

PREVÁDZKOVÝ PORIADOK PRE ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

	<i>Meno a priezvisko vedúcej zariadenia školského stravovania</i>	<i>Podpis</i>
Vypracoval:		
Dátum vypracovania:		
Prevádzkový poriadok je schválený RÚVZ so sídlom v		
Dátum účinnosti dokumentu:		

I. CHARAKTERISTIKA ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

Zriaďovateľ:	Názov/ meno:	
	Adresa, sídlo/ miesto zriaďovateľa príslušného zariadenia školského stravovania:	
	IČO:	
	Tel. číslo: Fax: e-mail:	
Prevádzkovateľ:	Názov zariadenia školského stravovania:	
	Adresa, sídlo zariadenia školského stravovania:	
	IČO:	
	Tel. číslo: Fax: e-mail:	
Právna dokumentácia oprávňujúca prevádzkovanie:	Zriaďovacia listina	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Výpis z obchodného registra	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Živnostenský list	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	<i>Iný dokument:</i>	Uveďte aký:
<p><i>*Príloha: Zriaďovacia listina, výpis z obchodného registra, živnostenský list List vlastníctva, nájomná zmluva Rozhodnutie o uvedení priestorov do prevádzky Zmluva o zverení nehnuteľného majetku do správy</i></p>		
Vedúci(a) zariadenia	Meno a priezvisko:	

školského stravovania:	Tel. číslo:	
	Fax:	
	e-mail:	
Zamestnanci:	Kuchár(ka):	
	Meno a priezvisko:	Počet:
	Funkcia:	
	Iní zamestnanci:	
	Funkcie:	Počet:

II. CHARAKTERISTIKA ČINNOSTÍ ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA		
Určenie rozsahu činností zariadenia školského stravovania:	Školská jedáleň	
	Školská jedáleň s prípravou pokrmov	Áno Nie
	Školská jedáleň s prípravou a distribúciou pokrmov	Áno Nie
	Iné činnosti (napr. podnikateľská činnosť, bufety, automaty)	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Výdajná školská jedáleň	
	Výdajná školská jedáleň s čiastočnou prípravou pokrmov	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Výdaj pokrmov je realizovaný donáškou pokrmov	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
Iné činnosti (napr. podnikateľská činnosť, bufety, automaty)	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
Kategorizácia stravníkov:	Pokrmý sú určené pre:	
	Materské školy	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	I. stupeň základných škôl	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	II. stupeň základných škôl	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Stredné školy	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Internátne zariadenia	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Špeciálne výchovné zariadenia (diagnostické centrá, reedukačné domovy, liečebno-výchovné sanatóriá)	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Stravníkov vyžadujúcich si diétne stravovanie	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Dospelých stravníkov školy a školského zariadenia	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Iné fyzické osoby (cudzí stravníci, dôchodcovia a pod.)	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
<i>Iné:</i>		
Organizácia prevádzky zariadenia školského stravovania:	Zmennosť prevádzky zariadenia školského stravovania:	
	Jednozmenná prevádzka Prevádzkový čas: od do	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Dvojmenná prevádzka Prevádzkový čas 1. zmena: od do	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Prevádzkový čas 2. zmena: od do	
Časový harmonogram prípravy pokrmov:		

	<p>Raňajky: od do</p> <p>Desiata: od do</p> <p>Obed: od do</p> <p>Olovrant: od do</p> <p>Večera: od do</p> <p>Druhá večera: od do</p>	
	Časový harmonogram výdaja pokrmov:	
	<p>Raňajky: od do</p> <p>Desiata: od do</p> <p>Obed: od do</p> <p>Olovrant: od do</p> <p>Večera: od do</p> <p>Druhá večera: od do</p>	
	Časový harmonogram expedície pokrmov:	
	<p>Raňajky: od do</p> <p>Desiata: od do</p> <p>Obed: od do</p> <p>Olovrant: od do</p> <p>Večera: od do</p> <p>Druhá večera: od do</p>	
Kapacita zariadenia školského stravovania:	Výrobná kapacita zariadenia školského stravovania:	Počet:
	Priemerné množstvo pripravovaných pokrmov denne	Počet:
	Priemerné množstvo vydaných pokrmov denne (vzťahuje sa aj na suché balíčky)	Počet:
	Priemerné množstvo expedovaných pokrmov denne do inej výdajnej školskej prevádzky	Počet:
Preprava pokrmov do inej výdajnej školskej prevádzky:	<p>Preprava pokrmov je realizovaná:</p> <p>Dopravným prostriedkom</p> <p>Iný spôsob (napr. ručný vozík)</p>	<p><input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie</p> <p><input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie</p>

<p>Expedičné miesta: <i>(miesta, kde sa pokrmy dovážajú)</i></p>	<p>Názov a adresa prevádzky:</p>	
<p>Spôsob a čas prihlasovania a odhlasovania stravy: <i>(napr. telefonicky, osobne, e-mailom – uveďte vašu e-mailovú adresu)</i></p>	<p>Spôsob prihlasovania a odhlasovania:</p> <p>Čas prihlasovania: od do</p> <p>Čas odhlasovania: od do</p>	
<p>Zabezpečenie pedagogického dozoru:</p>	<p>Je zabezpečený pedagogický dozor pri výdaji pokrmov: Výkon pedagogického dozoru je umiestnený na viditeľnom mieste v stravovacom zariadení:</p>	<p><input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie</p>
<p>Zariadenie školského stravovania je prevádzkované:</p>	<p>Nepretržite Len počas školského roka Aj v čase letných prázdnin <i>(napr. podľa harmonogramu zriaďovateľa)</i></p>	<p><input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie</p>

III. ZABEZPEČENIE PRÍPRAVY A PODÁVANIA POKRMOV A NÁPOJOV		
III.A ZÁSOBOVANIE		
Zabezpečenie zásobovania:	<p>Zásobovanie je zabezpečené:</p> <p>Dovozom</p> <p>Nákupom</p> <p>V prípade nákupu je použitý:</p> <ul style="list-style-type: none"> × vlastný dopravný prostriedok × iný spôsob (napr. ručný vozík) 	<p><input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie</p> <p><input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie</p> <p><input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie</p> <p><input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie</p>
Frekvencia zásobovania: <i>(denná, týždenná, podľa potreby; rozdeľte podľa druhu potravinových komodít (mlieko, mäso, zelenina a pod.)</i>		
Dodávatelia surovín: <i>(vymenujte dodávateľov podľa druhu jednotlivých potravinových komodít)</i>		
Preberanie surovín zabezpečuje: <i>(napr. vedúca školskej jedálne, kuchárka a pod.)</i>	Meno a priezvisko, funkcia:	

Dodaný tovar sa preberá na základe dodacieho listu, kontroluje sa dodané množstvo, kvalita, neporušenosť obalov, dátum spotreby.

Tovar sa uskladňuje v príslušnom sklade podľa druhu tovaru. Dodávateľ privezie tovar vlastným dopravným prostriedkom, ktorý musí byť čistý a zabezpečený tak, aby chránil potraviny pred rizikom kontaminácie a mechanického poškodenia. Ak uvedeným požiadavkám nevyhovuje, potraviny nesmú byť prevzaté.

III.B PRÍPRAVA POKRMOV A NÁPOJOV

Kategorizácia pokrmov:	a/ tepelne upravené pokrmy	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	b/ tepelne neupravené pokrmy	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	c/ múčniky	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	d/ teplé a studené nápoje	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Použité materiálo-spotrebné normy a receptúry:	Pokrmy v zariadení školského stravovania sa pripravujú podľa:	
	Materiálo-spotrebné normy a receptúry, ktoré charakterizujú príslušnú územnú oblasť 2011 pre školské stravovanie	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Materiálo-spotrebné normy a receptúry pre diétny stravovací systém v školskom stravovaní (2008)	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Diétny stravovací režim:	Poskytovanie diétného stravovania:	
	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
	Druhy diétného stravovania:	
	Šetriaca diéta	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Diabetická diéta	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Bezgluténová (bezlepková) diéta	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Zabezpečenie diétného stravovania:		
Diéta je zabezpečená zariadením školského stravovania	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
Diéta je zabezpečená donáškou zákonným zástupcom stravníka	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
Pokrmy pre stravníkov v „hmotnej núdzi“:	Poskytovanie pokrmov pre stravníkov v hmotnej núdzi:	
	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
	Stravníkom v „hmotnej núdzi“ sú poskytované:	
Teplé pokrmy	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
Suchý balíček	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	

		Zabezpečenie pokrmov pre stravníkov v „hmotnej núdzi“:	
	Pokrmý sú zabezpečené:		<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Zriaďovateľom prostredníctvom školy (od iných dodávateľov napr. z lahôdkárskej výroby, z maloobchodnej siete a pod.)		<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Pripravované v zariadení školského stravovania		<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Konzumácia pokrmov pre stravníkov v „hmotnej núdzi“ je:		<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	V zariadení školského stravovania (v jedálni)		<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	V priestoroch školy (napr. trieda)		<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Druhy pokrmov a nápojov, ktoré sa v prevádzke pripravujú/ vydávajú/ sa s nim manipuluje:	Nápoje	
Nátierky			<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Chlieb, pečivo			<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Závarky			<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Polievky			<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Pokrmý z hovädzieho mäsa			<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Pokrmý z bravčového mäsa			<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Pokrmý z teľacieho mäsa			<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Pokrmý z hydiny			<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Pokrmý z rybieho mäsa			<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Pokrmý z vnútorností			<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Pokrmý z mletého mäsa a polomäsité pokrmý			<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Pokrmý bezmäsité			<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Pokrmý múčne			<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Posýpky			<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Prílohy			<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Prívarky			<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Omáčky			<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Kompóty			<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Múčniky			<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Ovocie			<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Pizza		<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
Doplňkové pokrmý		<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
Šaláty		<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
Používané technologické postupy:	Varenie		<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Varenie v pare		<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Dusenie		<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie

E-MODEL PRÍRUČKY SYSTÉMU HACCP, PREVÁDZKOVÉHO PORIADKU A SANITAČNÉHO PROGRAMU PRE ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

Kapitola č.: 1.

Strana 10

Celkový počet strán: 20

Názov kapitoly:

Prevádzkový poriadok pre zariadenia školského stravovania

	Grilovanie	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Pečenie	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Fritovanie	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Vyprážanie (okrem materských škôl)	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Zapekanie	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Príprava studených pokrmov	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	<i>Iné:</i>	
Realizácia školských programov:	<p>× Je zariadenie školského stravovania zapojené do Európskeho programu na podporu spotreby ovocia a zeleniny a výrobkov z nich pre deti a žiakov: „Školské ovocie“</p> <p>× Je zariadenie školského stravovania zapojené do Európskeho programu na podporu spotreby mlieka a mliečnych výrobkov pre deti materských škôl, žiakov základných škôl a pre žiakov stredných škôl: „Školský mliečny program“.</p>	<p><input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie</p> <p><input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie</p>
Možnosť výberu pokrmov:	<p>Je možnosť výberu z viacerých druhov pokrmov?</p> <p>Ak áno, uveďte počet pokrmov:</p> <p>.....</p>	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Pitný režim:	<p>Je zabezpečený</p> <p>Je zabezpečený nepretržite</p> <p>Inak zabezpečený:</p> <p><i>Uveďte ako:</i></p> <p>.....</p>	<p><input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie</p> <p><input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie</p> <p><input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie</p>
Odber vzoriek pokrmov:	<p><i>Vzorky hotových pokrmov sa musia odoberať do čistých, vyvarených sklenených nádob s uzáverom. Na odber vzoriek hotových pokrmov sa používajú lyžice, naberačky a ďalšie pomôcky vyhradené výlučne na odber vzoriek, ktoré sú umyté a vyvarené pri teplote 100°C počas 15 minút. Všetky súčasti hotového pokrmu sa musia uchovávať osobitne v samostatnej nádobe. Ak je príloha hotového pokrmu alebo iná súčasť hotového pokrmu súčasťou viacerých pokrmov, možno uchovávať len jednu vzorku. Odobratá vzorka musí mať hmotnosť najmenej 50 g, ak nejde o kusový tovar. Vzorky hotových pokrmov odobieraných v teplom stave musia byť uzavreté, urýchlene schladené a počas 48 hodín od skončenia výdaja uchovávané v chladničke pri teplote 2 °C až 6 °C. Po uplynutí 48 hodín musia byť vzorky odstránené neškodným spôsobom; nesmú sa použiť na spotrebu. Vzorky sa evidujú na predpísanom tlačíve denne.</i></p>	
*Príloha: Záznam o odbere vzoriek hotových pokrmov		

IV. HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA STAVEBNO-TECHNICKÉ RIEŠENIE, PRIESTOROVÉ USPORIADANIE, VYBAVENIE, VNÚTORNÉ ČLENENIE

IV.A ZÁKLADNÉ ROZDELENIE PRIESTOROV ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

Základné rozdelenie priestorov zariadenia školského stravovania:	Výrobná časť	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
	Odbytová časť	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
	Skladová časť	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
	Druhy skladov:	Počet:	
	× suchý sklad	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	× chladný sklad	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
× chladený sklad	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
× chladničky	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
× mraziarenský sklad	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
× mrazničky	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
× sklad organického odpadu	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
× sklad DKP	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	
Ostatné priestory /uved'te aké/:		<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie	

Rozdelenie jednotlivých priestorov:

S – stavebne oddelený priestor, P – prevádzkovo oddelený priestor

*Uved'te rozdelenie jednotlivých priestorov prevádzky

Hrubá prípravovňa zeleniny	Hrubá prípravovňa mäsa	Hrubá prípravovňa rýb	Prípravovňa na rozbijanie vajec	Čistá prípravovňa zeleniny	Čistá prípravovňa mäsa	Studená kuchyňa	Prípravovňa múčnych pokrmov	Prípravovňa cukrárskych výrobkov	Umyváreň kuchynského riadu	Umyváreň tanierov, príborov a pohárov	Umyváreň prepravných nádob

IV.B STROJNO-TECHNOLOGICKÉ VYBAVENIE:

Výrobná časť: <i>(napr. varný kotol, konvektomat)</i>	Uveďte zoznam strojno-technologického a účelového vybavenia:
Odbytová časť: <i>(napr. výdajný ohrievací pult)</i>	Uveďte zoznam strojno-technologického a účelového vybavenia:
Hrubá prípravovňa: <i>(napr. škrabka zamiakov)</i>	Uveďte zoznam strojno-technologického a účelového vybavenia:

**Príloha: Pôdorys dispozičného členenia prevádzky*

Pôdorys všetkých miestností so zakreslením rozmiestnenia strojnotechnologických zariadení

IV.C HYGIENICKÉ POŽIADAVKY:

Podlahy:	Povrchy podláh sa musia udržiavať v neporušenom stave a musia byť ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné.	
Steny:	Povrchy stien musia byť udržiavané v neporušenom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné.	
Osvetlenie:	Intenzita a farebnosť umelého osvetlenia pracovných miest s osobitnými nárokmi na optickú kontrolu majú byť také, aby umožňovali dokonalú farebnú ostrosť a rozlišovanie podrobností do 1 mm. Umelé osvetlenie má mať bielu farbu a intenzitu najmenej 500 Lx.	
Vetranie:	Spôsob vetrania: × prirodzené vetranie (oknami) × nútené (ventilátor, vzduchotechnika) × kombinované	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Vykurovanie:	Spôsob vykurovania: × centrálné × iné (napr. elektrické lokálne vykurovacie zariadenie, plynové lokálne vykurovacie zariadenie, vykurovanie na tuhé palivo)	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie <i>Uveďte aké:</i>
IV.D INŽINIERSKE SIETE, ODPADY:		
Zásobovanie pitnou vodou:	Verejný zdroj pitnej vody:	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	× mestský zdroj pitnej vody	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	× obecný zdroj pitnej vody	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Názov prevádzkovateľa:	
	<i>*Príloha: Zmluva s prevádzkovateľom vodného zdroja</i>	
	Vlastný zdroj pitnej vody: (napr. studňa)	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Názov zriaďovateľa:		
Názov prevádzkovateľa:		

	<i>*Príloha: Zmluva s prevádzkovateľom vodného zdroja</i>	
	Dezinfekciu pitnej vody zabezpečuje:	
	Frekvencia dezinfekcie:	
	Použité prostriedky na dezinfekciu:	
Kontrola kvality pitnej vody:	Frekvencia kontroly	
	<i>Druh rozboru:</i> Úplný rozbor	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Minimálny rozbor	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
		<i>Počet rozborov:</i>
Odber vzoriek pitnej vody:	Odber vzoriek pitnej vody zabezpečuje:	
Zabezpečenie laboratórných rozborov:	Laboratórne rozborov vzoriek pitnej vody zabezpečuje akreditované laboratórium (uved'te názov): <i>*Príloha: Laboratórne protokoly z akreditovaného laboratória</i>	
Zásobovanie teplou tečúcou vodou je zabezpečené:	× centrálné vodovodným potrubím × lokálne (napr. elektrický bojler, plynový bojler, prietokový ohrievač) <i>Ak áno, uved'te spôsob lokálneho zásobovania teplou tečúcou vodou:</i>	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Odkanalizovanie:	Verejná kanalizácia (mestská, obecná)	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Názov prevádzkovateľa:	
	<i>*Príloha: zmluva s oprávneným subjektom na likvidáciu odpadových vôd</i>	
	Iný spôsob	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie

	× žumpa × septik × vlastná čistička odpadových vôd	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Názov prevádzkovateľa:	
	*Príloha: Zmluva s oprávneným subjektom na likvidáciu odpadových vôd Atest o vodonepriepustnosti žumpy	
	Frekvencia vyvážania:	
	Je kanalizácia napojená na lapač tukov	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Odpady	Zmesový komunálny odpad (katalógové číslo 20 03 01)	
	Frekvencia odvozu odpadu:	
	Spôsob uskladnenia odpadu:	
	Separácia odpadu	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
	Spôsob likvidácie odpadu:	
	Odberateľ odpadu:	
	*Príloha: Zmluva s odberateľom odpadu	
	Biologicky rozložiteľný kuchynský a reštauračný odpad (katalógové číslo 20 01 08)	
Frekvencia odvozu odpadu:		

Spôsob uskladnenia odpadu:	
Spôsob likvidácie odpadu:	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
× spolu s komunálnym odpadom	
× je zhromažďovaný do vyhradených uzatvárateľných nádob, ktoré majú označenie: materiál kategórie 3- NEURČENÉ NA ĽUDSKÚ SPOTREBU	Áno Nie
Odberateľ odpadu:	
<i>*Príloha: Zmluva s odberateľom odpadu</i>	
Tekutý odpad – Jedlé tuky a oleje (katalógové číslo 20 01 25)	
Frekvencia odvozu odpadu:	
Spôsob uskladnenia odpadu:	
Spôsob likvidácie odpadu:	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
× je zhromažďovaný do vyhradených uzatvárateľných nádob, ktoré majú označenie: materiál kategórie 3- NEURČENÉ NA ĽUDSKÚ SPOTREBU	
× je zhromažďovaný spolu s biologicky rozložiteľným kuchynským a reštauračným odpadom do vyhradených uzatvárateľných nádob, ktoré majú označenie: materiál kategórie 3 - NEURČENÉ NA ĽUDSKÚ SPOTREBU	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
× iný spôsob likvidácie odpadu	<input type="checkbox"/> Áno <input type="checkbox"/> Nie
Odberateľ odpadu:	
<i>*Príloha: Zmluva s odberateľom odpadu</i>	
Žiarivky a iný odpad obsahujúci ortuť (zaradený ako nebezpečný odpad) (katalógové číslo 20 01 21)	
Spôsob uskladnenia odpadu:	

Spôsob likvidácie odpadu:

Odberateľ odpadu:

**Príloha: Zmluva s odberateľom odpadu*

OOPP

V zmysle platnej legislatívy zamestnávateľ zabezpečuje ochranné pracovné prostriedky pre prevádzkových zamestnancov školského stravovania na základe odporúčaného zoznamu ochranných pracovných prostriedkov podľa profesijných kategórií zamestnancov.

Áno Nie

V. POVINNOSTI A ZODPOVEDNOSTI

Povinnosti a zodpovednosti prevádzkovateľa

- zamestnávať len osoby odborne spôsobilé pre prácu a vykonávanie epidemiologicky závažných činností, ktorí majú primerané vedomosti o manipulácii s potravinami a o predpisoch na zabezpečenie ich zdravotnej neškodnosti a kvality,
- viesť zoznam zamestnancov s pracovným zaradením a s priebežnou aktualizáciou ich zdravotnej a odbornej spôsobilosti,
- pri výrobe pokrmov a nápojov postupovať podľa hygienických požiadaviek a zásad správnej výrobných praxe,
- určiť zamestnancov na vedenie dokumentácie v zmysle správnej výrobných praxe,
- zabezpečovať dodržiavanie výživovej hodnoty jedál a nápojov v porovnaní s OVD,
- určiť zamestnanca zodpovedného za odber vzoriek pripravovanej stravy,
- zabezpečovať materiálne - technické vybavenie prevádzky,
- zabezpečovať a kontrolovať hygienu prevádzkových priestorov,
- kontrolovať dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov,
- zabezpečovať zákaz fajčenia, používania alkoholických nápojov a omamných látok v prevádzke,
- zabezpečovať, aby do prevádzky nevstupovali neoprávnené osoby a zamedziť vodeniu zvierat do priestorov stravovacieho zariadenia.

Povinnosti a zodpovednosti zamestnancov	<ul style="list-style-type: none">• pracovať v zmysle jasne vymedzenej zodpovednosti najmä pri preberaní surovín, ich skladovaní, pri odbere vzoriek, pri príprave hotových pokrmov a ich podávaní, pri udržiavaní čistoty a dezinfekcii v prevádzke, dôsledne dodržiavať osobnú hygienu,• pri manipulácii s pokrmami pracovať tak, aby bola zachovaná ich zdravotná neškodnosť, výživová hodnota a zmyslové vlastnosti,• vylúčiť nežiaduce vplyvy pri technologickom postupe na kvalitu pokrmov,• v prípade zistenia zdravotnej nevhodnosti pokrmov tieto vyradiť,• viesť potrebnú dokumentáciu podľa nariadenia zodpovedného zamestnanca,• zamestnanci musia byť odborne a zdravotne spôsobilí,• pri návšteve svojho lekára pri ochorení ho musia informovať, že vykonávajú epidemiologicky závažnú činnosť – prácu s potravinami,• v prípade svojho ochorenia alebo ochorenia rodinných príslušníkov infekčným ochorením oznámiť túto skutočnosť zamestnávateľovi,• zúčastňovať sa školení a dopĺňať si vedomosti v oblasti hygienických požiadaviek pri výrobe, uchovávaní a výdaji pokrmov,• v prevádzke nefajčiť, nepožívať alkoholické nápoje a iné omamné látky.
Školenia zamestnancov	<p>VSTUPNÉ ŠKOLENIA – v rámci tohoto školenia je zamestnanec poučený vedúcim(ou) školskej jedálne hneď pri nástupe do zamestnania o svojich povinnostiach na určenom úseku, ako aj o svojich pracovných povinnostiach resp. pracovnej náplni</p> <p>PRAVIDELNÉ ŠKOLENIA – vykonávajú sa minimálne 1x ročne, kde sú zamestnanci oboznamovaní s najnovšími právnymi normami, ktoré v poslednom období nadobudli platnosť, napr.</p> <ul style="list-style-type: none">- Platné legislatívne predpisy- Systém HACCP, kritické kontrolné body- Používané formuláre- Zdravotné riziká pri manipulácii s potravinami – biologické, mikrobiologické, chemické, fyzikálne- Alergény- Hygienický a sanitačný režim, osobná a prevádzková hygiena <p>MIMORIADNE ŠKOLENIA</p>
<i>*Príloha: Záznamy o školení zamestnancov</i>	

Prílohy k prevádzkovému poriadku:

- ❖ Zriaďovacia listina, výpis z obchodného registra, živnostenský list
- ❖ List vlastníctva, nájomná zmluva
- ❖ Rozhodnutie o uvedení priestorov do prevádzky
- ❖ Rozhodnutie o schválení prevádzkového poriadku
- ❖ Zmluva o zverení nehnuteľného majetku do správy
- ❖ Záznam o odbere vzoriek hotových pokrmov
- ❖ Pôdorys dispozičného členenia prevádzky
- ❖ Pôdorys všetkých miestností so zakreslením rozmiestnenia strojnotechnologických zariadení
- ❖ Zmluva s prevádzkovateľom vodného zdroja
- ❖ Zmluva s oprávneným subjektom na likvidáciu odpadových vôd
- ❖ Zmluva s odberateľom zmesového komunálneho odpadu
- ❖ Zmluva s odberateľom biologicky rozložiteľného kuchynského a reštauračného odpadu
- ❖ Zmluva s odberateľom tekutého odpadu – jedlé tuky a oleje
- ❖ Zmluva s odberateľom nebezpečného odpadu
- ❖ Záznam o evidencii odpadov
- ❖ Zoznam zamestnancov s pracovným zaradením, zdravotnou a odbornou spôsobilosťou
- ❖ Záznamy o školení zamestnancov