanickými prostriedkami a rozličnými pomôckami
- splachovanie nečistôt je odstránenie časti nečistôt prúdom vody
- predmáčanie je pôsobenie teplej vody alebo čistiaceho roztoku na nečistoty, predovšetkým na zaschnuté a pripálené
- detergentné čistenie je odstraňovanie nečistôt pôsobením čistiacich roztokov
- oplachovanie čistiaceho roztoku je odstraňovanie zvyškov čistiacich roztokov prúdom vody.

Každý čistiaci postup nemusí obsahovať všetky uvedené fázy, niektoré možno vynechať, avšak požiadavka na vykonanie dôkladného očistenia musí byť dodržaná.

Postup pri umývaní riadu:

- pred umývaním riadu mechanicky najskôr odstrániť zvyšky pokrmov
- prvé hrubé znečistenie vykonávať vo vode zahriatej najmenej na 45 °C s prídavkom účinných umývacích prostriedkov
- v druhej vode zohriatej najmenej na 50° C pri ručnom 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 detergenčného prostriedku zahriatej najmenej na 45° C, opláchnuť v tečúcej pitnej vode a nechať odkvapkať na zariadeniach pre odkvapkávanie pohárov

DEZINFEKCIA:

nadväzuje na čistenie. Znamená ničenie choroboplodných mikroorganizmov fyzikálnymi alebo chemickými prostriedkami. Ak sa pri dezinfekcii zničia, alebo odstránia všetky mikroorganizmy, vrátane spór, je to sterilizácia. Výraz dezinfekcia sa v potravinárskej sanitácii nahrádza aj pojmom dekontaminácia, presnejšie mikrobiálna dekontaminácia.

Výsledný efekt ovplyvňujú tieto faktory:

- zloženie, množstvo a stav nečistôt
- vlastnosti a stav čistiaceho povrchu (podkladu)
- druh a zloženie chemického čistiaceho prostriedku
- voda – jej tvrdosť a čistota
- zvolené podmienky aplikácie chemického prostriedku (koncentrácia, teplota, čas)
- mechanické podmienky pri čistení (množstvo práce)
- podmienky pri ktorých prebieha proces čistenia
- rozsah čistených plôch a časové nároky kladené na proces

DEZINSEKCIA:

je ničenie článkonožcov (hmyz roztoče) prenášajúcich choroboplodné mikroorganizmy. Dezinsekčné opatrenia delíme na preventívne a represívne.

Medzi preventívne opatrenia patria:

- udržiavanie čistoty v objekte stravovacieho zariadenia a v jeho okolí
- uskladňovanie odpadkov v nádobách s priliehajúcom uzáverom
- pravidelné odstraňovanie odpadkov a dezinfekcia odpadových nádob po vyprázdnení
- zabránenie prenikaniu hmyzu do priestorov prevádzky (odstránenie škár, inštalácia sieťok na okná a pod.)
- náter obločných tabúľ v skladovacích priestoroch modrou farbou, ktorá hmyz odpudzuje, a súčasne je vhodná aj z hľadiska dlhšej uchovateľnosti požívatín
- kontrola čistoty surovín a výrobkov (dbať na to, aby sa nepreniesli znečistenou surovinou do výrobkov, príp. do skladovacích priestorov)
- aplikácia chemických preventívnych opatrení (insekticídny postrek, aerosóly, repelentné prostriedky, pásy a pod.) najmä v prípadoch stáleho výskytu hmyzu
- pravidelné kontroly výskytu hmyzu a voľba vhodných dezinsekčných opatrení na ich podklade

Represívne dezinsekčné opatrenia sa zameriavajú na ničenie hmyzu, ktorej vykonávateľom je firma s oprávnením na výkon danej činnosti.

DERATIZÁCIA:
je ničenie hlodavcov, ako sú potkany, myši, ako aj iné živočíchy prenášajúce choroboplodné mikroorganizmy.

Medzi preventívne opatrenia patria:
- udržiavanie čistoty v objekte a v jeho okolí
- zabránenie vnikaniu hlodavcov do priestoru prevádzky (oplechovaním dverí do výšky cca 30 cm pozinkovaných plechom)
- uzatvorením kanalizačných odpadov hustou mriežkou
- odstraňovanie priekop a kanálov v blízkosti objektu prevádzky
- skladovanie odpadu v kovových nádobách
- ochrana obalov repelentnými prostriedkami
- pravidelné kontroly výskytu hlodavcov

Represívne deratizačné opatrenia sa zameriavajú na ničenie hlodavcov, ktorých vykonávateľom je firma s oprávnením na výkon danej činnosti.

ORGANIZAČNÉ ZABEZPEČENIE SANITÁCIE

vykonávané je zamestnancami priebežne a po skončení prevádzky, na základe vypracovaného harmonogramu. V epidemiologicky závažných a odôvodnených prípadoch dezinfekcia je vykonávaná na základe nariadenia a pokynov orgánu verejného zdravotníctva.

TECHNICKÉ ZABEZPEČENIE SANITÁCIE

1. **Mechanickými prostriedkami** (kefy, handry, metly, mopy, vedrá, utierky, hubky, špongie, drôtenky, vysávač, tepovač a pod.)

P.č.	Predmet sanitácie	Farebné alebo iné označenie
1.	Pracovné priestory	Označenie štítkami
2.	Stoly, dosky	Nezmývateľnou farbou
3.	Zariaďovacie predmety, náradie a náčinie	Farebne
4.	Technologické zariadenie	Číselne
5.	Náradie na manipuláciu s hotovými pokrmami, prípadne na porciovanie	Farebne
6.	Chladiace a mraziace zariadenia	Číselne
7.	Skladovacie priestory	Označenie štítkami
8.	Podlaha	Farebne
9.	Zariadenia na osobnú hygienu	Označenie štítkami

Čistiace pomôcky sú viditeľne označené, ukladané na vyčlenenom mieste, mimo skladovacích priestorov a mimo kuchyne. Textilné čistiace pomôcky používané na sanitáciu v tab. pod p. č. 1 po použití sú ukladané do vyčlenenej nádoby s dezinfekčným prostriedkom (koncentrácia podľa návodu od výrobcu prostriedku). Pre účely sanitácie, je k dispozícii samostatná miestnosť s prítokom teplej vody. V miestnosti nie je inštalovaná výlevka, voda sa naberá z umývadla. Odpadová voda sa vylieva do kanalizácie.

2. Chemickými prostriedkami:

a) čistiace a detergenčné: Jar, Pur, Gril pur, Cif, Ata, Ava, Cilit, Umy...

b) dezinfekčné prostriedky: SAVO, chloramín B, Domestos, Larin...

Zoznam čistiacich prostriedkov používaných pri sanitácii	
Názov	**Použitie**
Jar, Cif	biely riad
Pur, Savo, Chloramín B	pracovné priestory, stoly,dosky, náradie na manipuláciu s hotovými pokrmami , prípadne na porciovanie
Gril pur, Cif, Ata, Ava, Cilit, Chloramín B,	technologické zariadenie
Jar, Pur, Savo, Umy	podlaha
Domestos, Larin	hygienické zariadenie

Dôležité zásady pri vykonávaní sanitácie:

- pred vykonaním dezinfekcie všetky plochy, ktoré sa budú dezinfikovať dôkladne očistiť a zbaviť zvyškov potravín
- dodržať správnu koncentráciu dezinfekčného prostriedku
- dodržať dobu pôsobenia
- po skončení doby pôsobenia dezinfekčného prostriedku dezinfikovanú plochu, ktorá prichádza do styku s potravinou dôkladne opláchnuť pitnou vodou
- pri vykonávaní dezinfekcie je potrebné rešpektovať zásadu striedania dezinfekčných prostriedkov, aby sa zabránilo možnému vzniku rezistencie mikroorganizmov voči prostriedku dlhodobo používaného
- dezinfekčné roztoky sa pripravujú odmeraním, alebo odvážením dávok príslušného dezinfekčného prostriedku a vody a to čo najkratšiu dobu pred použitím
- na všetky činnosti v ŠJ sa používa výhradne pitná voda
- „teplá voda" má teplotu do 45 °C
- na oplachovanie technologických zariadení, pracovných plôch, podlahy sa používa tečúca pitná voda

Zoznam dezinfekčných prostriedkov používaných pri sanitácii				
Názov	**Koncentrácia**	**Doba expozície**	**Frekvencia**	**Použite**
SAVO	4 %	30min	po použití	Pracovné priestory, stoly, dosky, zariaďovacie predmety, náradie a náčinie na surové mäso, hydinu, ryby a pod. s ktorými sa pracovalo
SAVO	4 %	30min	po použití	Pracovné priestory hrubá príprava zemiakov a zeleniny, priestory, alebo pracovné pomôcky–nádoby na rozbíjanie slepačích vajec
SAVO	4 %	30min	po použití	Technologické zariadenie po použití (mäsový mlynec, robot na miešanie cesta a pod.)
Chloramín B	2%	30 min	štvrťročne	Kanalizačné výpuste
SAVO	2 %	30 min	po pracovnej zmene	Kľučky dvier v kuchyni a v zázemí stravovacej prevádzky, vodovodných batérií
SAVO	4 %	30min	1x za mesiac a podľa potreby	Chladiace a mraziace zariadenia
Domestos			denne	Zariaďovacie predmety v zariadeniach na osobnú hygienu personálu kuchyne a stravníkov.
Chloramín B	2%	30 min	1x za mesiac	Skladovacie priestory (regále, police)
Chloramín B	2%	30 min	1x za 14 dní	Sifóny umývadiel a drezov
Chloramín B	2%	30 min	týždenne	Komunikačné priestory, zázemie

HARMONOGRAM SANITAČNÝCH PRÁC

Harmonogram sanitačných prác je vypracovaný podľa metodickej príručky pre školské stravovanie z roku 2007, vydané metodicko - pedagogickým centrom v spolupráci s ministerstvom školstva SR.

Počas priebežného upratovania sa vykonávajú nasledovné činnosti:

- umývanie nádob, pomôcok, stolov, náčinia
- umývanie priestorov výdajne, WC, šatne- podlahy, dvere

Použité čistiace prostriedky – jar, pur, savo, umy... doba pôsobenia čistiacich prostriedkov je podľa návodu na týchto prostriedkoch.
Činnosť zabezpečuje kuchárka.

Počas denného upratovania sa vykonávajú nasledovné činnosti:
- odstraňujú sa zvyšky surovín a potravín z prevádzky
- umývanie nádob, pomôcok, stolov, náčinia
- umývanie priestorov výdajne, WC, šatne- podlahy,dvere

Použité čistiace prostriedky – jar, pur, savo, umy, domestos, chloramín B... doba pôsobenia čistiacich prostriedkov je podľa návodu na týchto prostriedkoch.
Činnosť zabezpečuje kuchárka.

Počas týždenného upratovania sa vykonávajú nasledovné činnosti:
- dezinfikujú sa skladové priestory, podlahy v celej prevádzke

Použité čistiace prostriedky – savo... doba pôsobenia je podľa návodu na save.
Činnosť zabezpečuje kuchárka.

Počas mesačného upratovania sa vykonávajú nasledovné činnosti:
- umývanie okien, svietidiel, sporáka

Použité čistiace prostriedky – jar, pur... doba pôsobenia je podľa návodu na čistiacich prostriedkoch.
Činnosť zabezpečuje kuchárka.

Počas veľkého upratovania jeden krát za rok sa vykonávajú nasledovné činnosti:
- opravenie omietok, podlahových krytín, obnova náterov technologického zariadenia
- čistenie a dezinfekcia všetkých kanalizačných výpustí guličiek
- upratovanie okolia budovy
- umývanie nádob, pomôcok, stolov, náčinia
- umývanie priestorov výdajne, WC, šatne- podlahy,dvere

Použité čistiace prostriedky – jar, pur, savo, umy, domestos, chloramín B... doba pôsobenia čistiacich prostriedkov je podľa návodu na týchto prostriedkoch.
Činnosť zabezpečuje kuchárka, školníčka MŠ.

Harmonogram upratovania podľa jednotlivých miestností a priestorov:

Výdajňa – sanitačné práce v tomto objekte sa vykonávajú priebežne, denne, týždenne, mesačne, pri veľkom upratovaní - jeden krát za rok

Jedáleň – sanitačné práce v tomto objekte sa vykonávajú priebežne, denne, týždenne, mesačne, pri veľkom upratovaní - jeden krát za rok

WC, šatňa, umyvárka, chodba – sanitačné práce v týchto objektoch sa vykonávajú priebežne, denne, týždenne, mesačne, pri veľkom upratovaní - jeden krát za rok

NÁKRES ČLENENIA PRIESTOROV STRAVOVACIEHO ZARIADENIA

Nákres tvorí príloha č.1

PLÁN ROZMIESTNENIA STROJNÝCH A TECHNOLOGICKÝCH ZARIADENÍ

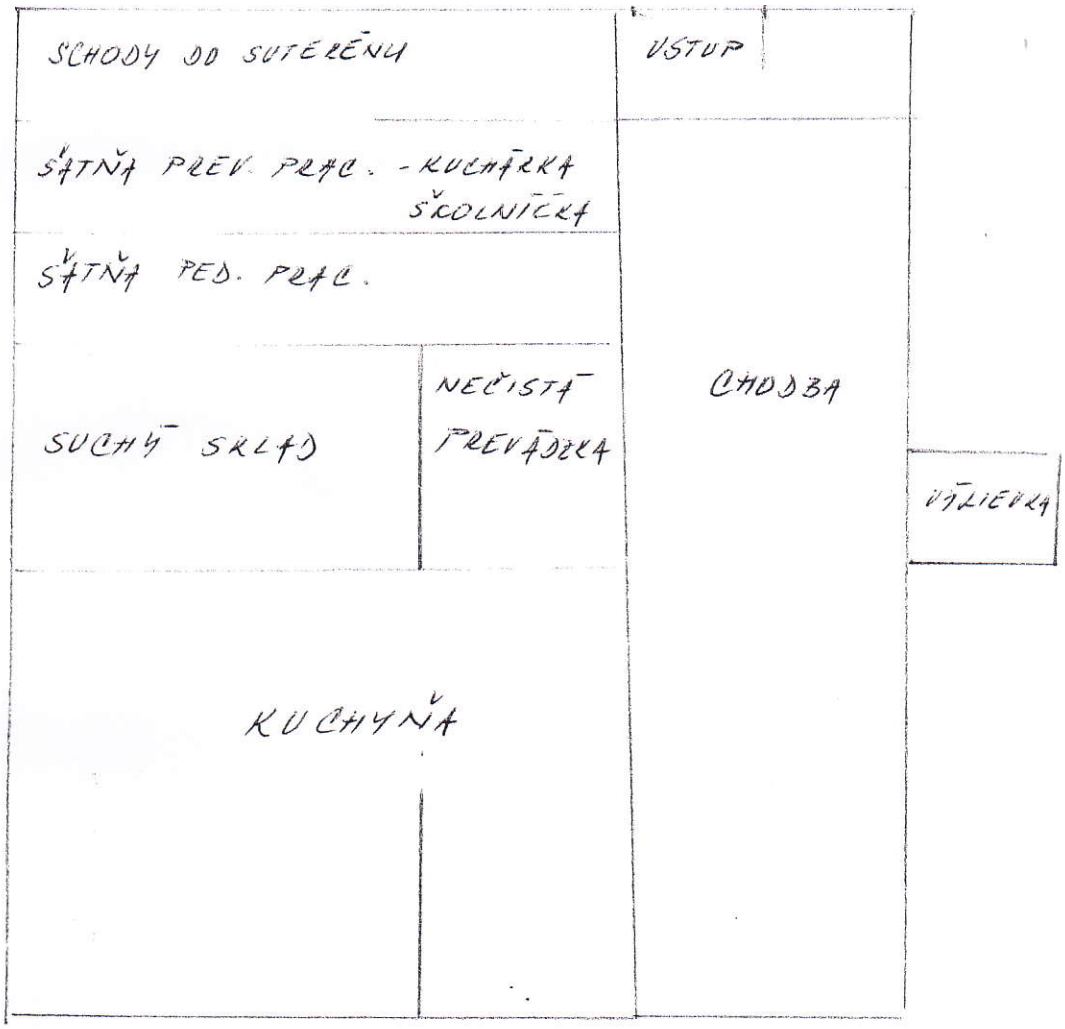
Nákres tvorí príloha č.2

NÁKRES VÝDAJNEJ KUCHYNKY

Nákres tvorí príloha č.3

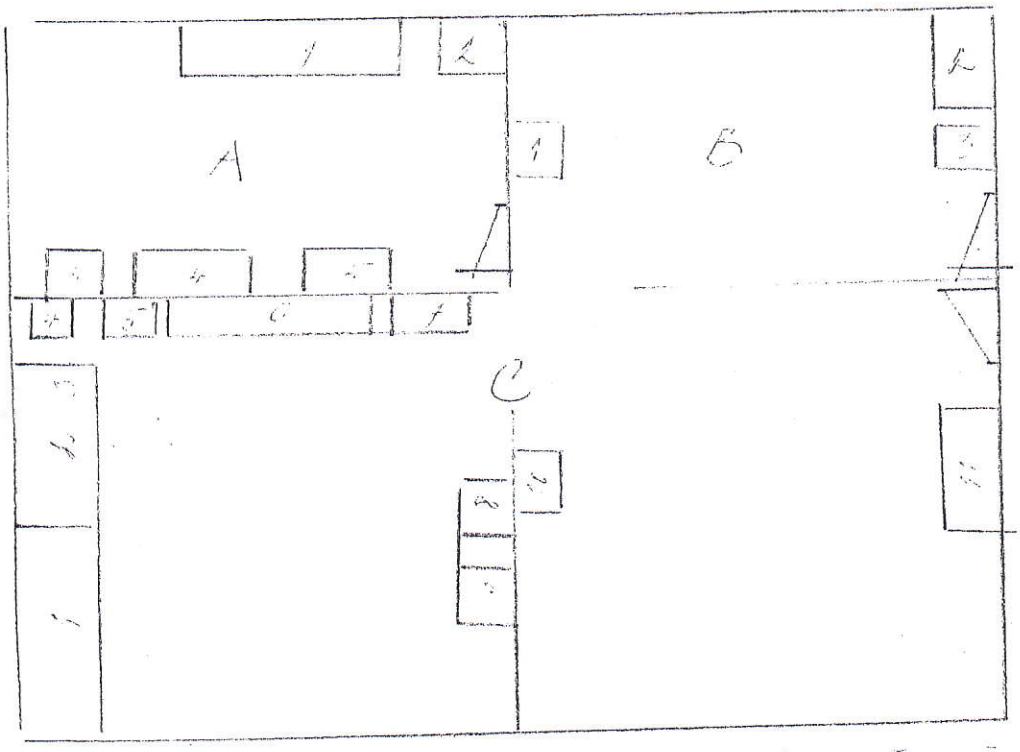
PRÍLOHA č. 1

NÁKRES ČLENENIA PRIESTOROV STRAVOVACIEHO ZARIADENIA



PRÍLOHA Č. 2

PLAN ROZMIESTNENIA STROJNÍCH A TECHNOL. ZARIADENÍ



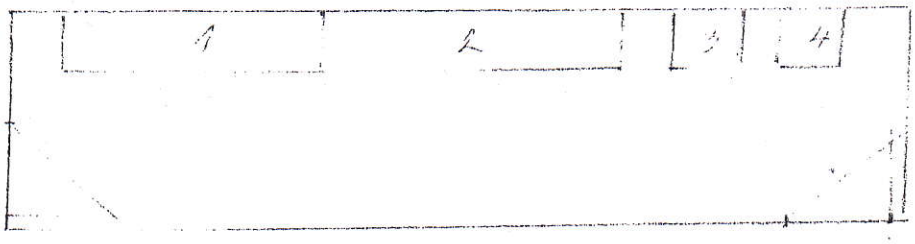
A SUCHÝ SKLAD
1 REGÁL NA POTRAVINY
2 VÁHA
3 ROBOT
4 MRAZNÍCKY 2 ks
5 CHLADNÍČKA

B NEČISTÁ PREVÁDZKA
1 VÝLIEVKA
2 DREZ
3 SKRABKA ZEMIAKOV

C KUCHYŇA
1 PRAC. STOL – POMOCKY NA MÄČNE VÝR
2 PRAC. STOL – POMOCKY NA ZELENINY
3 PRAC. STOL – POMOCKY NA MÄSO
4 DREZ
5 SPOJÍK NA VYTĚRANIE VÁTEC
6 STOL NA OPRAC. SURLIVÉHO MÄSA
7 CHLADNÍČKA
8-9 ELEKTRICKÝ SPORÁK
10 UMÝVADLO
11 DREZ NA UMÝVANIE ČIERNÉHO RIADU

PRÍLOHA Č. 3

VÁRŽENÍ V DÁLNÍCH RUCHÁNKY



1 DVOJDŘEZ NA UMÝVÁNÍ BÍLÉHO ŘÍDU
2 [illegible]
3 UMÝVADLO
4 VÝLEVKA