

**ŠKOLSKÁ JEDÁLEŇ pri ZÁKLADNEJ ŠKOLE
P.O.HVIEZDOSLAVA v SEREDI**

PREVÁDZKOVÝ PORIADOK

ZARIADENIA

ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

Spracovala :
Antónia Míková vedúca
zariadenia ŠS

Na vedomie :
Štátny zdravotný ústav
v G a l a n t e

Účinnosť od :
03.09. 2007

O B S A H

		STRANA
1.	Typ zariadenia	3
1.1.	Dispozičné riešenie prevádzky	3
1.2.	Vybavenosť technologickým zariadením	3
1.3.	Zásobovanie pitnou vodou, odkanalizovanie, odpad	3
2.	Systém zásobovania a preberania tovaru	4
2.1.	Zásobovanie	4
2.2.	Skladovanie	4
2.3.	Výdaj tovaru	5
3.	Systém prípravy jedál - HACCP	5
4.	Povinnosti zamestnancov	7
4.1.	Zoznam zamestnancov - zdravotná spôsobilosť	7
4.1.1.	Odborná spôsobilosť zamestnancov	7
4.2.	Vedúca zariadenia ŠS	7
4.3.	- kvalifikovaná kuchárka	8
4.4.	- nevyučené kuchárky	8
5.	Sanitácia	8
5.1.	Technické zabezpečenie sanitácie	9
5.2.	Frekvencia a druh vykonávania sanitácie	9
5.3.	Dezinfekcia	10
5.4.	Deratizácia	10
5.5.	Dezinsekcia	10
6.	Manipulácia s odpadom	11
PRÍLOHY :		
	č. 1 : Harmonogram práce kuchárov ŠJ	12
	č. 2 : Zásady dodržiavania osobnej hygieny	13



PREVÁDZKOVÝ PORIADOK

1. **TYP ZARIADENIA** : ŠKOLSKÁ JEDÁLEŇ pri ZŠ P.O.Hviezdoslava v Seredi
- účelové zariadenie je súčasťou školy s právnou subjektivitou, uzavretý typ
 - stravovania, jedáleň je v prevádzke od 1. septembra 2003,
 - samostatný hospodársky pavilón v objekte školy,
 - 2 podlažný → vlastná umývaňa, výdajňa obedov, jedáleň,
 - kapacita kuchyne 600 obedov, počet miest v jedálni 160, obrátkovosť 2.0,
 - počet zamestnancov ŠJ 6 + vedúca zariadenia školského stravovania.

1.1. **DISPOZIČNÉ RIEŠENIE PREVÁDZKY** :

podlažie → vlastná vývarovňa, umývaňa + umývadlo čierneho riadu + dresy, prípravovňa surového mäsa, sklad čierneho riadu, suchý sklad potravín, sklad zeleniny, zemiakov, hrubá prípravovňa + dres, šatňa pre zamestnancov, denná miestnosť zamestnancov, sklad krmného odpadu.

poschodie → výdajňa obedov, sklad bieleho riadu, umývaňa bieleho riadu, +3 dres, myčka riadu 3 x, jedáleň + šatňa a umývárka..

1.2. **VYBAVENOSŤ TECHNOLOGICKÝM ZARIADENÍM** :

kuchyňa → 6 elektrických kotlov, 3 elektrické sporáky, 2 elektrické panvy, 1 cukrárenská, 1 kuchynský robot s príslušenstvom, 1 robot na cesto

výdajňa → 1 elektrická ohrievacia stolička, 1 režóny, 3 ohrievacie pulty, ohrievač na tanier, chladnička,

umývárka bieleho riadu- 3 myčky riadu,

chladiace zariadenia → 1 ks mraziaci box 500 l, 2 mrazničky 500 l, 400l, 3 ks chladnička 350 l a 1 ks. chladnička 700 l

1.3. **ZÁSODOVANIE S PITNOU VODOU, ODKANALIZOVANIE, MANIPULÁCIA S ODPADOM** :

pitná voda → verejný vodovod, verejná kanalizácia,

vykurovanie → vlastná kotolňa

teplá voda → z vlastnej kotolne počas vykurovacej sezóny, z vlastného plynového bojlera mimo vykurovacej sezóny,

komunálny odpad → uzatvorené nádoby, odvoz **TECHNICKÉ SLUŽBY ASA**
1 x týždenne, odvoz krmneho odpadu → zo skladu krmneho odpadu denne,
odnáša súkromná osoba na základe uzatvorenej zmluvy,

2. SYSTÉM ZÁSBOVANIA A PREBERANIA TOVARU

2.1. **Zásobovanie** → dodávatelia : *mäso* p.Súkenník Pata 2 x týždenne, *zelenina*
p. Bellay, DEMIFOD Nové Mesto nad Váhom, Deák Sládkovi-
čovo, Velapek Váhovce, Jednota Galanta

2.2.

príjem surovín → potraviny musia zodpovedať zmyslovým požiadavkám, doba
spotreby (dátum najneskoršej spotreby),
- preberať tovar po kvantitatívnej stránke : množstvo v kg,
kusoch, preberanie podľa dokladu „*dodací list*“,
-skontrolovať označenie tovaru (slovenský popis),
POTRAVINOVÝ KÓDEX SR - Zákon č.152/1995 Z.z. -
o potravinách,
- skontrolovať dátum najneskoršej spotreby,
- skontrolovať obal tovaru - musí byť neporušený,
- nevyhovujúci tovar neprevziať + tovar po dobe spotreby,

Zodpovedná :Antónia Míková, vedúca zariadenia ŠS,

2.3. **SKLADOVANIE** :

suchý sklad → tovar skladovať oddelene, podľa druhu tovaru,
- skladovať v regáloch, voľne položený tovar (zákaz),
- sklad zabezpečiť vlhkomerom, teplomerom,
- kontrolovať dobu spotreby potravín (v zošite evidovať
kontroly),

mraziace a chladiace zariadenia → zabezpečiť teplomerom,

- mrazenú hydinu skladovať pri teplote - 18 až - 22 °C ,
- dodržiavať teplotu skladovania v chladiacich zariadeniach
(+ 5 → + 12 °C),

- mrazené výrobky uložiť tak, aby bolo okolo nich zabezpečené prúdenie vzduchu zo všetkých strán,
- tovar mrazený neskladovať v kartónoch, vybalený tovar musí obsahovať všetky náležitosti (označenia).

2.4. VÝDAJ TOVARU :

- na základe normovacieho hárku - preberá vyučená kuchárka p. ..Štifftová Zuzana.....
- pri prijíme skontroluje, či potraviny zodpovedajú zmyslovým požiadavkám,
- skontrolovať množstvo tovaru (kvantitatívna prebierka),
- skontrolovať dátum najneskoršej spotreby,
- kontrola → vedúca zariadenia ŠS → kuchárka,
- preberanie tovaru potvrdí svojím podpisom,

MONITORING :

- kontrola dokladov → vedúca zariadenia ŠS,
- kontrola teploty v skladoch → vedúca zariadenia ŠS,
- kontrola dátumu najneskoršej spotreby → vedúca zariadenia ŠS → vyučená kuchárka (hlavná),

3. SYSTÉM PRÍPRAVY JEDÁJ - HACCP

- strava v školskej jedálni sa pripravuje podľa materiálových spotrebných noriem schválených MŠ SR a SOI Bratislava (MSN vydané spoločnosťou OZVENA - 1992, vlastné receptúry, MSN vydané SSRV - 1982 -1985), tieto spotrebné normy majú orientačný charakter, záväzné je len dávkovanie potravín na 1 osobu v gramoch v zmysle Metodických pokynov pre oblasť školského stravovania - 1994 str. 129-132,
- dodržiavanie systému *kritických bodov* pri výrobnom procese, začínajúc príjmom potravín a končiac podávaním pokrmov a nápojov,
- *kritický kontrolný bod* → je priestor, miesto alebo prístup, ktorý možno kontrolovať, a ovládať, v ktorom je rozhodujúcim spôsobom možné predchádzať, zabrániť a vylúčiť vznik hygienického rizika a ohrozenia zdravotnej neškodnosti,
- pri príprave pokrmov a nápojov predchádzať nebezpečenstvu kontaminácie potravín a z toho vznikajúcim črevným ochoreniam - salmonela, botulizmus, vznik plesní a pod.
- dodržiavanie osobnej hygieny,

- zabrániť krížovej kontaminácii → využívanie hrubej prípravovne,
- na prípravu používať označené pracovné plochy, pracovné dosky,
- pri príprave dodržiavať predpísané technologické postupy,
- dodržiavať čas prípravy podľa jednotlivých surovín,
- podávanie jedál a nápojov pri správnej teplote + 65° C° (VESTNÍK SSR, Výnos 3 MZ SSR a hlavného hygienika SSR o hygienických požiadavkách na zriaďovanie a prevádzku zariadení spoločného stravovania),
- odber vzoriek - v množstve 50 g na dobu 48 hodín, viesť evidenciu ,
- vzorky sa odoberajú v teplom stave, po uzatvorení sa rýchlo schladia, počas 48 hodín od ukončenia výdaja sa uchovávajú v chladničke pri teplote + 2°C a + 6°C,
- presný čas odberu vzoriek uvádzať jednotlivo (napr. polievka 10.15 hod., hlavné jedlo 11.00 hod., šalát 11.30 hod.),
- po uplynutí 48 hodín sa vzorky odstránia neškodným spôsobom,
- vyvárание nádob na odkladanie vzoriek jedál
- o odobratých vzorkách vedie dokumentáciu vyučená kuchárka p.Štiffťová
Zuzana.....

MONITORING :

- dodržiavanie MSN → vedúca zariadenia ŠS + vyučená kuchárka (hlavná),
- kontrolovať osobnú a prevádzkovú hygienu → vedúca zariadenia ŠS + vyučená kuchárka (hlavná),
- kontrola teploty jedál a nápojov pri vydávaní → vyučená kuchárka (hlavná),
- odkladanie vzoriek jedál, evidencia → vyučená kuchárka (hlavná),
- poučenie pracovníkov zariadenia ŠS → vedúca zariadenia ŠSp Antónia Míková.....

4. POVINNOSTI ZAMESTNANCOV

4.1. *Zoznam zamestnancov - zdravotná spôsobilosť :*

P.č.	MENO a PRIEZVISKO	FUNKCIA	ZDRAVOTNÝ PREUKAZ
1.	Antónia Míková	vedúca zariadenia ŠS	platný ZP
2.	Zuzana Štifftová	hlavná kuchárka	platný ZP
3.	Zdenka Fabušová	kuchárka	platný ZP
4.	Alžbeta Fiedlerová	kuchárka	platný ZP
5.	Jana Pavelková	kuchárka	platný ZP
6.	Mária Dudonová	kuchárka	platný ZP
7.	Jarmila Klčová	kuchárka	platný ZP

4.1.1. *Odborná spôsobilosť zamestnancov :*

P.č.	MENO PRIEZVISKO	Odborná spôsobilosť získaná dňa	Spôsob získania odbornej spôsobilosti
1.	Antóniíka Míková	rok 2007	školením:OSVEDČENIE
2.	Zuzana Štifftová	rok 1987	výučný list v odbore
3.	Zdenka Fabušová	rok 2007	školením :OSVEDČENIE
4.	Alžbeta Fiedlerová	rok 2007	školením :OSVEDČENIE
5.	Jana Pavelková	rok 2007	školením: OSVEDČENIE
6.	Mária Dudonová	rok 2007	školením: OSVEDČENIE
7.	Jarmila Klčová	rok 2007	školením:OSVEDČENIE

4.2. *Vedúca zariadenia ŠS p.Antonia Míková:*

- zodpovedá za prevádzku a jej plynulý chod,
- plánovito riadi, organizuje a kontroluje prácu kuchárov,
- spolupracuje s vedením školy, ZRPŠ,
- vedie operatívno-technickú evidenciu (jednotnú účtovnú evidenciu),
- zabezpečuje kontroly technologických zariadení i z hľadiska bezpečnosti práce,
- zabezpečuje kontrolu surovín, hotových jedál a nápojov,
- zabezpečuje prihlasovanie a odhlasovanie odberu jedla
- vypracovanie časového harmonogramu výdaja jedál
- zabezpečuje pedagogický dozor nad žiakmi počas výdaja jedla
- zodpovedá za dodržiavanie mliečneho programu nad žiakmi (zavedený september 2007)
- určuje podmienky stravovanie zamestnancov a iných stravníkov
- odborná spôsobilosť podľa § 20 Zákona č. 79/1997 Z.z. je splnená,

- zdravotná spôsobilosť podľa § 21 Zákona č.79/1997 Z.z. je splnená.

4.3. Kvalifikovaná kuchárka p.Štifftová (hlavná kuchárka) :

- riadi prácu ostatných kuchárov,
- zodpovedá za prevzaté suroviny zo skladu, za ich uloženie do času spotreby,
- odoberá vzorky jedál a vedie predpísanú evidenciu,
- dbá o osobnú a prevádzkovú čistotu,
- plní príkazy a zastupuje vedúcu zariadenia ŠS počas jej neprítomnosti,
- odborná spôsobilosť v zmysle § 20 Zákona č.79/1997 Z.z. je splnená,
- zdravotná spôsobilosť podľa § 21 Zákona č.79/1997 Z.z. je splnená.

4.4. Kuchárky (nevyučené) :pp.Fabušová,Fiedlerová, Pavelková, Klčová, Dudonová

- ošetrovanie základných druhov potravín určených na výrobu jedál,
- dodržiavajú bezpečnosť pri práci, pracovný čas,
- dbajú o osobnú a prevádzkovú čistotu,
- rešpektujú príkazy vedúcej zariadenia ŠS, resp. hlavnej kuchárky,
- odborná spôsobilosť podľa § 20 Zákona č. 79/1997 Z.z. je splnená,
- zdravotná spôsobilosť podľa § 21 Zákona č.79/1997 Z.z. je splnená.

Okrem základných povinností kuchárky ŠJ pri ZŠ P,O Hviezdoslava vSeredi sa riadia a zodpovedajú za zverené úseky a stroje podľa **Harmonogramu práce** - príloha č.1.

5. SANITÁCIA

- je činnosť, ktorou sa vytvárajú a zabezpečujú bezchybné hygienické podmienky prostredia a zahŕňa - **dezinfekciu, deratizáciu, dezinsekciu.**

Sanitácia sa vykonáva :

- mechanickými prostriedkami → kefy, handry, vedrá, portviše, špongie, drôtenky....
- chemickými prostriedkami → kryštálová sóda, Jar, Savo, Chloramín B.

5.1. TECHNICKÉ ZABEZPEČENIE SANITÁCIE

Predmet sanitácie	Farba	Spôsob	Zodpovední	Frekvencia vykonania
kotle, panvice, hrnce, stroje	zelená	mechanicky očistiť s teplou vodou 40-45°C s prísadou sódy	Pavelková	denne
stoly, dosky na porciovanie hotových pokrmov	zelená	mechanicky očistiť s teplou vodou 40-45°C s prísadou sódy	Dudonová	denne
dosky na surové mäso, umývateľné steny, dvere, okná	modrá	mechanicky očistiť s teplou vodou 40°C s prísadou sódy	Klčová +všetky pracovníčky	denne 1 x za mesiac
Podlaha	červená	vlhké utieranie, drhnutie podlahy mechanicky	všetky pracovníčky	denne 1 x za mesiac

5.2. Frekvencia a druh vykonávania sanitácie :

PRIEBEŽNE :

Denne :

- skladovacie a výrobné priestory, chodby, šatňa → po ukončení prevádzky vždy čisté,
- vlhké utieranie s teplou vodou 45°C a s prísadou dezinfekčného prostriedku,
- biely riad - odstráni sa mechanicky zvyšky jedla → *pri ručnom umývaní* teplota vody 50°C pridávaním saponátov a *pri strojovom umývaní* teplota vody 60°C,
- riad zásadne neutierať,

Týždenne :

- všetky ostatné skladové priestory, regály, chladničky → mechanicky s teplou vodou 45°C s prísadou saponátov,

Mesačne :

- drhnutie podlahy, pracovných stolov s kefou s teplou vodou 45°C.

5.3. DEZINFEKČIA :

PREDMET DEZINFEKČIE	DEZINFEKČNÉ PROSTRIEDKY	ČAS PÔSO-BENIA	FREKVEN CIA	ZODPO-VEDNÍ
Sklady - regály, podlahy, steny do výška 1,8 m	teplá voda s prísadou 2 % roztoku SAVO	30 min. opláchnuť	1 x týždenne	Pavelková
Hrubá prípravovňa (podlaha, dvere, steny)	teplá voda s prísadou 4 % roztoku SAVO	30 min. opláchnuť	denne	Kličová
Kovové časti kuchyne a kuchynských priestorov	mechanicky očistiť kefou, umyť teplou vodou, dezinfikovať (napr. roztokom ajatínu, predchádzanie korózii)	hneď opláchnuť	denne	Fiedlerová
Stropové zariadenie drevené časti kuchyne	mechanicky očistiť od zvyškov, umyť teplou vodou, dezinfekčný prostriedok - JAR,PUR	opláchnuť pod tečúcou vodou	po použití	Fabušová
WC a umývárne	dezinfikovať 5 - 10 % roztokom SAVA	10 min.	denne	Dudonová
Maľovanie			1 x ročne	Míková

5.4. DERATIZÁCIA :

- ničenie hlodavcov (myši, potkany),

Opatrenia technického rázu → zodpovedná p. Míková, vedúca ZŠS,

- drevené časti dvier v spodnej časti oplechované do výšky 30 cm,
- kanalizačné výstupy opatrené sifónovým uzáverom, na podlahe liatinové mriežky,
- po ukončení prevádzky nesmú zostať zvyšky pokrmov

Opatrenie deratizačného rázu → zodpovedná p. ..Míková.....vedúca ZŠS,

- v prípade výskytu hlodavcov objedná firmu, ktorá sa deratizáciou zaoberá
Termín : podľa potreby

5.5. DEZINSEKČIA :

- ničenie lezúceho a lietajúceho hmyzu → zodpovedná p.Míková....., vedúca ZŠS,

Opatrenie proti llietajúcemu hmyzu :

- okná, sklady zabezpečené ochrannými sieťkami → zodpovedná p. ..Míková..... vedúca ZŠS,

6. MANIPULÁCIA S ODPADOM :**LIKVIDÁCIA**

TEKUTÝ ODPAD	KOMUNÁLNY ODPAD	ZBYTKY JEDÁL - ODPAD
cez lapače tuku do verejnej kanalizácie	- vo vyčlenených odpadových nádobách, - odvoz Technické služby, 1 x týždenne	- vo vyčlenených uzatvorených odpadových nádobách, - odvoz - osoba na to určená - denne
použitý olej zberať do nádob (fľaše PVC)	likvidovať do komunálneho odpadu Pozn. : Použitý olej sa nesmie dostať do verejnej kanalizácie.	

Sereď, 3 september 2007

Spracovala :**Antónia Míková**
vedúca zariadenia ŠS**Schválil:****Mgr. Ján Horniak**
riaditeľ školy**Schválil:**

za RÚVZ v Galante

Príloha č. 1

H A R M O N O G R A M
práce kuchárov zariadenia školského stravovania

p.Štifftová Zuzana hlavná kuchárka	p.Fabušová Zdenka kuchárka	p.Fiedlerová Alžbeta kuchárka	pp.Klčová,Pavelková ,Dudonová,kuchárka
príprava mäsa na tepelné spracovanie	Príprava mäsa na tepelné spracovanie	Príprava polievok	Umýva kotle a stroje
zabezpečuje plynulý chod kuchyne	Výdaj jedál	Výdajné priestory	Umýva biely riad,čierny riad,
odoberá a zapisuje vzorky jedál	Výdajné priestory	Prílohy-príprava	Ostatné skladové priestory
zodpovedá za hmotnosť vydaných porcií	Kuchynské priestory	Výdaj jedál	Hrubá príprava zeleniny a zemiakov
normovanie	Prílohy-príprava	Čistota zariadenia	Príprava polievok a príloh, šalátov
zodpovedá za čistotu celej prevádzky a riadi ju	Čistota zariadenia	Kuchynské priestory	Nákupy
			Škrabky, sklady
			Režóny, stoly

- priebežné upratovanie denne so sanitárnymi prostriedkami,
- všetky skladové priestory, odpadový sklad → raz týždenne (piatok) poumývať s dezinfekčnými prostriedkami,
- raz týždenne príbory dezinfikovať v slabom roztoku chloramínu,
- raz za 2 týždne vydrhnúť podlahu i stoly na pracovisku,
- veľké upratovanie → raz mesačne celú prevádzku,
- pranie a žehlenie obrusov, utierok, ošatenia → striedanie pracovníčok zadeľuje hlavná kuchárka.

ZÁSADY DODRŽIAVANIA OSOBNEJ HYGIENY

- Zamestnanec musí mať osvedčenie o zdravotnej a odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností. Pred nástupom do zamestnania musí absolvovať vstupnú lekársku prehliadku.
- Zamestnanec je povinný oznámiť zamestnávateľovi ochorenie na prenosnú chorobu (hnačkové, hnisavé a iné horúčkovité ochorenie alebo inú prenosnú chorobu). Zamestnávateľ musí hlásiť ochorenie svoje, ako aj infekčné ochorenie členov domácnosti alebo spolubývajúcich. V týchto prípadoch sa musí podrobiť lekárskej prehliadke.
- Pred vstupom na pracovisko musí mať zamestnanec čistý pracovný odev (svetlej, pastelovej farby, pokrytú vlasovú časť hlavy, podľa potreby ochranné rukavice, vhodnú pracovnú obuv).
- Na pracovisko nesmie vstupovať po konzumácii alkoholických nápojov.
- Zamestnanec musí byť dôkladne upravený, na pracovisku nesmie vykonávať žiadne toaletné úpravy, ako česanie, strihanie nechtov a iné kozmetické úpravy. Musí mať ostrihané čisté nechty, nesmie ich mať pri práci nalakované.
- Na rukách nesmie mať prstene, na oblečení nesmú byť ostré predmety, kde je riziko znehodnotenia alebo ohrozenia pripravovaného výrobku. Vo vreckách pracovného odevu nesmú mať iné predmety okrem vreckovky.
- Zamestnanci nesmú fajčiť a jesť v miestnostiach, kde sa nachádzajú suroviny, polotovary a hotové výrobky (prevádzkovateľ musí pre zamestnancov vytvoriť osobitný priestor na fajčenie a konzumáciu jedál, mimo jednotlivých častí prevádzky).
- Zamestnanec z čistej časti prevádzky nesmie prechádzať do nečistej časti výroby.
- Výrobný pracovník nesmie počas prevádzky - výroby potravín (konkrét. popis) vykonávať čistenie podláh, úkony týkajúce sa sanitácie prevádzky.
- Zamestnanec si musí dôkladne umývať ruky pred začatím činnosti, pri práci 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) je zamestnanec povinný umyť si ruky až po predlaktie pod tečúcou

vodou s použitím tekutého mydla a kefky, s dôrazom na miesta najväčšej kontaminácie (vrátane medziprstných priestorov a nechtových lôžok) po dobu 1-2 minút. Následne musia byť ruky dezinfikované buď ponorom do dezinfekčného roztoku na 2-3 minúty alebo dezinfekcia alkoholovým roztokom : 2x5 ml roztoku sa vtiera po dobu 2 minút.

- Po skončení práce (pracovnej smeny) je každý zamestnanec povinný zanechať svoje pracovné miesto čisté a v poriadku.
- Po skončení práce musí zamestnanec špinavý pracovný odev uložiť na určené miesto, oddelene od čistého pracovného odevu. Musí byť dodržaná zásada oddeleného ukladania pracovného odevu od civilného odevu.
- Zodpovedný zamestnanec stravovacej jednotky je povinný zabezpečiť odber vzoriek jedál v zmysle platných predpisov. O odbere vedie evidenciu (druh jedla, množstvo, čas odberu a pod.).

