

# PREVÁDZKOVÝ PORIADOK

Výdajná školská jedáleň, Hlavná 14, Pača

ako súčasť Materskej školy Pača, Hlavná 14, 049 41 Pača

Názov prevádzkovateľa zariadenia:

Názov školy: Materská škola Pača

Adresa školy: Hlavná 14, 049 41 Pača

Zriaďovateľ: Obecný úrad Pača

IČO: 00 328 618

DIČ: 2020961514

Riaditeľka: Mgr. Katarína Száraz

e-mail: [materskaskolapaca@gmail.com](mailto:materskaskolapaca@gmail.com)

webové sídlo: [www.paca.sk](http://www.paca.sk)

## Charakteristika prevádzky

### a) Členenie zariadenia pozostáva z nasledovných priestorov :

- Výdajná kuchyňa vybavená kuchynským zariadením. Priestor pre výdaj obedov je oddelený od priestorov na odkladanie použitého riadu.
- Jedáleň oddelená od výdajnej kuchyne výdajovými oknami zvlášť pre výdaj jedál a pre odkladanie použitého riadu. Jedáleň je vybavená potrebným množstvom usporobovaných stolov a stoličiek.

### b) Vybavenosť výdajnej kuchyne zariadeniami :

Chladnička s mrazničkou Pracovný stôl

Pracovné stoly

Dvojdrez na umývanie riadu

Nástenné police

Pracovný stôl

Stojan na príbory

Smetný kôš

Mikrovlnná rúra

Umývadlo

Kuchynská linka

### c) Zásobovanie pitnou vodou a manipulácia s odpadom :

- Zásobovanie pitnou vodou je zabezpečené obecným vodovodom.
- Tuhý odpad sa zhromažďuje v zberných nádobách podľa druhu odpadu. Likvidácia komunálneho a triedeného odpadu ako aj likvidácia biologicky rozložiteľného odpadu zo školskej výdajnej kuchyne sa zabezpečí dodávateľsky prostredníctvom spoločnosti FURA s. r. o. Odpadová voda je zachytávaná v žumpe o objeme 10 m<sup>3</sup>. Odvoz tuhého odpadu zo žumpy zabezpečuje Obec Pača prostredníctvom VVS, a. s. Rožňava.

## System dovážania stravy

1. Strava sa v MŠ zabezpečí dovážaním zo Základná škola – Školská jedáleň, Pokroková 199, 049 41 Krh. Podhradie
2. Obedy sú dovážané autom Obecného úradu v prepravných termobandaskách najneskôr do 11:30 hod denne.
3. Pri dovoze stravy a o 13,00 hod. poverená zamestnankyňa vpichovým teplomerom skontroluje teplotu pokrmu, údaj zapíše do tabuľky. Teplota pokrmu nesmie klesnúť pod 60 st. C.

## Termín stravovania

Denne počas prevádzky MŠ

	I. oddelenie
desiata	8,25 - 8,45
obed	11,30 - 12,00
olovrant	14,30 - 14,50

Do priestoru jedálne deti prichádzajú pod pedagogickým dozorom učiteľa.

### **Povinnosti vedenia zariadenia**

- Oboznámenie nových pracovníkov s hygienickými požiadavkami pri manipulácii s potravinami
- Systém školenia pracovníkov
- Zabezpečenie kontroly elektrických zariadení z hľadiska bezpečnosti práce
- Zamestnávať osoby, ktoré vyhovujú požiadavkám na vykonávanie epidemiologicky závažnej činnosti
- Zabezpečiť, aby do výdajných priestorov nevstupovali neoprávnené osoby
- Dodržiavať požiadavky na podávanie pokrmov a nápojov
- Pred výdajom stravy zabezpečiť odber vzoriek prepravených hotových pokrmov, ich uchovanie a vedenie dokumentácie o odobratých vzorkách
- Kontrolovať dodržiavanie osobnej hygieny a hygienických požiadaviek zariadenia súvisiacich s výdajnou kuchyňou
- Vydať zákaz výdaja pokrmov v prípade zistenia nedodržania kritérií na kritických kontrolných bodoch

### **Povinnosti zamestnancov**

- Pred nástupom do zamestnania absolvovať vstupnú lekársku prehliadku a ďalšie lekárske prehliadky
- Plniť opatrenia na predchádzanie ochorení nariadené orgánmi na ochranu zdravia
- Bez omeškania oznámiť ošetrojúcemu lekárovi alebo orgánu na ochranu zdravia všetky okolnosti dôležité na predchádzanie vzniku šíreniu prenosných ochorení vo vzťahu k práci s potravinami
- Dodržiavať zásady osobnej hygieny a hygienické požiadavky na manipuláciu s pokrmom aj pri ich výdaji
- Vstupovať na pracovisko len v čistom pracovnom odevu, pred vstupom na pracovisko si dôkladne umyť ruky a dbať na ďalšie zásady osobnej hygieny, čistoty pracovného prostredia a inventáru
- V pracovných odevoch neopúšťať pracovisko
- Pri výdaji pokrmov a nápojov si úplne zakryť vlasy vhodnou a účelnou prikrývkou
- Pokrmy nechytať priamo rukami, ale používať vhodné na to určené náradie
- V priestoroch výdajnej kuchyne nevykonať toaletné úpravy
- Pred začatím práce odložiť z rúk všetky šperky, hodinky, ozdobné predmety
- Zaobchádzať s potravinami tak, aby sa neporušovala ich zdravotná neškodnosť a kvalita

### **Odber vzoriek pokrmov**

- vzorky musí odoberať zamestnanec
- vzorky sa odoberajú do čistých, vyvarených sklenených nádob s uzáverom
- na odber sa používajú umyté lyžice
- Každá súčasť pokrmu musí byť uchovaná v samostatnej nádobe
- každá vzorky musí mať hmotnosť najmenej 50 g, ak nejde o kusový tovar

- vzorky pokrmov odoberaných v teplom stave sa uzavrujú, urýchlene schladia a počas 48 hodín od ukončenia sa vzorky odstránia neškodovým spôsobom, nesmú byť použité
- o odobratých vzorkách sa vedie dokumentácia v ktorej sa uvedie dátum odberu, druh vzorky a meno pracovníka, ktorý odber vykonal

### **Sanitačný program**

- Sanitačný program zahŕňa sanitáciu výdajnej kuchyne a jedálne ako aj zabezpečenie čistoty vrátane údržby a zabezpečenia čistoty sanitárneho zariadenia

#### **a/ Sanitačný prístup pri umývaní riadu**

- pred umývaním riadu sa najskôr mechanicky odstránia zvyšky pokrmov
- prvé hrubé očistenie sa vykoná vo vode zahriatej minimálne na 40 st. C s prídavkom účinných umývacích prostriedkov
- použitý riad sa umýva ručne, plánuje sa zakúpiť umývačka riadu
- umytý riad sa ukladá, neutiera sa
- umývanie pohárov sa vykonáva ručne, plánuje sa zakúpiť umývačka riadu

#### **b/ Časový harmonogram vykonávanie sanitačných postupov**

- na zabezpečenie čistenia sa používajú kefy, vedrá, handry, hubky a čistiace prostriedky uložené na vyhradenom mieste. Handry a hubky musia byť farebne odlišené na čistenie jednotlivých povrchov
- Na umývanie dlážky a dezinfekciu sa používajú prostriedky Clorox alebo Domestos v koncentrácii – 5 %
- Dezinfekcia sa používa pravidelne
- Chladnička a skrine na riad sa umývajú vodou s pridaním 5% dezinfekčného prostriedku týždenne
- Nádoby na prenášanie stravy sa umývajú v troch vodách so saponátom
- Pracovné stoly sa umývajú denne po každom použití, teplou vodou s pridaním vhodného saponátu a opláchnutím
- Nádoby na kuchynský odpad a smeti sa umývajú denne 5% roztokom Cloroxu
- Podlahy sa umývajú s pridaním dezinfekčného prostriedku denne po ukončení prevádzky
- Keramické obklady, vykurovacie telesá a dvere sa umývajú raz týždenne 5%ným dezinfekčným prostriedkom
- Okná, svietidlá, ohrievacie telesá sa umývajú 1x za mesiac
- Upratovanie a dezinfekcia celej prevádzky sa vykonáva 2x ročne
- Deratizácia a dezinfekcia sa vykonáva len v prípade výskytu hmyzu a hlodavcov osobami, ktoré sú k tomu spôsobilé podľa osobitných predpisov

#### **c/ Plán a spôsob vykonávania dezinfekcie**

- Voľba dezinfekčných prostriedkov sa uskutočňuje podľa dostupnosti v obchodnej sieti.
- Dezinfekcia výdajne stravy sa vykonáva denne po skončení prevádzky. Dezinfikuje sa podlaha, zariadenia na umývanie riadu a podstavce pod nádoby na prenášanie stravy. Koncentrácia dezinfekčných prostriedkov 5%.

## Zákazy

Zakazuje sa :

- Vstup nepovolaným osobám do priestorov výdajnej kuchyne
- Vstup do priestorov jedálne osobám v pracovných odevoch z infekčného prostredia a z prostredia, kde sa vyskytujú jedy a iné látky škodlivé zdraviu, odpady a nečistoty
- Vodiť a púšťať zvieratá do priestorov výdajnej kuchyne a jedálne, do jedálne možno púšťať len vodiace zvieratá zrakovo postihnutých osôb
- Fajčiť vo všetkých priestoroch zariadenia

## Starostlivosť o priestory

- Zariadenia musí byť udržiavané v takom stave, aby sa zabránilo riziku kontaminácie potravín
- Všetky prevádzkové priestory 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 sa proti škodcom pravidelne kontrolovať
- Steny, podlahy a vnútorné zariadenie musí byť udržiavané v takom stave, aby sa dali ľahko čistiť, umývať a dezinfikovať
- Vybavenie kuchyne musí byť udržiavané v riadnom technickom stave
- Zamestnanci kuchyne majú k dispozícii zariadenia na osobnú hygienu v rámci školskej budovy
- Priestory školskej výdajnej kuchyne a jedálne musia spĺňať podmienky BOZP a PO.

V Pači, dňa 17.02.2022

  
Mgr. Katarína Száraz

riaditeľka školy

