

Prevádzkový poriadok zariadenia spoločného stravovania (ZSS)

(predkladá sa na schválenie podľa ust. § 52 ods. 1 písm. f) a § 26 ods. 4 písm. m) zák. č. 355/2007 Z.z.)

IDENTIFIKÁCIA PREVÁDZKÁRNE

Názov: Zariadenie školského stravovania

Adresa: Základná škola Beňovského 1, 841 01 Bratislava

IDENTIFIKÁCIA PREVÁDZKOVATEĽA

Fyzická osoba

Právnická osoba

Meno / názov: Zariadenie školského stravovania ZŠ Beňovského 1,
841 01 Bratislava

Sídlo / miesto podnikania: ZŠ Beňovského 1, 841 01 Bratislava

Zodpovedná osoba: PaedDr. Viera Karovičová, riaditeľka - štatutár
(v prípade právnickej osoby uviesť konateľa spoločnosti podľa OR)
Viera Satinová – vedúca zariadenia školského stravovania

IČO: 36071048

CHARAKTERISTIKA PREVÁDZKÁRNE

▼ **Druh (typ) prevádzky** (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka, alebo uveďte iný druh zariadenia, ak ste sa v ponuke nenašli)

<input type="checkbox"/>	Reštaurácia	<input type="checkbox"/>	Espresso/Libresso	<input type="checkbox"/>	ZSS pri DD, CSS, DOS
<input type="checkbox"/>	Pizzeria	<input type="checkbox"/>	Kaviareň	<input type="checkbox"/>	ZSS pri ZZ
<input type="checkbox"/>	Bistro	<input type="checkbox"/>	Cukráreň	<input type="checkbox"/>	ZSS pri KLD
<input type="checkbox"/>	Vináreň	<input type="checkbox"/>	Viecha/Pivnica	<input checked="" type="checkbox"/>	ZSS v školách
<input type="checkbox"/>	Pohostinstvo	<input type="checkbox"/>	Hostinec	<input type="checkbox"/>	ZSS v školských zariadeniach
<input type="checkbox"/>	Piváreň	<input type="checkbox"/>	Bar- Herňa	<input type="checkbox"/>	Výdajňa jedál
<input type="checkbox"/>	Grilbar/Snackbar	<input type="checkbox"/>	Bufet	<input type="checkbox"/>	Iný –uviesť aký:
<input type="checkbox"/>	Rýchle občerstvenie	<input type="checkbox"/>	ZSS na pracovisku)^x	<input type="checkbox"/>	

Vysvetlivky: ZSS – zariadenie spoločného stravovania

ZZ - zdravotnícke zariadenie, DD - domov dôchodcov, CSS- centrum sociálnych služieb, DOS – dom opatrovateľskej starostlivosti, ZOS - zariadenie opatrovateľskej starostlivosti, KLD– kúpeľný liečebný dom,

)^x alebo zariadenie pripravujúce pokrmy pre uzatvorenú skupinu – zamestnancov firiem

▼ **Určenie charakteru činnosti prevádzky** (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)

Príprava a predaj pokrmov, nápojov je pre:

<input checked="" type="checkbox"/>	Verejnosc	<input checked="" type="checkbox"/>	Uzatvorenú skupinu	<input type="checkbox"/>	Verejnosc aj uzatvorenú skupinu
-------------------------------------	------------------	-------------------------------------	---------------------------	--------------------------	--

Príprava pokrmov je pre skupinu:

<input checked="" type="checkbox"/>	Pre dospelú populáciu	<input checked="" type="checkbox"/>	Deti a žiakov	<input checked="" type="checkbox"/>	Pre oslabených, chorých alebo starých ľudí
-------------------------------------	------------------------------	-------------------------------------	----------------------	-------------------------------------	---

▼ **Určenie rozsahu činnosti prevádzky** (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)

<input checked="" type="checkbox"/>	V zariadení sa vyrábajú a podávajú pokrmy a nápoje	<input type="checkbox"/>	V zariadení sa podávajú pokrmy a nápoje (pokrmy sa tu nevyrábajú)	<input type="checkbox"/>	V zariadení sa podávajú len nápoje
-------------------------------------	---	--------------------------	--	--------------------------	---

Ak sa v prevádzkarni pripravujú pokrmy, počet pokrmov je:

<input type="checkbox"/>	Do 300 jedál denne	<input checked="" type="checkbox"/>	Do 1 000 jedál denne	<input type="checkbox"/>	Nad 1 000 jedál denne
--------------------------	---------------------------	-------------------------------------	-----------------------------	--------------------------	------------------------------

Ak sa v prevádzkarni pripravujú pokrmy, výdaj pokrmov je realizovaný:

<input checked="" type="checkbox"/>	V prevádzkarni, kde sa pokrmy pripravujú	<input type="checkbox"/>	V prevádzkarni, kde sa pokrmy pripravujú aj vo výdajniach	<input type="checkbox"/>	Vo výdajniach
-------------------------------------	---	--------------------------	--	--------------------------	----------------------

Ak sa pripravujú pokrmy, príprava je z:					
<input checked="" type="checkbox"/>	Zo surovín		Z polotovarov		Zo surovín aj z polotovarov
Príprava pokrmov je podľa receptúr:					
	Podľa vlastnej receptúry		Konrád Kendík, "Nové receptúry a technológia pokrmov"	<input checked="" type="checkbox"/>	Podľa inej publikácie (uved' akej) Materiálno-spotrebné normy a receptúry, ktoré charakterizujú príslušnú územnú oblasť pre školské stravovanie, vydané MŠVVaŠ v roku 2011
Prevádzkareň	<input checked="" type="checkbox"/> Má	<input type="checkbox"/> nemá	zabezpečený systém sledovania výživovej hodnoty pokrmov podľa § 10 vyhl. MZ SR č.533/2007 Z.z.		
V prevádzkarni sa vyrábajú a predávajú spotrebiteľom alebo iným odberateľom aj iné výrobky (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)				<input type="checkbox"/> A	<input checked="" type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> N
	Knedle		Cukrárske výrobky		Iné –uviesť aké:
▼ Dispozičné členenie prevádzky: (Príloha č. 1)					
<ol style="list-style-type: none"> 1. uviesť základné členenie a uviesť stoličkovú kapacitu odbytovej časti 2. náčrt dispozičného členenia prevádzky tvorí prílohu č. 1 prevádzkového poriadku (grafická forma) 3. vyznačiť v nákrese plochu každej miestnosti v m² 4. vyznačiť v nákrese názov každej miestnosti 					
▼ Vybavenie technologickým zariadením:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. do náčrtu dispozičného členenia prevádzky zakresliť umiestnenie technologických zariadení, 2. do náčrtu dispozičného členenia prevádzky zakresliť umiestnenie pracovných miest (úsekov) s ich označením (vrátane umývadiel a dresov na umývanie) 3. zakresliť jednotlivé toky <p>prílohu č. 1 opatriť dátumom vyhotovenia, podpisom zodpovednej osoby a pečiatkou prevádzky Poznámka: povinnosť zakresliť technologické zariadenia do náčrtu dispozičného členenia prevádzky sa netýka prevádzky, kde sa podávajú len nápoje!!)</p>					
▼ INŽINIERSKE SIETE A ODPADY					
A) napojenie na zdroj pitnej vody (1. zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka, 2. vyznačte požadované údaje)					
<input checked="" type="checkbox"/>	Verejný (obecný, skupinový) vodovod	Počet vyšetrených vzoriek:	Podľa potreby, pri haváriách, zásahoch na potrubí		
	Vodný zdroj iného vlastníka	Meno / názov vlastníka:			
		Adresa vlastníka:			
	Vlastný vodný zdroj (studňa)	Počet vzoriek vyšetrených za rok:	podľa množstva odberu vody		
		viď Poznámka:			
		Počet vzoriek vyšetrených za rok:	podľa množstva odberu vody		
		viď Poznámka			
Poznámka: v súlade s nariadením vlády č. 354/2006, ktorým sa ustanovujú požiadavky na vodu určenú na ľudskú spotrebu a kontrolu kvality vody určenej na ľudskú spotrebu, - v prípade vyšetrenia vzoriek vody pred uvedením do prevádzky a schválením PP je potrebné uviesť počet vyšetrených vzoriek					
dokumentácia preukazujúca zdravotnú neškodnosť pitnej vody (Príloha č. 2)					
<ol style="list-style-type: none"> 1. stručný popis vodného zdroja a starostlivosti oň, vrátane popisu okolia vodného zdroja a jeho využívanie, PHO, stanovisko hydrogeológa, spôsob dezinfekcie, interval vykonávania dezinfekcie, používané dezinfekčné prostriedky, určenie zodpovednej osoby za vykonávanie dezinfekcie a pod. 2. zoznam všetkých laboratórnych rozborov vzoriek vody odobratých na prevádzke s vyznačením 					

vyhovuje/nevyhovuje			
3. v prípade nevyhovujúceho výsledku vzorky vody vyznačiť: a) prijaté opatrenie b) určenie zodpovednosti za vykonanie opatrenia c) určenie termínu na vykonanie opatrenia			
4. výsledky laboratórnych rozborov doložené podľa zoznamu			
B) zásobovanie teplou tečúcou vodou (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)			
x	Ohrev vody je centrálny v objekte ZŠ Beňovského 1, 84101 Bratislava, zmluva s Bratislavskou teplárenskou, a.s. Bajkalská 21/A, 829 05 Bratislava		Ohrev vody je samozásobením v prevádzkarni (popíš zariadenie zabezpečujúce ohrev)
C) napojenie na kanalizáciu (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)			
x	Verejná (obecná) kanalizácia	Názov prevádzkovateľa verejnej kanalizácie:	Bratislavská vodárenská spoločnosť, a.s., Prešovská 48 826 46 Bratislava
	Žumpa	Názov subjektu s ktorým je uzatvorená zmluva na likvidáciu obsahu žumpy:	
	Vlastná ČOV	Názov subjektu s ktorým je uzatvorená zmluva na likvidáciu obsahu ČOV:	
x	Lapač tukov	Názov subjektu s ktorým je uzatvorená zmluva na likvidáciu obsahu lapača tukov (odpad č 19 08 09):	Bratislavská vodárenská spoločnosť, a.s., Prešovská 48 826 46 Bratislava
dokumentácia preukazujúca likvidáciu tekutých odpadov			(Príloha č. 3)
1. doloženie písomných zmlúv uzavretých s oprávneným subjektom na likvidáciu všetkých tekutých odpadov, ktoré na prevádzke vznikajú (môže byť kópia)			
C) nakladanie s tuhými odpadmi vznikajúcimi na prevádzke (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)			
Katalógové číslo	Druh odpadu	Charakteristika odpadu	Názov subjektu s ktorým je uzatvorená zmluva na jeho likvidáciu(dátum uzavretia zmluvy):
x	20 03 01 Zmesový komunálny odpad (zaradený ako ostatný odpad)	Odpad podobných vlastností a zloženia ako odpady z domácností, nie však odpad vznikajúci pri bezprostrednom výkone činností -podnikania	OLO, odvoz a likvidácia odpadu, a.s. , Bazova 6, Bratislava 26 14.1.2002
x	VŽP Kuchynský odpad Materiál kategórie 3	nejedlé vedľajšie produkty, biologicky rozložiteľný odpad, môže obsahovať aj živočíšne vedľajšie produkty	OLO, odvoz a likvidácia odpadu, a.s. , Bazova 6, Bratislava 26 14.1.2002
x	VŽP Kuchynský odpad Materiál kategórie 3	zostatky použitých olejov ako i ostatných olejov v kuchyni	Mabonex Slovakia s.r.o., Krajinská cesta 3, Piešťany 2.10.2010
x	19 08 09 Zmesi tukov a olejov z odlučovačov (zaradený ako ostatný odpad)	zmesi zachytené v odlučovačoch tukov z odpadovej vody	KANAL M.P.S. s.r.o., Prev.: Pestovateľská 10, 823 68 Bratislava, Šamorínska39, 903 01Senec, 28.9.2010
	20 01 21 Žiarivky a iný odpad obsahujúci ortuť (zaradený ako nebezpečný odpad)	napr. žiarivky a iný odpad obsahujúci ortuť)	

▼ spôsob nakladania s tuhými odpadmi na prevádzke (zaškrtnite krížikom všetky tie možnosti, ktoré sa Vás týkajú)										
20 03 01		Kuchynský odpad materiál kategórie 3		Kuchynský odpad materiál kategórie 3 (použitý olej)		20 01 21		19 08 09		
- odpady sa v priebehu dňa zhromažďujú na vyčlenenom mieste, resp. v určených nádobách,	X	- odpady sa na prevádzke zhromažďujú vo vyčlenených uzatvárateľných nádobách, ktoré sa denne čistia a dezinfikujú	X	- odpady sa na prevádzke zhromažďujú vo vyčlenených uzatvárateľných nádobách, ktoré sa čistia a dezinfikujú	X	- nefunkčné žiarivky sa priebežne zhromažďujú vo vyčlenej nádobe na určenom mieste, ktoré nemôže ohroziť zdravotnú bezpečnosť potravín		- odpadové oleje sa priebežne zhromažďujú vo vyčlenených uzatvárateľných nádobách na určenom mieste mimo výrobných priestorov prevádzky	X	
- denne sa z výrobných priestorov odstraňujú a 1x do týždňa sa likvidujú	X	- na dobu prechodnú sa odpady zhromažďujú vo väčších nádobách, ktoré sú umiestnené vo vyčlenenom priestore	X	- na základe objednávky ich zmluvný partner podľa potreby odváža na likvidáciu	X	- na základe objednávky ich zmluvný partner odváža na likvidáciu		- na základe objednávky ich zmluvný partner odváža na likvidáciu	X	
- iný spôsob (treba uviesť aký)		- iný spôsob (treba uviesť aký)		- iný spôsob (treba uviesť aký)		- iný spôsob (treba uviesť aký)		iný spôsob (treba uviesť aký)		
dokumentácia o nakladaní s tuhými odpadmi (Príloha č. 4)										
1. zoznam zmlúv uzatvorených s odberateľmi tuhých odpadov 2. doloženie písomných zmlúv uzatvorených s odberateľmi tuhých odpadov (môžu byť kópie),										
▼ PERSONÁLNE ZDROJE (Príloha č. 5)										
(▼ Info: predmetom schvaľovania je len formát základných informácií o zamestnancoch, dopĺňa sa dodatočne)										
1. zoznam všetkých zamestnancov (s označením pracovného zaradenia) 2. vyznačenie splnenia požiadavky zdravotnej spôsobilosti na zozname (vstupná lekárska prehliadka, preventívna lekárska prehliadka 1., 2., ...) 3. vyznačenie splnenia požiadavky odbornej spôsobilosti na zozname										
ZODPOVEDNOSTI ZAMESTNANCOV										
Pracovné zaradenie		Zodpovednosti (zaškrtnite krížikom všetky tie možnosti, ktoré sa Vás týkajú a doplňte ďalšie zodpovednosti)								
Vedúceho prevádzky: (v prípade, ak nejde o tú istú osobu prevádzkovateľa)		X	Zodpovedá za činnosť celej prevádzkarne v čase neprítomnosti prevádzkovateľa,							
		X	Zodpovedá za zdravotnú bezpečnosť a kvalitu potravín, surovín a hotových výrobkov, zachovanie ich výživovej a zmyslovej hodnoty a vylúčenie nežiaducich vplyvov z technologického postupu prípravy pokrmov,							
		X	Zabezpečí, aby sa pri výrobe pokrmov a nápojov postupovalo podľa zásad správnej výrobnéj praxe a určí pracovníka na vykonávanie kontroly plnenia úloh vyplývajúcich z dokumentu HACCP) ^x alebo príručky správnej výrobnéj praxe) ^x alebo iného manuálu na zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti potravín) ^x ,							
		X	Zodpovedá za správnu organizáciu a kontrolu práce kuchárov a ostatných zamestnancov,							
		X	Zodpovedá za vedenie operatívno-technickej evidencie (jednotnú účtovnú evidenciu),							
		X	Zodpovedá za zabezpečenie kontroly technologických zariadení i z hľadiska bezpečnosti práce,							
		X	Zabezpečuje kontrolu surovín, hotových jedál a nápojov a zodpovedá za ich zdravotnú bezpečnosť a kvalitu,							
		X	Zodpovedá za kontinuálne vedenie dokumentácie prevádzkarne vyplývajúce z platnej legislatívy.							

	x	Zodpovedá za hospodárne a efektívne spravovanie štátneho majetku, štátnych finančných prostriedkov určených na prevádzkové náklady ZŠS,
	x	Spravuje finančné prostriedky určené na úhradu nákladov na stravovanie stravníkov, vedie potravinový účet,
	x	Zabezpečuje doplnkové stravovanie detí a žiakov, spolupracuje pri zabezpečovaní školského mliečného programu a programu školské ovocie,
	x	Zodpovedá za kvalitu a bezpečnosť dodaných potravín, za dodržiavanie skladovacích podmienok.
Hlavného kuchára:		
	x	Zodpovedá za prácu ostatných kuchárov a pomocných zamestnancov.
	x	Zodpovedá za technický a hygienický stav technologických zariadení.
	x	Zodpovedá za zdravotnú bezpečnosť a kvalitu zabezpečuje kontroly technologických zariadení i z hľadiska bezpečnosti prác.
	x	Zodpovedá za vedenie evidencie v rámci systému HACCP)* alebo príručky správnej výrobnjej praxe)* alebo iného manuálu na zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti potravín a pokrmov a monitorovania CCP a CP)*.
	x	Zabezpečuje výrobu jedál na základe vopred zostaveného jedálneho lístka, podieľa sa na skladbe jedálneho lístka, pričom dodržiava Zásady pre zostavu jedálnych lístkov v ZŠS.
	x	Zabezpečuje a kontroluje vykonávanie sanitácie a osobnej hygieny všetkých zamestnancov.
	x	Zodpovedá za prácu ostatných kuchárov a pomocných zamestnancov.
	x	Zodpovedá za odober vzoriek jedál a vedie predpísanú evidenciu.
	x	Spoluzodpovedná je za kvalitu a bezpečnosť dodaných potravín, za dodržiavanie skladovacích podmienok.
	x	Zodpovedá za bezpečnú manipuláciu ošetrovanie základných druhov potravín určených na výrobu jedál.
Ostatných zamestnancov podľa vykonávaných činností:		
	x	Zodpovedá za bezpečnú manipuláciu a ošetrovanie základných druhov potravín určených na výrobu jedál.
	x	Zodpovedá za správne vykonanú sanitáciu a dodržiavania osobnej hygieny.
	x	Zodpovedá za odober vzoriek jedál a vedie predpísanej evidencie.
▼ Určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP *		
Pre určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP		x
		bola vypracovaná dokumentácia:
Dátum vypracovania :	2012	
Meno osoby zodpovednej za uplatňovanie zásad HACCP:	Viera Satinová	
Pre určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP		
		nebola vypracovaná dokumentácia :
Ak dokumentácia nebola vypracovaná pozri prehlásenie		
Prehlásenie: Ak nebola ku dňu schválenia tohto prevádzkového poriadku vypracovaná dokumentácia pre určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP, potom dolu podpísaná zodpovedná osoba prehlasuje , že dokumentácia bude vypracovaná najneskôr ku dňu začatia prevádzkovania zariadenia.		
Nevyhnutné požiadavky a kontrola potravinových nebezpečenstiev (potravínarske podniky s prípravou a podávaním nápojov – bary, kaviarne)		
▼ Info:		
Tam, kde sa nevyhnutnými požiadavkami dosiahne cieľ a kontrola nebezpečenstiev v potravinách nie je potrebné určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP, prevádzkovateľ prijme opatrenia		

na splnenie nevyhnutných požiadaviek- spracuje manuál , kde budú zapracované požiadavky správnej hygienickej praxe a v prípade potreby pre bezpečnosť potravín monitorovanie a overovanie, napr. pre dodržanie chladiacich reťazcov, vrátane vedenia záznamov.

Dole podpísaná zodpovedná osoba prehlasuje, že budú prijaté opatrenia na splnenie nevyhnutných požiadaviek na kontrolu nebezpečenstiev v potravinách a tieto budú zdokumentované

SANITAČNÝ PROGRAM

Dokumentácia – Sanitačný program bola vypracovaná a je súčasťou dokumentu:	HACCP	x
	Správna výrobná prax	x
	Správna hygienická prax	x
	Iného dokumentu	

Dátum vypracovania : 2015

Dokumentácia **nebola** vypracovaná a je súčasťou prílohy č. 6
(pozn. dokumentácia musí obsahovať sanitačný plán, jednotlivé čistiace a dezinfekčné postupy, zabezpečenie sanitácie technickými prostriedkami a chemickými prípravkami na čistenie a dezinfekciu, zabezpečenie dezinfekcie a deratizácie, uvedenie zmluvných firiem - podľa výnosu MP SR a MZ SR č.557/1998-100)

1. stručný popis prevádzky s prihliadnutím na jej rozdelenie na tzv. čistú a nečistú časť prevádzky
2. popis základných požadovaných princípov delenia pracovného oblečenia, pracovného náradia, čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, ich skladovania, farebné označenie, princíp striedania pri výkone prác čistej a nečistej časti prevádzky a pod.
3. určenie a rozdelenie jednotlivých pracovných úkonov podľa prevádzkových častí medzi pracovníkov s označením zodpovednosti za vykonanie prác a za vykonanie kontroly

Zoznam príloh: (zaškrtnite krížikom všetky tie možnosti, ktoré sa Vás týkajú, t.j. ktoré prílohy sú súčasťou tohto predmetného prevádzkového poriadku, ak nie sú požadované dokumenty súčasťou iného interného predpisu, napr. HACCP)

<input checked="" type="checkbox"/>	Príloha č. 1 Dispozičné riešenie prevádzky
<input type="checkbox"/>	Príloha č. 2 Zdravotná neškodnosť pitnej vody
<input checked="" type="checkbox"/>	Príloha č. 3 Tekuté odpady – zmluvy
<input checked="" type="checkbox"/>	Príloha č. 4 Tuhé odpady - zmluvy
<input checked="" type="checkbox"/>	Príloha č. 5 Zoznam zamestnancov, zdravotná a odborná spôsobilosť
<input checked="" type="checkbox"/>	Príloha č. 6 Sanitačný program je súčasťou dokumentu HACCP
<input type="checkbox"/>	Príloha č. 7 Prevádzkové hodiny

Prehlásenie:

Týmto prehlasujem, že všetky údaje uvedené v prevádzkovom poriadku sú pravdivé, úplné a správne a som si vedomý možných následkov v prípade preukázania ich nezhody.

Prevádzkový poriadok vypracoval:	PaedDr. Viera Karovičová Viera Satinová
Dátum:	30.01.2015
Podpis:	PaedDr. Viera Karovičová, v.r.

Poučenie:

Prevádzkový poriadok sa predkladá na RÚVZ v Bratislave v dvoch vyhotoveniach. 1x ostáva založený v dokumentácii na príslušnom RÚVZ.

Prevádzkový poriadok schválil:	Regionálny úrad verejného zdravotníctva, Bratislava hlavné mesto so sídlom v Bratislave, Ružinovská ul.č.8, 820 09 Bratislava 29	
Dátum:	26.02.2015	Počet strán PP: 11
Podpis:	V zastúpení MUDr. Jindra Holíková, zástupca regionálneho hygienika MUDr. Otakar Fitz, regionálny hygienik, v.r.	

