

JEDÁLEŇ SÚKROMNEHO DETSKÉHO ZARIADENIA A JASLÍ

KAKADÉMIA

PREVÁDZKOVÝ PORIADOK ZARIADENIA PREDŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

Spracoval :

Jozef Mundi
Konateľ spoločnosti

Na vedomie :

Štátny zdravotný ústav v Dunajskej Strede
Zamestnankyne kuchyne súkromného zariadenia

Účinnosť od : 1.05.2010

O B S A H

1. Typ zariadenia

Dispozičné riešenie prevádzky
Vybavenosť technologickým zariadením
Zásobovanie pitnou vodou, odkanalizovanie, odpad

2. Systém zásobovania a preberania tovaru

Zásobovanie
Skladovanie
Výdaj tovaru

3. Systém prípravy jedál - HACCP

4. Povinnosti zamestnancov

Zoznam zamestnancov - zdravotná spôsobilosť
Vedúca zariadenia
kvalifikovaná kuchárka
nevyučené kuchárky – pomocne sily

5. Sanitácia

Technické zabezpečenie sanitácie
Frekvencia a druh vykonávania sanitácie
Dezinfekcia
Deratizácia
Dezinsekcia

6. Manipulácia s odpadom

PRÍLOHY :

č. 1 : Harmonogram práce kuchárov

č. 2 : Zásady dodržiavania osobnej hygieny

PREVÁDZKOVÝ PORIADOK

1. TYP ZARIADENIA : Predskolska jedáleň v súkromnom detskom zariadení a jasí KAKADÉMIA vo Vydranoch

- účelové zariadenie je súčasťou súkromného detského zariadenia, uzavretý typ stravovania
- kuchyňa vybavená úplne novým zariadením, plánovaný čas otvorenia prevádzky 1.05.2010
- prevádzkové priestory majú steny s umývateľnými dlaždicami do výšky 2m
- umiestnená lekárnička primerane vybavená na poskytnutie prvej pomoci
- samostatná časť jedálne v herni
- kuchyňa má príslušné skladové, sociálne, kanc. priestory, čistička zeleniny,
- kapacita jedálne do 50 obedov, počet miest v jedálni 34
- počet zamestnancov: 3.

1.1 DISPOZIČNÉ RIEŠENIE PREVÁDZKY :

1.2 vlastná vývarovňa, umývadlo čierneho riadu + dresy, umyvacka riadu na biely riad, prípravovňa surového mäsa, pripravovňa zeleniny, suchý sklad potravín, sklad zeleniny, hrubá prípravovňa čistička zeleniny + dres, šatňa pre zamestnancov, sklad odpadu, sklad čistiacich prostriedkov, 2x umývadlo., WC

1.2. VYBAVENOSŤ TECHNOLOGICKÝM ZARIADENÍM :

kuchyňa 1 elektrický sporák 4x sklokeramická doska, elektrická trúba s infra + turbo grillom a so systémom udržiavania teploty jedla, odsávač pár a tukových výparov s ryciklačným uhlíkovým filtrom, 1x vyprážacia panvica elektrická, 1 ohrievacia stolička, 1 kuchynský robot s príslušenstvom, elektrický mlynček na mäso, ohrievaci elektrický kotlík na polievku, umývačka riadu, perkolátor na varenie a udržiavanie teploty čaju, mikrovlnka, elektrický krajač chleba a mäsových výrobkov, odšťavovač ovocia a zeleniny, stelizátor nožov príborov a ostatných pracovných pomôcok v kuchyni, výlevka, nerezový stôl, mäsový klát plastový, kuchynská linka, primerane osvetlená miestnosť s veľkým oknom

chladiace zariadenie 1 ks americká kombinácia SAMSUNG dvojitý chladiaci systém, obsahujúca zony /zvalst uzavrete s prudením a filtrovaním vzduchu/ s nastaviteľným chladením ktoré sa digitalne zobrazujú na displeji vrátane mraziaceho boxu 198 l + chladnička 297 l, s dávkovačom studenej pitnej vody / výrobnik ľadu pre zamestnancov/

1.3. ZÁSOBOVANIE S PITNOU VODOU, ODKANALIZOVANIE, MANIPULÁCIA S ODPADOM :

pitná voda verejný vodovod, vlastná žumpa

vykurovanie vlastná plynová kotolňa

teplá voda z kotolne

komunálny odpad uzatvorené nádoby, odvoz **TECHNICKÉ SLUŽBY** 1x týždenne, odvoz krmného odpadu denne, odnáša súkromná osoba na základe uzatvorenej zmluvy,

2. SYSTÉM ZÁSBOVANIA A PREBERANIA TOVARU

2.1. Zásobovanie samozásobovanie z obchodného reťazca KAUF LAND, METRO
Mäsové výrobky hydínové fa. PIERKO podľa potreby
Mäsové výrobky bravčové, hovädzie fa. KORONA Šamorín podľa potreby
Zelenina a ovocie DOBRÉ JABLKÁ – Lipnica

príjem surovín potraviny musia zodpovedať zmyslovým požiadavkám, doba spotreby (dátum najneskoršej spotreby),

- preberať tovar po kvantitatívnej stránke : množstvo v kg, kusoch, preberanie podľa dokladu „*dodací list*“,

- skontrolovať označenie tovaru (slovenský popis),

POTRAVINOVÝ KÓDEX SR - Zákon č. 152/1995 Z.z. - o potravinách,

- skontrolovať dátum najneskoršej spotreby,

- skontrolovať obal tovaru - musí byť neporušený,

- nevyhovujúci tovar neprevziať + tovar po dobe spotreby,

Zodpovedná : Viktoria Mundiova - vedúca kuchyne

2.2. SKLADOVANIE :

suchý sklad tovar skladovať oddelene, podľa druhu tovaru,

- skladovať v regáloch, **voľne položený tovar skladovať zakázaný**

- sklad zabezpečiť vlhkomerom, teplomerom,

- kontrolovať dobu spotreby potravín

mraziace a chladiace zariadenia zabezpečiť teplomerom,

- mrazenú hydínu skladovať pri teplote - 18 až - 22 °C ,

- dodržiavať teplotu skladovania v chladiacich zariadeniach (+ 5 → + 12 °C),

- mrazené výrobky uskladniť tak, aby bolo zabezpečené

- prúdenie vzduchu

- mrazené výrobky sa nesmú skladovať v kartónoch

Vo väčšine neskladujeme, denne nakupujeme čerstvé potraviny:

2.3. VÝDAJ TOVARU :

- na základe normovacieho hárku - preberá vyučená kuchárka p. Viktoria Mundiova
- pri príjme skontroluje, či potraviny zodpovedajú zmyslovým požiadavkám,
- skontrolovať množstvo tovaru (kvantitatívna prebierka),
- skontrolovať dátum najneskoršej spotreby,
- kontrola , vedúca zariadenia, kuchárka,
- preberanie tovaru potvrdí svojim podpisom,

MONITORING :

- kontrola dokladov ,vedúca zariadenia
- kontrola teploty v skladoch ,vedúca zariadenia
- kontrola dátumu najneskoršej spotreby ,vedúca zariadenia,

3. SYSTÉM PRÍPRAVY JEDÁL – HACCP Správna výrobná prax

- strava sa pripravuje podľa materiálových spotrebných noriem schválených MŠ SR a SOI Bratislava (MSN vydané spoločnosťou OZVENA - 1992, vlastné receptúry, MSN vydané SSRV - 1982 -1985), tieto spotrebné normy majú orientačný charakter, záväzná je len dávkovanie potravín na 1 osobu v gramoch v zmysle Metodických pokynov pre oblasť predškolského stravovania - 1994 str. 129-132,
- dodržiavanie systému *kritických bodov* pri výrobnom procese, začínajúc príjmom potravín a končiac podávaním pokrmov a nápojov,
- *kritický kontrolný bod* je priestor, miesto alebo prístup, ktorý možno kontrolovať, a ovládať, v ktorom je rozhodujúcim spôsobom možné predchádzať, zabrániť a vylúčiť vznik hygienického rizika a ohrozenia zdravotnej neškodnosti,
- pri príprave pokrmov a nápojov predchádzať nebezpečenstvu kontaminácie potravín a z toho vznikajúcim črevným ochoreniam - salmonela, botulizmus, vznik plesní a pod.
- dodržiavanie osobnej hygieny zabrániť krížovej kontaminácii , využívanie hrubej prípravovne, na prípravu používať označené pracovné plochy, pracovné dosky,
- pri príprave dodržiavať predpísané technologické postupy,
- dodržiavať čas prípravy podľa jednotlivých surovín,
- podávanie jedál a nápojov pri správnej teplote + 65° C° (VESTNÍK SSR, Výnos 3 MZ SSR a hlavného hygienika SSR o hygienických požiadavkách na zriaďovanie a prevádzku zariadení spoločného stravovania),
- odber vzoriek - v množstve 50 g na dobu 48 hodín, viesť evidenciu ,
- vzorky sa odoberajú v teplom stave, po uzatvorení sa rýchlo schladia, počas 48 hodín od ukončenia výdaja sa uchovávajú v chladničke pri teplote + 2°C a + 6°C,

- presný čas odberu vzoriek uvádzať jednotlivo (napr. polievka 10.15 hod., hlavné jedlo 11.00 hod., šalát 11.30 hod.),
- po uplynutí 48 hodín sa vzorky odstránia neškodným spôsobom,
- vyváranie resp dezinfekcia nádob na odkladanie vzoriek jedál,
- o odobratých vzorkách vedie dokumentáciu vyučená kuchárka p. Viktoria Mundiova

MONITORING :

- dodržiavanie MSN , vedúca zariadenia, vyučená kuchárka (hlavná),
- kontrolovať osobnú a prevádzkovú hygienu ,vedúca zariadenia, vyučená kuchárka (hlavná),
- kontrola teploty jedál a nápojov pri vydávaní , vyučená kuchárka (hlavná),
- odkladanie vzoriek jedál, evidencia , vyučená kuchárka (hlavná),
- poučenie pracovníkov zariadenia , vedúca zariadenia

4. POVINNOSTI ZAMESTNANCOV

4.1. Zoznam zamestnancov - zdravotná spôsobilosť :

P.č. MENO a PRIEZVISKO FUNKCIA ZDRAVOTNÝ PREUKAZ

1. Viktoria Mundiova vedúca kuchyne, platný ZP
2. Jozef Mundi hlavný kuchár ,platny ZP
- 3, Igor Bertok, kuchar platny ZP
- 4,. Klaudia Hodossyová pomocná sila platný ZP

4.1.1. Odborná spôsobilosť zamestnancov :

P.č. MENO PRIEZVISKO Odborná spôsobilosť získaná dňa Spôsob získania odbornej spôsobilosti

1. Viktoria Mundiova v roku 1969 odborná škola, vyucny list v odbore
2. Jozef Mundi v roku 1980, odborná škola výučný list v odbore
3. Igor Bertok v roku 1999, odborná škola vyucny list v odbore

4.2. Vedúca zariadenia p. Viktoria Mundiová :

- zodpovedá za prevádzku a jej plynulý chod,
- plánovito riadi, organizuje a kontroluje prácu kuchárov,
- spolupracuje s vedením sukromnehdetskeho zariadenia
- vedie operatívno-technickú evidenciu /jednotnú účtovnú evidenciu/
- zabezpečuje kontroly tech. zariadení i z hľadiska bezpečnosti práce,
- zabezpečuje kontrolu surovín, hotových jedál a nápojov,
- zabezpečuje prihlasovanie a odhlasovanie odberu jedla,
- vypracovanie časového harmonogramu výdaja jedál,
- zabezpečuje pedagogický ,zdravotny dozor nad detmi počas výdaja jedla
- zodpovedá za dodržiavanie mliečneho programu /zavedený od 1.4.2007/
- určuje podmienky stravovania zamestnancov a iných stravníkov
- odborná spôsobilosť podľa 20 Zákona č. 79/1997 Z.z. je splnená,
- zdravotná spôsobilosť podľa 21 Zákona č. 79/1997 Z.z. je splnená.

4.3. Kvalifikovaná kuchár p. Jozef Mundi (hlavný kuchár) :

- riadi prácu ostatných kuchárov,
- zodpovedá za prevzaté suroviny zo skladu, za ich uloženie do času spotreby,
- odoberá vzorky jedál a vedie predpísanú evidenciu,
- dbá o osobnú a prevádzkovú čistotu,
- plní príkazy a zastupuje vedúcu zariadenia, počas jej neprítomnosti,
- odborná spôsobilosť v zmysle § 20 Zákona č.79/1997 Z.z. je splnená,
- zdravotná spôsobilosť podľa 21 Zákona č. 79/1997 Z.z je splnená.

4.4. Kuchár: Igor Bertok

- ošetrovanie základných druhov potravín určených na výrobu jedál,
 - dodržiavajú bezpečnosť pri práci, pracovný čas,
 - dbajú o osobnú a prevádzkovú čistotu,
 - rešpektujú príkazy vedúcej zariadenia, resp. hlavnej kuchárky,
 - odborná spôsobilosť podľa § 20 Zákona č. 79/1997 Z.z. je splnená
 - zdravotná spôsobilosť podľa § 21 Zákona č.79/1997 Z.z. je splnená
- Okrem základných povinností kuchára sa riadia a zodpovedajú za zverené úseky a stroje podľa **Harmonogramu práce** - príloha č.1.

5. SANITÁCIA

- je činnosť, ktorou sa vytvárajú a zabezpečujú bezchybné hygienické podmienky prostredia a zahrňuje - **dezinfekciu, deratizáciu, dezinsekcii**.

Sanitácia sa vykonáva :

- *mechanickými prostriedkami* : kefy, handry, vedrá, portviše, špongie, drôtenky....

- *chemickými prostriedkami* : kryštálová sóda, Jar, Savo, Chloramín B.+ ostatné čistiace prostriedky vhodné chemickým zložením

5.1. TECHNICKÉ ZABEZPEČENIE SANITÁCIE

Predmet Sanitácie kotle, panvice, hrnce, stroje
Spôsob mechanicky očistiť s teplou vodou 40-45°C s prísadou sódy
Frekvencia vykonania denne
Zodpovední **Hodossiova Klaudia**

Predmet Sanitácie stoly, dosky na porciovanie hotových pokrmov
Spôsob mechanicky očistiť s teplou vodou 40-45°C s prísadou sódy
Frekvencia vykonania denne
Zodpovední **Hodossiova Klaudia**

Predmet Sanitácie dosky na surové mäso, umývateľné steny, dvere, okná
Spôsob mechanicky očistiť s teplou vodou 40-45°C s prísadou sódy
Frekvencia vykonania denne 1 x za mesiac
Zodpovední **Hodossiova Klaudia + ostatne asistentky**

Predmet Sanitácie Podlaha
Spôsob vlhké utieranie, drhnutie podlahy, mechanicky
Frekvencia vykonania denne 1 x za mesiac
Zodpovední **Hodossiova Klaudia + ostatne asistentky**

5.2. Frekvencia a druh vykonávania sanitácie :

PRIEBEŽNE :

Denne :

- skladovacie a výrobné priestory, chodby, šatňa po ukončení prevádzky vždy čisté
- vlhké utieranie s teplou vodou 45°C a s prísadou dezinfekčného prostriedku,
- biely riad - odstránia sa mechanicky zvyšky jedla , *pri ručnom umývaní* teplota vody 50°C pridávaním saponátov a pri strojovom umývaní teplota vody 60°C,
- riad zásadne neutierať

Týždenne :

- všetky ostatné skladové priestory, regály, chladničky ,mechanicky s teplou vodou 45°C s prísadou saponátov,

Mesačne :

- drhnutie podlahy, pracovných stolov s kefou s teplou vodou 45°C.

5.3. DEZINFEKCIA :

PREDMET DEZINFEKCIE
DEZINFEKČNÉ PROSTRIEDKY
ČAS PÔSOBENIA
FREKVENCIA
ZODPOVEDNÍ

Sklady - regály, podlahy, steny do výšky 2,0m
teplá voda s prísadou 2 % roztoku SAVO
30 min.
opláchnuť 1 x týždenne
Hodossiova Klaudia

PREDMET DEZINFEKCIE
DEZINFEKČNÉ PROSTRIEDKY
ČAS PÔSOBENIA
FREKVENCIA
ZODPOVEDNÍ

Hrubá prípravovňa,čistička zeleniny(podlaha, dvere,steny)
teplá voda s prísadou 4 % roztoku SAVO
30 min
opláchnuť denne
Hodossiova Klaudia

PREDMET DEZINFEKCIE
DEZINFEKČNÉ PROSTRIEDKY
ČAS PÔSOBENIA
FREKVENCIA
ZODPOVEDNÍ

Kovové časti kuchyne a kuchynských priestorov
mechanicky očistiť kefou, umyť teplou vodou, dezinfikovať
roztokom ajatinu,predchadzanie korozii
hned oplachnut
denne
Hodossiova Klaudia

PREDMET DEZINFEKCIE
DEZINFEKČNÉ PROSTRIEDKY
ČAS PÔSOBENIA
FREKVENCIA
ZODPOVEDNÍ

Stropové zariadenie,drevené časti kuchyne
mechanicky očistiť od zvyškov, umyť teplou
vodou,dezinfekčný prostriedok - JAR,PUR
opláchnuť pod tečúcou vodou
po použití
Hodossiova Klaudia

PREDMET DEZINFEKCIE	WC a umyvárne dezinfikovať
DEZINFEKČNÉ PROSTRIEDKY	5 - 10 % roztokom SAVA
ČAS PÔSOBENIA	10 min.
FREKVENCIA	denne
ZODPOVEDNÍ	Hodossiova Klaudia

PREDMET DEZINFEKCIE	Maľovanie
FREKVENCIA	1 x ročne , velke upratovacie prace

5.4. DERATIZÁCIA :

- ničenie hlodavcov (myši, potkany),

Opatrenia technického rázu zodpovedná p. Viktoria Mudiova

- kanalizačné výstupy opatrené sifónovým uzáverom, na podlahe liatinové mriežky
- po ukončení prevádzky nesmú zostať zvyšky pokrmov

Opatrenie deratizačného rázu zodpovedná p. Viktoria Mudiova - vedúca,

- v prípade výskytu hlodavcov objedná firmu /Trio D/, ktorá sa deratizáciou zaoberá
- Termín** : podľa potreby

5.5. DEZINSEKCIA :

- ničenie lezúceho a lietajúceho hmyzu ,zodpovedná p. Viktoria Mudiova - vedúca

Opatrenie proti lietajúcemu hmyzu :

- okná, sklady zabezpečené ochrannými sieťkami , kuchyna zabezpecena elektronickým odpudzovacom lietajúceho hmyzu, zodpovedná p. Viktoria Mudiova vedúca

6. MANIPULÁCIA S ODPADOM :

L I K V I D Á C I A

TEKUTÝ ODPAD cez lapače tuku do zumpy, použitý olej zberať do nádob (fľaše PVC) pozn: **/použitý olej sa nesmie dostať do verejnej kanalizacie/**

KOMUNÁLNY ODPAD - likvidovať do komunálneho odpadu vo vyčlenených odpadových nádobách, **odvoz Technické služby 1 x týždenne**

ZBYTKY JEDÁL – ODPAD vo vyčlenených uzatvorených. odpadových nádobách, **odvoz - osoba na to určená denne**, na zaklade uzatvorenej zmluvy.

Vydrany dňa 09.03.2010

Spracovala: Viktoria Mudiova a Jozef Mundi

Schválila riaditeľka sukromneho detskeho zariadenia: Maria Stefekova:

Priloha č.1

HARMONOGRAM

Viktoria Mudiova, Jozef Mundi: príprava mäsa na tepelné spracovanie, zabezpečuje plynulý chod kuchyne, odoberá a zapisuje vzorky jedál, zodpovedá za hmotnosť vydaných porcií, normovanie, zodpovedá za čistotu celej prevádzky a riadi ju

Jozef Mundi, Igor Bertok: hrubá príprava zeleniny, zemiakov, polievky, prílohy, hrubá príprava, príprava polievok a príloh, šalátov, ovocia

Klaudia Hodossiova: čierny riad, biely riad, umýva kotle, pomocny inventar, výdajné priestory, režóny, ostatné skladové priestory, odoberá tácky a nastolovaný inventár, umýva stoly, umýva výlevy, myčku, škrabku, sklady, pranie a žehlenie

- priebežné upratovanie denne so sanitárnymi prostriedkami,
- všetky skladové priestory, odpadový sklad ,raz týždenne (piatok) poumývať s dezinfekčnými prostriedkami,
- raz týždenne príbory dezinfikovať v slabom roztoku chloramínu alebo v dezinfikatore
- raz za 2 týždne vydrhnúť podlahu i stoly na pracovisku
- veľké upratovanie , raz mesačne celú prevádzku,
- pranie a žehlenie obrusov, utierok, ošatenia ,striedanie pracovníčok zadeľuje hlavná kuchárka

ZÁSADY DODRŽIAVANIA OSOBNEJ HYGIENY

- Zamestnanec musí mať osvedčenie o zdravotnej a odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností. Pred nástupom do zamestnania musí absolvovať vstupnú lekársku prehliadku.
- Zamestnanec je povinný oznámiť zamestnávateľovi ochorenie na prenosnú chorobu (hnačkové, hnisavé a iné horúčkovité ochorenie alebo inú prenosnú chorobu). Zamestnávateľ musí hlásiť ochorenie svoje, ako aj infekčné ochorenie členov domácnosti alebo spolubývajúcich. V týchto prípadoch sa musí podrobiť lekárskej prehliadke.
- Pred vstupom na pracovisko musí mať zamestnanec čistý pracovný odev (svetlej, pastelovej farby, pokrytú vlasovú časť hlavy, podľa potreby ochranné rukavice, vhodnú pracovnú obuv).

- Na pracovisko nesmie vstupovať po konzumácii alkoholických nápojov.
- **Zamestnanec musí byť dôkladne upravený, na pracovisku nesmie vykonávať žiadne toaletné úpravy, ako česanie, strihanie nechťov a iné kozmetické úpravy. Musí mať ostrihané čisté nechty, nesmie ich mať pri práci nalakované.**
- **Na rukách nesmie mať prstene, na oblečení nesmú byť ostré predmety, kde je riziko znehodnotenia alebo ohrozenia pripravovaného výrobku. Vo vreckách pracovného odevu nesmú mať iné predmety okrem vreckovky.**
- Je zakázané fajčiť vo všetkých priestoroch. /Zákon 377/2004 Z.z. z 26.mája 2004 o ochrane nefajčiarov a o zmene a doplnení niektorých zákonov, zákon NR S 67/1997 Z.z. o ochrane nefajčiarov/
- Zamestnanec z čistej časti prevádzky nesmie prechádzať do nečistej časti výroby.
- Výrobný pracovník nesmie počas prevádzky - výroby potravín (konkrét. popis) vykonávať čistenie podláh, úkony týkajúce sa sanitácie prevádzky.
- Zamestnanec si musí dôkladne umývať ruky pred začatím činnosti, pri práci ihneď po znečistení, pri prechode z jedného druhu práce na druhý, po úprave šatstva, **osobitne po použití WC.**
- Pred vstupom na pracovisko (za predpokladu, že neprechádza na iné nečisté časti prevádzky) je zamestnanec povinný umyť si ruky až po predlaktie pod tečúcou vodou s použitím tekutého mydla a kefy, s dôrazom na miesta najväčšej kontaminácie (vrátane medziprstných priestorov a nechťových lôžok) po dobu 1-2 minút. Následne musia byť ruky dezinfikované buď ponorom do dezinfekčného roztoku na 2-3 minúty alebo dezinfekcia alkoholovým roztokom : 2x5 ml roztoku sa vtiera po dobu 2 minút. Poprípade použiť antibakteriálne mydlo.
- Po skončení práce (pracovnej smeny) je každý zamestnanec povinný zanechať svoje pracovné miesto čisté a v poriadku.
- Po skončení práce musí zamestnanec špinavý pracovný odev uložiť na určené miesto, oddelene od čistého pracovného odevu. Musí byť dodržaná zásada oddeleného ukladania pracovného odevu od civilného odevu.
- Zodpovedný zamestnanec stravovacej jednotky je povinný zabezpečiť odber vzoriek jedál v zmysle platných predpisov. O odbere vedie evidenciu (druh jedla, množstvo, čas odberu a pod.)