

Základná škola s materskou školou , Nová č. 201, Čakajovce

PREVÁDZKOVÝ PORIADOK VÝDAJNEJ ŠKOLSKEJ JEDÁLNE

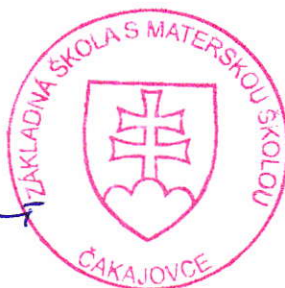
pri

Základnej škole s materskou školou Čakajovce

Vypracoval:

Mgr. Jaroslav Jaroš, riaditeľ školy

Dňa 20. 11. 2017



Zriaďovateľ :

Milan Greguš, starosta obce Čakajovce



Schválil:

RÚVZ so sídlom v Nitre

Štefánikova tr.58

949 63 Nitra

Obsah

- 1. Identifikačné údaje zriaďovateľa výdajnej školskej jedálne**
- 2. Identifikačné údaje výdajnej školskej jedálne**
- 3. Identifikačné údaje školskej jedálne, ktorá zabezpečuje výrobu jedál pre stravníkov ZŠ s MŠ Čakajovce**
- 4. Charakteristika prevádzky**
 - 4.1 Priestorové usporiadanie a funkčné členenie VŠJ
 - 4.2 Technologické vybavenie kuchyne
- 5. Organizácia prevádzky**
 - 5.1 Prihlasovanie a odhlasovanie na stavu
 - 5.2 Úhrada stravného
 - 5.3 Harmonogram výdaja jedál
 - 5.3.1 Výdaj stravy v MŠ
 - 5.3.2 Výdaj stravy v ZŠ
 - 5.4 Zásobovanie pitnou vodou
 - 5.5 Prevoz stravy zo ŠJ Zbehy
 - 5.6 Odstraňovanie odpadu
 - 5.7 Vykurovanie
 - 5.8 Odber vzoriek
- 6. Personálne zdroje**
 - 6.1 Povinnosti zamestnávateľa a zriaďovateľka VŠJ
 - 6.2 Povinnosti zamestnancov
 - 6.2.1 Povinnosti vedúcej ŠJ Zbehy
 - 6.2.2 Povinnosti zamestnancov VŠJ Čakajovce
- 7. Hygienicko-sanitačný režim**
 - 7.1 Frekvencia a druh vykonanej sanitácie
 - 7.2 Dezinsekcia a deratizácia
- 8. Školenie zamestnancov**
- 9. Zákazy**
- 10. Starostlivosť o budovu a vybavenie**
- 11. Záverečné ustanovenie**
- 12. Zrušovacie ustanovenie**

Prílohy

- Príloha 1: Dispozičné riešenie Výdajnej školskej jedálne
Príloha 2: Harmonogram sanitácie
Príloha 3: Prehľad spôsobov a dezinfekcie predmetov
Príloha 4: Telefónne čísla tiesňových volaní a zoznam najdôležitejších inštitúcií

1. IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE ZRIADOVATEĽA VÝDAJNEJ ŠKOLSKEJ JEDÁLNE

Zriaďovateľ: Obec Čakajovce
Obecný úrad Čakajovce č. 58, 951 43 Čakajovce

Starosta obce Milan Greguš
IČO 00307807
Telefón 037/7793790
Fax 037/7793791
e-mail starosta@cakajovce.sk

Názov školy: Základná škola s materskou školou
Nová č.201, Čakajovce

Riaditeľ školy Mgr. Jaroslav Jaroš

IČO 37865366
DIČ 2021645813
Telefón 037/7793173
e-mail zsc@centrum.sk

Bankové spojenia: Prima banka Slovensko, a.s. č. ú.: SK23 5600 0000 0008 5569 4001

Vedúci zamestnanci: Mária Danišíková, zástupkyňa ZŠ s MŠ pre MŠ
Alexandra Godárová, kuchárka Výdajnej školskej jedálne pri ZŠ s MŠ

2. IDENTIFIKAČNÉ VÝDAJNEJ ŠKOLSKEJ JEDÁLNE

Názov prevádzky: Výdajná školská jedáleň
ako súčasť Základnej školy s materskou školou Čakajovce

Adresa : Nová č.201, Čakajovce

Štatutárny zástupca: Mgr. Jaroslav Jaroš, riaditeľ školy

Meno zodpovednej osoby za prevádzku: Alexandra Godárová – kvalifikovaná kuchárka

3. IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE ŠKOLSKEJ JEDÁLNE, KTORÁ ZABEZPEČUJE VÝROBU JEDÁL PRE STRAVNÍKOV ZŠ S MŠ ČAKAJOVCE

Názov prevádzky : Školská jedáleň Základnej školy Zbehy

Adresa: Zbehy č.661, 951 42

IČO: 37865358

Meno zodpovednej za prevádzku : Iveta Krošlákova – vedúca ŠJ Zbehy

4. CHARAKTERISTIKA VÝDAJNEJ ŠKOLSKEJ JEDÁLNE

Zariadenie školského stravovania – Výdajná školská jedáleň (ďalej len „VŠJ“ sa nachádza na prízemí budovy Základnej školy s materskou školou Čakajovce (ďalej len „ZŠ s MŠ“). Dispozične pozostáva z:

- jedálne pre deti, žiakov a zamestnancov školy
- výdajne stravy s časťami vyhradenými na delenie stravy a odkladanie použitého riadu
- pracovného priestoru kuchárky - umývacieho dresu, umývačky riadu, chladničky s mrazničkou, pracovného stola, umývadla pre kuchárku a uzatvorených skriň na odkladanie riadu

4.1 Priestorové usporiadanie a funkčné členenie VŠJ

Typ miestností	Plocha (m ²)	Počet stolov	Počet stoličiek
Výdajná školská jedáleň	60 m ²	9	50

*** (možnosť rozložiť stoly pred jedálňou a zvýšiť kapacitu na 13 stolov a 70 stoličiek)*

Výdajná školská jedáleň zabezpečuje výdaj, konzumáciu jedál a nápojov v priebehu školského roka príp. aj v čase školských prázdnin pre:

- deti materskej školy – výdaj desiat, obedov, olovrantov
- žiakov základnej školy – výdaj obedov
- žiakov ŠKD – výdaj obedov
- zamestnancov školy – výdaj obedov

VŠJ zabezpečuje :

- hygienicky vyhovujúce a po stránke hmotnosti zodpovedajúce rozdeľovanie jedál a nápojov, môže aj dokončovať príslušnú technologickú úpravu dodávaných polotovarov, jedál a nápojov zo školskej jedálne
- na základe posúdenia ošetrojúceho lekára diétne stravovanie pre deti a žiakov, ktorých zdravotný stav vyžaduje osobitné stravovanie.

4.2 Technologické vybavenie kuchyne

- 1 ks elektrický sporák s elektrickou rúrou
- 1 ks umývačka riadu
- 1 ks chladnička
- 1 ks mikrovlnná rúra
- 1 ks rýchlovarná kanvica

5. ORGANIZÁCIA PREVÁDZKY

5.1 Prihlasovanie a odhlasovanie na stravu

Odhlasovanie alebo prihlasovanie dieťaťa na stravu je zákonný zástupca povinný oznámiť deň vopred do 13.00 hod. vedúcej ŠJ Zbehy na telefónnom čísle 0903 184 735.

V prípade že dieťa je na stravu prihlásené a z rôznych dôvodov nenavštívi v ten deň MŠ, zákonný zástupca si môže obed svojho dieťaťa prevziať do obedára v čase od 12.00 hod. do 12.30 hod. vo výdajnej školskej jedálni ZŠ s MŠ Čakajovce. Za neodobratú a včas neodhlásenú stravu finančnú náhradu ŠJ Zbehy neposkytuje.

5.2 Úhrada stravného

Zariadenie školského stravovania – Školská jedáleň Zbehy patrí do druhého finančného pásma. Výšku režijných poplatkov a príspevkov na stravovanie na stravovanie určuje Obecné zastupiteľstvo pri OÚ Čakajovce a Zbehy vo svojom Všeobecne záväznom nariadení.

Strava sa uhrádza:

- poštovou poukážkou
- mesačne vopred
- na začiatku školského roka sa uhrádzajú mesiace september a október spolu

Preplatky na stravnom sa odpočítavajú každý druhý mesiac príp. na konci školského roka

5.3. Harmonogram výdaja jedál

5.3.1 Výdaj stravy v MŠ

Stravovanie pre deti, žiakov a dospelých zabezpečuje Školská jedáleň pri Základnej škole Zbehy (ďalej len „ŠJ“).

Za kvalitu a predpísané množstvo stravy, hygienu a kultúru stolovania zodpovedá vedúca ŠJ a kuchárka VŠJ. Kuchárka zabezpečuje výdaj stravy (prípadnú úpravu doplnkových jedál) a pitný režim podávaný k jedlu.

Za organizáciu a výchovný proces počas stolovania zodpovedajú učiteľky MŠ.

Vedú deti k osvojovaniu si základných návykov kultúry stolovania v maximálnej miere, pritom uplatňujú individuálna prístup k deťom. Počas jedla nenásilne deti usmerňujú a podľa potreby a želania zákonných zástupcov aj prikrmujú (mladšie deti). Nenútia ich jesť.

Deti vo veku od 3 do 4 rokov používajú pri jedle lyžicu, 4- 5 ročné deti aj vidličku (od polroka podľa zváženia aj príbor) a deti 5-6 ročné používajú kompletný príbor.

Ak dieťa musí mať z objektívnych zdravotných dôvodov vylúčené zo stravy určité potraviny, je zákonný zástupca povinný podať vedúcej školskej jedálne žiadosť o výnimku v stravovaní dieťaťa. K žiadosti, ktorá musí obsahovať osobné údaje o dieťati, priložuje doklad od lekára, na ktorom budú uvedené potraviny, ktoré dieťa nesmie jesť (napr. mliečne výrobky, potraviny obsahujúce lepok a pod.)

5.3.2 Výdaj stravy v ZŠ

Dozor vo VŠJ vykonávajú učitelia podľa rozpisu odsúhlasenom riaditeľom školy.

Harmonogram výdaja jedál :

Obed sa vydáva od 12.30 hod. do 14.00 hod. Obedňajšia prestávka trvá 35 minút. Žiaci prichádzajú do jedálne po poslednej vyučovacej hodine samostatne. Tí, ktorí navštevujú ŠKD, prichádzajú o 13.00 hod v sprievode vychovávateľky, ktorá vedie deti k hygienickým návykom (umytie si rúk pred vstupom do jedálne), stoluje spolu so žiakmi a pomáha im pri roznášaní plných polievkových mís na stoly. Učitelia vykonávajúci dozor v jedálni, vedú žiakov k správnym stravovacím návykom vrátane kultúry stolovania, dodržiavania zásad čistoty rúk a udržiavanie čistoty v priestore jedálne. V prípade potreby pomáhajú mladším žiakom s roznášaním polievkových mís na stoly.

Súčasťou obeda v školskej jedálni sú vždy 2 dcl čaju, ovocného, mliečného alebo iného výživovo hodnotného nápoja.

5.4 Zásobovanie pitnou vodou

Pitná voda je zabezpečovaná zo zdrojov obecného vodovodu, ktorý prevádzkuje Západoslovenská vodárenská spoločnosť

Teplá voda je zabezpečená zásobníkom vody, kde sa ohrieva na 50 °C elektrickým bojlerom.

5.5 Prevoz stravy zo ŠJ Zbehy

Do VŠJ Čakajovce sa strava prepravuje v termoportoch zo Školskej jedálne Zbehy špeciálne upraveným autom, ktoré je vo vlastníctve OU Čakajovce.

Vedúca stravovacieho zariadenia ŠJ Zbehy zodpovedá za pripravené jedlá len po odovzdaní jedál poverenému zamestnancovi VŠJ. Od odovzdania jedál je za prevoz a výdaj zodpovedná kuchárka VŠJ.

Na prípadný ohrev pokrmov a na prípravu doplnkovej stravy je k dispozícii sporák. Strava sa delí v určenom priestore, deti stolujú v jedálni. Použitý riad sa umýva v časti vyhradenej na umývanie riadu. Sanitácia termoportov je rozpísaná v prílohe.

5.6. Odstraňovanie odpadu

Komunálny odpad sa zhromažďuje v uzatvorených nádobách. Vyprázdňovanie vonkajších odpadových nádob a likvidáciu komunálneho odpadu zabezpečuje každých štrnásť dní zmluvný partner

Plasty sa separujú, odvoz zabezpečuje Fa ENVI-GEOS Nitra, s.r.o

Organický a biologický odpad sa zhromažďuje mimo VŠJ v samostatnej vetrateľnej miestnosti a denne ho odváža zmluvný partner oprávnený k vývozu organického odpadu.

Tekutý odpad – Tekutý odpad odteká do odizolovanej žumpy, ktorá je pravidelne kontrolovaná a vyprázdňovaná podľa potreby formou objednávky od rôznych subjektov (napr. Poľnohospodárske družstvo, Obec Čakajovce a iné).

5.7. Vykurovanie

VŠJ ako súčasť ZŠ s MŠ je vykurované spoločným plynovým kúrením.

5.8 Odber vzoriek

Odber vzoriek z pripravovaných jedál uskutočňuje hlavná kuchárka v ŠJ Zbehy. Kuchárka VŠJ Čakajovce odoberá vzorky len z pokrmov, ktoré sama pripravuje, napr. nátierky, krupicová kaša a pod.

Pred výdajom stravy sa musia odobrať vzorky z pripravených hotových pokrmov. Každá súčasť pokrmu (nátierka, zeleninové doplnky a iné) musí byť uchovaná v samostatnej nádobe. Vzorky sa odoberajú do čistých vyvarených (100°C, 15min.) sklenených nádob s uzáverom náradím, ktoré slúži len tomuto účelu. Každá vzorka musí mať 50g, ak nejde o kusový tovar. Vzorky pokrmov odobratých v tepelnom stave sa uzavrujú, urýchlene schladia a počas 48 hodín od ukončenia výdaja sa uchovávajú v chladničke pri teplote +2 až +6°C. Po uplynutí 48 hodín sa vzorky odstránia neškodným spôsobom, nesmú byť použité pri príprave pokrmov.

O odobratých vzorkách sa vedie dokumentácia, v ktorej sa uvedie:

- dátum odberu
- hodina odberu
- druh vzorky
- meno pracovníka, ktorý odber vykonal

6. PERSONÁLNE ZDROJE

6.1. Povinnosti zamestnávateľa

Zamestnávateľ v spolupráci s zriaďovateľom VŠJ zabezpečí:

- Kvalifikovaných zamestnancov, ktorí budú garantovať prípravu a výdaj zdravotne neškodných pokrmov.
- Pravidelné školenie zamestnancov so zameraním na dodržiavanie BOZP a Sanitácie
- Jasne vymedzenú zodpovednosť tak, aby zahŕňala všetky aspekty prevádzky.

6.2. Povinnosti zamestnancov

6.2.1. Povinnosti vedúcej ZŠS ŠJ Zbehy ustanovuje Prevádzkový poriadok ŠJ Zbehy

6.2.2. Povinnosti zamestnancov VŠJ Čakajovce

Kuchárka VŠJ je povinná:

- Pred nástupom do zamestnania absolvovať vstupnú lekársku prehliadku
- Vlastniť doklady zdravotnej a odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažných činností pri výrobe, manipulácii a uvádzaní o obehu potravín a pokrmov, resp. doklad o absolvovaní príslušného odborného vzdelania alebo doklad o uznaní dokladu o vzdelaní podľa osobitných predpisov
- Plniť opatrenia na predchádzanie ochoreniam nariadené orgánmi verejného zdravotníctva.
- Bezodkladne nahlásiť nadriadenému zamestnancovi všetky dôležité okolnosti na predchádzanie vzniku a šíreniu prenosných ochorení a poskytovať informácie dôležité pre epidemiologické vyšetrenie a posudzovanie ochorení vo vzťahu k práci s potravinami
- Dodržiavať zásady osobnej hygieny a hygienické požiadavky na výrobu pokrmov a manipuláciu s nimi pri ich výdaji
- Vstupovať na pracovisko len v čistom odevu. Pred vstupom na pracovisko si dôkladne umyť ruky, dbať na ďalšie zásady osobnej hygieny, čistoty pracovného prostredia a inventáru
- Dôkladne si umývať ruky pred začatím činnosti, ihneď po znečistení (hlavne po manipulácii s vajcami), pri prechode z jedného druhu práce na druhú, po úprave šatstva, osobitne po použití záchoda
- V pracovných odevoch neopúšťať pracovisko
- Pri príprave a výdaji pokrmov a nápojov si úplne zakryť vlasy vhodnou a účelovou pokrývkou
- Hotové pokrmy nechytať priamo rukami, ale používať náradie, náčinie, ochranné rukavice
- V priestoroch kuchyne a pomocných priestoroch nevykonávať toaletné úpravy zvonjšku (česanie, čistenie nechťov...)
- Pred začatím práce odložiť z rúk všetky šperky, hodinky, ozdobné predmety, v pracovnom odevu môže byť len čistá papierová vreckovka
- Ovládať a dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe, technologické postupy, 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 skončení pracovnej zmeny nechať pracovisko čisté
- Uložiť po skončení práce špinavý pracovný odev na určené miesto, oddelene od čistého pracovného odevu
- Dodržiavať zásadu oddeleného ukladania pracovného odevu od civilného odevu.

7. HYGIENICKO-SANITAČNÝ REŽIM

Sanitačný režim zahŕňa sanitáciu výrobných prostriedkov a ostatných priestorov, ako aj zabezpečenie čistoty nevýrobnej časti a sanitácie zariadenia. Súčasťou dokumentácie je vecný a časový harmonogram realizovaných sanitačných postupov pre každý úsek s určením zodpovednej osoby. Sanitačný harmonogram je vyvesený na viditeľnom a prístupnom mieste v prevádzke VŠJ.

Sanitáciu vykonáva kuchárka VŠJ na začiatku a konci pracovnej zmeny.

Čistenie prostredia je nutné vykonávať v pravidelných intervaloch pozri „Plán a frekvencia sanitácie“. Pravidelne sa umývajú všetky priestory VŠJ, strojové zariadenia, pomôcky, stoly a akékoľvek mechanické nástroje a nádoby sa dezinfikujú dezinfekčnými prostriedkami (Savo, Chloramín, Jar, Pur, Kryštalická sóda a pod.)

Ako ochrana pred lietajúcim a lezúcim hmyzom sú namontované sieťky na oknách.

7.1 Frekvencia a druh vykonávanej sanitácie

Denne :

Priestory denného používania - po ukončení prevádzky umývanie s teplou vodou 45°C, dezinfekcia

Stolový riad – odstránia sa mechanicky zvyšky jedla - umyť vo vode najmenej 45°C s prídavkom umývacích prostriedkov a opláchnuť pod tečúcou vodou s teplotou najmenej 50°C pri ručnom umývaní. Pri umývaní v umývačke riadu postupovať podľa predpísaného návodu. Umytý kuchynský riad zásadne neutierať, uložiť do zariadenia na odkvapkanie riadu.

Termoporty – po ukončení výdaja obeda sa umyjú teplou vodou 45°C s prídavkom detergentných prostriedkov, dezinfekčný prost.5% SAVO a oplach vodou

5 kroková sanitácia:

1. mechanické čistenie + oplach vodou 45°C
2. umývať s prídavkom detergentných prostriedkov
3. oplach vodou – 50°C – 60°C
4. dezinfekcia
5. oplach vodou

Týždenne :

Všetky priestory výdajnej školskej jedálne, regále, chladničku – mechanicky s teplou vodou 45°Cs prísadou detergentných prostriedkov, dezinfekčný prost.5% SAVO a oplach vodou

Mesačne :

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

Sanitárny deň:

Celková sanitácia a dezinfekcia prevádzky v období hlavných a vedľajších prázdnin

Označenie čistiacich prostriedkov:

Červená farba – náradie na čistenie podlahy

Modrá farba – náradie na umývanie stien, dverí a okien

Zelená farba – náradie na čistenie regálov, stolov, termoportov a pod.

7.2 Dezinfekcia a deratizácia

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

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

Dezinfekcia sa vykonáva v čase mimo prevádzky VŠJ, po dôkladnom vyčistení priestorov. Pri dezinfekcii a deratizácii sa musia v prípade používania chemických prípravkov používať len tie, ktoré sú schválené Ministerstvom zdravotníctva SR pre použitie v potravinárskom podniku.

Ochranná dezinfekcia a deratizácia zahŕňa:

- a) preventívne opatrenia
- b) monitorovanie nežiaducich živočíchov
- c) preventívny (alebo represívny) zásah
- d) kontrolu

Medzi preventívne opatrenia technického rázu patrí:

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

8. ŠKOLENIE ZAMESTNANCOV

- Riaditeľ ZŠ s MŠ Čakajovce musí zabezpečiť takú odbornú úroveň zamestnancov, ktorá bude adekvátne na zabezpečenie prípravy doplnkových jedál pre deti MŠ a výdaja zdravotne neškodných pokrmov.
- Musia byť vytvorené a dodržiavané obvyklé postupy na zabezpečenie príslušného vzdelávania zamestnancov, ktorí vykonávajú činnosť, ktorá môže negatívne ovplyvniť zdravotnú neškodnosť pokrmov.
- Zamestnanci musia byť dobre vyškolení vo vzťahu k všetkým záležitostiam týkajúcich sa osobnej hygieny, pracovného odevu, vrátane šperkov, vo vzťahu k opatreniam, ktoré sa majú dodržiavať, aby sa zabránilo riziku kontaminácie pokrmov a vo vzťahu k všetkým ostatným relevantným záležitostiam, ktoré by mohli negatívne ovplyvniť zdravotnú neškodnosť pokrmov.
- Vedené záznamy o školeniach zamestnancov sú uložené v kancelárii riaditeľa školy
- Zamestnávateľ je povinný oboznámiť s prevádzkovo-bezpečnostným predpisom, ktorý je podkladom pre školenie zamestnancov z hľadiska BOZP a sa uskutočňuje na vstupnom školení a pravidelnom školení 1- krát za dva roky
- Školenie uskutočňuje autorizovaný bezpečnostný technik, ktorý vedie dokumentáciu

- Predpis je spracovaný pre zabezpečenie bezpečnej prevádzky a určuje základné zásady bezpečnej práce s technologickými zariadeniami a s pomôckami a zásady poskytovania prvej pomoci

9. ZÁKAZY

Vo VŠJ je zakázané:

- vstupovať nepovoleným osobám do priestorov VŠJ
- vstupovať do konzumných priestorov osobám v pracovných odevoch z infekčného prostredia a z prostredia, kde sa vyskytujú jedy a iné látky škodlivé zdraviu, odpady, nečistoty
- vodiť a vpúšťať zvieratá do konzumných priestorov, výnimkou je len vodiaci pes
- fajčiť vo všetkých priestoroch VŠJ
- požívať alkoholické nápoje a iné omamné látky

10. STAROSTLIVOSŤ O BUDOVU A VYBAVENIE

Priestory a zariadenia VŠJ musia byť udržiavané v takom stave, aby sa zabránilo riziku kontaminácie potravín.

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

Budova musí byť udržiavaná tak, aby sa zabránilo zamoreniu hmyzom, živočíchmi a vtákmi.

Vybavenie VŠJ musí byť vždy v riadnom technickom stave.

Pre zamestnancov sú vybudované zariadenia pre osobnú hygienu v súlade s hygienickými predpismi.

Steny, podlahy a vnútorné zariadenie VŠJ je zhotovené a zabudované z materiálov, ktoré sa dajú ľahko čistiť a dezinfikovať.

11. ZÁVEREČNÉ USTANOVENIE

Prevádzkový poriadok Výdajnej školskej jedálne pri ZŠ s MŠ Čakajovce bol vypracovaný v súlade s/so :

- Vyhláškou MZ SR č.527/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia pre deti a mládež
- Zákomom č.355/2007 Z. z o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov
- Zákomom č. 124/2006 Z. z o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a o zmene a doplnení niektorých zákonov
- Vyhlášky MZ SR č.533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania
- Vyhláškou MŠ SR č. 330/2009 Z. z o podrobnostiach o zariadení školského stravovania
- Zákomom č. 406/2009 Z. z. o ochrane nefajčiarov a o zmene a doplnení niektorých zákonov
- Zákomom NR SR č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní

- Vyhláškou MŠ SR č.306/2008 Z. z. o materskej škole v znení neskorších predpisov
- Vyhláškou MŠ SR č. 320/2008 Z. z. o základnej škole v znení neskorších predpisov
- Školským poriadkom MŠ ZŠ s MŠ Čakajovce
- Školským poriadkom ZŠ s MŠ Čakajovce
- Pracovným poriadkom pre pedagogických a ostatných zamestnancov ZŠ s MŠ Čakajovce

Zmeny v Prevádzkovom poriadku možno vykonať len písomne, a to číslovaným dodatkom k nemu.

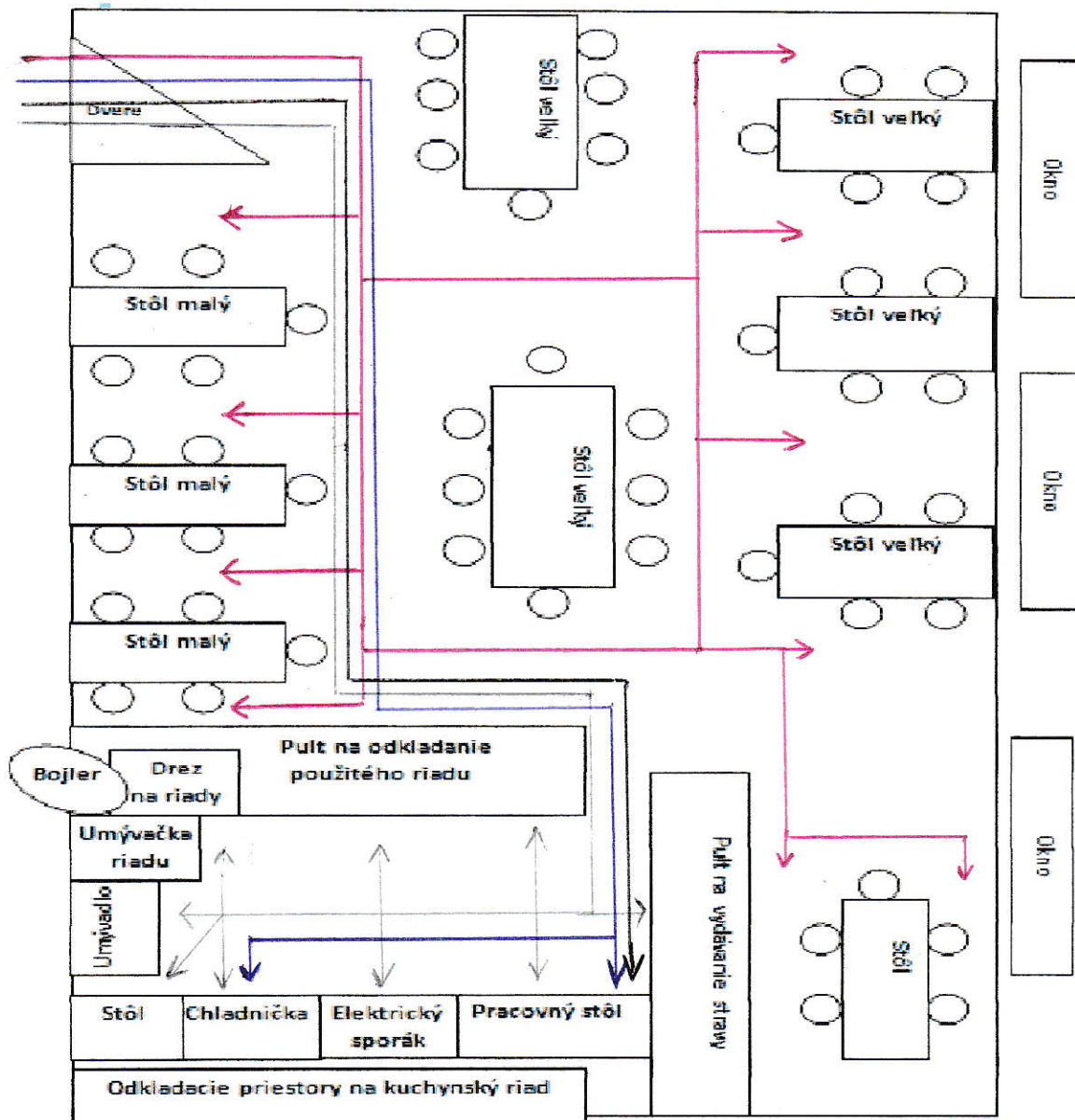
Prevádzkový poriadok je záväzný pre Výdajnú školskú jedáleň
Základnej školy s materskou školou, Nová č.201, Čakajovce a jej všetkých zamestnancov.

Tento Prevádzkový poriadok nadobúda účinnosť dňom

12. ZRUŠOVACIE USTANOVENIE :

Dňom sa zrušuje Prevádzkový poriadok Výdajnej školskej jedálne ZŠ s MŠ Čakajovce, Nová č.201, Čakajovce vypracovaný riaditeľom školy a zástucom riaditeľa pre MŠ a schválený RÚVZ so sídlom v Nitre dňa 15. 6. 2012.

**DISPOZIČNÉ ČLENENIE
VÝDAJNEJ ŠKOLSKEJ JEDÁLNE ZŠ S MŠ ČAKAJOVCE**



Toky dovozu stravy, surovín a stravníkov:

stravník



dovoz strava



dovoz surovín



kuchárka VŠJ



prezlieka sa vo vyčlenenej šatni

HARMONOGRAM SANITÁCIE

Termín prác	Druh sanitačnej činnosti	Druh čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Doba pôsobenia dezinfekcie	Zabezpečuje
Denné Priebežné	Umývanie nádob, kuchynských pomôcok, riadu a príborov, stolov, nástrojov Termoportov	Jar, Pur, Chloramín T Umývanie vodou 45°C Oplachovanie vodou 50°C	30 min.	Zamestnankyňa VŠJ
Denné upratovanie	Umývanie výdajných priestorov, podlahy, dverí a obloženie stien	Jar, Pur, Fermacidal 36 Savo 2%	Podľa potreby	Zamestnankyňa VŠJ
Denne Po skončení výdaja stravy	Umývanie a uloženie kuchynského riadu, všetkých kuchynských pomôcok, ktoré v priebehu dňa zamestnankyňa VŠJ používala pri príprave a výdaji stravy. Odstránenie všetkých zvyškov jedál a potravín v priestoroch. Dezinfekcia kľučiek na dverách, podlahy, stien, podstavcov, nádob na odpady	Jar, Pur, Chloramín T Prísada sódy Savo 2%	30 min.	Zamestnankyňa VŠJ
Denne Priebežne	Dezinfekcia náradia, pracovnej plochy, pracovnej dosky, vodovodných batérií, drezov a umývadla	Savo 2% Icepur Fermacidal 36	30 min.	Zamestnankyňa VŠJ
Jeden krát za týždeň	Dezinfekcia regálov, chladničky, umývačky riadu, podlahy v celej prevádzke.	Savo 2% Domestos Cif, Jar		Zamestnankyňa VŠJ
Jeden krát za mesiac	Umývanie okien, ohrievacích, telies Drhnutie podlahy, pracovných stolov kefou	Jar, Pur, Voda 45 – 50°C Cilit Savo proti plesniam	30 min.	Zamestnankyňa VŠJ
Jeden krát za štvrt'rok	Čistenie a dezinfekcia kanalizačných vstupov, guličiek	Savo 4% Sifo Domestos	30 min.	Zamestnankyňa VŠJ Školník
	Dôkladné hĺbkové upratovanie a čistenie priestorov VŠJ	Jar, Pur Savo 4%, Sóda	30 min.	Zamestnankyňa VŠJ
Jeden krát ročne	Zabezpečenie maľovanie všetkých priestorov VŠJ. Upratovanie a dezinfekcia ako štvrt'ročne	Sóda, Jar Savo 4% Incidin extra	30 min	Riaditeľ Zriaďovateľ Školník Zamestnankyňa VŠJ

Priebežné	Opravovanie omietok, podlahových krytín, pomocného zariadenia. Kontrola tesnosti okien, stav sietí proti hmyzu			Riaditeľ Zriaďovateľ Školník Zamestnankyňa VŠJ
------------------	--	--	--	--

Označenie čistiacich prostriedkov:

Červená farba – náradie na čistenie podlahy

Modrá farba – náradie na umývanie stien, dverí a okien

Zelená farba – náradie na čistenie regálov, stolov, termoportov a pod.

P R E H L A D
spôsobov a dezinfekcie predmetov

P R E D M E T	Spôsob dezinfekcie	Druh prostriedku a koncentrácia	Čas pôsobenia, poznámka
Riad a príbor	horúcou vodou, namočiť do dezinfekčného roztoku	Chloramín T 2%	30 min. v roztoku denne
Drezy, umývadlá smetné koše	umyt', opláchnuť umyt' a nechať zaschnúť priame použitie	Fermacidal 36 Savo WC, Icepur Incidin extra	30 min. 4 hod. denne
Nábytok	umyt' alebo nastriekať	Fermacidal 36 1%	štvrt'ročne
Podlahy, povrchy predmetov, keramické obklady, zariadenie z plastických hmôt	umyt' alebo nastriekať nechať zaschnúť	Savo Prim 1% Chloramín T 2% Fermacidal 36 1% Incidin extra 2%	30 min. 4 hod. denne
Priestory	umyt' alebo nastriekať 1 hod.	Fermacidal 36 1% Desam GK	denne
Kefy, handry, vedrá	umyt', nastriekať	Savo 5% Fermacidal 36 1%	30 min. denne
Rošty, rohože	umyt' alebo nastriekať	Chloramín T 2% Savo proti plesniam Fermacidal 36 1%	15 min. 4 hod. denne

S obsahom Sanitačného programu bola oboznámená zamestnankyňa VŠJ, ktorá svojim podpisom berie na vedomie povinnosti vyplývajúce zo „Sanitačného programu“.

podpísaná – vedúca VŠJ

**TELEFÓNNE ČÍSLA TIESŇOVÝCH VOLANÍ
A ZOZNAM NAJDÔLEŽITEJŠÍCH INŠTITÚCIÍ**

Integrovaný záchranný systém S O S	112
Hasičská a záchranná služba	150
Rýchla zdravotná pomoc	155
Polícia	158
Polícia SR – obvodné oddelenie PZ Lužianky	037/ 7783562
Elektrárne ZSE – pohotovosť	0800 111 567
Plynárne SPP a. s – pohotovosť	0850 111 727
Vodárne ZsVaK – pohotovosť	037/694 9202
RÚVZ Nitra	037/ 65 24 501 037/ 65 60 411
Oddelenie hygieny detí a mládeže Oddelenie výživy	037/ 65 60 435 037/65 60 440
Obecný úrad Čakajovce	037 / 77 93 790 0905 797 675
DZS Čakajovce – MUDr. Zoja Lauková	037/ 77 93 167
Neštátna ambulancia pre dospelých Zbehy MUDr. Kirinovičová	0902 285 250
Neštátna ambulancia pre dospelých Lužianky MUDr. Horváthová	037/ 74 10 437 0910 427 786
Okresný úrad Nitra Odbor školstva	037/ 69 69 322
PaedDr. Ingrid Hrnčárová - oddelenie odborných a metodických činností	037/ 69 69 329
Základná škola Čakajovce	037/ 779 31 73
Materská škola Čakajovce	037/ 779 31 75
Školská jedáleň pri ZŠ Zbehy	0903 184 735