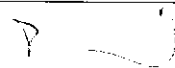


# PREVÁDZKOVÝ PORIADOK PRE ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

	<i>Meno a priezvisko vedúcej zariadenia školského stravovania</i>	<i>Podpis</i>
<b>Vypracoval:</b>	Mgr. Klaudia Petiková	
<b>Dátum vypracovania:</b>	27. 05. 2014	
<b>Prevádzkový poriadok je schválený RÚVZ so sídlom v Rimavskej Sobote.....</b>		
<b>Dátum účinnosti dokumentu:</b>	18. 7. 2014	Regionálny úrad verejného zdravotníctva so sídlom v Rimavskej Sobote

<b>E-MODEL PRÍRUČKY SYSTÉMU HACCP, PREVÁDZKOVÉHO PORIADKU A SANITAČNÉHO PROGRAMU PRE ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA</b>		Kapitola č.: 1.
Názov kapitoly: Prevádzkový poriadok pre zariadenia školského stravovania		Strana 2 Celkový počet strán: 20

<b>I. CHARAKTERISTIKA ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA</b>	
<b>Zriaďovateľ:</b>	Názov/ meno: Obec Šimonovce
	Adresa, sídlo/ miesto zriaďovateľa príslušného zariadenia školského stravovania: Šimonovce 146, 980 03 Šimonovce
	IČO: 00319104
	Tel. číslo: 56 66 137 Fax: 56 66 352 e-mail: simonovce@simonovce.eu
<b>Prevádzkovateľ:</b>	Názov zariadenia školského stravovania: Školská jedáleň pri materskej škole
	Adresa, sídlo zariadenia školského stravovania: 980 03 Šimonovce 167
	IČO: 710106522
	Tel. číslo: 56 66 115 Fax: e-mail:
<b>Právna dokumentácia oprávňujúca prevádzkovanie:</b>	Zriaďovacia listina <input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Výpis z obchodného registra <input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
	Živnostenský list <input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
	Iný dokument: Uveďte aký: .....
*Príloha: Zriaďovacia listina, výpis z obchodného registra, živnostenský list List vlastníctva, nájomná zmluva Rozhodnutie o uvedení priestorov do prevádzky Zmluva o zverení nehnuteľného majetku do správy	
<b>Vedúci(a) zariadenia</b>	Meno a priezvisko: Mgr. Klaudia Petiková

školského stravovania:	Tel. číslo: 0917 571 072	
	Fax:	
	e-mail:	
Zamestnanci:	<b>Kuchár(ka):</b>	
	Meno a priezvisko: Vojtech Bohó	Počet: 1
	Funkcia: kuchár	
	<b>Iní zamestnanci:</b>	
	Funkcie:	Počet:

## II. CHARAKTERISTIKA ČINNOSTÍ ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

<b>Určenie rozsahu činností zariadenia školského stravovania:</b>	<b>Školská jedáleň</b>	
	Školská jedáleň s prípravou pokrmov	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Školská jedáleň s prípravou a distribúciou pokrmov	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
	Iné činnosti (napr. podnikateľská činnosť, bufety, automaty)	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
	<b>Výdajná školská jedáleň</b>	
	Výdajná školská jedáleň s čiastočnou prípravou pokrmov	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
<b>Kategorizácia stravníkov:</b>	<b>Pokrmý sú určené pre:</b>	
	Materské školy	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	I. stupeň základných škôl	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	II. stupeň základných škôl	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
	Stredné školy	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
	Internátne zariadenia	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
	Špeciálne výchovné zariadenia (diagnostické centrá, reedukačné domovy, liečebno-výchovné sanatóriá)	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
	Stravníkov vyžadujúcich si diétne stravovanie	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
	Dospelých stravníkov školy a školského zariadenia	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Iné fyzické osoby (cudzí stravníci, dôchodcovia a pod.)	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
<i>Iné: ...</i>		
<b>Organizácia prevádzky zariadenia školského stravovania:</b>	<b>Zmennosť prevádzky zariadenia školského stravovania:</b>	
	Jednozmenná prevádzka Prevádzkový čas: od 7.30..... do ...15.30.....	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Dvozmenná prevádzka Prevádzkový čas 1. zmena: od ..... do ..... Prevádzkový čas 2. zmena: od ..... do .....	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	<b>Časový harmonogram prípravy pokrmov:</b>	

	Raňajky: od ..... do ..... Desiata: od 9.00..... do ..10.00..... Obed: od ..8.00..... do ...11.30..... Olovrant: od ..13.30..... do ..14.00..... Večera: od ..... do ..... Druhá večera: od ..... do .....	
	<b>Časový harmonogram výdaja pokrmov:</b>	
	Raňajky: od ..... do ..... Desiata: od ..10.00..... do ..10.15..... Obed: od ..11.30..... do ..13.00..... Olovrant: od ..14.00..... do ..14.30..... Večera: od ..... do ..... Druhá večera: od ..... do .....	
	<b>Časový harmonogram expedície pokrmov:</b>	
	Raňajky: od ..... do ..... Desiata: od ..... do ..... Obed: od ..... do ..... Olovrant: od ..... do ..... Večera: od ..... do ..... Druhá večera: od ..... do .....	
<b>Kapacita zariadenia školského stravovania:</b>	Výrobná kapacita zariadenia školského stravovania:	Počet: 58
	Priemerné množstvo pripravovaných pokrmov denne	Počet: 46
	Priemerné množstvo vydaných pokrmov denne (vzťahuje sa aj na suché balíčky)	Počet: 46
	Priemerné množstvo expedovaných pokrmov denne do inej výdajnej školskej prevádzky	Počet: 0
<b>Preprava pokrmov do inej výdajnej školskej prevádzky:</b>	<b>Preprava pokrmov je realizovaná:</b>	
	Dopravným prostriedkom	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
	Iný spôsob (napr. ručný vozík)	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie

<p><b>Expedičné miesta:</b> <i>(miesta, kde sa pokrmy dovážajú)</i></p>	<p>Názov a adresa prevádzky: -</p>	
<p><b>Spôsob a čas prihlasovania a odhlasovania stravy:</b> <i>(napr. telefonicky, osobne, e-mailom – uveďte vašu e-mailovú adresu )</i></p>	<p>Spôsob prihlasovania a odhlasovania:  Čas prihlasovania: od ..... do .....  Čas odhlasovania: od ..... do .....</p>	
<p><b>Zabezpečenie pedagogického dozoru:</b></p>	<p>Je zabezpečený pedagogický dozor pri výdaji pokrmov: Výkon pedagogického dozoru je umiestnený na viditeľnom mieste v stravovacom zariadení:</p>	<p><input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie</p>
<p><b>Zariadenie školského stravovania je prevádzkované:</b></p>	<p>Nepretržite Len počas školského roka Aj v čase letných prázdnin <i>(napr. podľa harmonogramu zriaďovateľa)</i></p>	<p><input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie</p>

### III. ZABEZPEČENIE PRÍPRAVY A PODÁVANIA POKRMOV A NÁPOJOV

#### III.A ZÁSOBOVANIE

<b>Zabezpečenie zásobovania:</b>	<b>Zásobovanie je zabezpečené:</b> Dovozom Nákupom  <b>V prípade nákupu je použitý:</b> × vlastný dopravný prostriedok × iný spôsob (napr. ručný vozík)	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie <input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie  <input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
<b>Frekvencia zásobovania:</b> <i>(denná, týždenná, podľa potreby; rozdeľte podľa druhu potravinových komodít (mlieko, mäso, zelenina a pod.)</i>	mliečne výrobky - týždenne zelenina - ovocie - týždenne cestoviny - týždenne rybie mäso - podľa potreby mäso - podľa potreby pečivo - podľa potreby	
<b>Dodávatelia surovín:</b> <i>(vymenujte dodávateľov podľa druhu jednotlivých potravinových komodít)</i>	Jednotlivé potravinové komodity sa zabezpečujú na základe najnižšej sumy a kvality:  Kaufland, Tesco, Coop jednota, Báštiová Kóšik Mária, MARIKA, Jebo-chlebo  OKMIX - mäsiareň - mäsové výrobky	
<b>Preberanie surovín zabezpečuje:</b> <i>(napr. vedúca školskej jedálne, kuchárka a pod.)</i>	Meno a priezvisko, funkcia: Mgr. Klaudia Petiková, vedúca školskej jedálne	

*Dodaný tovar sa preberá na základe dodacieho listu, kontroluje sa dodané množstvo, kvalita, neporušenosť obalov, dátum spotreby.*

*Tovar sa uskladňuje v príslušnom sklade podľa druhu tovaru. Dodávateľ privezie tovar vlastným dopravným prostriedkom, ktorý musí byť čistý a zabezpečený tak, aby chránil potraviny pred rizikom kontaminácie a mechanického poškodenia. Ak uvedeným požiadavkám nevyhovuje, potraviny nesmú byť prevzaté.*

### III.B PRÍPRAVA POKRMOV A NÁPOJOV

<b>Kategorizácia pokrmov:</b>	a/ tepelne upravené pokrmy	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	b/ tepelne neupravené pokrmy	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	c/ múčniky	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	d/ teplé a studené nápoje	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
<b>Použitie materiálo-spotrebné normy a receptúry:</b>	<b>Pokrmy v zariadení školského stravovania sa pripravujú podľa:</b>	
	Materiálo-spotrebné normy a receptúry, ktoré charakterizujú príslušnú územnú oblasť 2011 pre školské stravovanie	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Materiálo-spotrebné normy a receptúry pre diétny stravovací systém v školskom stravovaní (2008)	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
<b>Diétny stravovací režim:</b>	<b>Poskytovanie diétného stravovania:</b>	
	<b>Druhy diétného stravovania:</b>	
	Šetriaca diéta	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
	Diabetická diéta	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
	Bezgluténová (bezlepková) diéta	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
	<b>Zabezpečenie diétného stravovania:</b>	
Diéta je zabezpečená zariadením školského stravovania	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie	
Diéta je zabezpečená donáškou zákonným zástupcom stravníka	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie	
<b>Pokrmy pre stravníkov v „hmotnej núdzi“:</b>	<b>Poskytovanie pokrmov pre stravníkov v hmotnej núdzi:</b>	
	<b>Stravníkom v „hmotnej núdzi“ sú poskytované:</b>	
Teplé pokrmy	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
Suchý balíček	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	



	<b>Zabezpečenie pokrmov pre stravníkov v „hmotnej núdzi“:</b>	
	<b>Pokrmý sú zabezpečené:</b>	
	Zriaďovateľom prostredníctvom školy (od iných dodávateľov napr. z lahôdkárskej výroby, z maloobchodnej siete a pod.)	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
	Prípravované v zariadení školského stravovania	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	<b>Konzumácia pokrmov pre stravníkov v „hmotnej núdzi“ je:</b>	
	V zariadení školského stravovania (v jedálni)	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	V priestoroch školy (napr. trieda)	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
<b>Druhy pokrmov a nápojov, ktoré sa v prevádzke pripravujú/ vydávajú/ sa s ním manipuluje:</b>	Nápoje	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Nátierky	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Chlieb, pečivo	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Závarky	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Polievky	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Pokrmý z hovädzieho mäsa	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Pokrmý z bravčového mäsa	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Pokrmý z teľacieho mäsa	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
	Pokrmý z hydiny	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Pokrmý z rybieho mäsa	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Pokrmý z vnútorností	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Pokrmý z mletého mäsa a polomäsité pokrmý	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Pokrmý bezmäsité	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Pokrmý múčne	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Posýpky	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Prílohy	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Privarky	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Omáčky	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Kompóty	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Múčniky	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Ovocie	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
Pizza	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
Doplnkové pokrmý	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
Šaláty	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
<b>Používané technologické postupy:</b>	Varenie	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Varenie v pare	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Dusenie	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie

**E-MODEL PRÍRUČKY SYSTÉMU HACCP, PREVÁDZKOVÉHO  
PORIADKU A SANITAČNÉHO PROGRAMU  
PRE ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA**

Kapitola č.: 1.

Strana 10

Celkový počet strán: 20

Názov kapitoly:  
Prevádzkový poriadok pre zariadenia školského stravovania

	Grilovanie	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Pečenie	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Fritovanie	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Vyprážanie (okrem materských škôl)	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Zapekanie	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Príprava studených pokrmov	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Iné:	
<b>Realizácia školských programov:</b>	<p>x Je zariadenie školského stravovania zapojené do Európskeho programu na podporu spotreby ovocia a zeleniny a výrobkov z nich pre deti a žiakov: „Školské ovocie“</p> <p>x Je zariadenie školského stravovania zapojené do Európskeho programu na podporu spotreby mlieka a mliečnych výrobkov pre deti materských škôl, žiakov základných škôl a pre žiakov stredných škôl: „Školský mliečny program“.</p>	<p><input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie</p> <p><input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie</p>
<b>Možnosť výberu pokrmov:</b>	<p>Je možnosť výberu z viacerých druhov pokrmov?</p> <p>Ak áno, uveďte počet pokrmov:</p> <p>.....</p>	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
<b>Pitný režim:</b>	<p>Je zabezpečený</p> <p>Je zabezpečený nepretržite</p> <p>Inak zabezpečený:</p> <p>Uveďte ako:</p> <p>.....</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie</p> <p><input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie</p> <p><input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie</p>
<b>Odber vzoriek pokrmov:</b>	<p><i>Vzorky hotových pokrmov sa musia odberať do čistých, vyvarených sklenených nádob s uzáverom. Na odber vzoriek hotových pokrmov sa používajú lyžice, naberačky a ďalšie pomôcky vyhradené výlučne na odber vzoriek, ktoré sú umyté a vyvarené pri teplote 100°C počas 15 minút. Všetky súčasti hotového pokrmu sa musia uchovávať osobitne v samostatnej nádobe. Ak je príloha hotového pokrmu alebo iná súčasť hotového pokrmu súčasťou viacerých pokrmov, možno uchovávať len jednu vzorku. Odobratá vzorka musí mať hmotnosť najmenej 50 g, ak nejde o kusový tovar. Vzorky hotových pokrmov odobieraných v teplom stave musia byť uzavreté, urýchlene schladené a počas 48 hodín od skončenia výdaja uchovávané v chladničke pri teplote 2 °C až 6 °C. Po uplynutí 48 hodín musia byť vzorky odstránené neškodným spôsobom; nesmú sa použiť na spotrebu. Vzorky sa evidujú na predpisanom tlačive denne.</i></p>	
*Príloha: Záznam o odbere vzoriek hotových pokrmov		

**IV. HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA STAVEBNO-TECHNICKÉ RIEŠENIE, PRIESTOROVÉ  
USPORIADANIE, VYBAVENIE, VNÚTORNÉ ČLENENIE**

**IV.A ZÁKLADNÉ ROZDELENIE PRIESTOROV ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA**

<b>Základné rozdelenie priestorov zariadenia školského stravovania:</b>	Výrobná časť		<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Odbytová časť		<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Skladová časť		<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	<b>Druhy skladov:</b>	<b>Počet:</b>	
	x suchý sklad	1.....	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	x chladný sklad	.....	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
	x chladený sklad	.....	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
x chladničky	1.....	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
x mraziarenský sklad	.....	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
x mrazničky	1.....	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
x sklad organického odpadu	1.....	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
x sklad DKP	.....	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie	
Ostatné priestory /uvedte aké/:			<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie

**Rozdelenie jednotlivých priestorov:**

**S – stavebne oddelený priestor, P – prevádzkovo oddelený priestor**

*\*Uvedte rozdelenie jednotlivých priestorov prevádzky*

Hrubá prípravovňa zeleniny	Hrubá prípravovňa mäsa	Hrubá prípravovňa rýb	Prípravovňa na rozbijanie vajec	Čistá prípravovňa zeleniny	Čistá prípravovňa mäsa	Studená kuchyňa	Prípravovňa múčnych pokrmov	Prípravovňa cukrárskych výrobkov	Umyváreň kuchynského riadu	Umyváreň tanierov, príborov a pohárov	Umyváreň prepravných nádob
P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P

#### IV.B STROJNO-TECHNOLOGICKÉ VYBAVENIE:

<b>Výrobná časť:</b> <i>(napr. varný kotol, konvektomat)</i>	Uvedte zoznam strojno-technologického a účelového vybavenia: <ul style="list-style-type: none"><li>- plynový sporák 2x</li><li>- elektrický sporák 1x</li></ul>
<b>Odbytová časť:</b> <i>(napr. výdajný ohrievací pult)</i>	Uvedte zoznam strojno-technologického a účelového vybavenia: <ul style="list-style-type: none"><li>- nemáme k dispozícii</li></ul>
<b>Hrubá prípravovňa:</b> <i>(napr. škrabka zamiakov)</i>	Uvedte zoznam strojno-technologického a účelového vybavenia: <ul style="list-style-type: none"><li>- elektrický mixer</li><li>- elektrický šľahač</li><li>- elektrická mikrovlnná rúra</li></ul>

*\*Príloha: Pôdorys dispozičného členenia prevádzky  
Pôdorys všetkých miestností so zakreslením rozmiestnenia strojnotechnologických zariadení*

#### IV.C HYGIENICKÉ POŽIADAVKY:

<b>Podlahy:</b>	Povrchy podláh sa musia udržiavať v neporušenom stave a musia byť ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné.	
<b>Steny:</b>	Povrchy stien musia byť udržiavané v neporušenom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné.	
<b>Osvetlenie:</b>	Intenzita a farebnosť umelého osvetlenia pracovných miest s osobitnými nárokmi na optickú kontrolu majú byť také, aby umožňovali dokonalú farebnú ostrosť a rozlišovanie podrobnosti do 1 mm. Umelé osvetlenie má mať bielu farbu a intenzitu najmenej 500 Lx.	
<b>Vetranie:</b>	<b>Spôsob vetrania:</b> x prirodzené vetranie (oknami) x nútené (ventilátor, vzduchotechnika) x kombinované	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
<b>Vykurovanie:</b>	<b>Spôsob vykurovania:</b> x centrálné x iné (napr. elektrické lokálne vykurovacie zariadenie, plynové lokálne vykurovacie zariadenie, vykurovanie na tuhé palivo)	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie <i>Uveďte aké:</i> ..... ..... .....
<b>IV.D INŽINIERSKE SIETE, ODPADY:</b>		
<b>Zásobovanie pitnou vodou:</b>	<b>Verejný zdroj pitnej vody:</b>	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	x mestský zdroj pitnej vody	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	x obecný zdroj pitnej vody	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
	Názov prevádzkovateľa:	
	<i>*Príloha: Zmluva s prevádzkovateľom vodného zdroja</i>	
	<b>Vlastný zdroj pitnej vody:</b> (napr. studňa)	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
Názov zriaďovateľa:	-	
Názov prevádzkovateľa:	-	

**E-MODEL PRÍRUČKY SYSTÉMU HACCP, PREVÁDZKOVÉHO  
PORIADKU A SANITAČNÉHO PROGRAMU  
PRE ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA**

Kapitola č.: 1.

Strana 14

Celkový počet strán: 20

Názov kapitoly:  
Prevádzkový poriadok pre zariadenia školského stravovania

	*Príloha: Zmluva s prevádzkovateľom vodného zdroja	
	Dezinfekciu pitnej vody zabezpečuje: VEOLIA - Stredoslovenská vodáreňská spoločnosť	
	Frekvencia dezinfekcie:	
	Použité prostriedky na dezinfekciu:	
Kontrola kvality pitnej vody:	<b>Frekvencia kontroly</b>	
	<i>Druh rozboru:</i> Úplný rozbor <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie Minimálny rozbor <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	<i>Počet rozborov:</i> ..... .....
Odber vzoriek pitnej vody:	Odber vzoriek pitnej vody zabezpečuje: VEOLIA - Stredoslovenská vodáreňská spoločnosť	
Zabezpečenie laboratórných rozborov:	Laboratórne rozborov vzoriek pitnej vody zabezpečuje akreditované laboratórium (uvedte názov):  *Príloha: Laboratórne protokoly z akreditovaného laboratória	
Zásobovanie teplou tečúcou vodou je zabezpečené:	x centrálne vodovodným potrubím  x lokálne (napr. elektrický bojler, plynový bojler, prietokový ohrievač)  Ak áno, uveďte spôsob lokálneho zásobovania teplou tečúcou vodou: .....	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie  <input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Odkanalizovanie:	Verejná kanalizácia (mestská, obecná) <input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
	Názov prevádzkovateľa:	
	*Príloha: zmluva s oprávneným subjektom na likvidáciu odpadových vôd	
	Iný spôsob	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie

Odpady	<p>x žumpa x septik x vlastná čistička odpadových vôd</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie</p>
	Názov prevádzkovateľa: Vojtech Czene - fyzická osoba - na základe dohody o vykonanie práce	
	<i>*Príloha: Zmluva s oprávneným subjektom na likvidáciu odpadových vôd Atest o vodonepriepustnosti žumpy</i>	
	Frekvencia vyvážania: podľa potreby	
	Je kanalizácia napojená na lapač tukov	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	<b>Zmesový komunálny odpad (katalógové číslo 20 03 01)</b>	
	Frekvencia odvozu odpadu: 1 týždňový interval	
	Spôsob uskladnenia odpadu: smetná nádoba	
	Separácia odpadu	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Spôsob likvidácie odpadu: odvoz na skládky	
Odberateľ odpadu: FÚRA s.r.o. Rozhanovce		
<i>*Príloha: Zmluva s odberateľom odpadu</i>		
<b>Biologicky rozložiteľný kuchynský a reštauračný odpad (katalógové číslo 20 01 08)</b>		
Frekvencia odvozu odpadu: 1 týždňový interval		

Spôsob uskladnenia odpadu: 60l sud na kuchynský odpad	
Spôsob likvidácie odpadu: x spolu s komunálnym odpadom	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
x je zhromažďovaný do vyhradených uzatvárateľných nádob, ktoré majú označenie: materiál kategórie 3- NEURČENÉ NA ĽUDSKÚ SPOTREBU	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Odberateľ odpadu: Fúra s.r.o. Rozhanovce <i>*Príloha: Zmluva s odberateľom odpadu</i>	
<b>Tekutý odpad – Jedlé tuky a oleje (katalógové číslo 20 01 25)</b>	
Frekvencia odvozu odpadu: 2 mesačný interval	
Spôsob uskladnenia odpadu:	
Spôsob likvidácie odpadu: x je zhromažďovaný do vyhradených uzatvárateľných nádob, ktoré majú označenie: materiál kategórie 3- NEURČENÉ NA ĽUDSKÚ SPOTREBU	<input checked="" type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
x je zhromažďovaný spolu s biologicky rozložiteľným kuchynským a reštauračným odpadom do vyhradených uzatvárateľných nádob, ktoré majú označenie: materiál kategórie 3 - NEURČENÉ NA ĽUDSKÚ SPOTREBU	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
x iný spôsob likvidácie odpadu	<input type="checkbox"/> Áno <input checked="" type="checkbox"/> Nie
Odberateľ odpadu: FÚRA s. r. o. Rozhanovce <i>*Príloha: Zmluva s odberateľom odpadu</i>	
<b>Žiarivky a iný odpad obsahujúci ortuť (zaradený ako nebezpečný odpad) (katalógové číslo 20 01 21)</b>	
Spôsob uskladnenia odpadu: pol ročný interval	



**E-MODEL PRÍRUČKY SYSTÉMU HACCP, PREVÁDZKOVÉHO  
PORIADKU A SANITAČNÉHO PROGRAMU  
PRE ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA**

Kapitola č.: 1.

Strana 17

Celkový počet strán: 20

Názov kapitoly:  
Prevádzkový poriadok pre zariadenia školského stravovania

Spôsob likvidácie odpadu:  
odvozom zo ŠJ

Odberateľ odpadu:  
FÚRA s. r. o. Rozhanovce

*\*Príloha: Zmluva s odberateľom odpadu*

**OOPP**

V zmysle platnej legislatívy zamestnávateľ zabezpečuje ochranné pracovné prostriedky pre prevádzkových zamestnancov školského stravovania na základe odporúčaného zoznamu ochranných pracovných prostriedkov podľa profesijných kategórií zamestnancov.

Áno  Nie

## V. POVINNOSTI A ZODPOVEDNOSTI

### Povinnosti a zodpovednosti prevádzkovateľa

- zamestnávať len osoby odborne spôsobilé pre prácu a vykonávanie epidemiologicky závažných činností, ktorí majú primerané vedomosti o manipulácii s potravinami a o predpisoch na zabezpečenie ich zdravotnej neškodnosti a kvality,
- viesť zoznam zamestnancov s pracovným zaradením a s priebežnou aktualizáciou ich zdravotnej a odbornej spôsobilosti,
- pri výrobe pokrmov a nápojov postupovať podľa hygienických požiadaviek a zásad správnej výrobnéj praxe,
- určiť zamestnancov na vedenie dokumentácie v zmysle správnej výrobnéj praxe,
- zabezpečovať dodržiavanie výživovej hodnoty jedál a nápojov v porovnaní s OVD,
- určiť zamestnanca zodpovedného za odber vzoriek pripravovanej stravy,
- zabezpečovať materiálne - technické vybavenie prevádzky,
- zabezpečovať a kontrolovať hygienu prevádzkových priestorov,
- kontrolovať dodržiavanie osobnej hygieny zamestancov,
- zabezpečovať zákaz fajčenia, používania alkoholických nápojov a omamných látok v prevádzke,
- zabezpečovať, aby do prevádzky nevstupovali neoprávnené osoby a zamedziť vodeniu zvierat do priestorov stravovacieho zariadenia.

<p><b>Povinnosti a zodpovednosti zamestnancov</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pracovať v zmysle jasne vymedzenej zodpovednosti najmä pri preberaní surovín, ich skladovaní, pri odbere vzoriek, pri príprave hotových pokrmov a ich podávaní, pri udržiavaní čistoty a dezinfekcii v prevádzke, dôsledne dodržiavať osobnú hygienu,</li> <li>• pri manipulácii s pokrmami pracovať tak, aby bola zachovaná ich zdravotná neškodnosť, výživová hodnota a zmyslové vlastnosti,</li> <li>• vylúčiť nežiaduce vplyvy pri technologickom postupe na kvalitu pokrmov,</li> <li>• v prípade zistenia zdravotnej nevhodnosti pokrmov tieto vyradiť,</li> <li>• viesť potrebnú dokumentáciu podľa nariadenia zodpovedného zamestnanca,</li> <li>• zamestnanci musia byť odborne a zdravotne spôsobilí,</li> <li>• pri návšteve svojho lekára pri ochorení ho musia informovať, že vykonávajú epidemiologicky závažnú činnosť – prácu s potravinami,</li> <li>• v prípade svojho ochorenia alebo ochorenia rodinných príslušníkov infekčným ochorením oznámiť túto skutočnosť zamestnávateľovi,</li> <li>• zúčastňovať sa školení a dopĺňať si vedomosti v oblasti hygienických požiadaviek pri výrobe, uchovávaní a výdaji pokrmov,</li> <li>• v prevádzke nefajčiť, nepožívať alkoholické nápoje a iné omamné látky.</li> </ul>
<p><b>Školenia zamestnancov</b></p>	<p><b>VSTUPNÉ ŠKOLENIA</b> – v rámci tohoto školenia je zamestnanec poučený vedúcim(ou) školskej jedálne hneď pri nástupe do zamestnania o svojich povinnostiach na určenom úseku, ako aj o svojich pracovných povinnostiach resp. pracovnej náplni</p> <p><b>PRAVIDELNÉ ŠKOLENIA</b> – vykonávajú sa minimálne 1x ročne, kde sú zamestnanci oboznamovaní s najnovšími právnymi normami, ktoré v poslednom období nadobudli platnosť, napr.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Platné legislatívne predpisy</li> <li>- Systém HACCP, kritické kontrolné body</li> <li>- Používané formuláre</li> <li>- Zdravotné riziká pri manipulácii s potravinami – biologické, mikrobiologické, chemické, fyzikálne</li> <li>- Alergény</li> <li>- Hygienický a sanitačný režim, osobná a prevádzková hygiena</li> </ul> <p><b>MIMORIADNE ŠKOLENIA</b></p>
<p>*Príloha: Záznamy o školení zamestnancov</p>	

<b>E-MODEL PRÍRUČKY SYSTÉMU HACCP, PREVÁDZKOVÉHO  PORIADKU A SANITAČNÉHO PROGRAMU  PRE ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA</b>	Kapitola č.: 1. Strana 20 Celkový počet strán: 20
Názov kapitoly: Prevádzkový poriadok pre zariadenia školského stravovania	

## Prílohy k prevádzkovému poriadku:

- ❖ Zriaďovacia listina, výpis z obchodného registra, živnostenský list
- ❖ List vlastníctva, nájomná zmluva
- ❖ Rozhodnutie o uvedení priestorov do prevádzky
- ❖ Rozhodnutie o schválení prevádzkového poriadku
- ❖ Zmluva o zverení nehnuteľného majetku do správy
- ❖ Záznam o odbere vzoriek hotových pokrmov
- ❖ Pôdorys dispozičného členenia prevádzky
- ❖ Pôdorys všetkých miestností so zakreslením rozmiestnenia strojnotechnologických zariadení
- ❖ Zmluva s prevádzkovateľom vodného zdroja
- ❖ Zmluva s oprávneným subjektom na likvidáciu odpadových vôd
- ❖ Zmluva s odberateľom zmesového komunálneho odpadu
- ❖ Zmluva s odberateľom biologicky rozložiteľného kuchynského a reštauračného odpadu
- ❖ Zmluva s odberateľom tekutého odpadu – jedlé tuky a oleje
- ❖ Zmluva s odberateľom nebezpečného odpadu
- ❖ Záznam o evidencii odpadov
- ❖ Zoznam zamestnancov s pracovným zaradením, zdravotnou a odbornou spôsobilosťou
- ❖ Záznamy o školení zamestnancov

Vydanie: 2	Účinnosť od: 1.6.2013
------------	-----------------------