

# Školská jedáleň pri MŠ Juskova Voľa

## Prevádzkový poriadok zariadenia školského stravovania

**Spracovala:** Bc. E. Kudziová

**Schválil:**

**Starosta obce:** RNDr. Pavol Kaňuch

**Dňa:**

**Platnosť od:**

<b>1.</b>	<b>Charakteristika prevádzky</b>	3
1.1.	Dispozičné riešenie prevádzky	3
<b>2.</b>	<b>Organizácia prevádzky</b>	3
2.1.	Vybavenosť technologickým zariadením	3
2.2	Zásobovanie pitnou vodou, odkanalizovanie, odpad	3
<b>3</b>	<b>Systém zásobovania a preberania tovaru</b>	3
3.1.	Zásobovanie	3
3.2.	Skladovanie	4
3.3	Výdaj tovaru	4
<b>4</b>	<b>Systém prípravy jedál</b>	5
<b>5</b>	<b>Povinnosti zamestnancov</b>	6
5.1	Zdravotná spôsobilosť zamestnancov	6
5.2	Odborná spôsobilosť zamestnancov	6
5.3	Vedúca zariadenia ŠS	6
5.4	Kvalifikovaná kuchárka	6
<b>6.</b>	<b>Hygienicko-sanitačný režim</b>	6
6.1	Technické zabezpečenie sanitácie	7
6.2	Frekvencia a druh vykonávania sanitácie	7
6.3	Dezinfekcia	7
6.4	Deratizácia	8
6.5	Dezinfekcia	8
6.6	Manipulácia a likvidácia odpadu	8
6.7	Postup pri umývaní riadu	9
<b>7.</b>	<b>Odber vzoriek</b>	9
<b>8.</b>	<b>Zásady dodržiavania osobnej hygieny</b>	9
<b>9.</b>	<b>Školenie zamestnancov</b>	10
<b>10.</b>	<b>Zákazy</b>	11
<b>11.</b>	<b>Starostlivosť o budovu a vybavenie</b>	11

## 1. CHARAKTERISTIKA PREVÁDZKY

Školská jedáleň pri MŠ Juskova Voľa

- účelové zariadenie je súčasťou školy, ktorej zriaďovateľom je obec
- typ kuchyne – vyrábajúca kuchyňa
- kapacita kuchyne podľa projektu – 30 detí
- počet miest pri stoloch – 30 stoličiek
- skutočný počet detí – 20 detí
- zamestnanci - 2

### 1.1 Dispozičné riešenie prevádzky

Školská jedáleň pre ZŠ je samostatná miestnosť susediaca s kuchyňou. Školská jedáleň pre MŠ je súčasťou triedy MŠ. Trieda je rozdelená na polovicu - na hraciu časť a na časť s pracovnými stolmi, pri ktorých sa deti aj stravujú. V kuchyni sa nachádza kuchynská linka, pracovný stôl, plynové sporáky, umývačka riadu, kancelársky stôl a umývací dres. Z kuchyne sú dvere do skladu. Tam sú regály, na ktorých sú uložené suroviny. V sklade je aj chladnička s mrazničkou. Zo skladu sú dvere do príručného skladu, v ktorom je uložená zelenina. Šatňa pre kuchárku je na chodbe. Je to skriňa, v ktorej má kuchárka uložené osobné veci.

## 2. ORGANIZÁCIA PREVÁDZKY

V ŠJ sa pri prihlasovaní a odhlasovaní na stravu používa systém stravovacích listov. Stravné sa uhrádza po ukončení mesiaca v hotovosti. Deti MŠ, ako aj žiaci ZŠ sa stravujú v sprievode učiteľov, ktorí vykonávajú pedagogický dozor.

### 2.1 Vybavenosť technologickým zariadením

**Kuchyňa** → kombinovaný sporák plyn / elektrina  
 kuchynský robot  
 umývačka riadu

**Chladiace zariadenie** → chladnička s mrazničkou

### 2.2 Zásobovanie pitnou vodou, odkanalizovanie, odpady

**Pitná voda** → obecný vodovod

**Vykurovanie** → gamatka

**Teplá voda** → elektrický bojler

**Komunálny odpad** → triedenie odpadu, uzavreté nádoby, odvoz obcou

Odvoz krmneho odpadu odnáša osoba na základe uzatvorenej zmluvy.

## 3. SYSTÉM ZÁSBOVANIA A PREBERANIA TOVARU

3.1 Zásobovanie → dodávatelia: mäso DMJ Market 1x týždenne  
 mrazené výrobky DMJ Market 1x týždenne  
 zelenina a ostatný tovar L.Ručinová

**Príjem surovín** → potraviny musia zodpovedať zmyslovým požiadavkám, doba spotreby (dátum najneskoršej potreby)

- prebrať tovar po kvantitatívnej stránke, množstvo v kg, ks, prebrať podľa dodacieho listu
- skontrolovať označenie tovaru (slovenský popis)
- POTRAVINOVÝ KÓDEX SR zákon 152/1995 Z.z o potravinách
- skontrolovať dátum spotreby, dátum najneskoršej potreby
- skontrolovať obal, musí byť neporušený
- nevyhovujúci tovar neprevziať

Zodpovedná: M. Miklošová, kuchárka ŠJ

### **3.2 Skladovanie**

#### **Suchý sklad**

- tovar skladovať oddelene podľa druhu tovaru
- neskladovať v regáloch voľne položený tovar
- sklad zabezpečiť vlhkomerom a teplomerom
- kontrolovať dobu spotreby potravín

Mraziace a chladiace zariadenia

- zabezpečiť teplomerom
- mrazenú hydinu skladovať pri teplote  $-18^{\circ}\text{C}$  až  $-22^{\circ}\text{C}$
- dodržiavať teplotu v chladiacich zariadeniach  $+5^{\circ}\text{C}$  až  $+12^{\circ}\text{C}$
- mrazené výrobky uskladniť tak, aby bolo zabezpečené prúdenie vzduchu
- mrazené výrobky sa nesmú uskladňovať v kartónoch

### **3.3 Výdaj tovaru**

- na základe normovacieho hárku preberá vyučená kuchárka M. Miklošová
- pri príjme skontroluje, či potraviny zodpovedajú zmyslovým požiadavkám
- skontrolovať množstvo tovaru (kvantitatívna prebierka)
- skontrolovať dátum najneskoršej potreby
- kontrola → vedúca ŠJ → kuchárka
- preberanie tovaru potvrdí podpisom

### **MONITORING**

- kontrola dokladov vedúca ŠJ
- kontrola teploty v skladoch vedúca ŠJ
- kontrola dátumu najneskoršej potreby: vedúca ŠJ → kuchárka

## **4. SYSTÉM PRÍPRAVY JEDÁL**

- výroba pokrmov v ŠJ sa riadi §4 Vyhlášky č. 366/2007 o podrobnostiach o činnosti a prevádzke ŠJ, a) odporúčanými výživovými dávkami potravín podľa vekových kategórií stravníkov, b) materiálovými spotrebnými normami, c) receptúrami, pre

školské stravovanie, ktoré sú charakteristické pre príslušnú územnú oblasť, d) hygienickými požiadavkami a zásadami správnej výrobnéj praxe, e) vopred zostaveným jedálnym lístkom s dodržiavaním výživovej hodnoty jedál, f) podmienkami nákupu potravín na jedlo podľa § 3 ods. 1, na ktoré prispieva zákonný zástupca.

- strava v školskej jedálni sa pripravuje podľa Vyhlášky č. 553/2007 o podrobnostiach o činnosti a prevádzke materiálových spotrebných noriem schválených MŠ SR, tieto normy majú orientačný charakter, záväzná je len dávkovanie potravín na 1 osobu v gramoch v zmysle metodických pokynov záväzných pre oblasť školského stravovania
- výroba jedál sa pre zamestnancov a iných dospelých stravníkov riadi podľa vekovej skupiny 15-18 ročných. Výroba jedál sa zabezpečuje na základe vopred zostaveného jedálneho lístka v zmysle Zásad pre zostavovanie jedálnych lístkov list. Č. HDM/8236/17004/2007.
- dodržiavanie systému kritických bodov pri výrobnom procese, začínajúc príjmom potravín a končiac podávaním pokrmov a nápojov,
- kritický 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 (salmonelóza, botulizmus), tvorby plesní a pod.,
- dodržiavanie osobnej hygieny, zabrániť krížovej kontaminácii, na prípravu používať označené pracovné plochy a pracovné dosky,
- pri príprave dodržiavať technologické postupy,
- dodržiavať čas prípravy podľa jednotlivých surovín,
- podávanie jedál a nápojov pri správnej teplote +65°C (Vestník SR, výnos 3 MZ SR a hlavného hygienika SR o hygienických požiadavkách na zriaďovanie a prevádzku zariadenia spoločného stravovania),
- odber vzoriek v množstve 50g na dobu 48 hodín, viesť evidenciu,
- vzorky sa odoberajú v teplom stave, po uzatvorení sa rýchlo schladia, počas 48 hodín od výdaja sa uschovávajú v chladničke pri teplote +2°C až 6°C,
- presný čas odberu vzoriek uvádzať jednotlivo (napr. polievka 10:15 hod, hlavné jedlo 11:00 hod, šalát 11:30 hod.,
- po uplynutí doby sa vzorky odstránia neškodným spôsobom,
- vyvárание nádob na odkladanie vzoriek,
- o odobratých vzorkách jedál vedie evidenciu kuchárka.

## MONITORING

- dodržiavanie MSN: vedúca ŠJ + kuchárka,
- kontrolovať osobnú a prevádzkovú hygienu: vedúca ŠJ + kuchárka,
- kontrolovať teploty jedál a nápojov pri vydávaní
- odkladanie vzoriek jedál +evidencia: kuchárka,
- poučenie pracovníkov zariadenia ŠS: riaditeľka MŠ.

## 5. POVINNOSTI ZAMESTNANCOV

### 5.1 Zdravotná spôsobilosť zamestnancov

<b>Meno a priezvisko</b>	<b>Funkcia</b>	<b>Zdravotný preukaz</b>
Mária Miklošová	Kuchárka	Platný ZP

### **5.2 Odborná spôsobilosť zamestnancov**

<b>Meno a priezvisko</b>	<b>Odborná spôsobilosť Získaná</b>	<b>Spôsob získania Spôsobilosti</b>
Mária Miklošová	Vyučená kuchárka	Výučný list

### **5.3 Vedúca zariadenia ŠS**

- zodpovedá za prevádzku a jej plynulý chod
- riadi a organizuje prácu kuchárky
- spolupracuje s vedením školy a ZRPŠ
- vedie operatívno-technickú evidenciu (jednotnú účtovnú evidenciu)
- zabezpečuje kontroly technických zariadení z hľadiska bezpečnosti práce
- zabezpečuje kontrolu surovín, hotových jedál a nápojov
- odborná spôsobilosť podľa § 20 zákona č.79/1997 Z.z. je splnená
- zdravotná spôsobilosť podľa § 21 zákona č. 79/1997 Z.z. je splnená

### **5.4 Kvalifikovaná kuchárka**

- zodpovedá za prevzaté suroviny zo skladu, za ich uloženie do času spotreby
- odoberá vzorky jedál a vedie predpísanú evidenciu
- dbá na osobnú a prevádzkovú čistotu
- plní príkazy a zastupuje vedúcu ŠJ počas jej neprítomnosti
- ošetrovanie základných druhov potravín určených na výrobu jedál
- dodržiava pracovný čas a bezpečnosť pri práci
- odborná spôsobilosť podľa § 20 zákona č.79/1997 Z.z je splnená
- zdravotná spôsobilosť podľa § 21 zákona č.79/1997 Z.z. je splnená

## **6. HYGIENICKO-SANITAČNÝ REŽIM**

Je činnosť, ktorou sa vytvárajú a zabezpečujú bezchybné hygienické podmienky prostredia a zahŕňa: desinfekciu, deratizáciu, dezinfekciu

Sanitácia sa vykonáva:

Mechanickými prostriedkami → kefy, handry, špongia, drátenky, vedro.

Chemickými prostriedkami → kryštálová voda, jar, savo, chloramin b

### 6.1 Technické zabezpečenie sanitácie

Predmet sanitácie	Farba	Spôsob sanitácie	Zodpovedný	Frekvencia
Panvice, hrnce, stroje	zelená	Mechanicky očistiť teplou vodou 40-45°C s prísadou sódy	M. Miklošová	denne
Stoly, dosky na porciovanie hotových pokrmov	zelená	Mechanicky očistiť teplou vodou 40-45°C s prísadou sódy	M. Miklošová	denne
Dosky na surové mäso, umývateľné steny, okná dvere	modrá	Mechanicky očistiť teplou vodou 40°C s prísadou sódy	M. Miklošová	denne 1x mesačne
Podlaha	červená	Vlhké utieranie, drhnutie podlahy mechanicky	M. Miklošová	denne 1x mesačne

### 6.2 Frekvencia a druh vykonávania sanitácie

#### **Priebežne (denne)**

- skladovacie a výrobné priestory, chodba, šatňa po ukončení prevádzky vždy čisté
- vlhké utieranie s teplou vodou 45°C s pridaním dezinfekčného prostriedku
- biely riad - odstrániť sa zvyšky jedla, pri ručnom umývaní teplota 50°C pri strojovom umývaní teplota vody 60°C
- riad zásadne neutierať

#### **Týždenne**

- všetky ostatné priestory mechanicky s teplou vodou 45°C s prísadou saponátov

#### **Mesačne**

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

### 6.3 Dezinfekcia

Predmet dezinfekcie	Dezinfekčné roztoky	Čas Pôsobenia	Frekvencia	Zodpovední
Sklady, regály, podlahy, steny vo výške 1,8 m	Teplá voda s prísadou 2% roztoku SAVO	30 min opláchnuť	1x týždenne	Miklošová
Hrubá prípravovňa (podlaha, dvere, steny)	Teplá voda s prísadou 4% roztoku SAVO	30 minút opláchnuť	1x týždenne	Miklošová
Kovové časti kuchyne a kuchynských priestorov	Mechanicky umyť kefou, umyť teplou vodou (dezinfectantom)	Hneď opláchnuť	denne	Miklošová

Stropové zariadenie, drevené časti kuchyne	Mechanicky očistiť od zvyškov, umyť teplou vodou, dez. roztok Jar	Opláchnuť pod tečúcou vodou	po použití	Miklošová
WC a umyvárne	Dezinfikovať 5-10% Roztokom SAVA	10 minút	denne	Miklošová
Maľovanie			1x ročne	Miklošová

#### **6.4 Deratizácia**

- ničenie hlodavcov (myši a potkany)

Opatrenia technického rázu → oznámi M. Miklošová riaditeľke MŠ, tá to oznámi v čo najkratšom čase zriaďovateľovi.

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

Opatrenia deratizačného rázu → oznámi M. Miklošová riaditeľke MŠ, tá to oznámi v čo najkratšom čase zriaďovateľovi.

- v prípade výskytu hlodavcov v priebehu roka objedná deratizačnú firmu  
Termín: podľa potreby

#### **6.5 Dezinsekcia**

- ničenie lezúceho a lietajúceho hmyzu → zodpovedá M. Miklošová

Opatrenie proti lietajúcemu hmyzu: okná, sklady zabezpečené ochrannými sieťkami → oznámi M. Miklošová riaditeľke MŠ, tá to oznámi v čo najkratšom čase zriaďovateľovi.

#### **6.6 Manipulácia a likvidácia odpadu**

<b>Tekutý odpad</b>	<b>Komunálny odpad</b>	<b>Zbytky jedál-odpad</b>
- cez lapače tuku do žumpy - odvoz podľa potreby	- vo vyčlenených odpadových nádobách - odvoz 1x za 2 týždne	- vo vyčlenených uzatvorených nádobách - odvoz osoba na to určená denne
Použitý olej zberať do nádob (fľaše PVC)	Likvidovať do komunálneho odpadu Pozn.: Použitý odpad sa nesmie dostať do žumpy	

#### **6.7 Postup pri umývaní riadu**

- pred strojovým alebo ručným umývaním riadu mechanicky najskôr odstrániť zvyšky pokrmov.
- prvé hrubé znečistenie vykonávať vo vode zahriatej najmenej 45 C s prídavkom účinných umývacích prostriedkov.



- v druhej vode zohriatej najmenej na 50 C pri ručnom umývaní a 80 C pri strojovom umývaní riad opláchnuť.
- umytý riad odkladať na odkladacie dosky vo vhodnej polohe, zásadne sa neutiera.

## **7. ODBER VZORIEK – V SÚLADE S § 26 ods. 4 písm. j) ZÁKONA MZ SR č. 355/2007 Z.Z.**

- vzorky musí odoberať poverený zamestnanec – M. Miklošová
- 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 musí byť uchovaná v samostatnej nádobe.
- vzorky sa odoberajú do čistých vyvarených sklenených nádob s uzáverom.
- každá vzorka musí mať hmotnosť 50g , ak nejde o kusový tovar.
- vzorky pokrmov odobratých v tepelnom stave sa uzavrujú , 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
  - meno pracovníka, ktorý odber vykonal

## **8. 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, pokrytú vlasovú časť hlavy a vhodnú pracovnú obuv, podľa potreby ochranné rukavice
- zamestnanec na pracovisko nesmie vstupovať po konzumácii alkoholických nápojov
- zamestnanec musí byť dôkladne upravený, na pracovisku nesmie vykonávať žiadne toaletné úpravy, ako česanie, strihanie nechťov, a iné kozmetické úpravy, musí mať pri príprave čisté ostrihané nechty ,nenalakované.
- na rukách nesmie mať prstene, pri práci na oblečení nesmú byť ostré predmety, kde je riziko znehodnotenia alebo ohrozenia pripraveného výrobku. Vo vreckách pracovného odevu nesmie mať iné predmety okrem vreckovky
- je zakázané fajčiť vo všetkých priestoroch. /Zákon 377/2004 Z.z. z 26.5.2004 o ochrane nefajčiarov a o zmene a doplnení niektorých zákonov, zákon NR SR č. 67/1997 Z.z. o ochrane nefajčiarov

- výrobný pracovník nesmie počas prevádzky –výroby potravín, vykonávať čistenie podláh, úkony týkajúce sa sanitácie prevádzky
- zamestnanec si musí dôkladne umývať ruky pred začatím činnosti, pri práci ihneď pri znečistení, pri prechode z jedného druhu práce na iný, po úprave šatstva a osobitne po použití WC
- pred vstupom na prevádzku 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 medziprstých priestorov a nechťových lôžok)po dobu 1-2 minút. Následne musia byť ruky dezinfikované pred ponorom do dezinfekčného roztoku na 2-3 minúty alebo dezinfekcia alkoholovým roztokom: 2x5 ml roztoku sa vtiera po dobu 2 minút, po prípade použiť antibakteriálne mydlo
- po skončení práce(pracovnej zmeny)je zamestnanec povinný zanechať svoje pracovné miesto čisté a v poriadku
- po skončení práce musí zamestnanec špinavý pracovný odev, uložiť na pracovné miesto čisté a v poriadku.
- zodpovedný zamestnanec stravovacej jednotky je povinný zabezpečiť odber vzoriek jedál v zmysle platných predpisov. O odbere vedie evidenciu(druh jedla, množstvo odberu a čas)

## 9. ŠKOLENIE ZAMESTNANCOV

- vedúci zariadenia musí zabezpečiť takú odbornú úroveň zamestnancov, ktorá bude adekvátne na zabezpečenie prípravy zdravotne neškodných pokrmov,
- musia byť vytvorené a dodržiavané obvyklé postupy na zabezpečenie príslušného vzdelávania zamestnancov, ktorí vykonávajú činnosť, ktorá môže negatívne ovplyvniť zdravotnú neškodnosť pokrmov,
- všetci zamestnanci musia byť dokonale vyškolení vo vzťahu ku všetkým relevantným metódam a postupom vlastného zariadenia, ktoré môžu negatívne ovplyvniť zdravotnú neškodnosť pripravovaných pokrmov
- zamestnanci musia byť dobre vyškolení vo vzťahu ku 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.

## 10. ZÁKAZY

- vstup nepovoleným osobám do výrobných a skladovacích priestorov
- vodiť a vpúšťať zvieratá do výrobných a konzumných priestorov
- fajčiť vo všetkých priestoroch ŠJ
- používanie alkoholických nápojov a iných omamných látok.

## 11. 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.

- budova musí byť udržiavaná tak, aby sa zabránilo zamoreniu hmyzom, živočíchmi a vtákmi
- 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 ŠJ je udržiavané v takom stave, aby sa dalo ľahko čistiť a dezinfikovať.