

PREVÁDZKOVÝ PORIADOK PRE ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

| | <i>Meno a priezvisko vedúcej zariadenia školského stravovania</i> | <i>Podpis</i> |
|---|---|---------------|
| Vypracoval: | | |
| Dátum vypracovania: | | |
| Prevádzkový poriadok je schválený RÚVZ so sídlom v | | |
| Dátum účinnosti dokumentu: | | |

I. CHARAKTERISTIKA ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

| | | |
|--|--|---|
| Zriaďovateľ: | Názov/ meno: | |
| | Adresa, sídlo/ miesto zriaďovateľa príslušného zariadenia školského stravovania: | |
| | IČO: | |
| | Tel. číslo: Fax: e-mail: | |
| Prevádzkovateľ: | Názov zariadenia školského stravovania: | |
| | Adresa, sídlo zariadenia školského stravovania: | |
| | IČO: | |
| | Tel. číslo: Fax: e-mail: | |
| Právna dokumentácia oprávňujúca prevádzkovanie: | Zriaďovacia listina | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie |
| | Výpis z obchodného registra | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie |
| | Živnostenský list | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie |
| | Iný dokument: | Uveďte aký: |
| <p><i>*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</i></p> | | |
| Vedúci(a) zariadenia | Meno a priezvisko: | |

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------|--------|
| školského stravovania: | Tel. číslo: | |
| | Fax: | |
| | e-mail: | |
| Zamestnanci: | Kuchár(ka): | |
| | Meno a priezvisko: | Počet: |
| | Funkcia: | |
| | Iní zamestnanci: | |
| | Funkcie: | Počet: |

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

| | | |
|--|---|---|
| | <p>Raňajky: od do</p> <p>Desiata: od do</p> <p>Obed: od do</p> <p>Olovrant: od do</p> <p>Večera: od do</p> <p>Druhá večera: od do</p> | |
| | Časový harmonogram výdaja pokrmov: | |
| | <p>Raňajky: od do</p> <p>Desiata: od do</p> <p>Obed: od do</p> <p>Olovrant: od do</p> <p>Večera: od do</p> <p>Druhá večera: od do</p> | |
| | Časový harmonogram expedície pokrmov: | |
| | <p>Raňajky: od do</p> <p>Desiata: od do</p> <p>Obed: od do</p> <p>Olovrant: od do</p> <p>Večera: od do</p> <p>Druhá večera: od do</p> | |
| Kapacita zariadenia školského stravovania: | Výrobná kapacita zariadenia školského stravovania: | Počet: |
| | Priemerné množstvo pripravovaných pokrmov denne | Počet: |
| | Priemerné množstvo vydaných pokrmov denne <i>(vzťahuje sa aj na suché balíčky)</i> | Počet: |
| | Priemerné množstvo expedovaných pokrmov denne do inej výdajnej školskej prevádzky | Počet: |
| Preprava pokrmov do inej výdajnej školskej prevádzky: | <p>Preprava pokrmov je realizovaná:</p> <p>Dopravným prostriedkom</p> <p>Iný spôsob (napr. ručný vozík)</p> | <p><input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie</p> <p><input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie</p> |

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

| III. ZABEZPEČENIE PRÍPRAVY A PODÁVANIA POKRMOV A NÁPOJOV | | |
|--|---|--|
| III.A ZÁSOBOVANIE | | |
| Zabezpečenie zásobovania: | Zásobovanie je zabezpečené: Dovozom Nákupom V prípade nákupu je použitý: × vlastný dopravný prostriedok × iný spôsob (napr. ručný vozík) | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie |
| Frekvencia zásobovania: <i>(denná, týždenná, podľa potreby; rozdeľte podľa druhu potravinových komodít (mlieko, mäso, zelenina a pod.)</i> | | |
| Dodávatelia surovín: <i>(vymenujte dodávateľov podľa druhu jednotlivých potravinových komodít)</i> | | |
| Preberanie surovín zabezpečuje: <i>(napr. vedúca školskej jedálne, kuchárka a pod.)</i> | Meno a priezvisko, funkcia: | |

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

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

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

| | | |
|--|--|--|
| | Grilovanie | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie |
| | Pečenie | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie |
| | Fritovanie | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie |
| | Vyprážanie (okrem materských škôl) | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie |
| | Zapekanie | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie |
| | Príprava studených pokrmov | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie |
| | <i>Iné:</i> | |
| Realizácia školských programov: | <p>× 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>× 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 type="checkbox"/> Nie</p> <p><input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie</p> |
| Možnosť výberu pokrmov: | <p>Je možnosť výberu z viacerých druhov pokrmov?</p> <p>Ak áno, uveďte počet pokrmov:</p> <p>.....</p> | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie |
| Pitný režim: | <p>Je zabezpečený</p> <p>Je zabezpečený nepretržite</p> <p>Inak zabezpečený:</p> <p><i>Uveďte ako:</i></p> <p>.....</p> | <p><input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie</p> <p><input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie</p> <p><input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie</p> |
| Odber vzoriek pokrmov: | <p><i>Vzorky hotových pokrmov sa musia odoberať 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 predpísanom tlačíve 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

| | | | |
|---|-----------------------|---|---|
| Základné rozdelenie priestorov zariadenia školského stravovania: | Výrobná časť | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie | |
| | Odbytová časť | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie | |
| | Skladová časť | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie | |
| | Druhy skladov: | Počet: | |
| | × suchý sklad | | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie |
| | × chladný sklad | | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie |
| × chladený sklad | | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie | |
| × chladničky | | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie | |
| × mraziarenský sklad | | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie | |
| × mrazničky | | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie | |
| × sklad organického odpadu | | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie | |
| × sklad DKP | | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie | |
| Ostatné priestory /uved'te aké/: | | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie | |

Rozdelenie jednotlivých priestorov:

S – stavebne oddelený priestor, P – prevádzkovo oddelený priestor

**Uved'te 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 |
|----------------------------|------------------------|-----------------------|---------------------------------|----------------------------|------------------------|-----------------|-----------------------------|----------------------------------|----------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| | | | | | | | | | | | |

IV.B STROJNO-TECHNOLOGICKÉ VYBAVENIE:

| | |
|--|--|
| Výrobná časť: <i>(napr. varný kotol, konvektomat)</i> | Uveďte zoznam strojno-technologického a účelového vybavenia: |
| Odbytová časť: <i>(napr. výdajný ohrievací pult)</i> | Uveďte zoznam strojno-technologického a účelového vybavenia: |
| Hrubá prípravovňa: <i>(napr. škrabka zamiakov)</i> | Uveďte zoznam strojno-technologického a účelového vybavenia: |

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

IV.C HYGIENICKÉ POŽIADAVKY:

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

| | | |
|---|---|--|
| | <i>*Príloha: Zmluva s prevádzkovateľom vodného zdroja</i> | |
| | Dezinfekciu pitnej vody zabezpečuje: | |
| | Frekvencia dezinfekcie: | |
| | Použité prostriedky na dezinfekciu: | |
| Kontrola kvality pitnej vody: | Frekvencia kontroly | |
| | <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: | |
| Zabezpečenie laboratórných rozborov: | Laboratórne rozborov vzoriek pitnej vody zabezpečuje akreditované laboratórium (uved'te názov): <i>*Príloha: Laboratórne protokoly z akreditovaného laboratória</i> | |
| Zásobovanie teplou tečúcou vodou je zabezpečené: | × centrálné vodovodným potrubím × lokálne (napr. elektrický bojler, plynový bojler, prietokový ohrievač) <i>Ak áno, uved'te spôsob lokálneho zásobovania teplou tečúcou vodou:</i> | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie |
| Odkanalizovanie: | Verejná kanalizácia (mestská, obecná) | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie |
| | Názov prevádzkovateľa: | |
| | <i>*Príloha: zmluva s oprávneným subjektom na likvidáciu odpadových vôd</i> | |
| | Iný spôsob | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie |

| | | |
|---------------------------|---|---|
| | × žumpa × septik × vlastná čistička odpadových vôd | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie |
| | Názov prevádzkovateľa: | |
| | *Príloha: Zmluva s oprávneným subjektom na likvidáciu odpadových vôd Atest o vodonepriepustnosti žumpy | |
| | Frekvencia vyvážania: | |
| | Je kanalizácia napojená na lapač tukov | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie |
| Odpady | Zmesový komunálny odpad (katalógové číslo 20 03 01) | |
| | Frekvencia odvozu odpadu: | |
| | Spôsob uskladnenia odpadu: | |
| | Separácia odpadu | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie |
| | Spôsob likvidácie odpadu: | |
| | Odberateľ odpadu: | |
| | *Príloha: Zmluva s odberateľom odpadu | |
| | Biologicky rozložiteľný kuchynský a reštauračný odpad (katalógové číslo 20 01 08) | |
| Frekvencia odvozu odpadu: | | |

| | |
|--|---|
| Spôsob uskladnenia odpadu: | |
| Spôsob likvidácie odpadu: | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie |
| × spolu s komunálnym odpadom | |
| × je zhromažďovaný do vyhradených uzatvárateľných nádob, ktoré majú označenie: materiál kategórie 3- NEURČENÉ NA ĽUDSKÚ SPOTREBU | Áno Nie |
| Odberateľ odpadu: | |
| <i>*Príloha: Zmluva s odberateľom odpadu</i> | |
| Tekutý odpad – Jedlé tuky a oleje (katalógové číslo 20 01 25) | |
| Frekvencia odvozu odpadu: | |
| Spôsob uskladnenia odpadu: | |
| Spôsob likvidácie odpadu: | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie |
| × je zhromažďovaný do vyhradených uzatvárateľných nádob, ktoré majú označenie: materiál kategórie 3- NEURČENÉ NA ĽUDSKÚ SPOTREBU | |
| × 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 type="checkbox"/> Nie |
| × iný spôsob likvidácie odpadu | <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie |
| Odberateľ odpadu: | |
| <i>*Príloha: Zmluva s odberateľom odpadu</i> | |
| Žiarivky a iný odpad obsahujúci ortuť (zaradený ako nebezpečný odpad) (katalógové číslo 20 01 21) | |
| Spôsob uskladnenia odpadu: | |

Spôsob likvidácie odpadu:

Odberateľ odpadu:

**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 výrobných praxe,
- určiť zamestnancov na vedenie dokumentácie v zmysle správnej výrobných praxe,
- zabezpečovať dodržiavanie výživovej hodnoty jedál a nápojov v porovnaní s OVD,
- určiť zamestnanca zodpovedného za odber vzoriek pripravovanej stravy,
- zabezpečovať materiálno - technické vybavenie prevádzky,
- zabezpečovať a kontrolovať hygienu prevádzkových priestorov,
- kontrolovať dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov,
- 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.

| | |
|--|---|
| Povinnosti a zodpovednosti zamestnancov | <ul style="list-style-type: none">• 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,• pri manipulácii s pokrmami pracovať tak, aby bola zachovaná ich zdravotná neškodnosť, výživová hodnota a zmyslové vlastnosti,• vylúčiť nežiaduce vplyvy pri technologickom postupe na kvalitu pokrmov,• v prípade zistenia zdravotnej nevhodnosti pokrmov tieto vyradiť,• viesť potrebnú dokumentáciu podľa nariadenia zodpovedného zamestnanca,• zamestnanci musia byť odborne a zdravotne spôsobilí,• pri návšteve svojho lekára pri ochorení ho musia informovať, že vykonávajú epidemiologicky závažnú činnosť – prácu s potravinami,• v prípade svojho ochorenia alebo ochorenia rodinných príslušníkov infekčným ochorením oznámiť túto skutočnosť zamestnávateľovi,• zúčastňovať sa školení a dopĺňať si vedomosti v oblasti hygienických požiadaviek pri výrobe, uchovávaní a výdaji pokrmov,• v prevádzke nefajčiť, nepožívať alkoholické nápoje a iné omamné látky. |
| Školenia zamestnancov | <p>VSTUPNÉ ŠKOLENIA – 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>PRAVIDELNÉ ŠKOLENIA – 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">- Platné legislatívne predpisy- Systém HACCP, kritické kontrolné body- Používané formuláre- Zdravotné riziká pri manipulácii s potravinami – biologické, mikrobiologické, chemické, fyzikálne- Alergény- Hygienický a sanitačný režim, osobná a prevádzková hygiena <p>MIMORIADNE ŠKOLENIA</p> |
| <i>*Príloha: Záznamy o školení zamestnancov</i> | |

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