

Prevádzkový poriadok

Zariadenie školského stravovania

Materská škola, Bradáčova 773/30, Myjava

Súčasti: Elokované pracovisko, SNP 407/1, Myjava

Elokované pracovisko, Hoštáky 671/12, Myjava

Vypracoval: Lubica Kozárová – riaditeľka MŠ

Miesto, dátum : v Myjave 29.01.2020

Na vedomie: Pavel Halabrín – primátor Mesta Myjavy

Schválené rozhodnutím RÚVZ so sídlom v Trenčíne,
č. sp. RÚVZ/DOZC/01250-004, zo dňa 14.02.2020
regionálnou hygieničkou.

REGIONÁLNY ÚRAD
VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
so sídlom v TRENČÍNE

1. Identifikačné údaje

Názov prevádzky: Materská škola, Bradáčova 773/30, Myjava

Adresa: ŠJ pri MŠ, Bradáčova 773/30, 907 01 Myjava

ŠJ pri EP Hoštáky 671/12, 907 01 Myjava

ŠJ pri EP SNP 407/1, 907 01 Myjava

Zriaďovateľ: Mesto Myjava, M.R.Štefánika 560/4, 907 01 Myjava

IČO: 42378508

DIČ: 2120102171

Tel. číslo: 0911 305 309

E-mail: lubica.kozarova@msbradacova.eu, dankavalaskova16@gmail.com

2. Charakteristika prevádzky

Zariadenia školského stravovania sú súčasťou MŠ Bradáčova 773/30, Myjava a jej elokovaných pracovísk, ktoré sú umiestnené v samostatnej prízemnej budove zabezpečujú stravovanie pre deti materskej školy celodenné stravovanie detí (desiata, obed, olovrant), pre deti špeciálnej materskej školy s poldennou prevádzkou (desiata, obed), stravovanie pre zamestnancov MŠ (obed), stravovanie iných fyzických osôb: bývalý zamestnanci MŠ, ktorý v škole alebo v školskom zariadení pracovali do odchodu do dôchodku (obed), praktikanti, zamestnanci na dohodu.

Zariadenie školského stravovania – školské jedálne sú súčasťou MŠ, ktorej zriaďovateľom je Mesto Myjava, M.R.Štefánika 560/4, 907 01 Myjava.

3. Organizácia prevádzky

3.1. Prihlasovanie a odhlasovanie na stravu

Odhlasovanie stravníkov je možné deň dopredu, alebo ráno najneskôr do 7:30 hodiny priamo v kuchyni u hlavnej kuchárky osobne alebo telefonicky na telefónnom čísle:

- Materská škola, Bradáčova 773/30, Myjava 0911 311 369
- Elokované pracovisko Hoštáky 971/12, Myjava 0911 316 978
- Elokované pracovisko SNP 407/1, Myjava 034 621 3891

1. Platba stravného pre deti materskej školy, deti špeciálnej materskej školy sa uskutočňuje :

***prevodom cez internetbanking *poštovou poukážkou *trvalým príkazom
na číslo účtu: SK6711110000001346016012.**

2. Platba stravného pre zamestnancov a ostatných fyzických osôb sa uskutočňuje:

***prevodom cez internetbanking *poštovou poukážkou
na číslo účtu: SK6711110000001346016012.**

3. Platba stravného za letné mesiace (júl a august dohromady) pre deti materskej školy, deti špeciálnej materskej školy, zamestnancov a ostatných fyzických osôb sa uskutočňuje:

*** prevodom cez internetbanking * poštovou poukážkou
na číslo účtu: SK6711110000001346016012.**

Harmonogram výdaja jedál: podľa plánu výdaja jedál každej prevádzky: pedagogický dozor vykonávajú učiteľky.

Spôsob zabezpečenie diétného stravovania- individuálna donáška stravy rodičmi na základe lekárskeho potvrdenia. Pitný režim je zabezpečený podávaním nápoja za každým jedlom.

Vydávanie stravy v samostatnom pavilóne- zariadená kuchynka, strava sa prenáša v nerezových nádobách.

3.2. Harmonogram výdaja jedál

Desiata 8:30-9:00 hod.

Obed 11:00-12:00 hod.

Olovrant 14:15-14:45 hod.

3.3. Rozdelenie priestorov zariadenia školského stravovania

- ŠJ pri MŠ, Bradáčova 773/30, Myjava

V hospodárskom pavilóne prebehla komplexná rekonštrukcia, pri ktorej sa vytvorila jedna nová trieda pre deti s kuchyňkou, ktorá je pričlenená k triede. Slúži na výdaj pokrmov, je vybavená umývacím stolom s dvojdrezom so studenou a teplou vodou, chladničkou, umývačkou riadu, zmäkčovačom vody, mikrovlnkou, násteným odkapávačom na riad a kuchynskou linkou.

V druhej časti budovy sa vytvorila kuchyňa s príslušnými skladovacími priestormi:

- 1./ suchý sklad na potraviny, vybavený kovovými regálmi
- 2./ sklad chladených a mrazených potravín, vybavený jednou mrazničkou na polotovary a dvoch chladničiek na mlieko a mliečne výrobky a na mäso a mäsové výrobky
- 3./ miestnosť na skladovanie ovocia a zeleniny, ktorá slúži aj na hrubú prípravu zeleniny. Sklad je vybavený chladničkou, kovovým regálom, škrabkou na zemiaky s lapačom šupiek a škrobu a umývacím drezom s tečúcou studenou a teplou vodou
- 4./ upratovací sklad s kovovým regálom a výlevkou
- 5./ šatňa pre zamestnancov so sprchou a umývadlom, WC a umývadlo je samostatné

Kuchyňa sa delí na jednotlivé sektory so svojimi pracovnými plochami:

-umývanie kuchynského riadu – s umývacím dvojdrezom, sprchovou batériou s tečúcou studenou a teplou vodou a kovovým regálom na riad

- múčna príprava – zabezpečená robotom na miešanie cesta a pracovným stolom

- výtlok vajec – vybavený umývadlom s tečúcou vodou a pracovným stolom

- hrubá príprava mäsa – s pracovným stolom s tečúcou vodou

- čistá príprava mäsa – s pracovným stolom
- čistá príprava zeleniny – s pracovným stolom a tečúcou vodou
- finalizácia pokrmov – s pracovným stolom
- výdaj pokrmov – s pracovným stolom

-varný ostrovček – skladá sa z elektrického nástrekového konvektomatu, zo smažiacej panvice, plynovej stoličky, pracovného stola a dvoch kombinovaných sporákov s rúrou, každý so štyrmi horákmi, súčasťou sú kovové regále na kuchynský riad

-umývanie stolového riadu – pozostáva z umývacieho dvojdrezu so sprchovou batériou

Podlahy jednotlivých miestností sú pokryté dlažbou, parko čistiteľné, steny sú vykachličkované až po strop, ostatné steny sú vymalované, čisté, vetranie je zabezpečené rekuperačnou jednotkou, nerezovým digestorom s tukovými filtrami alebo prirodzene, osvetlenie je prirodzené, doplnené umelým. Okná sú zabezpečené ochrannými sieťkami proti hmyzu. Každá kuchárka má svoj označený uterák.

Teplota skladov: Sklady sú vybavené kalibrovanými teplomerami a vlhkomermi, chladiarenské a mraziarenské zariadenia kalibrovanými teplomerami.

- potravinový suchý sklad – vlhkosť najviac 70%
- sklad na zeleninu – 8-10°C, vlhkosť 75-90%
- chladnička 2-6°C
- mraznička -18°C a menej

V Materskej škole, Bradáčova 773/30, Myjava (prízemie a poschodie pavilónu A a pavilónu B) sa nachádzajú kuchynky (výdajne stravy) vybavené kuchynskou linkou, antikorovým dvojdrezom so studenou a teplou vodou, umývadlom, mikrovlnkou. Pavilóny A a B na poschodí sú vybavené umývačkou riadu, na prízemí chladničkou.

- ŠJ pri EP, Hoštáky 671/12, Myjava

Po komplexnej rekonštrukcii hospodárskeho pavilónu pribudla v budove jedna nová trieda pre deti s kuchynkou, ktorá je pričlenená k triede. Slúži na výdaj pokrmov, je vybavená umývacím stolom s dvojdrezom so studenou a teplou vodou, chladničkou, umývačkou riadu, zmäččovačom vody, mikrovlnkou, nástenným odkapávačom na riad a kuchynskou linkou.

Druhú časť tvorí kuchyňa s príslušnými skladovacími priestormi:

V druhej časti budovy sa vytvorila kuchyňa s príslušnými skladovacími priestormi:

- 1./ suchý sklad na potraviny, vybavený kovovými regálmi
- 2./ sklad chladených a mrazených potravín, vybavený jednou mrazničkou na polotovary a dvoch chladničiek na mlieko a mliečne výrobky a na mäso a mäsové výrobky
- 3./ miestnosť na skladovanie ovocia a zeleniny, ktorá slúži aj na hrubú prípravu zeleniny. Sklad je vybavený chladničkou, kovovým regálom, škrabkou na zemiaky s lapačom šupiek a škrobu a umývacím drezom s tečúcou studenou a teplou vodou

4./ upratovací sklad s kovovým regálom a výlevkou

5./ šatňa pre zamestnancov so sprchou a umývadlom, WC s umývadlom je samostatné

Kuchyňa sa delí na jednotlivé sektory so svojimi pracovnými plochami:

- umývanie kuchynského riadu – s umývacím dvojdrezom, sprchovou batériou s tečúcou studenou a teplou vodou a kovovým regálom na riad
- múčna príprava – zabezpečená robotom na miešanie cesta a pracovným stolom
- výtlok vajec – vybavený umývadlom s tečúcou vodou a pracovným stolom
- hrubá príprava mäsa – s pracovným stolom s tečúcou vodou
- čistá príprava mäsa – s pracovným stolom
- čistá príprava zeleniny – s pracovným stolom a tečúcou vodou
- finalizácia pokrmov – s pracovným stolom
- výdaj pokrmov – s pracovným stolom
- varný ostrovček – skladá sa z elektrického nástrekového konvektomatu, zo smažiacej panvice, plynovej stoličky, pracovného stola a dvoch kombinovaných sporákov s rúrou, každý so štyrmi horákmi, súčasťou sú kovové regále na kuchynský riad
- umývanie stolového riadu – pozostáva z umývacieho dvojdrezu so sprchovou batériou

Podlahy jednotlivých miestností sú pokryté dlažbou, ľahko čistiteľné, steny sú vykachličkované až po strop, ostatné steny sú vymalované, čisté, vetranie je zabezpečené rekuperačnou jednotkou, nerezovým digestorom s tukovými filtrami alebo prirodzene, osvetlenie je prirodzené, doplnené umelým. Okná sú zabezpečené ochrannými sieťkami proti hmyzu. Každá kuchárka má svoj označený uterák.

Teplota skladov: Sklady sú vybavené kalibrovanými teplomermi a vlhkomermi, chladiarenské a mraziarenské zariadenia kalibrovanými teplomermi.

- potravinový suchý sklad – vlhkosť najviac 70%
- sklad na zeleninu – 8-10°C, vlhkosť 75-90%
- chladnička 2-6°C
- mraznička -18°C a menej

Na EP, Hoštáky 671/12, Myjava (prízemie a poschodie pavilónu A a pavilónu B) sa nachádzajú kuchynky (výdajne stravy) vybavené kuchynskou linkou, antikorovým dvojdrezom so studenou a teplou vodou, umývadlom, mikrovlnkou. Pavilóny A a B na poschodí sú vybavené umývačkou riadu, na prízemí chladničkou.

- ŠJ pri EP, SNP 407/1, Myjava

Vybavenie kuchyne: 1 kombinovaný sporák, 1 smažiacia panvica, 1 plynová stolička, 1 chladnička, 2 elektrické roboty, 4 pracovné stoly, 2 umývacie drezy jednodielne, obchodná váha, cukrárenská trojrúra, 1 stôl kuchynský, klát na mäso, chladnička na vajcia, konvektomat, 1 umývadlo, (používa sa antibakteriálne mydlo, každá kuchárka má svoj označený uterák).

Kuchyňa má stavebne oddelené priestory na umývanie kuchynského stolového riadu. Vybavenie umyvárky bieleho riadu: priebežná umývačka riadu, 2 stoly, 1 drez, 1 regál. Vybavenie umyvárky čierneho riadu: drojdrez, výlevka, regál. Má tiež samostatné stoly na prípravu mäsa, múčnych jedál a hrubú prípravu zeleniny. Hrubá príprava zeleniny je vybavená váhou, stolom, umývacím drezom a škrabkou na zemiaky.

Skladové priestory sú štyri:

1. sklad na zeleninu
2. sklad na suché potraviny- regále, 3 chladničky, 2 mrazničky
3. sklad na čistiace prostriedky
4. sklad na odpad, ktorý je pri vchode do budovy

Šatňa zamestnancov (kuchárov) je samostatná miestnosť s WC, umývadlom a sprchou.

Podlahy jednotlivých miestností sú ľahko čistiteľné, steny vymaľované čisté, vetranie prirodzené, osvetlenie prirodzené doplnené umelým.

Teplota skladov: Sklady sú vybavené kalibrovanými teplomermi a vlhkomermi, chladiarenské a mraziarenské zariadenia kalibrovanými teplomermi.

- potravinový suchý sklad – vlhkosť najviac 70%
- sklad na zeleninu – 8-10°C, vlhkosť 75-90%
- chladnička 2-6 °C
- mraznička -18°C a menej

Na EP SNP, 407/1, Myjava (prízemie a poschodie III. pavilónu) sa nachádzajú kuchynky (výdajne stravy) vybavené kuchynskou linkou s dvomi drezmi so studenou a teplou vodou, umývadlom, výlevkou, mikrovlnkou a odkladacím pultom. Na prízemí je kuchynka vybavená chladničkou.

3.4. Zásobovanie pitnou vodou

Každý objekt- zariadenie je napojený na jestvujúce inžinierske siete mesta Myjava a je zásobované vodou z verejného vodovodu. Ohrev vody v hospodárskom pavilóne MŠ Bradáčova a EP Hoštáky je zabezpečený vlastným plynovým kotlom, ktorý je umiestnený v kotolni hospodárskej budovy. Ohrev vody v prvom a druhom pavilóne (v ktorých sa uskutočňuje výchova a vzdelávanie detí) na MŠ Bradáčova a EP Hoštáky je zabezpečený tepelnými čerpadlami. Odtiaľ je zabezpečená cirkulácia teplej vody do prvého a druhého pavilónu MŠ Bradáčova a EP Hoštáky. Na EP SNP je ohrev teplej vody zabezpečený centrálné z mestskej kotolne.

Zariadenia sú odkanalizované a napojené na mestskú kanalizačnú sieť. Vykurovanie je centrálné z mestskej kotolne.

3.5. Komunálny odpad

1. Tuhý komunálny odpad z každej prevádzky je odvážaný firmou Brantner 1 krát týždenne na základe zmluvy so zriaďovateľom Mestom Myjava. Pred budovami MŠ a EP Hoštáky je umiestnený 1 kontajner na komunálny odpad, 1 kontajner na papier, 1 kontajner na sklo, 1 kontajner na plasty, 1 kontajner na kovy, na EP SNP je umiestnený 1 kontajner na komunálny odpad, 2 kontajnery na papier, 1 kontajner na sklo, 2 kontajnery na plasty, 1 kontajner na kovy. Komunálny odpad sa zhromažďuje do vyčlenených odpadových košov. Odpad po naplnení sa pravidelne odnáša do kontajnerov.

2. Tekutý odpad zo stravovacieho zariadenia je vyústený do verejnej kanalizácie.

3. Organický odpad (šupy zo zemiakov a nečistôt z čistenia zeleniny) sa odnášajú ihneď do vyčlenených nádob mimo objektu stravovacieho zariadenia. Zvyšky nespracovaných surovín a pokrmov sa sústreďujú do nádob s pevným príklopom a odnášajú sa najneskôr po skončení prevádzky do vyčlenených zberných nádob. Organický odpad odváža firma Inta, s.r.o. Trenčín raz týždenne z každej prevádzky.

4. Použitý olej sa odkladá do plastových fliaš, a odovzdáva sa firme biomarina-biowaste s.r.o. s ktorou máme uzatvorenú zmluvu.
5. Sklo, plasty, kovy a papier sa separuje, odvoz zabezpečuje firma Brantner, s.r.o.
6. Odvoz a likvidácia odpadu v zmysle zákona č. 79/2015 o odpadoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov- kód odpadu č.19 08 09- zmesi tukov a olejov z odľučovačov oleja z vody obsahujúce jedlé tuky a oleje, zabezpečuje zmluvne dodávateľ Oliver Marosi.

4. Prevádzkové operácie

4.1. Systém zásobovania, preberania a preprava tovaru v prevádzkach

Zásobovanie zabezpečuje vedúca školskej jedálne podľa dohody s dodávateľmi:

Mabonex, Piešťany- suché, chladené a mrazené potraviny

Myjavská pekáreň, Myjava, Michal Matejka Pagáčik, Stará Turá- pekárenské výrobky

BONI FRUCTI, Dunajská Lužná- školské ovocie a ovocná šťava

Organika, Piešťany- mlieko a mliečne výrobky

Domáca mäsovýroba, Myjava- mäso a mäsové výrobky

PAM fruit Topoľčany - ovocie a zelenina

Pri preberaní tovaru sledujeme neporušený obal, množstvo tovaru, dátum spotreby.

U mrazených výrobkov sleduje, či dovozom nenastalo rozmrazenie. V čase neprítomnosti vedúcej ŠJ je preberaním tovaru poverená hlavná kuchárka, ktorá potvrdí dodací list pečiatkou- Posúdenie potravín pri prijíme.

Skladovacie priestory sú umiestnené v prízemnej časti hospodárskeho pavilónu s prírodným vetraním, okna sú zatemnené, vybavené sieťkou, je zabezpečený kalibrovaný teplomer (v skladoch aj v chladničkách a mrazničkách) aj kalibrovaný vlhkomer. Potraviny sú skladované na regáloch a podložkách.

4.2. Systém prípravy jedál:

HCCP bol vypracovaný podľa Plánu správnej výrobnéj praxe v školskom stravovacom zariadení, ktoré vydalo MŠVVaŠ SR.

Výroba pokrmov v ŠJ sa riadi § 4 vyhlášky č. 366/2007 Z.z. o podrobnostiach o činnosti a prevádzke zariadení školského stravovania:

- 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 dieťaťa.

Prevádzkovateľ je povinný postupovať pri výrobe, manipulácii, a uvádzaní do obehu pokrmov a nápojov podľa § 26 ods. 4 písm. a) až m) a ods. 6 zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov a Vyhlášky 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), na jedálnom lístku sú vyznačené alergény.

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

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 výrobnjej praxe sa sledujú:

- kritické kontrolné body
- predchádzanie krížovej kontaminácii (surové a hotové jedlá)
- 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.
- zabezpečiť zdravotnú neškodnosť vyrábaných pokrmov a nápojov
- zmrazené potraviny, polotovary a hotové pokrmy rozmrazovať v pripravovniach alebo na určených pracovných miestach pri teplote najviac 4°C, rozmrazovanie vo vode alebo pri kuchynskej teplote neprípustné.
- nezmrazovať potraviny, polotovary a hotové pokrmy dodané do zariadenia spoločného stravovania v nezmrazenom stave.
- na prípravu pokrmov používať len čerstvé vajcia hrabavej hydiny
- zabezpečiť podmienky počas tepelného spracovania pokrmov
- hotové pokrmy podávať bezprostredne po ich tepelnom spracovaní, najneskôr však tri hodiny po ukončení ich technologického spracovania, počas tohto času teplota hutných pokrmov nesmie klesnúť pod 60°C a tekutých pokrmov pod 65°C.
- používať vhodné pracovné prostriedky a vylúčiť priamy styk rúk zamestnancov s pokrmami a nápojmi.
- zabrániť znečisteniu pracovných plôch, potravín a pokrmov. - používať len čistý kuchynský riad, náradie a stolový riad, zhotovený zo zdravotne nezávadného materiálu. (hliníkový materiál bez povrchovej úpravy sa nesmú používať).

- zabezpečiť dostatočné množstvo oddelených pracovných plôch zo zreteľom na druh suroviny a spôsob jej spracovania a ich viditeľné označenie, zámena je neprípustná.

4.3. Odber vzoriek

V súlade s § 26 ods. 4 písm. j) zákona č. 355/2007 Z. z. a vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenie spoločného stravovania:

Vzorky musí odoberať a likvidovať poverený zamestnanec – hlavná kuchárka.

Pred výdajom stravy 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 (polievka, mäso, omáčka, zemiaky, knedle, šaláty, múčniky) musí byť uchovaná v samostatnej nádobe.

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

Každá vzorka musí mať hmotnosť 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 (pokrm), 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.
- Zloženie personálu ŠJ:
 - vedúca ŠJ
 - hlavná kuchárka
 - zaučená kuchárka
 - pracovníčka v prevádzke
 - administratívny pracovník

5.2. Povinnosti zamestnancov

5.2.1. Povinnosti vedúcej ŠJ

- Podľa pokynov zamestnávateľa vykonáva vedúca ŠJ osobné práce podľa pracovnej zmluvy v určenom pracovnom čase a dodržiava pracovnú disciplínu.

- Kontroluje dochádzku zamestnancov školskej jedálne a efektivitu využitia ich pracovného času
- Zodpovedá za zamestnancov, ktorí vyhovujú požiadavkám na vykonávanie epidemiologicky závažnej činnosti a majú v miere zodpovedajúcej ich pracovnému zariadeniu primerané znalosti o manipulácii s potravinami, výrobe pokrmov a nápojov, ich servírovaní a o predpisoch na zabezpečenie zdravotnej neškodnosti a kvality.
- Zabezpečuje zákaz vstupu neoprávnených osôb do výrobných a skladových priestorov, zamedziť vodeniu a púšťaniu zvierat do priestorov MŠ a ŠJ
- Pri výrobe pokrmov zabezpečuje ich zdravotnú neškodnosť, zachovanie ich výživovej a zmyslovej hodnoty a vylúčenie nežiaducich vplyvov z technologického postupu prípravy pokrmov, dodržiavať všetky predpisy, normy, nariadenia.
- Určuje zamestnanca na kontrolu plánu správnej výrobnéj praxe.
- Zabezpečuje kontrolu programu 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 hotových pokrmov a nápojov podľa zásad zdravej výživy.
- Kontroluje dodržiavanie osobnej hygieny a hygienických požiadaviek zamestnancov.
- Zabezpečuje a kontroluje čistotu zariadenia a súvisiacich prevádzkových priestorov (úroveň sanitácie).
- Zabezpečuje opatrenia na zabránenie krížovej kontaminácie
- Preberá potraviny od dodávateľov na základe stanovených kritérií
- Kontroluje podmienky uskladnenia potravín
- Kontroluje teplotu pokrmov pred a počas výdaja
- Na kontrolu zabezpečuje vedenie záznamov, aby sa dokumentovalo splnenie požiadaviek prípravy pokrmov podľa zásad správnej výrobnéj praxe.
- Zabezpečuje vyradenie zložiek potravín z ďalšieho spracovania, ak prijatými ochrannými opatreniami v rámci kritických kontrolných bodov nemožno zabezpečiť odstránenie zistených hodnôt nad určené kritické limity.
- Zabezpečuje pozastavenie prípravy pokrmov v prípade poruchy v zásobovaní pitnou vodou do jej odstránenia.
- Vydáva zákaz výdaja pokrmov v prípade zistenia nedodržania kritérií na kritických kontrolných bodoch.
- Zodpovedá na prevádzku a plynulý chod kuchyne, stará sa o hospodárenie, dodržiava a sleduje predpisy o spoločnom stravovaní.
- Včas zostavuje jedálny lístok s hlavnou kuchárkou, zodpovedá za zostavenie jedálneho lístka v súlade so zásadami pre zostavovanie jedálnych lístkov
- Kontroluje, či je pripravovaná strava chutná a včas pripravená.
- Objednáva na základe objednávok suroviny na prípravu stravy a inventár od tuzemských dodávateľov
- Zabezpečuje potrebné zastupovanie v prípade ochorenia zamestnanca kuchyne
- Zariaďovať, udržiavať a zachovávať dokumentovaný systém správnej výrobnéj praxe ako doklad zhody, že pokrmy sú zdravotne neškodné a vyhovujú platnej legislatíve v SR
- Zabezpečuje osobné ochranné pomôcky pre zamestnancov ŠJ, kontroluje ich používanie, výmenu, opotrebovanie, vedie evidenciu
- zodpovedá za riadne a včasné vykonanie mesačných výkazov stravovaných osôb, mesačne uzávierky- vyúčtovanie a administratívu potrebnú pre MŠ.
- spravuje inventár kuchyne, vedie skladové karty a raz mesačne robí inventúru skladu
- vedie zdravotné a iné záznamy o zamestnancov MŠ.

- oboznamuje nových zamestnancov s hygienickými požiadavkami a manipulácii s potravinami.
- zabezpečuje účasť zamestnancov ŠJ na vzdelávaní.
- Zodpovedá za vedenie evidencie o pohybe zásob na sklade
- Zodpovedá za správne vystavenie normovacieho hároku, kontroluje normovanie surovín .
- Sleduje rovnomerné čerpanie finančného limitu na nákup potravín
- Predkladá návrhy na priznanie odmien a osobných príplatkov zamestnancov ŠJ
- Dodržiava predpísaný termín ciachovania váh
- Vykonáva ďalšiu činnosť podľa pracovného poriadku
- Zabezpečuje sledovanie a dodržiavanie všetkých legislatívnych zmien, ktoré sa týkajú pokrmov
- Vede evidenciu jedál
- Koordinuje spoluprácu v tejto oblasti s hlavnou ekonómkou školy

5.2.2. Povinnosti hlavnej kuchárky

- Hlavná kuchárka ŠJ vykonáva svoju prácu podľa pracovnej zmluvy v určenom pracovnom čase a dodržiava pracovnú disciplínu
- Zabezpečuje výrobu a výdaj teplých jedál, múčnikov v rozsahu podľa systému záväzného v školských zariadeniach
- Zodpovedá za dodržiavanie predpísaných technologických postupov pri príprave pokrmov
- Zodpovedá s vedúcou ŠJ za zostavovanie JL v súlade so zásadami správnej výživy, odporúčanými výživovými dávkami a finančným limitom na nákup potravín
- Zodpovedá za kvalitu, správne prevzatie potravín zo skladu a za ich uloženie do času spotreby a ich účelné využitie
- Vyplňuje normovací hárok
- Zabezpečuje obsluhu kuchynských strojov ,
- Pre výdajom stravy zabezpečuje odber vzoriek pripravovaných hotových pokrmov, ich uchovanie a o odobratých vzorkách vedie evidenciu.
- Zodpovedá za dodržiavanie predpísaného časového intervalu výdaja stravy podľa pokrmov po ich dohotovení, za kvalitu, zdravotnú nezávadnosť, konzistenciu, teplotu, chuťové a vzhľadové vlastnosti hotových pokrmov, váhy hotových porcií po tepelnej úprave.
- Dodržiava čas výdaja pokrmov, zodpovedá za kultúru výdaja stravy a stolovania
- Pracovné úlohy a pokyny vedúcej ŠJ plní včas, kvalitne, pracuje svedomito.
- Zodpovedá spolu s vedúcou ŠJ za kvalitu, množstvo, záručnú dobu nakúpených potravín od dodávateľov a za ich správne uskladnenie v sklade.
- Zapisuje na dodací list dátum spotreby surovín.
- Zodpovedá a kontroluje čistotu, dezinfekciu prevádzkového zariadenia strojov, skladov a priestorov ŠJ.
- Dodržiava všetky bezpečnostné, hygienické, právne predpisy a prevádzkový poriadok
- Riadne hospodári so zverenými prostriedkami, ochraňuje zverený majetok pred poškodením, zničením a stratou.
- Pri odchode z pracoviska dodržiava zákaz vynášania potravín a hotových jedál.
- V čase neprítomnosti vedúcej ŠJ preberá od zásobovateľov potraviny a uloží ich do skladu.
- Spolupracuje so zamestnancami školského zariadenia a dodržiava zásady etiky slušného správania v kolektíve.
- Zodpovedá za kultúru výdaja stravy a stolovanie, umývanie stolov po každom výdaji stravy.
- Zodpovedá za hygienické uskladnenie krmného odpadu.

- Zodpovedá za čistotu prevádzkového zariadenia strojov, bieleho a čierneho riadu, hospodárne využíva čistiace prostriedky.
- Udržiava a zodpovedá za čistotu, poriadok v priestoroch školského zariadenia.
- Dodržiava zásady požiarnej ochrany, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.
- Plne využíva pracovný čas, pracovné pomôcky na vykonávanie zverených prác.
- Používa predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky.
- Vykonáva a plní úlohy a činnosti vyplývajúce z HACCP.
- Má splnenú zdravotnú aj odbornú spôsobilosť.

5.2.3. Zaučená kuchárka

- Pracuje podľa pokynov hlavnej kuchárky a vedúcej ŠJ.
- Podieľa sa na prípravných prácach hlavného jedla, desiat a olovrantu.
- Vydáva spolu s hlavnou kuchárkou obedy v jedálni.
- Počas neprítomnosti hlavnej kuchárky preberá všetky jej pracovné povinnosti.
- Dodržiava všetky bezpečnostné, hygienické, právne predpisy a prevádzkový poriadok.

5.2.4. Pracovníčka v prevádzke

- Pracuje podľa pokynov hlavnej kuchárky a vedúcej ŠJ.
- Podieľa sa na nasledovných prácach- čistenie zeleniny, umývanie riadu, upratovanie priestorov kuchyne, chodby umyvárne (denne), 1 x mesačne dezinfikuje kuchyne.
- Vydáva stravu v pridelenom pavilóne, umýva riady, udržiava poriadok a hygienu v pridelenej kuchynke.
- počas neprítomnosti hlavnej kuchárky preberá všetky jej pracovné povinnosti.
- Dodržiava všetky bezpečnostné, hygienické, právne predpisy a prevádzkový poriadok.

5.2.5. Povinnosti zamestnancov ŠJ

Zamestnanci ŠJ sú povinní:

- Pred nástupom do zamestnania absolvovať vstupnú lekársku prehliadku, predložiť platný zdravotný preukaz
- Vlastniť doklady o odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažných činností pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov, resp. Doklad o absolvovaní príslušného odborného vzdelania v súlade s §15, §16, §30 zákona MZ SR č. 355/2007 Z. z. , alebo doklad o uznaní dokladu o vzdelaní podľa osobitých predpisov.
- Plniť opatrenia na predchádzanie ochoreniam nariadené orgánmi verejného zdravotníctva na ochranu zdravia.
- 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.
- Dodržať 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 umyť ruky pred začatím činnosti, ihneď po znečistení (hlavne po manipulácii s vajcami), pri prechode s jedného druhu práce na druhú, po úprave šatstva, osobitne po použití toalety.
- 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 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 výrobnjej praxe, technologické postupy, sanitačný 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 ukončení zmeny nechať pracovisko čisté.
- Uložiť po ukončení práce špinavý pracovný odev na určené miesto, oddelene od čistého odevu.
- Dodržiavať zásadu oddeleného ukladania pracovného odevu od civilného odevu.
- Dodržiavať zákaz používania alkoholických nápojov a iných omamných látok počas pracovnej doby na pracovisku a v areály MŠ.
- Dodržiavať zákaz fajčenia v prevádzkových priestoroch a v areálu MŠ.
- Vyhradenie priestoru na konzumovanie pokrmov pre zamestnancov MŠ
- Informácia o správnom postupe umývania a dezinfikovanie rúk zamestnancov MŠ (vyvesiť nad každé umývadlo).

6. Hygienicko - sanitačný deň

Sanitačný program- príloha č. 1

S obsahom sanitačného poriadku boli oboznámené všetky pracovníčky prevádzky, ktoré svojím podpisom berú na vedomie povinnosti vyplývajúce zo Sanitačného poriadku.

6.1. Deratizácia

Deratizáciu prostredia vykonáva zamestnávateľ priebežne alebo v termínoch na to určených (2x ročne) podľa zákona 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia. Medzi preventívne opatrenia technického rázu patrí:

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

7. 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, 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 zrakovo postihnutých osôb.
- Fajčiť vo všetkých priestoroch MŠ a vrátane areálu MŠ.
- Používanie alkoholických nápojov a iných omamných látok.

8. 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 a musí mať vypracovaný efektívny kontrolný režim proti škodcom.

Budova a vybavenia má v nápravných opatreniach sanitačného programu vypracovaný údržbový program, aby boli zabezpečené hygienické požiadavky na prípravu zdravotne neškodných pokrmov, o činnostiach sa vedie záznam.

Čistenie strojnotechnologického zariadenia sa vykonáva podľa naplánovaných termínov s presne stanovenou zodpovednosťou na realizáciu týchto termínov. Termíny sú stanovené písomne spolu s inštrukciami pre vykonávanie čistenia. Zamestnanci musia byť informovaní o nebezpečenstvách spätých s touto prácou vrátane správneho zaobchádzania a používania koncentrácií roztoku chemikálií, možnom poškodení jemných strojov a elektronických komponentov.

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 aj dezinfikovať.

Za budovu MŠ (technický stav a vybavenie) zodpovedá zriaďovateľ- Mesto Myjava.

9. Umiestnenie ŠJ vo vzťahu k okoliu:

Školské stravovacie zariadenia sú umiestnené každé v samotnej budove. V okolí stravovacieho zariadenia nie sú zdroje, ktoré znečisťujú prostredie stravovacieho zariadenia.

10. Donáška osobitne pripravenej stravy

Predpokladom pri umožnení donášky osobitne pripravenej stravy do materskej školy je dodržanie nasledovných podmienok:

- Do zariadenia bude zabezpečená individuálna donáška stravy, a to na základe potvrdenia lekára o zdravotnom stave dieťaťa .

- Rodičia budú stravu pripravovanú v domácnosti prispôsobovať pokrmom jedálneho lístka školskej jedálne.

- Rodičia budú garantovať zdravotnú nezávadnosť použitých surovín a hotového jedla.

- Pokrm sa bude donášať v obaloch použiteľných na zohriatie.

- Bude dodržané správne skladovanie prinesenej stravy v skladovacích priestoroch školskej kuchyne.

- Pri manipulácii s prinesenou stravou sú pracovníčky ŠJ povinné dodržiavať ustanovenia Vyhlášky č. 533/2007 Z.z. O podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania.

Súčasť prevádzkového poriadku:
Sanitačný program
Členenie priestorov ŠJ

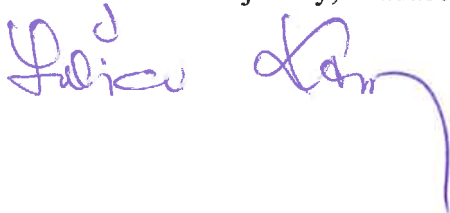
V Myjave, dňa 29.01.2020

**Školská jedáleň
pri Materskej škole
Bradáčova 773/30
Myjava**



Na vedomie :
Danka Valášková
Vedúca ŠJ pri Materskej škole, Bradáčova 773/30, Myjava

Ľubica Kozárová
Riaditeľka Materskej školy, Bradáčova 773/30, Myjava



Materská škola
Bradáčova 773/30
907 01 Myjava
..*

SANITAČNÝ PROGRAM

Školské jedálne pri
Materskej škole, Bradáčova 773/30, Myjava
pri Elokovanom pracovisku SNP 407/1, Myjava
pri Elokovanom pracovisku Hoštáky 671/12, Myjava

SANITAČNÝ PROGRAM

POMÔCKY A PROSTRIEDKY POŽÍVANÉ NA SANITÁCIU

mechanické : kefy, handry , metly, vedrá ,hubky, drôtenky z umelej hmoty

chemické : čistiace prostriedky – saponáty – jar, cif, mydlo ... dezinfekčné prostriedky- savo, chloramín

Čistiace a dezinfekčné prostriedky a pomôcky na sanitáciu sa ukladajú v mieste na tom určenom, oddelene od potravín a sú farebne odlíšené. Dodržiavame nasledovné zásady :

- používame prostriedky vhodné pre materiál daného povrchu /dlažba, nerez, PVC a pod./
- používame vhodnú metódu s ohľadom na dĺžku pôsobenia , možnosť použitia mechanických a chemických pomôcok s vhodnou koncentráciou a teplotou vody
- pred vlastným čistením a dezinfekciou odstránime zvyšky nečistôt dostatočným oplachom alebo zametáním, po dezinfekcii zabezpečujeme dostatočný oplach

ROZLIŠENIE PRACOVNÝCH POMOCOK PODĽA POUŽITIA

Miesto	Pracovné pomôcky	Farba
Podlahy	Vedro, metla, handra	Sivá
Pracovné stoly, zariadenia	Vedro, handra	Biela
Pracovné pomôcky	Vedro, kefa, handra	Modrá
Chladničky, mrazničky	Vedro, handra	Červená

DEZINFEKCIA

Postup pri vykonávaní dezinfekcie:

- pred vykonaním dezinfekcií všetky plochy, ktoré sa budú dezinfikovať dôkladne očistiť a zbaviť zvyškov potravín
- dodržať správnu koncentráciu dezinfekčného prostriedku
- dodržať dobu pôsobenia
- po skončení doby pôsobenia dezinfekčného prostriedku dezinfikovanú plochu, ktorá prichádza do styku s potravinou, dôkladne opláchnuť pitnou vodou

Je potrebné dodržiavať zásadu striedania dezinfekčných prostriedkov vo vhodných intervaloch, aby sa zabránilo vzniku rezistencie niektorých mikroorganizmov na používané dezinfekčné prostriedky.

Z týchto dôvodov je nutné striedať dezinfekčné prostriedky s rôznym typom účinnej látky.

TABUĽKA RIEDENIA DEZINFEKČNÝCH PROSTRIEDKOV

Na objem 10 litrov

	0,5%	1%	1,5%	2%	2,5%	3%	3,5%	4%	4,5%	5%
Roztok /ml/	50 ml	100 ml	150 ml	200 ml	250 ml	300 ml	350 ml	400 ml	450 ml	500 ml
Voda/l/	9,95 l	9,9 l	9,85 l	9,8 l	9,75 l	9,7 l	9,65 l	9,6 l	9,55 l	9,5 l

VŽDY SA PRIDÁVA PRÍPRAVOK DO VODY A NIE NAOPAK !!!

Čistiace a dezinfekčné prostriedky na čistenie podláh, stien, strojov a zariadení a kuchyn. riadu a potrubia

SAVO	tekutý, rýchlo účinkujúci dezinfekčný prostriedok
Chloramín	tekutý, dezinfekčný prostriedok
Pilirapid, Cilit	prípravok na ochranu a ošetrovanie povrchov z ušľachtilej ocele
Lúh	tekutý, mierne alkalický čistiaci a dezinfekčný prostriedok
Fixinela, Domestos	čistiaci a dezinfekčný prípravok
Ocot	čistiaci a dezinfekčný prípravok

POSTUPY SANITÁCIE				
Priestor/ plocha	Postup sanitácie	Frekvencia	Druh prostriedku	Vykonná Kontroluje
Priestor príjmu potravín	<ul style="list-style-type: none"> - pozametať - umyť teplou vodou so saponátom - podlahu vydezinfikovať - voľné osušenie 	<ul style="list-style-type: none"> - 1x denne čistenie - 1x týždenne dezinfekcia - a podľa potreby 	Podľa aktuálneho zoznamu čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Zamestnanec prevádzky Vedúci(a) zariadenia školského stravovania
Podlahy v prevádzke	<ul style="list-style-type: none"> - pozametať - umyť teplou vodou so saponátom - podlahu vydezinfikovať - voľné osušenie 	<ul style="list-style-type: none"> - 1x denne čistenie - 1x týždenne dezinfekcia - a podľa potreby 	Podľa aktuálneho zoznamu čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Zamestnanec prevádzky Vedúci(a) zariadenia školského stravovania
Umývateľné povrchy stien	<ul style="list-style-type: none"> - umyť teplou vodou so saponátom - povrchy stien vydezinfikovať - voľné osušenie 	<ul style="list-style-type: none"> - čistenie priebežne - 1x týždenne dezinfekcia - a podľa potreby 	Podľa aktuálneho zoznamu čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Zamestnanec prevádzky Vedúci(a) zariadenia školského stravovania
Pracovné stoly Manipulačné plochy	<ul style="list-style-type: none"> - umyť teplou vodou so saponátom - stoly/ manipulačné plochy vydezinfikovať - oplach vodou - voľné osušenie 	<ul style="list-style-type: none"> - čistenie priebežne - 1x týždenne dezinfekcia - a podľa potreby 	Podľa aktuálneho zoznamu čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Zamestnanec prevádzky Vedúci(a) zariadenia školského stravovania
Technologické zariadenia (konvektomat, plynové/ elektrické sporáky, rúry, mikrovlnky, fritézy, varné stoličky, gril, hriankovač, váhy, ohrevné zariadenia, nárezový stroj, robot na cesto, digester a iné)	<ul style="list-style-type: none"> - odpojenie od zdroja elektrického prúdu - rozobratie (ak je to možné), odstránenie zvyškov pokrmov, vylitie oleja, odstránenie pripálenín a pod. - umytie teplou vodou so saponátom - oplach vodou - voľné vysušenie 	<ul style="list-style-type: none"> - čistenie priebežne - 1x týždenne dezinfekcia - a podľa potreby 	Podľa aktuálneho zoznamu čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Zamestnanec prevádzky Vedúci(a) zariadenia školského stravovania
Hrubá prípravovňa	<ul style="list-style-type: none"> - umyť pracovné stoly, pracovné dosky, pracovné pomôcky, zariadenia teplou vodou so saponátom - oplach vodou - vydezinfikovať - oplach vodou 	Po každom použití, minimálne 1x denne a podľa potreby	Podľa aktuálneho zoznamu čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Zamestnanec prevádzky Vedúci(a) zariadenia školského stravovania

Mrazničky	<ul style="list-style-type: none"> - rozmrazenie - umytie vnútorných a vonkajších povrchov teplou vodou s čistiacim prostriedkom - oplach vodou - dezinfekcia - oplach vodou 		čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Vedúci(a) zariadenia školského stravovania
Výdajné okienka, okienka použitého riadu	<ul style="list-style-type: none"> - očistenie - umytie teplou vodou so saponátom - oplach vodou - dezinfekcia - oplach vodou 	<ul style="list-style-type: none"> - čistenie denne - 1x týždenne dezinfekcia - a podľa potreby 	Podľa aktuálneho zoznamu čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Zamestnanec prevádzky Vedúci(a) zariadenia školského stravovania
Okná	<ul style="list-style-type: none"> - umytie teplou vodou s čistiacim prostriedkom - utretie suchou čistou handrou - vyleštenie 	1x štvrťročne, prípadne podľa potreby	Podľa aktuálneho zoznamu čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Zamestnanec prevádzky Vedúci(a) zariadenia školského stravovania
Siete proti hmyzu	<ul style="list-style-type: none"> - zložiť siete z okien - mechanicky očistiť - umyť teplou vodou so saponátom - oplach vodou - voľné osušenie 	1x štvrťročne a podľa potreby	Podľa aktuálneho zoznamu čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Zamestnanec prevádzky Vedúci(a) zariadenia školského stravovania
Kanalizačné vpuste	<ul style="list-style-type: none"> - vydrhnutie okolia a preplach horúcou vodou s odmasťujúcim prostriedkom - dezinfekcia okolia výpustov a preplach dezinfekčným roztokom - oplach čistou vodou - voľné vysušenie 	1x mesačne a podľa potreby	Podľa aktuálneho zoznamu čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Zamestnanec prevádzky Vedúci(a) zariadenia školského stravovania
Sklady	<ul style="list-style-type: none"> - pozametať - podlahu umyť teplou vodou so saponátom - podlahu vydezinfikovať - voľné osušenie 	<ul style="list-style-type: none"> - 1x denne čistenie - 1x do týždňa dezinfekcia - a podľa potreby 	Podľa aktuálneho zoznamu čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Zamestnanec prevádzky Vedúci(a) zariadenia školského stravovania
Regále, úložné police a pod.	<ul style="list-style-type: none"> - umyť police teplou vodou so saponátom - voľné osušenie 	<ul style="list-style-type: none"> - 1x týždenne čistenie - 1x týždenne dezinfekcia - a podľa potreby 	Podľa aktuálneho zoznamu čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Zamestnanec prevádzky Vedúci(a) zariadenia školského stravovania
Kryty na svietidlá	<ul style="list-style-type: none"> - vypnúť elektrický prúd. - odmontovať kryty svietidiel - kryty a svietidlá umyť vlhkou handrou s čistiacim prostriedkom - pretrieť čistou vlhkou handrou - voľné osušenie 	1x ročne a podľa potreby	Podľa aktuálneho zoznamu čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Zamestnanec prevádzky Vedúci(a) zariadenia školského stravovania

Mrazničky	<ul style="list-style-type: none"> - rozmrazenie - umytie vnútorných a vonkajších povrchov teplou vodou s čistiacim prostriedkom - oplach vodou - dezinfekcia - oplach vodou 		čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Vedúci(a) zariadenia školského stravovania
Výdajné okienka, okienka použitého riadu	<ul style="list-style-type: none"> - očistenie - umytie teplou vodou so saponátom - oplach vodou - dezinfekcia - oplach vodou 	<ul style="list-style-type: none"> - čistenie denne - 1x týždenné dezinfekcia - a podľa potreby 	Podľa aktuálneho zoznamu čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Zamestnanec prevádzky Vedúci(a) zariadenia školského stravovania
Okná	<ul style="list-style-type: none"> - umytie teplou vodou s čistiacim prostriedkom - utretie suchou čistou handrou - vyleštenie 	1x štvrťročné, prípadne podľa potreby	Podľa aktuálneho zoznamu čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Zamestnanec prevádzky Vedúci(a) zariadenia školského stravovania
Siete proti hmyzu	<ul style="list-style-type: none"> - zložiť siete z okien - mechanicky očistiť - umyť teplou vodou so saponátom - oplach vodou - voľné osušenie 	1x štvrťročné a podľa potreby	Podľa aktuálneho zoznamu čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Zamestnanec prevádzky Vedúci(a) zariadenia školského stravovania
Kanalizačné vpuste	<ul style="list-style-type: none"> - vydrhnutie okolia a preplach horúcou vodou s odmasťujúcim prostriedkom - dezinfekcia okolia výpustov a preplach dezinfekčným roztokom - oplach čistou vodou - voľné vysušenie 	1x mesačne a podľa potreby	Podľa aktuálneho zoznamu čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Zamestnanec prevádzky Vedúci(a) zariadenia školského stravovania
Sklady	<ul style="list-style-type: none"> - pozametať - podlahu umyť teplou vodou so saponátom - podlahu vydezinfikovať - voľné osušenie 	<ul style="list-style-type: none"> - 1x denne čistenie - 1x do týždňa dezinfekcia - a podľa potreby 	Podľa aktuálneho zoznamu čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Zamestnanec prevádzky Vedúci(a) zariadenia školského stravovania
Regále, úložné police a pod.	<ul style="list-style-type: none"> - umyť police teplou vodou so saponátom - voľné osušenie 	<ul style="list-style-type: none"> - 1x týždenné čistenie - 1x týždenné dezinfekcia - a podľa potreby 	Podľa aktuálneho zoznamu čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Zamestnanec prevádzky Vedúci(a) zariadenia školského stravovania
Kryty na svietidlá	<ul style="list-style-type: none"> - vypnúť elektrický prúd. - odmontovať kryty svietidiel - kryty a svietidlá umyť vlhkou handrou s čistiacim prostriedkom - pretrieť čistou vlhkou handrou - voľné osušenie 	1x ročne a podľa potreby	Podľa aktuálneho zoznamu čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Zamestnanec prevádzky Vedúci(a) zariadenia školského stravovania

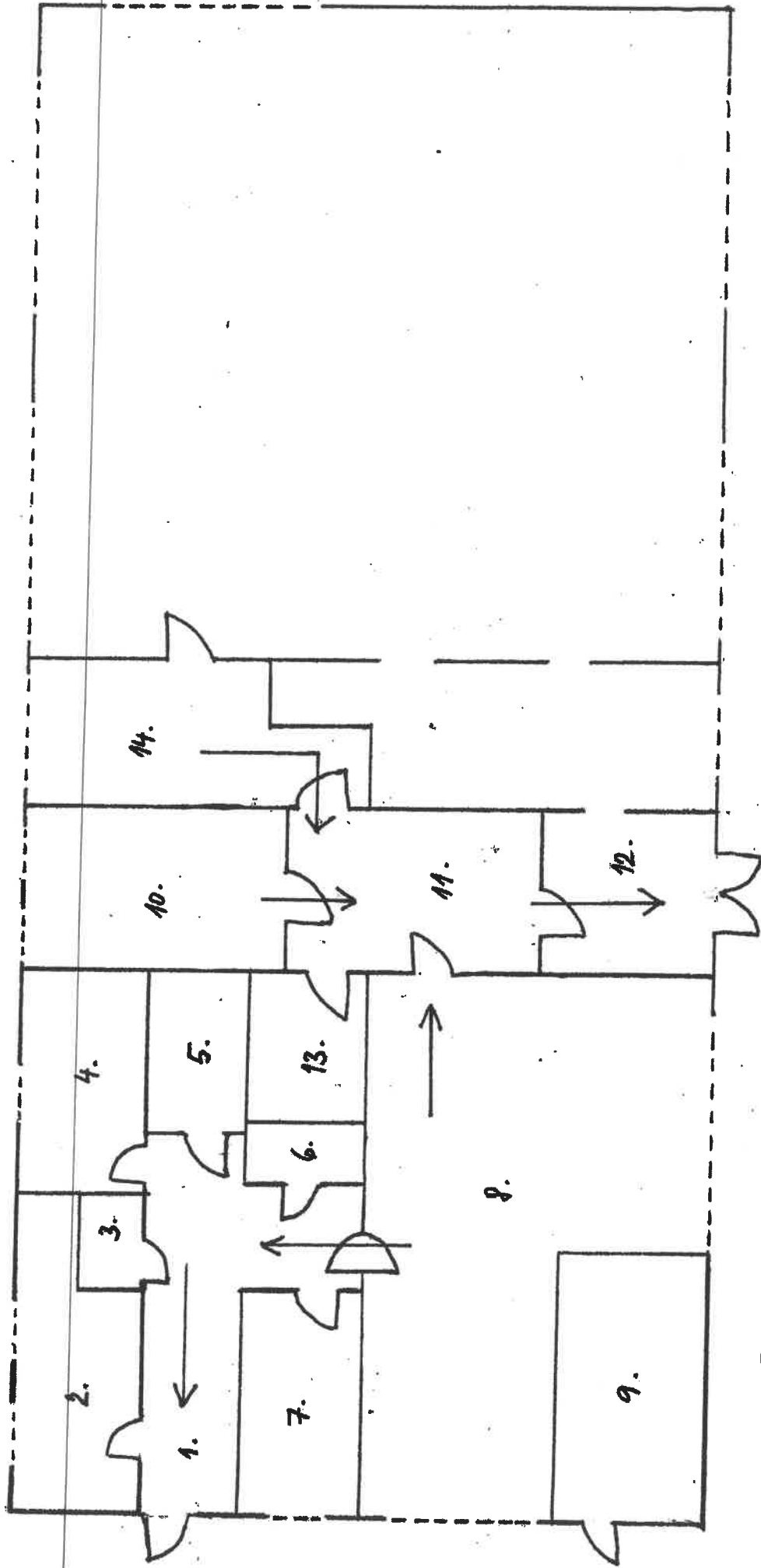
Nádoby na odpad	<ul style="list-style-type: none"> - vyprázdnenie odpadu - umyť teplou vodou so saponátom - dezinfekcia - voľné vysušenie, vloženie čistého vreca na odpad 	1x denne a podľa potreby	Podľa aktuálneho zoznamu čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Zamestnanec prevádzky Vedúci(a) zariadenia školského stravovania
Stoly	<ul style="list-style-type: none"> - udržiavanie v čistote - podľa potreby výmena obrusov, prestierania - umytie nezakrytých povrchov teplou vodou so saponátom - voľné vysušenie 	1x denne a podľa potreby	Podľa aktuálneho zoznamu čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Zamestnanec prevádzky Vedúci(a) zariadenia školského stravovania
Sanitárie	<p>Podlaha</p> <ul style="list-style-type: none"> - umytie teplou vodou s dezinfekčným prostriedkom - voľné vysušenie <p>Veľká sanitácia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bežná denná sanitácia + dezinfekcia všetkých umývateľných povrchov: steny, splachovacie nádrže a pod. <p>WC misy s krytom, pisoáre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dezinfekcia s použitím čistiacej kefy na WC misy - doplnenie toaletného papiera podľa potreby <p>Umývadlá, batérie na vodu</p> <ul style="list-style-type: none"> - umytie teplou vodou s tekutým alebo práškovým prostriedkom - oplach a voľné vysušenie - doplnenie mydla, tekutého mydla a pod. - výmena uterákov, doplnenie jednorázových utierok a pod. 	<ul style="list-style-type: none"> - 1x denne čistenie podlahy - 1x do týždňa dezinfekcia podláh - štvrtročne sanitácia skriniek - a podľa potreby <ul style="list-style-type: none"> - čistenie a dezinfekcia WC denne 	Podľa aktuálneho zoznamu čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Zamestnanec prevádzky Vedúci(a) zariadenia školského stravovania

Hygienický náter priestorov a veľká sanitácia sa vykonáva 1x za rok

POSTUP ČISTENIA A DEZINFEKCIA

1. Príprava - upratanie, odstránenie mechanických nečistôt
2. Čistenie - príprava umývacieho prostriedku na sanitáciu
3. Opláchnutie - opláchnutie čistou vodou odstrániť zvyšky nečistôt saponátu
4. Dezinfekcia - príprava dezinfekčného roztoku
5. Konečné opláchnutie - plochy prichádzajúce do styku s potravinami opláchnuť čistou teplou vodou, aby boli odstránené zvyšky dezinfekčného prostriedku
6. Voľné vysušenie častí prichádzajúce do styku s pokrmami, vizuálna kontrola

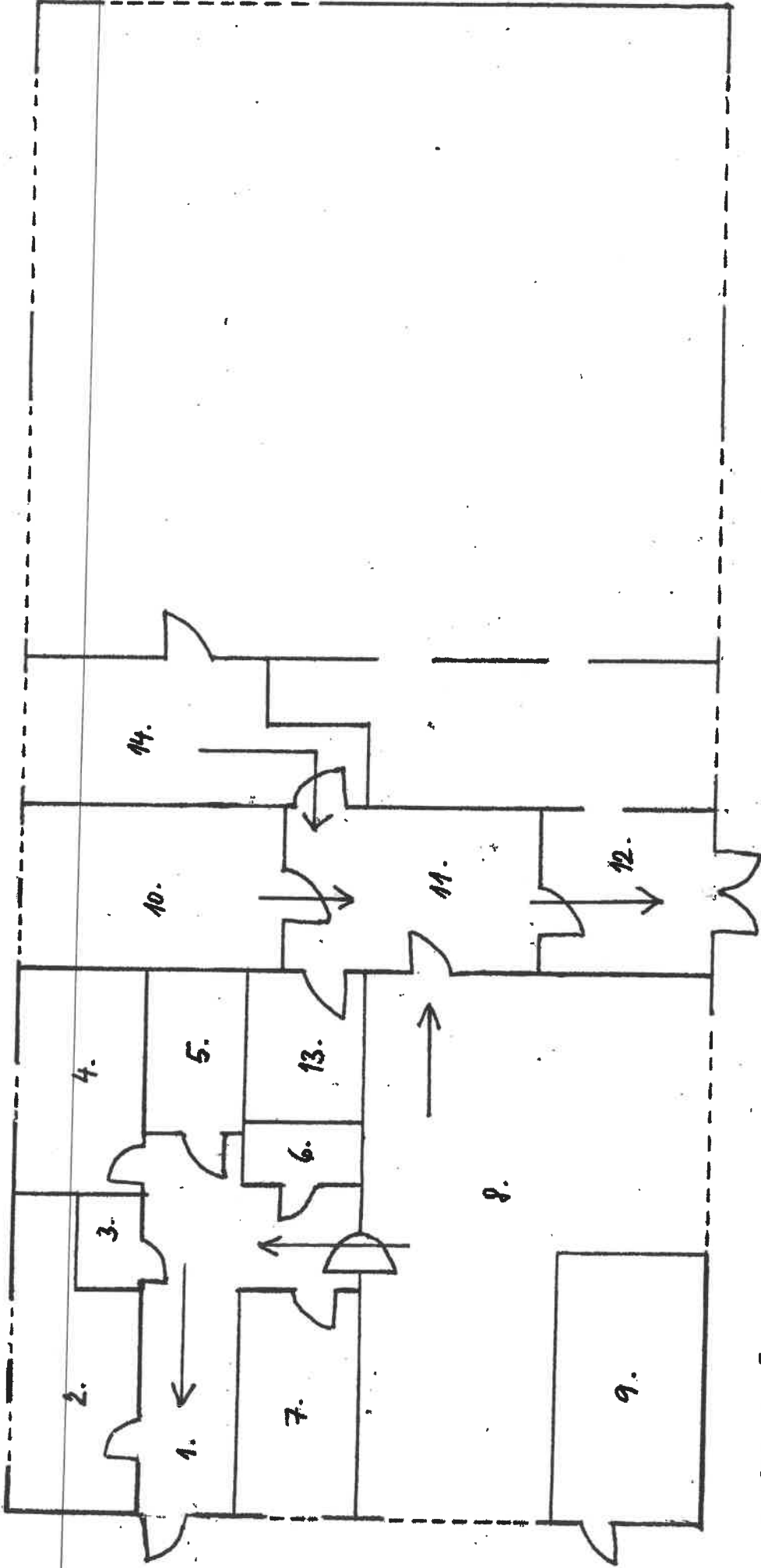
HOSPODÁŘSKÁ BUDOVA MŠ BRADÁČOVA NYŽAVA - EVAKUAČNÝ PLÁN



- 1. ÚSTUPNÁ CHODBA
- 2. ŠÁTŇA
- 3. WC
- 4. SKLAD POTRAVIN
- 5. CHLADENÝ SKLAD
- 6. UPRAŤOVACÍ SKLAD
- 7. SKLAD A HRUBÁ PŘÍPRAVA ZELENINY

- 8. KUCHYŇA
- 9. TECHNICKÁ MIESTNOSŤ
- 10. KANCELÁRIA
- 11. CHODBA
- 12. ZÁDVERIE
- 13. SKLAD PRÁDLA
- 14. KUCHYŇKA

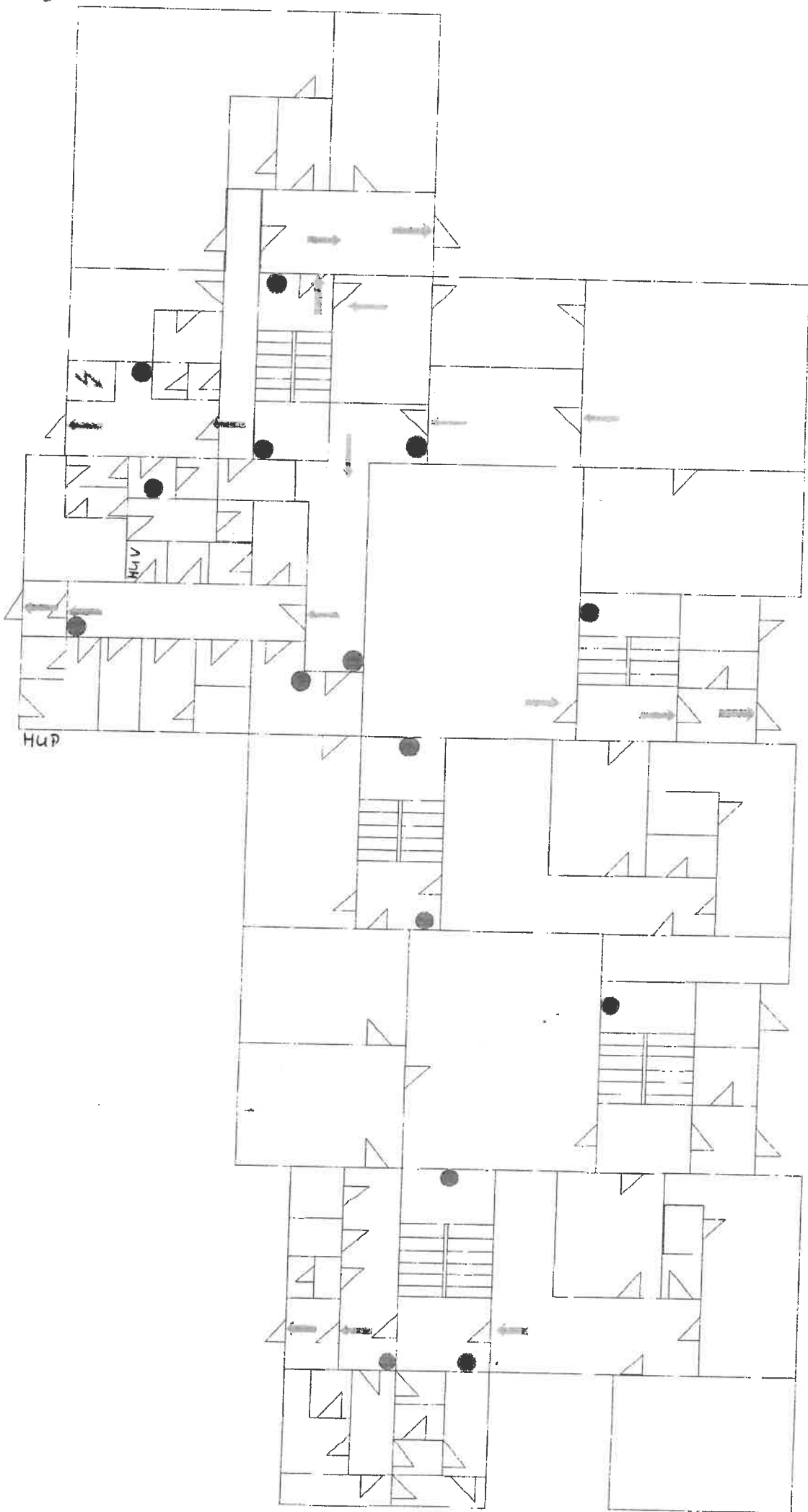
HOSPODÁŘSKÁ BUDOVA MĚ BRADÁČOVA NYJAVA - EVAKUAČNÝ PLÁN
 ĚP HOŠTÁKY



- 1. VSTUPNÁ CHODBA
- 2. ŠÁTŇA
- 3. WC
- 4. SKLAD POTRAVIN
- 5. CHLADENÝ SKLAD
- 6. UPRAŤOVACÍ SKLAD
- 7. SKLAD A HRUBÁ PŘÍPRAVA ZELENINY

- 8. KUCHYŇA
- 9. TECHNICKÁ MIESTNOSŤ
- 10. KANCELÁRIA
- 11. CHODBA
- 12. ZÁDVERIE
- 13. SKLAD PRÁDLA
- 14. KUCHYŇKA

Materská škola - SNP - Grafická časť - 1 - nadzemná časť - podlažie - prízemie



LEGENDA:  smer úniku / EXIT ● prenosný hasiaci prístroj ● nástenný hydrant