



KOČOVCE

Základná škola s materskou školou Kočovce 380, 916 31 Kočovce

Prevádzkový poriadok ZŠ s MŠ Kočovce

Zariadenie školského stravovania (školská jedáleň, výdajná školská jedáleň)

Vypracovala: Gabriela Mimlichová, vedúca ZŠS

15. január 2010

Obsah

1. Identifikačné údaje	3
2. Charakteristika prevádzky.....	3
3. Organizácia prevádzky	4
3.1. Prihlasovanie a odhlasovanie na stravu	4
3.2. Harmonogram výdaja jedál.....	4
3.3. Rozdelenie priestorov ZŠS.....	4
3.4. Technologické vybavenie kuchyne	5
3.5. Zásobovanie pitnou vodou	5
3.6. Odstraňovanie odpadu.....	5
3.7. Vykurovanie.....	5
4. Prevádzkové operácie	5
4.1. Systém zásobovania a preberania tovaru.....	5
4.2. Skladovanie potravín	6
4.3. Systém prípravy pokrmov a nápojov	6
4.4. Odber vzoriek.....	7
5. Personálne zdroje.....	7
5.1. Povinnosti zamestnávateľa	7
5.2. Povinnosti zamestnancov	8
5.2.1. Povinnosti vedúcej SŠS.....	8
5.2.2. Povinnosti zamestnancov ZŠS.....	8
6. Hygienicko-sanitačný režim.....	9
6.1. Frekvencia a druh vykonávanej sanitácie.....	9
6.2. Sanitácia	10
6.3. Dezinfekcia	11
6.4. Dezinsekcia a deratizácia.....	11
7. Školenie zamestnancov	12
8. Zákazy	13
9. Starostlivosť o budovu a vybavenie.....	13
10. Súčasti prevádzkového poriadku	13

1. Identifikačné údaje

Názov prevádzky:	Základná škola s materskou školou Kočovce 380
Adresa školy:	ZŠ s MŠ Kočovce, 916 31 Kočovce 380
Právna forma:	samostatná rozpočtová organizácia
IČO:	36 12 52 88
Štatutárny zástupca:	riaditeľ školy
Druh zariadenia:	zariadenie školského stravovania
Tel./fax:	032 / 77 98 120 – základná škola 032 / 77 98 207 – školská jedáleň 032 / 77 98 294 – výdajná školská jedáleň
Webová stránka:	www.zskocovce.edu.sk
E-mail:	riaditel@zskocovce.edu.sk
Zriaďovateľ:	Obec Kočovce, 916 31 Kočovce 280

2. Charakteristika prevádzky

Zariadenie školského stravovania (ZŠS) zabezpečuje: celodenné stravovanie pre deti materskej školy, prípravu obedov a desiatej pre žiakov základnej školy, stravovanie zamestnancov školy, stravovanie iných fyzických osôb, resp. zabezpečuje stravovanie v čase školských prázdnin.

Zariadenie školského stravovania – školská jedáleň sa nachádza v samostatnej prízemnej budove v areáli základnej školy. Základná škola je situovaná v okrajovej časti obce Kočovce.

Dispozične pozostáva z: kuchyne s časťami vyhradenými na umývanie kuchynského a stolového riadu a varenie a prípravu pokrmov a ďalších úsekov v súlade s hygienickými požiadavkami, jedáleň s umývadlom, chodba s vešiakmi a umývadlom, sklad na zeleninu, sklad na potraviny, príručný sklad, šatňa zamestnancov ZŠS, zariadenie na osobnú hygienu žiakov oddelené podľa pohlavia a zariadenie na osobnú hygienu pre zamestnancov, sprcha, kancelária vedúcej ZŠS, výdaj jedál.

Jedáleň ZŠ (12,35m x 6,60m) má plochu 81,50m², s počtom stoličiek 58.

Kapacita ZŠS – ŠJ : 250 pokrmov.

Zariadenie školského stravovania – výdajná školská jedáleň sa nachádza v budove materskej školy, v pavilóne na prízemí materskej školy ktorá je situovaná na rovnakej ulici ako základná škola, vo vzdialenosti približne 200 metrov od základnej školy.

Dispozične pozostáva z: jedálne s umývadlom, výdajňa stravy s časťami vyhradenými na delenie stravy a na umývanie riadu.

Jedáleň MŠ (7,50m x 6,00m) má plochu 45,00m² počtom stoličiek 32.

3. Organizácia prevádzky

3.1. Prihlasovanie a odhlasovanie na stravu

- Prihlasovanie a odhlasovanie na stavu – 24 hodín vopred , pri chorobe najneskôr do 8,00 hod. v ten deň.
- Strava sa uhrádza mesačne vopred poštovou poukážkou alebo príkazom z BÚ.
- Preplatky na stravnom sa odpočítavajú každý druhý mesiac, pri platbe sporožírom sa preplatky vrátia k 31.1 a 30.6.

3.2. Harmonogram výdaja jedál

Výdaj stravy v MŠ

	I. oddelenie	II. oddelenie
desiata	8,25 - 8,45	8,55 - 9,10
obed	11,20 - 11,45	11,55 - 12,20
olovrant	14,20 - 14,40	14,05 - 14,15

Výdaj stravy v ZŠ

desiata	9,25 - 9,45
obed	11,30- 13,30

Dozor v školskej jedálni vykonávajú učitelia podľa rozpisu odsúhlasenom riaditeľkou školy.

Škola je zásobovaná pitnou vodou z verejného vodovodu. Súčasťou každého obeda je 2dcl čaju, respektíve výživovo hodnotného nápoja.

Stravovanie iných stravníkov je zabezpečované odberom obedu do individuálnych nádob (dve sady obedárov na výmenu). Stravovacie služby pre iné fyzické osoby budú zabezpečované za predpokladu, že nebude prekročená kapacita ZŠS. Stravovanie iných osôb bude časovo oddelené od stavovania žiakov a detí. Zdravotná neškodnosť podávaných pokrmov nebude ohrozená. Zásady prevádzkovej a osobnej hygieny budú dodržiavané.

Do výdajnej školskej jedálne v materskej škole sa strava prepravuje v termoportoch. Na prípadný ohrev pokrmov a na prípravu doplnkovej stravy sú k dispozícii dva sporáky. Strava sa delí v kuchynke, deti stolujú v jedálni. Použitý riad sa umýva v časti vyhradenej na umývanie riadu. Sanitácia termoportov je zahrnutá v kapitole č.6 prevádzkového poriadku.

3.3. Rozdelenie priestorov ZŠS

Kancelária VZŠS je umiestnená pri vstupe do zariadenia.

Šatňa so sprchou a zariadenie na osobnú hygienu (záchod a umyváreň) je samostatná pre pracovníčky ZŠS.

Skladové priestory :

- potravinový sklad
- sklad na zeleninu a zemiaky
- sklad na inventár a čistiace prostriedky

Hrubá prípravovňa je vyčlenená v samostatnej miestnosti , kde je umiestnená škrabka na zeleninu.

Na chodbe sa nachádzajú mraziace zariadenia, chladnička na mlieko, chladnička na ostatné potraviny.

V kuchynskej časti sa nachádza oddelene plynový kotol slúžiaci na vykurovanie objektu.

3.4. Technologické vybavenie kuchyne

- 2 ks kotol na varenie - kuchyňa
- 1 ks smažiaci panvica - kuchyňa
- 2 ks plynový sporák - kuchyňa
- 2 ks elektrický sporák - kuchyňa
- 1 ks kuchynský robot - kuchyňa
- 1 ks el. trojručná - kuchyňa
- 1 ks výhrevný pult – výdajňa jedál
- 1 ks umývací stroj na riad – časť kuchyne na zber použitého riadu
- 1 ks rýchlovarná kanvica

3.5. Zásobovanie pitnou vodou

Škola (aj ZŠS) je zásobovaná vodou z verejného vodovodu. Teplá voda je zabezpečená zásobníkom vody, kde sa ohrieva na 50 °C elektrickým bojlerom.

3.6. Odstraňovanie odpadu

Komunálny odpad sa zhromažďuje v uzatvorených nádobách, vyprázdňovanie zabezpečuje OcÚ Kočovce 2-krát za mesiac.

Plasty a papier sa separuje, odvoz zabezpečuje OcÚ Kočovce.

Použitý olej sa odkladá do plastových fliaš, a odovzdáva sa firme , s ktorou máme uzatvorenú zmluvu, ktorá ma oprávnenie.

Organický odpad sa odváža denne do 16,00 hod.

Tekutý odpad – budova ZŠS je napojená na kanalizáciu v areáli školy, ktorá odvádza splašky do spoločnej žumpy. Vývoz žumpy zabezpečuje škola.

3.7. Vykurovanie

ZŠS je vykurované samostatným plynovým kúrením.

4. Prevádzkové operácie

4.1. Systém zásobovania a preberania tovaru

Tovar preberá vedúca ZŠS, ktorá kontroluje kvalitu tovaru, obchodné meno a sídlo výrobcu, balenie, distribútora, dátum spotreby. U mrazených výrobkov sa sleduje, či dovozom nenastalo rozmrazenie.

V čase neprítomnosti vedúcej ZŠS je preberaním tovaru poverená hlavná kuchárka. V prípade nákupu v maloobchodnej sieti je za preberaný tovar zodpovedná pracovníčka, ktorá tovar preberá v obchode.

Prebratý tovar sa ukladá do regálu, alebo na vyhovujúce podložky v skladoch.

4.2. Skladovanie potravín

Sklady na potraviny sú umiestnené v zadnej časti kuchyne, majú zabezpečené prirodzené vetranie, okná na skladoch sú zatemnené, na oknách sú namontované sieťky, dvere na skladoch sú oplechované do výšky 20cm. Skladové priestory, vrátane chladiacich zariadení sú vybavené meracím zariadením, ktoré umožňujú dodržanie a kontrolu podmienok skladovania.

4.3. Systém prípravy pokrmov a nápojov

Bol vypracovaný podľa Plánu správnej výrobnéj praxe v školskom stravovacom zariadení.

Výroba pokrmov v ZŠS sa riadi:

- a) odporúčanými výživovými dávkami potravín podľa vekových kategórii 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.

Prevádzkovateľ je povinný postupovať pri výrobe, manipulácii, a uvádzaní do obehu pokrmov a nápojov podľa § 26 odst.4 písm. a) až m) a odst.6 Zák.č.355/2007 o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov a Vyhlášky MZ SR č.533/2007 Z.z.o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenie spoločného stravovania.

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

Výroba jedál sa zabezpečuje na základe vopred zostaveného jedálneho lístka v zmysle Zásad pre zostavovanie jedálnych lístkov (v súlade s Vyhláškou MŠ SR č. 330/2009 Z.z.o zariadení školského stravovania – príloha č.1).

Pri výrobe pokrmov sa postupuje tak, aby bola zabezpečená zdravotná neškodnosť pripravovaných jedál, zachovaná výživová a zmyslová hodnota potravín a vylúčené nežiadúce vplyvy z technologického postupu prípravy pokrmov. Za týmto účelom bol vypracovaný „**Plán správnej výrobnéj praxe**“ pre školské stravovanie.

Identifikuje každé miesto v technologickom procese, ktoré by negatívne ovplyvňovalo zdravotnú neškodnosť a kvalitu. Definuje technické a technologické parametre, ktoré je potrebné dodržiavať, aby nedochádzalo k hygienickým rizikám. Zabezpečí, že primerané bezpečnostné postupy sa identifikujú na kritických kontrolných bodoch podľa skupín pokrmov, alebo jednotlivých typov pokrmov. Pozostáva z nasledovného:

- plán kritických bodov prípravy nátierok
- plán kritických bodov prípravy polievok
- plán kritických bodov prípravy mäsových pokrmov
- plán kritických bodov prípravy hydiny
- plán kritických bodov prípravy rýb
- plán kritických bodov prípravy bezmäsitých pokrmov
- plán kritických bodov prípravy pokrmov zo zemiakov
- plán kritických bodov prípravy cestovín a knedlí
- plán kritických bodov prípravy ryže
- plán kritických bodov prípravy zeleninových šalátov

V rámci plánu správnej výrobnéj praxe sa sledujú:

- kritické kontrolné body
- predchádzanie krížovej kontaminácii
- označenie pracovných plôch, pracovných dosiek
- dodržiavanie technologických postupov
- dodržiavanie času prípravy jedál
- dodržiavanie teploty jedál počas ich tepelného spracovania aj počas výdaja hotových pokrmov a nápojov.

4.4. Odber vzoriek

Vzorky musí odobrať poverený zamestnanec – hlavná kuchárka.

Pred výdajom stravy sa musia odobrať vzorky z pripravených hotových pokrmov. Každá súčasť pokrmu (polievka, mäso, omáčka, zemiaky, knedle, šaláty, múčniky) musí byť uchovaná v samostatnej nádobe.

Vzorky sa odoberajú do čistých vyvarených (100°C, 15min.) sklenených nádob s uzáverom náradím, ktoré slúži len tomuto účelu.

Každá vzorka musí mať 50g, ak nejde o kusový tovar.

Vzorky pokrmov odobratých v tepelnom stave sa uzavru, 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 pri príprave pokrmov.

O odobratých vzorkách sa vedie dokumentácia, v ktorej sa uvedie: dátum odberu, hodina odberu, druh vzorky, meno pracovníka, ktorý odber vykonal.

5. Personálne zdroje

5.1. Povinnosti zamestnávateľa

Zariadenie zabezpečí:

- Kvalifikovaných zamestnancov, ktorí budú garantovať prípravu zdravotne neškodných pokrmov.
- Pravidelné školenie zamestnancov so zameraním na dodržiavanie zásad správnej výrobnéj praxe s cieľom zabezpečenia zdravotnej neškodnosti, nutričnej vyváženosti a kvality pokrmov.
- Jasne vymedzenú zodpovednosť, tak, aby zahŕňala všetky aspekty prevádzky.

Vedúca ZŠS zabezpečí sledovanie a dodržiavanie všetkých legislatívnych zmien , ktoré sa týkajú pokrmov.

5.2. Povinnosti zamestnancov

5.2.1. Povinnosti vedúcej ZŠS

Vedúca ZŠS je povinná:

- Zamestnávať osoby ktoré vyhovujú požiadavkám na vykonávanie epidemiologicky závažnej činnosti a majú v miere zodpovedajúcej ich pracovnému zaradeniu primerané znalosti o manipulácii s potravinami, výrobe pokrmov a nápojov, ich servírovaní a o predpisoch na zabezpečenie zdravotnej neškodnosti a kvality.
- Zabezpečiť zákaz vstupu neoprávnených osôb do výrobných a skladových priestorov, zamedziť vedeniu a vpúšťaniu zvierat do priestorov ZŠS, okrem priestorov určených na konzumáciu stravy, do ktorých môžu vstupovať zrakovo postihnuté osoby aj v sprievode vodiaceho psa.
- Pri výrobe pokrmov zabezpečovať ich zdravotnú neškodnosť, zachovanie ich výživovej a zmyslovej hodnoty a vylúčenie nežiaducich vplyvov z technologického postupu prípravy pokrmov, dodržiavať všetky predpisy , normy, nariadenia.
- Zabezpečiť kontrolu programu HACCP podľa dokumentácie uvedenej v metodickéj príručke Plánu správnej výrobnéj praxe v školskom stravovaní.
- Zabezpečiť ochranu hotových pokrmov a nápojov pred ich znehodnotením.
- Zabezpečiť výživovú a zmyslovú hodnotu hotových pokrmov a nápojov podľa zásad zdravej výživy.
- Kontrolovať dodržiavanie osobnej hygieny a hygienických požiadaviek zamestnancami.
- Zabezpečovať a kontrolovať čistotu zariadenia a súvisiacich prevádzkových priestorov.
- Na kontrolu zabezpečiť vedenie záznamov, aby sa dokumentovalo splnenie požiadaviek prípravy pokrmov podľa zásad správnej výrobnéj praxe.
- Zabezpečiť vyradenie zložiek potravín z ďalšieho spracovania, ak prijatými ochrannými opatreniami v rámci kritických kontrolných bodov nemožno zabezpečiť odstránenie zistených hodnôt nad určené kritické limity.
- Zabezpečiť pozastavenie prípravy pokrmov v prípade poruchy v zásobovaní pitnou vodou do jej odstránenia.
- Vydať zákaz výdaja pokrmov v prípade zistenia nedodržania kritérií na kritických kontrolných bodoch.
- Pred výdajom stravy zabezpečiť odber vzoriek pripravovaných hotových pokrmov, ich uchovanie a o odobratých vzorkách vedenie dokumentácie.
- Zriaďovať, udržiavať a zachovávať dokumentovaný systém správnej výrobnéj praxe ako doklad zhody, že pokrmy sú zdravotne neškodné a vyhovujú platnej legislatíve v SR.

5.2.2. Povinnosti zamestnancov ZŠS

Zamestnanci ZŠS sú povinní:

- Pred nástupom do zamestnania absolvovať vstupnú lekársku prehliadku.
- Vlastniť doklady zdravotnej a odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažných činností pri výrobe, manipulácii a uvádzaní o obehu potravín a pokrmov, resp. doklad o absolvovaní príslušného odborného vzdelania alebo doklad o uznaní dokladu o vzdelaní podľa osobitných predpisov.

- Plniť opatrenia na predchádzanie ochoreniam nariadené orgánmi verejného zdravotníctva.
- Bezodkladne nahlásiť nadriadenému pracovníkovi všetky dôležité okolnosti na predchádzanie vzniku a šíreniu prenosných ochorení a poskytovať informácie dôležité pre epidemiologické vyšetrenie a posudzovanie ochorení vo vzťahu k práci s potravinami.
- Dodržiavať zásady osobnej hygieny a hygienické požiadavky na výrobu pokrmov a manipuláciu s nimi pri ich výdaji.
- Vstupovať na pracovisko len v čistom odevu. Pred vstupom na pracovisko si dôkladne umyť ruky, a dbať na ďalšie zásady osobnej hygieny, čistoty pracovného prostredia, a inventáru.
- Dôkladne si umývať ruky pre začatím činnosti, ihneď po znečistení (hlavne po manipulácii s vajcami), pri prechode z jedného druhu práce na druhú, po úprave šatstva, osobitne po použití záchoda.
- V pracovných odevoch neopúšťať pracovisko.
- Pri príprave pokrmov a nápojov si úplne zakryť vlasy vhodnou a účelovou pokrývkou.
- Hotové pokrmy nechytať priamo rukami, ale používať náradie, náčinie, ochranné rukavice.
- V priestoroch kuchyne a pomocných priestoroch nevykonávať toaletné úpravy zvonjšku (česanie, čistenie nechtov...).
- Pred začatím práce odložiť z rúk všetky šperky, hodinky, ozdobné predmety, v pracovnom odevu môže byť len čistá papierová vreckovka.
- Ovládať a dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe, technologické postupy, sanitálny program.
- Zaobchádzať s potravinami tak, aby sa neporušovala ich zdravotná neškodnosť, výživová hodnota, kvalita.
- Nevykonávať počas prevádzky – výroby pokrmov- čistenie podláh, a iné úkony týkajúce sa sanitácie.
- Po skončení smeny nechať pracovisko čisté.
- Uložiť po skončení práce špinavý pracovný odev na určené miesto, oddelene od čistého pracovného odevu.
- Dodržiavať zásadu oddeleného ukladania pracovného odevu od civilného odevu.

6. Hygienicko-sanitačný režim

6.1. Frekvencia a druh vykonávanej sanitácie

PRIEBEŽNE :

Denne :

- *skladovacie a výrobné priestory, chodby, šatňa, zariadenie na osobnú hygienu (záchod a umyváreň)* po ukončení prevádzky vždy čisté, umývanie s teplou vodou 45°C, dezinfekcia
- *stolový riad* – odstránia sa mechanicky zvyšky jedla- umyť vo vode najmenej 45°C s prídavkom umývacích prostriedkov a opláchnuť pod tečúcou vodou s teplotou najmenej 50°C pri ručnom umývaní. Umytý kuchynský riad zásadne neutierať, uložiť do zariadenia na odkvapkanie riadu.
- *technologické zariadenie, pracovné stoly, technologické náradie-* po skončení výrobnéj činnosti, podľa charakteru surovín a konečného produktu , pri prechode z jeden pracovnej operácie na druhú (podľa surovinového zloženia), napr. pracovné

stoly na prípravu mäsa musia byť po skončení prípravy dôkladne mechanicky čistené a vydezinfikované

- *termoporty* – po ukončení výdaja obeda sa umyjú teplou vodou 45°C s prídavkom detergentných prostriedkov, dezinfekčný prost.5% SAVO a oplach vodou
- *5 kroková sanitácia*:
 1. mechanické čistenie + oplach vodou 45°C
 2. umývať s prídavkom detergentných prostriedkov
 3. oplach vodou – 50°C – 60°C
 4. dezinfekcia
 5. oplach vodou

Sanitárny deň:

Celková sanitácia a dezinfekcia prevádzky v období hlavných a vedľajších prázdnin

Týždenne :

Všetky ostatné skladové priestory, regále, chladničky – mechanicky s teplou vodou 45°C s prísadou detergentných prostriedkov, dezinfekčný prost.5% SAVO a oplach vodou

Mesačne :

Šurovanie podlahy, pracovných stolov s kefou s teplou vodou 45°C

6.2. Sanitácia

frekvencia	farba	predmet sanitácie	spôsob	zodpovedný
DENNE	zelená	kotle, panvice, hrnce, stroje	mechanicky očistiť umývanie tepl. vodou 45°C s prísadou detergent. prost. a oplach	zamestnanec v prevádzke
DENNE	zelená	stoly, dosky na porciovanie hotových pokrmov	mechanicky očistiť umývanie tepl. vodou 45°C s prísadou detergent. prost. a oplach	zamestnanec v prevádzke
DENNE 1x za mesiac	modrá	dosky na surové mäso umývateľné steny, dvere, okná	mechanicky očistiť umývanie s tepl. vodou 45°C s prísadou detergent. prost.a oplach	zamestnanec v prevádzke celý prac. kolektív
DENNE 1x za mesiac	červená	podlaha	vlhké utieranie, šurovanie podlahy mechanicky očistiť teplou vodou 45°C s prísadou detergentn. prostriedkov a oplach	zamestnanec v prevádzke celý prac. kolektív

TÝŽDENNE		mraziace zariadenie	odmrazenie vyčistenie, detergenč. prostr. a oplach	v prevádzke
----------	--	---------------------	--	-------------

6.3. Dezinfekcia

frekvencia	čas pôsobenia	predmet dezinfekcie	dezinfekčné prostriedky	zodpovedný
1x týždenne	30min. oplách.	Mraziace zariadenie, sklady - regále, podlahy steny do výšky 1,8m	teplá voda s prísad.5% SAVO	zamestnanec v prevádzke
denne	30min. oplách.	hrubá prípravovňa (podlaha, dvere, steny)	teplá voda s prísad.5% SAVO	zamestnanec v prevádzke
denne	hneď oplách.	kovové časti kuchyne a kuchynských priestorov	mechanicky očistiť kefou, umyť teplou vodou, dezinfikovať 5% SAVO	zamestnanec v prevádzke
po použití	oplách. pod tečúc. vodou	strojové zariadenie drevené časti kuchyne	mechanicky očistiť ,umyť teplou vodou, dezinfikovať 5% SAVO	zamestnanec v prevádzke
denne	10min.	Zariad.na osob.hygienu	dezinfikovať 5-10 % roztokom SAVO	zamestnanec v prevádzke
1x ročne		maľovanie priestorov		

6.4. Dezinfekcia a deratizácia

Reguláciu živočíšnych škodcov vykonáva zmluvná firma, ktorá má odbornú spôsobilosť podľa zákona 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia.

Za koordináciu a vykonávanie dezinfekcie a deratizácie podľa plánu zodpovedá vedúca ZŠS, ktorá zabezpečuje evidenciu (vedie záznamy o preventívnej a represívnej dezinfekcii a deratizácii), od zmluvnej firmy požaduje predkladanie „Správy o vykonanej dezinfekcii alebo deratizácii“. Záznamy archivuje minimálne 1 rok.

Dezinfekcia sa vykonáva v čase mimo prevádzky ZŠS, po dôkladnom vyčistení priestorov.

Pri dezinfekcii a deratizácii sa musia v prípade používania chemických prípravkov používať len tie, ktoré sú schválené Ministerstvom zdravotníctva SR pre použitie v potravinárskom podniku.

Ochranná dezinfekcia a deratizácia zahŕňa:

- preventívne opatrenia
- monitorovanie nežiaducich živočíchov
- preventívny (alebo represívny) zásah

d) kontrolu

Medzi preventívne opatrenia technického rázu patrí:

- a) Okná zabezpečené sietkami.
- b) Drevené časti dvier v spodnej časti oplechované do výšky 20 cm.
- c) Kanalizačné výstupy opatrené sifónovým uzáverom, na podlahe liatinové mriežky.
- d) Po ukončení prevádzky nesmú zostať zvyšky pokrmov.

7. Školenie zamestnancov

- Vedúca ZŠS musí zabezpečiť takú odbornú úroveň zamestnancov, ktorá bude adekvátna 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.
- Zamestnanci musia byť dobre 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.
- Musia byť vedené záznamy o školeniach zamestnancov.
- Školenie zamestnancov musí byť vykonané 4 krát do roka s cieľom, aby postupne získali a osvojili si vedomosti o:
 - o nebezpečenstve mikrobiálnej kontaminácie surovín na prípravu pokrmov
 - o možnosti krížovej kontaminácie pokrmov pri príprave a po tepelnej úprave, prežívaní mikroorganizmov, ich rozmnožovaní, tvorbe toxínov s cieľom porozumieť nebezpečenstvu z pracovných operácií, ktoré vykonávajú.
 - o následkoch a rizikách z nesvedomitej práce a z porušenia predpísaných operácií
 - o preventívnych a ochranných opatreniach pri vykonávaných pracovných operáciách
- Zamestnávateľ je povinný oboznámiť s prevádzkovo-bezpečnostným predpisom, ktorý je podkladom pre školenie zamestnancov z hľadiska bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci
 - o oboznámenie sa uskutočňuje na vstupnom školení a pravidelnom školení 1-krát za dva roky
 - o vykonáva ho platný bezpečnostný technik, ktorý vedie dokumentáciu
 - o predpis je spracovaný pre zabezpečenie bezpečnej prevádzky a určuje základné zásady bezpečnej práce s technologickými zariadeniami a s pomôckami a zásady poskytovania prvej pomoci

8. Zákazy

V zariadení školského stravovania je zakázané:

- Vstupovať nepovoleným osobám do výrobných a skladových priestorov.
- Vstupovať do konzumných priestorov osobám v pracovných odevoch z infekčného prostredia a z prostredia , kde sa vyskytujú jedy a iné látky škodlivé zdraviu, odpady, nečistoty.
- Vodiť a vpúšťať zvieratá do výrobných a konzumných priestorov. Výnimkou je len vodiaci pes.
- Fajčiť vo všetkých priestoroch ZŠS.
- Používanie alkoholických nápojov a iných omamných látok.

9. 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.

Všetky prevádzkové miestnosti a skladovacie priestory v rámci zariadenia musia byť jasne označené.

Všetci zamestnanci musia byť oboznámení s operatívnymi podmienkami v rámci každého pracoviska.

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.

Steny a podlahy , vnútorné zariadenie ZŠS je udržiavané v takom stave, aby sa dalo ľahko čistiť a dezinfikovať.

10.Súčasť prevádzkového poriadku

- kópie zdravotných preukazov zamestnancov
- kópie dokladov o odbornej spôsobilosti
- nákres členenia priestorov ZŠS (školskej jedálne a výdajnej školskej jedálne)
- nákres strojového vybavenia v ZŠS

V Kočovciach 15. januára 2010

Mgr. Janka Krajčiová
riaditeľka školy