

Prevádzkový poriadok zariadenia školského stravovania

Školská jedáleň pri ZŠ s MŠ v Podolí

1. Identifikačné údaje

Názov zariadenia:	Školská jedáleň pri ZŠ s MŠ Podolie
Adresa:	Hlavná 804, 916 22 Podolie
Kontakt:	telefón: 032/7794206 e-mail: zs_podolie@post.sk fax: 032/7794104
Zriaďovateľ:	Obec Podolie
IČO školy:	36125431

2. Charakteristika prevádzky

Školská jedáleň pri ZŠ s MŠ je stravovacie zariadenie uzatvoreného typu s kapacitou 170 hlavných jedál, 80 doplnkové stravovanie, denne s priemerným počtom stravníkov 150. Strava sa pripravuje pre žiakov ZŠ, zamestnancov školy a pre deti MŠ, kam sa strava prepravuje. MŠ sa nachádza v areáli ZŠ.

V okolí stravovacieho zariadenia nie sú zdroje, ktoré by znečisťovali prostredie stravovacieho zariadenia.

Stravovacie zariadenie sa nachádza v areáli školy v samostatnom pavilóne. Pozostáva z kuchyne, ktorá je členená stavebne na hrubú prípravovňu, kde je umiestnená škrabka na zemiaky a zeleninu s tečúcou vodou a na samotnú kuchyňu, ktorá slúži aj ako výdajňa. Jedáleň má kapacitu 80 miest pri

stoloch. Šatňa slúži pre zamestnancov a má stavebne oddelené WC iba pre zamestnancov. V budove sú dva sklady na potraviny, kancelária vedúcej ŠJ a školský klub.

Výdajňa pre MŠ sa nachádza v priestoroch materskej školy a pozostáva z kuchynky a jedálne. Do výdajne sa strava preváža v uzatvorených termónádobách. V kuchynke MŠ je elektrický sporák a mikrovlňná rúra na prípadný ohrev pokrmov.

3. Organizácia prevádzky

Prihlasovanie a odhlasovanie na stravu sa koná deň vopred, prípadne do ôsmej hodiny ráno u detí MŠ. Úhrada stravného je mesačne vopred poštovými poukazmi.

Harmonogram výdaja jedál a výkon pedagogického dozoru je umiestnený na viditeľnom mieste v jedálni. Čas výdaja obedov v ZŠ je od 12.00 do 14.00 hodiny, v MŠ desiata o 9.00, obed 11.30, olovrant 14.30.

Strava sa porcuje v kuchyni a priamo cez výdajné okienko sa servíruje do jedálne. Na odber použitého riadu sa využíva druhé okienko, pri ktorom je umiestnený drez a umývačka riadu.

Deti v MŠ dostávajú pokrm cez výdajné okienko za pomoci personálu. Použitý riad sa umýva v kuchynke v dvojdreze.

Technologické vybavenie kuchyne pozostáva z:

- 2 elektrických sporákov
- 2 elektrických smažiacich pánví
- 1 umývačky riadu
- 1 univerzálneho robota s príslušenstvom
- 1 škrabky na zemiaky

- 2 chladničiek
- 1 mrazničky
- 1 batérie elektrických kotlíkov
- 1 elektrického ohrevného pultu – režónu
- 1 elektrickej trojručy
- 1 kuchynského plynového sporáka

Objekt je napojený na vlastný zdroj vody – vŕtanú studňu. Vzorok vody sa odoberajú dvakrát ročne Regionálnym úradom verejného zdravotníctva v Trenčíne. Teplá voda je zabezpečená elektrickými boilermi, prípadne prietokovými ohrievačmi.

Tekutý odpad je odvádzaný do žumpy, ktorý vyváža podľa potreby miestna prevádzkareň. Komunálny odpad sa zhromažďuje v uzatvorených nádobách a dvakrát do mesiaca sa pravidelne odváža technickými službami.

Zber použitých olejov zabezpečuje Obec Podolie.

Vykurovanie je zabezpečené z plynovej kotolne školy.

Kuchyňa i výdajňa stravy je vybavená umývadlom na umývanie rúk pre kuchárky, prostriedkami na umývanie a jednorazovými utierkami.

4. Systém zásobovania a preberania tovaru

Zásobovanie potravinami zabezpečuje vedúca ŠJ, ktorá kontroluje kvalitu a záručné lehoty potravín a následne ho denne vydáva hlavnej kuchárke. V čase jej neprítomnosti je preberaním tovaru poverená hlavná kuchárka.

V prípade doplnkových nákupov v maloobchodnej sieti je za tovar zodpovedná pracovníčka, ktorá tovar preberá v obchode.

Dodávatelia, ktorí zásobujú školskú jedáleň:

- Mabonex Piešťany

- Next trade Nové Mesto nad Váhom
- Agronovaz Nové Mesto nad Váhom
- Bratia Belanskí Považská Bystrica
- ATC Púchov
- Maroš s.r.o. Trenčín
- Astera Trenčín
- AG Foods Pezinok
- Bobena Podolie
- Jednota Podolie
- Moravanský Podolie

Skladové priestory sú umiestnené v budove školskej jedálne, sú vybavené policami, majú zabezpečené prirodzené vetranie, okná sú chránené mrežami a sieťkami proti hmyzu. Vonkajšie dvere sú oplechované do výšky 30 cm. V každom sklade je zabezpečený teplomer a vlhkomer. Na skladovanie mrazených výrobkov slúžia mrazničky. Dve chladničky slúžia na uskladnenie mlieka a mliečnych výrobkov a na vajíčka. Sú vybavené teplomermi.

5. Systém prípravy jedál

Výroba v stravovacom zariadení sa riadi odporúčanými výživovými dávkami potravín podľa vekových kategórií stravníkov, materiálno – spotrebnými normami, hygienickými požiadavkami a zásadami správnej výrobnnej praxe, vopred zostaveným jedálnym lístkom, podmienkami nákupu na jedlo, na ktoré prispieva zákonný zástupca.

Výroba jedál pre zamestnancov a iných dospelých stravníkov sa riadi podľa vekovej skupiny 15 – 18 ročných.

Pri výrobe pokrmov sa postupuje tak, aby bola zabezpečená zdravotná neškodnosť pripravovaných jedál, zachovaná výživová a zmyslová hodnota potravín a aby sa vylúčili nežiadúce vplyvy z technologického postupu prípravy.

Za týmto účelom bol vypracovaný „Plán správnej výrobnéj praxe“.

V rámci tohto plánu sa sledujú:

- kritické kontrolné body od nákupu potravín až po hotový pokrm
- predchádzanie krížovej kontaminácie / surové potraviny a hotové jedlá/
- označenie pracovných plôch, dosiek
- dodržiavanie technologického postupu
- dodržiavanie času prípravy jedál
- dodržiavanie teploty jedál počas ich tepelného spracovania aj počas výdaja hotových pokrmov a nápojov.

6. Povinnosti zamestancov zariadenia školského stravovania

Vedúca stravovacieho zariadenia:

- zamestnáva osoby, ktoré vyhovujú požiadavkám na vykonávanie epidemiologicky závažnej činnosti a majú v miere zodpovedajúcej ich pracovnej náplni primerané znalosti o manipulácii s potravinami, výrobe pokrmov, nápojov, ich sevírovaní,
- zabezpečí zákaz vstupu neoprávnených osôb do výrobných a skladovacích priestorov,
- pri výrobe pokrmov dbá na dodržiavanie všetkých právnych predpisov, noriem a nariadení,
- zabezpečuje kontrolu HACCP podľa dokumentácie uvedenej v metodickéj príručke Plánu správnej výrobnéj praxe v školskom

stravovaní, zabezpečuje ochranu hotových pokrmov a nápojov pred ich znehodnotením,

- zabezpečuje výživovú a zmyslovú hodnotu stravy podľa zásad správnej výrobnéj praxe,
- pred výdajom stravy zabezpečuje odber vzoriek hotových pokrmov, ich uchovanie a o odobratých vzorkách vedenie dokumentácie,
- zabezpečuje pozastavenie výroby pokrmov pri poruchách v zásobovaní pitnou vodou,
- hotové pokrmy podávať v teplom stave bezprostredne po dohotovení, kde teplota nesmie klesnúť pod 60 stupňov C,
- na prípravu jedla použiť len čerstvé slepačie vajcia, podávať tepelne nespracované vajcia a pokrmy z nich pripravené je zakázané,
- prepravovať hotové pokrmy v termónádobách a hygienicky vyhovujúcom vozíku,
- dbá na používanie vhodných kuchynských pomôcok,
- dbá, aby nedošlo ku krížovej kontaminácii medzi pracovnými procesmi,
- kontroluje dodržiavanie osobnej hygieny, čistotu zariadenia a príslušných piestorov.

Zamestnanci stravovacieho zariadenia:

- pred nástupom do zamestnania absolvovať vstupnú lekársku prehliadku a následne ďalšie lekárske prehliadky,
- vlastniť osvedčenie o zdravotnej a odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažných činností,
- absolvovať školenia BOZP,
- plniť opatrenia na predchádzanie ochoreniam, ktoré sú nariadené orgánmi na ochranu zdravia,
- bezodkladne hlásiť nadriadenému všetky dôležité okolnosti na predchádzanie vzniku a šíreniu prenosných ochorení,

- vstupovať na pracovisko iba v čistom odevu a obuvi, dôkladne si umyť ruky a dbať na ďalšie zásady osobnej hygieny, čistoty pracovného prostredia a inventáru. Dôkladne si umývať ruky vždy po znečistení, pri manipulácii s vajíčkami, pri prechode z jednej práce na inú, po úprave šatstva, osobitne po použití WC,
- v pracovných odevoch neprechádzať z čistej časti prevádzky do nečistej, neopúšťať pracovisko,
- nevstupovať na pracovisko pod vplyvom alkoholu a iných omamných látok,
- dodržiavať zákaz fajčenia na pracovisku,
- hotové pokrmy nechytať rukami, používať vhodné náčinie a jednorazové ochranné rukavice,
- v priestoroch kuchyne nevykonávať žiadne úpravy zovňajšku,
- pred začatím práce odložiť všetky šperky, hodinky, osobné predmety, v pracovnom odevu smie byť iba čistá vreckovka,
- ovládať a dodržiavať technologické postupy pri príprave pokrmov, sanitačný program
- nevykonávať počas prevádzky – výroby pokrmov čistenia podláh a iné úkony týkajúce sa sanitácie,
- po skončení prevádzky zanechať pracovisko čisté, všetky pracovné pomôcky a náčinie uložiť na patričné miesta.

7. Hygienicko-sanitačný režim

Priložený nákras členenia priestorov školského stravovacieho zariadenia (kuchyňa, sklady, šatňa, WC, chodby, vstupy a pod.)

Priložený plán rozmiestnenia strojových a technologických zariadení (sporáky, pracovné stoly, dresy a pod.)

Sanitácia: V stravovacom zariadení sa vykonáva mechanicky a chemicky. Mechanické prostriedky sú vyčlenené na uvedený predmet sanitácie. Ako chemické prostriedky na čistenie sa používajú: jar, pur, sóda a ďalšie prostriedky podobného zloženia. Na dezinfekciu sa používa savo, savo prim, ajatín apod. Dávkovanie sa vykonáva podľa priloženej tabuľky.

Podlaha kuchyne sa umýva mechanicky priebežne, aby na nej neboli zvyšky potravín. Po skončení výdaja sa dôkladne umyje. Skladovacie a výrobné priestory, chodby, sklady, šatne a WC sa musia udržiavať vždy čisté a sanitácia sa vykonáva priebežne. Upratovacie práce sú časovo oddelené od výrobného procesu, dodržiava sa zmena pracovného odevu. Pred strojovým umývaním riadu sa najskôr mechanicky odstráni zvyšky pokrmov, po umytí sa riad opláchne a nechá sa odkvapkáť, neutiera sa.

Deratizácia: Pri výskyte hlodavcov zabezpečiť firmu. Dvere sú oplechované do výšky 30 cm, kanalizačné vstupy majú liatinové mriežky. Po skončení prevádzky sú všetky zvyšky jedál z kuchyne odstránené.

Dezinfekcia: Okná sú zabezpečené proti hmyzu sieťkami.

Dezinsekcia: Pri výskyte lezúceho hmyzu vykonávať štvrt'ročne autorizovanou firmou.

Likvidácia odpadu: komunálny odpad sa odkladá do vyčlenených košov na odpad, odváža sa technickými službami dvakrát mesačne. Organický odpad je uložený mimo priestorov kuchyne v označených nádobách. Odváža sa denne v popoludňajších hodinách osobou, ktorá ho využíva pri chove kožušinových zvierat.

8. Odber vzoriek

Vzorky odoberá poverená kuchárka pred výdajom pokrmov. Každá súčasť pokrmu /polievka, mäso, omáčka, zemiaky, knedľa, šalát a pod./ musí byť uchovaná v samostatnej nádobe.

Vzorky sa odoberajú do čistých vyvarených sklenených nádob s uzáverom. Každá vzorka musí mať hmotnosť 50 g okrem kusových tovarov. Vzorky pokrmov v tepelnom stave sa uzavrujú, urýchlene schladia a počas 48 hodín od ukončenia výdaja sa uchovávajú v chladničke pri teplote do 6 stupňov C. Po uplynutí 48 hodín sa odstránia neškodným spôsobom. O odobratých vzorkách sa vedie dokumentácia, v ktorej sa uvedie dátum odberu, hodina odberu, druh vzorky podľa jedálneho lístka, meno pracovníka, ktorý odber vykonal.

9. Zásady dodržiavania osobnej hygieny

Zamestnanci pred nástupom do zamestnania absolvujú vstupnú lekársku prehliadku a predložia doklad o ukončení vzdelania alebo osvedčenie o odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností v zmysle § 15 a 16 zákona č. 355/2007 Z. z.

Zamestnanci sú povinní oboznámiť zamestnávateľa v prípade infekčného ochorenia svojho alebo členov domácnosti.

Pri vstupe na pracovisko zamestnanec vstupuje do šatne, kde sa preoblečie do pracovného odevu a umýva si ruky. Dodržiava zákaz používania alkoholických nápojov a iných omamných látok a zákaz fajčenia.

Zamestnanci nesmú prechádzať z nečistej prevádzky do čistej a opačne bez prezlečenia pracovného odevu. Po skončení prevádzky zanechajú

pracovisko čisté. Šatňa je vybavená skriňami na oddelené odkladanie pracovného a civilného odevu.

10.Školenie zamestnancov

Všetci zamestnanci sú vyškolení vo vzťahu k všetkým záležitostiam týkajúcich sa osobnej hygieny, pracovného odevu, vrátane šperkov, vo vzťahu k opatreniam, ktoré sa majú dodržiavať, aby sa zabránilo riziku kontaminácie pokrmov a vo vzťahu k všetkým ostatným relevantným záležitostiam, ktoré by mohli negatívne ovplyvniť zdravotnú neškodnosť pokrmov.

Všetci zamestnanci pravidelne absolvujú školenia, týkajúce sa bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, o ktorých sa vedie dokumentácia. Všetci zamestnanci sú oboznámení s operatívnymi podmienkami v rámci svojho pracoviska.

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. Udržiavajú sa v čistote a riadnom technickom stave.

Steny, podlahy a zariadenia sú udržiavané v takom stave, aby sa dali ľahko čistiť a dezinfikovať.

Všetky prevádzkové miestnosti a skladovacie priestory sú jasne označené. Vývesky so zákazmi a príkazmi a piktogramy sú vyvesené na príslušných miestach, ktoré sú dostatočne viditeľné.