**ZARIADENIE SOCIÁLNYCH SLUŽIEB**

**OBCE HORNÁ MARIKOVÁ**

**III.**

**PREVÁDZKOVÝ PORIADOK STRAVOVACEJ JEDNOTKY**

V Hornej Marikovej, dňa:20.11.2017

O B S A H

 Strana

Článok 1 ORGANIZÁCIA A RIADENIE STRAVOVACEJ JEDNOTKY 3

Článok 2 POVINNOSTI VEDENIA ZSS 3

Článok 3 POVINNOSTI ZAMESTNANCOV 4

Článok 4 POSTUP A DOKUMENTÁCIA O ZHODE 5

 Systém posudzovania zhody 5

Článok 5 zásady správnej výrobnej praxe, systém haccp 6

 Metrologická program 6

 Dovoz potravín 6

 Skladovanie potravín 7

 Manipulácia s ingredienciami pred prípravou pokrmov 8

 Základné povinnosti pri príprave pokrmov 8

 Odber vzoriek pokrmov 9

 Postup pri umývaní riadu 10

 Školenie zamestnancov 10

 Zákazy 10

 Starostlivosť o budovu a vybavenie stravovacej jednotky 11

Článok 6 ZÁVEREČNÉ USTANOVENIE 12

Prílohy

- 2 -

**Článok 1**

**Organizácia a  riadenie stravovacej JEDNOTKY**

 Stravovacia jednotka Zariadenia sociálnych služieb Obce Horná Mariková (ďalej len „ZSS“) zabezpečuje komplexné stravovanie obyvateľov zariadenia tak, aby pripravované pokrmy boli zdravotne neškodné a kvalitné, nutrične vyvážené, aby vyhovovali ustanoveniam potravinového kódexu SR a viedli k spokojnosti všetkých užívateľov stravy.

 Z hľadiska stavebno-technického riešenia, priestorového usporiadania, vybavenia a vnútorného členenia spĺňa stravovacia jednotka ZSS požadované hygienické predpoklady

na prevádzku.

V zariadení sa pripravuje a poskytuje strava:

- obyvateľom ZSS - c e l o d e n n á s t r a v a : – racionálna

 – žlčníková

– diabetická

- zamestnancom ZSS - jedno hlavné jedlo počas vykonávania pracovnej zmeny

- dôchodcom Obce Horná Mariková, príp. cudzím stravníkom. prostredníctvom rozvozu

 teplej stravy (v rámci podporných služieb).

 Stravovaciu jednotku riadi vedúca hospodárskeho úseku, ktorá má okrem iného na starosti zásobovanie a sklady. Jej sú priamo podriadené kuchárky

**Článok 2**

**Povinnosti vedenia zSS**

Vedenie ZSS je povinné:

- zamestnávať osoby, ktoré vyhovujú požiadavkám na vykonávanie epidemiologicky

 závažnej činnosti a majú, v miere zodpovedajúcej ich pracovnému zaradeniu, primerané

 znalosti o manipulácii s potravinami, výrobe pokrmov a nápojov, ich servírovaní

 a o predpisoch na zabezpečenie zdravotnej neškodnosti a kvality

- zabezpečiť, aby do výrobných a skladovacích priestorov nevstupovali neoprávnené osoby,

 aby zamedzili vodeniu a vpúšťaniu zvierat do priestorov zariadenia okrem priestorov

 určených na konzumáciu stravy, do ktorých môžu vstupovať zrakovo postihnuté osoby aj

 v sprievode vodiaceho psa

- pri výrobe pokrmov zabezpečovať ich zdravotnú neškodnosť, zachovanie ich výživovej aj

 zmyslovej hodnoty a vylúčenie nežiadúcich vplyvov z technologického postupu prípravy

 pokrmov

- pri výrobe pokrmov a nápojov postupovať podľa zásad správnej výrobnej praxe a

 zabezpečiť dodržiavanie požiadavky na výrobu, prípravu a podávanie pokrmov a nápojov

- určiť pracovníka vnútorného kontrolného systému na vykonávanie kontroly plnenia úloh

 vyplývajúcich z dokumentu „Zásady správnej výrobnej praxe“

- zabezpečovať sústavnú kontrolu pri preberaní surovín

-3-

- kontrolovať podmienky dodržiavania zdravotnej neškodnosti uskladňovaných surovín,

 polovýrobkov a polotovarov

- zabezpečovať ochranu hotových pokrmov a nápojov pred ich znehodnotením

- zabezpečovať výživovú a zmyslovú hodnotu polovýrobkov, polotovarov, hotových

 pokrmov a nápojov podľa zásad správnej výživy

- kontrolovať dodržiavanie osobnej hygieny a hygienických požiadaviek zamestnancov

- zabezpečovať a kontrolovať čistotu zariadenia a súvisiacich prevádzkových predpisov

- na kontrolu a skúšanie zabezpečiť vedenie záznamov, aby sa dokumentovalo splnenie

 požiadaviek prípravy pokrmov podľa zásad správnej výrobnej praxe

- zabezpečiť vyradenie zložiek potravín z ďalšieho spracovania, ak prijatými ochrannými

 opatreniami v rámci kritických kontrolných bodov nemožno zabezpečiť odstránenie

 zistených hodnôt nad určené kritické limity

- zabezpečiť pozastavenie prípravy pokrmov v prípade poruchy v zásobovaní pitnou vodou

 do jej odstránenia

- vydať zákaz výdaja pokrmov v prípade zistenia nedodržania kritérií na kritických

 kontrolných bodoch

- pred výdajom stravy zabezpečiť odber vzoriek pripravených hotových pokrmov, ich

 uchovanie a vedenie dokumentácie o odobratých vzorkách

- zabezpečovať kontrolu ukazovateľov kvality pitnej vody v pravidelných, najmenej jedno-

 ročných intervaloch a o vykonaných kontrolách uchovávať záznamy.

**Článok 3**

**POVINNOSTI ZAMESTNANCOV**

Zamestnanci sú povinní:

- pred nástupom do zamestnania v ZSS absolvovať vstupnú lekársku prehliadku a podľa

 príkazov vedenia aj ďalšie lekárske prehliadky

- pri nástupe do zamestnania predložiť platný zdravotný preukaz

- plniť opatrenia na predchádzanie ochoreniam nariadené orgánmi na ochranu zdravia

- bez meškania oznámiť ošetrujúcemu lekárovi alebo orgánu na ochranu zdravia všetky

 okolnosti dôležité na predchádzanie vzniku a šíreniu prenosných ochorení; 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 a pri ich výdaji

- vstupovať na pracovisko len v čistom pracovnom odeve; 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 príprave a výdaji pokrmov a nápojov si úplne zakryť vlasy vhodnou a účelnou

 pokrývkou, u mužov s briadkou alebo fúzami kryť ich rúškom

- hotové pokrmy nechytať priamo rukami ale používať náradie, náčinie alebo ochranné

 rukavice

- v priestoroch kuchyne a v pomocných priestoroch nevykonávať toaletné úpravy zovňajšku

 (česanie, farbenie úst, čistenie a strihanie nechtov, a pod.)

- pred začatím práce odložiť z rúk všetky šperky, hodinky, ozdobné predmety; v pracovnom

- 5-

 odeve môže byť len čistá vreckovka

- ovládať a dodržiavať zásady správnej výrobnej praxe na prípravu pokrmov a nápojov

- zaobchádzať s potravinami tak, aby sa neporušovala ich zdravotná neškodnosť a kvalita.

**Článok 4**

**POSTUP A  DOKUMENTÁCIA O  ZHODE**

Vedenie ZSS menuje pracovníka zodpovedného za kontrolu dodržiavania zásad

správnej výrobnej praxe. Táto pozícia je nezávislá od výroby a predaja pokrmov a nápojov.

 Všetci zamestnanci musia byť na príslušnej odbornej úrovni, aby sa zabezpečil cieľ zariadenia – pripravovať zdravotne neškodné pokrmy a nápoje.

 Systémy a postupy na výrobu zdravotne neškodných pokrmov a nápojov sú

zdokumentované v receptúrach pokrmov a v pláne správnej výrobnej praxe. Na požiadanie sú

k dispozícii orgánom na ochranu zdravia.

Základným kritériom pri zavádzaní nových pokrmov alebo technologických postupov

je zdravotná neškodnosť.

Plány správnej výrobnej praxe musia byť vždy k dispozícii, aby bolo možné skontrolovať správny postup prípravy pokrmov vo väzbe na zdravotnú neškodnosť.

**Systém posudzovania zhody**

 ZSS zriaďuje, udržiava a zachováva dokumentovaný systém správnej výrobnej praxe

ako doklad zhody, že pokrmy sú zdravotne neškodné a vyhovujú platnej legislatíve SR.

 Pokrmy a nápoje musia byť pripravené podľa zásad správnej výrobnej praxe.Plán správnej výrobnej praxe musí byť odsúhlasený a podpísaný vedením zariadenia. Pri zavádzaní nových pokrmov alebo novej technológie prípravy musí byť plán správnej výrobnej praxe doplnený, upravený a podpísaný vedením zariadenia.

 Regionálny úrad verejného zdravotníctva (ďalej len „RÚVZ“) môže určiť požiadavky na tie pokrmy, ktoré sú špecifické pre osobitnú skupinu konzumentov.

 Zdravotné požiadavky na suroviny podliehajú stálej vnútornej kontrole.

 Zmeny v technologickom postupe, v zložení pokrmu alebo ingrediencií musia byť zahrnuté v správnej výrobnej praxi v špecifikácii pre pokrm. Odsúhlasená špecifikácia pokrmu musí existovať pre všetky pokrmy pred zahájením prevádzky. Žiadne zmeny nemôžu byť vykonávané bez súhlasu vedenia zariadenia.

 **Pokrm, ktorý nie je vyrobený v súlade so zásadami správnej výrobnej praxe nesmie byť podaný stravníkom.**

- 5 -

 Suroviny môžu byť zabezpečované len od dodávateľa, ktorý má súhlas na vykonanie predmetnej činnosti. Na používané suroviny sa musí vyžadovať doklad o zhode od dodávateľa.

**Článok 5**

**Zásady správnej výrobnej praxe, systém HACCP**

 Vedenie zariadenia je povinné zabezpečiť, aby sa celý technologický proces od príjmu

surovín, ich skladovania až po výdaj hotových pokrmov vykonával hygienicky vyhovujúcim spôsobom.

Pri zásadách správnej výrobnej praxe sa používa **systém HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Points), ktorým sa nekontroluje hotový pokrm, ale celý výrobný proces.

Systém HACCP zahŕňa:

- plán kritických bodov prípravy polievok

- plán kritických bodov prípravy mäsových pokrmov

- plán kritických bodov prípravy hydiny

- plán kritických bodov prípravy rýb

- plán kritických bodov prípravy bezmäsových pokrmov

- plán kritických bodov prípravy zemiakov

- plán kritických bodov prípravy knedlí, halušiek

- plán kritických bodov prípravy ryže, cestovín, krúp, ovsenej kaše

- plán kritických bodov prípravy omáčok

- plán kritických bodov prípravy zeleninových šalátov.

 Záznamy sledovania dodržiavania kritérií na kritických kontrolných bodoch a vykonávanie nápravných opatrení pri príprave pokrmov sa vykonáva pravidelne v určených intervaloch. Záznamy sa uschovávajú min. jeden rok.

**Metrologický program**

 Dôležitým prvkom HACCP je verifikácia metód používaných v rámci monitoringu kritických bodov. Kritické body v stravovacej prevádzke sú monitorované meraním fyzikálnych veličín, t. j. teploty, relatívnej vlhkosti a hmotnosti. Presnosť merania musí byť pravidelne kontrolovaná a evidovaná v predpísaných formulároch.

 Všetky pracovné meradlá podliehajú pravidelnej kalibrácii (raz za dva roky).

Kalibráciu (teplomerov, vpichových teplomerov, vlhkomerov) vykonáva externá kalibračná služba, ktorá má akreditáciu na túto činnosť.

Pravidelne sa vykonáva aj ciachovanie váh a závaží.

**Dovoz potravín**

 Dopravné prostriedky, v ktorých sa dovážajú potraviny, musia byť čisté a musia byť tak zabezpečené, aby chránili potraviny pred rizikom mikrobiálnej kontaminácie, mechanickým poškodením alebo nepriaznivými poveternostnými podmienkami.

- 6 -

 Pred vyložením nákladu musí byť každá dodávka, vrátane prepravných paliet, vizuálne skontrolovaná kvôli znakom poškodenia pri preprave, zamoreniu škodcami alebo inému defektu.

Kontroluje sa, či všetky dodávané potravinárske výrobky majú predpísané označenia (napr. názov potraviny, obchodné meno a sídlo výrobcu, distribútora, dovozcu, množstvo, dátum spotreby, dátum minimálnej trvanlivosti, osobitný spôsob skladovania, atď.).

 Pri akomkoľvek podozrení rizika nezhody sa ešte pred vyložením nákladu musí urobiť odber vzorky potraviny na laboratórne vyšetrenie. Pri zasielaní vzorky na laboratórne vyšetrenie musia byť dodržané stanovené podmienky.

**Skladovanie potravín**

 Potraviny sa môžu skladovať len v takých skladoch, ktoré sú dostatočne priestorné, ľahko vetrateľné, neprašné, bez prítomnosti plesní.

 U malých skladovacích priestorov (do 10 m2) je postačujúca prirodzená výmena vzduchu otváraním dvier pri bežnej prevádzke, pokiaľ je priestor pred skladom dobre vetraný a je bez prachu a zápachu.

 U väčších skladovacích priestorov je nutné, aby cirkulácia vzduchu bola zaisťovaná núteným vetracím zariadením. Vzduch pre vetracie zariadenie sa musí získavať z čistého prostredia mimo budovu, pri čom teplota privádzaného vzduchu musí byť upravená na požadovanú skladovaciu teplotu.

 Všetky povrchy v skladoch musia byť odolné voči korózii.

 U chladiacich skladov je nevyhnutné zamedziť kondenzácii pár na stropoch a zariadeniach. Kondenzát nesmie odkvapkávať na potraviny, musí byť odvádzaný priamo

do kanalizácie.

 Všetky vstupy do skladovacích priestorov musia byť zabezpečené proti vnikaniu hmyzu, hlodavcov a vtáctvu.

 Nebalené potraviny, určené k priamej spotrebe bez predchádzajúceho tepelného ošetrenia sa musia skladovať oddelene od ostatných nebalených potravín určených na spotrebu tepelnou úpravou.

 Nebalená hydina, rybie mäso a ostatné nebalené potraviny sa nesmú skladovať v jednom priestore.

Nebalené potraviny je nutné ukladať na ľahko umývateľné palety.

Balené potraviny sa môžu ukladať na drevené palety.

Taktiež sa nesmú spoločne skladovať potraviny a obalový materiál.

 Medzi skladovanými potravinami a stenami musí byť ponechaný dostatočný priestor

na cirkuláciu vzduchu, na prípadné kladenie nástrah pre škodcov a aby nedochádzalo ku kontaminácii potravín z povrchov stien a podláh.

V chladiacej miestnosti sa musí počítať s odstupom tovaru od podlahy cca 5 – 10 cm, od stien cca 20 cm a od výtlačných vzduchovodov cca 20 cm.

 - 7 -

V mraziacom sklade sa počíta s odstupom tovaru od podlahy cca 10 cm, od steny cca 15 cm a od mraziacich systémov cca 45 cm.

 V skladoch potravín sa čistota udržiava denne. Maximálna pozornosť sa musí venovať aj čistote rampy.

 Skladovacie priestory musia mať indikátory teploty a relatívnej vlhkosti vzduchu (zvyčajne sa umiestňujú pri vstupe), denne sa vedú záznamy o nameraných hodnotách.

 Nezlučiteľné potraviny (napr. aromatické suroviny, surové potraviny, hotové jedlá

ap.) musia byť skladované oddelene.

 Nevyhovujúce potraviny musia byť do ich odstránenia skladované na vyhradenom označenom mieste.

**Manipulácia s ingredienciami pred prípravou pokrmov**

 Ingrediencie potrebné na prípravu pokrmov musia byť pred použitím kontrolované zmyslovým posudzovaním.

 Ingrediencie vo vreciach, krabiciach a plechovkách musia byť vybraté z obalu a musia sa uložiť do platových nádob s viečkom alebo do nerezových nádob. Ak je potrebné, pred ich ďalším použitím, sa musia preosiať príp. prefiltrovať.

**Základné povinnosti pri príprave pokrmov**

 Pri výrobe pokrmov sa musí postupovať tak, aby bola zabezpečená ich zdravotná neškodnosť, zachovaná výživová a zmyslová hodnota a aby boli vylúčené nežiadúce vplyvy

z technologického postupu prípravy.

Za týmto účelom sa musí zabezpečiť:

- príprava pokrmov podľa spracovaného plánu správnej výrobnej praxe

- používanie zdravotne neškodných surovín, polotovarov a polovýrobkov

- správne skladovanie potravín

- rýchle spotrebovanie rozpracovaných surovín a polovýrobkov

- tepelná úprava surovín len na nevyhnutný čas, avšak postačujúci na zničenie

 mikroorganizmov

- na prípravu pokrmov používať len také typy mikrovlnných rúr, ktoré majú registráciu

 vnútornej teploty

- v posledných 20-tich minútach tepelnej úpravy pokrmov nepridávanie do pokrmov takých

 prísad, ktoré by mohli zapríčiniť ich mikrobiálnu kontamináciu (napr. múka, korenie ap.);

 ak trvá tepelná úprava pokrmov menej ako 20 minút, možno do nich pridávať iba prísady,

 ktoré boli osobitne tepelne upravené

- hotové pokrmy vyrobené a podávané v teplom stave sa podávajú bezprostredne po

 dohotovení, najneskôr však 3 hodiny po ukončení ich tepelnej úprav; po celý čas výdaja

 teplota pokrmov nesmie klesnúť pod 60o C

- pečené, dusené a varené neporciované mäsá, prílohové knedle a ryža sa môžu uchovávať

- 8 -

 vychladnuté pri teplote najviac 4o C po dobu max. 24 hodín, pričom ochladenie musí byť

 dosiahnuté do 90 minút od prípravy; pred podávaním sa musia ohriať tak, aby v strede

 pokrmu bola dosiahnutá teplota 75o C v trvaní min. 10 minút

- nevychladené pokrmy sa nesmú dávať do chladiarne; chladiareň nesmie byť preplnená

 pokrmami

- pokrmy studenej kuchyne a cukrárske výrobky musia byť čerstvé a spotrebované v deň

 výroby; uchovávajú sa v chladiarenských zariadeniach pri teplote max. 4o C

- teplota podávaných studených pokrmov a nápojov musí byť v závislosti od druhu nápoja

 od 7o C do 18o C

- ku konzumácii nepodávať tepelne nespracované surové mäso (napr. tatárske bifteky ap.)

- na prípravu pokrmov možno používať len čerstvé slepačie vajcia; pasterizované sušené

 príp. mrazené vaječné hmoty používať len na prípravu tepelne spracúvaných pokrmov

- na smaženie pokrmov používať výlučne tuky určené na tepelné spracovanie; pri smažení

 nesmie prevádzková teplota tuku prekročiť 180o C

- používanie vhodných pomôcok a vylúčiť priamy styk rúk pracovníkov s pokrmami

 a nápojmi, najmä v konečnej fáze ich technologickej úpravy a pri obsluhe

- manipulovať s riadom, náradím a ostatným kuchynským zariadením tak, aby sa zabránilo

 znečisťovaniu pracovných plôch, surovín, polovýrobkov, polotovarov a hotových pokrmov

- používanie len takých kuchynských nádob, stolového riadu, príborov, náčinia a pohárov,

 ktoré sú zhotovené zo zdravotne neškodného materiálu, majú súvislý, nepoškodený povrch

 a sú čisté (hliníkové náradie sa nesmie používať)

- dostatočné množstvo oddelených pracovných plôch s ohľadom na druh suroviny a spôsob

 spracovania; zabezpečiť ich viditeľné označenie a nepripustiť zámenu pri používaní týchto

 pracovných plôch

- pri preprave pokrmov do iného zariadenia nesmie počas prepravy teplota pokrmu klesnúť

 pod 60o C

- prepravu hotových pokrmov len v určených, hygienicky vyhovujúcich vozidlách.

**Odber vzoriek pokrmov**

 Pred výdajom pokrmov sa musia odobrať vzorky z pripravených hotových jedál a na 48 hodín sa musia uchovať. Vzorky sa odoberajú za účelom laboratórneho vyšetrenia pri podozrení na výskyt ochorení z konzumovaných pokrmov v zariadení.

Pri odbere vzoriek a ich uchovávaní sa postupuje podľa nasledovných zásad:

- vzorky musí odobrať poverený zamestnanec

- vzorky sa odoberajú do čistých, vyvarených sklených nádob s uzáverom

- na odber sa používajú lyžice, naberačky a ďalšie pomôcky čisto umyté a vyvarené, ktoré

 neboli používané pri vlastnej príprave pokrmov

- každá súčasť hotového pokrmu (polievka, mäso, omáčka, príloha, šaláty, múčniky atď.)

 musí byť uchovaná v samostatnej nádobe.

 Ak je príloha súčasťou niekoľkých pokrmov (napr. zemiaky, knedle, ryža), uchováva sa iba

 jedna vzorka. To isté platí aj v tom prípade, ak je napr. mäso rovnakej várky súčasťou

 niekoľkých pokrmov líšiacich sa napr. len omáčkou alebo prílohou.

- ak sú tie isté pokrmy z rovnakých surovín pripravované niekoľkými pracovnými skupinami,

 uchovávajú sa vzorky od každej skupiny

- každá vzorka musí mať hmotnosť min. 50 gramov, ak nejde o kusový tovar

- 9 -

- vzorky pokrmov odoberaných v teplom stave sa uzavrú, urýchlene schladia a počas 48

 hodín od ukončenia výdaja sa uchovávajú v chladničke pri teplote +2 až +6o C

- po uplynutí 48 hodín sa vzorky odstránia neškodným spôsobom; nesmú byť použité na

 prípravu nových pokrmov

- o odobratých vzorkách sa vedie dokumentácia.

**Postup pri umývaní riadu**

 Pred ručným umývaním riadu alebo umývaním v umývačke sa najskôr musia odstrániť zvyšky pokrmov.

 Prvé – hrubé očistenie sa urobí vo vode zohriatej na teplotu min. 40o C s prídavkom účinných umývacích prostriedkov.

 V druhej vode, zohriatej na teplotu min. 50o C pri ručnom umývaní a na teplotu

min. 80o C pri strojovom umývaní sa riad opláchne.

 Umytý riad sa ukladá do odkvapkávacích zariadení vo vhodnej polohe; zásadne sa neutiera.

 Pri ručnom umývaní pohárov sa používa voda zohriata na teplotu min. 45o C s pridaním umývacieho prostriedku; poháre sa oplachujú pod tečúcou pitnou vodou a nechajú sa odkvapkať v odkvapkávačoch na poháre.

**Školenie zamestnancov**

 Vedúci zariadenia musí zabezpečiť takú odbornú úroveň zamestnancov, aby bola adekvátna na zabezpečenie prípravy zdravotne neškodných pokrmov.

 Všetci zamestnanci musia byť vyškolení vo vzťahu ku všetkým záležitostiam týkajúcich sa osobnej hygieny, pracovného odevu vrátane šperkov, vo vzťahu k opatreniam, ktoré sa majú dodržať, aby sa zabránilo riziku kontaminácie pokrmov a vo vzťahu ku všetkým ostatným relevantným záležitostiam, ktoré by mohli negatívne ovplyvniť zdravotnú neškodnosť pripravovaných i hotových pokrmov.

 O školeniach zamestnancov musia byť vedené záznamy.

**Zákazy**

V Zariadení sociálnych služieb obce Horná Mariková sa zakazuje:

- vstup nepovoleným osobám do výrobných a skladovacích priestorov

- vstup do konzumných priestorov osobám v pracovných odevoch z infekčného prostredia

 a z prostredia, kde sa vyskytujú jedy a iné látky škodlivé zdraviu, odpady a nečistoty

- vodiť a vpúšťať zvieratá do výrobných a konzumných priestorov.

- 10 -

 Do konzumných a vyhradených priestorov možno púšťať len zvieratá zrakovo postihnutých

 osôb.

 **Vo všetkých priestoroch stravovacej jednotky je vydaný zákaz fajčiť.**

Fajčiť možno len v priestoroch na to vyhradených.

**Starostlivosť o budovu a vybavenie**

 ZSS musí byť udržiavané v takom stave, aby sa zabránilo riziku kontaminácie potravín.

 Všetci zamestnanci musia byť oboznámení s operatívnymi podmienkami v rámci

každého pracoviska.

 Budova musí byť udržiavaná tak, aby sa zabránilo zamoreniu hmyzom, hlodavcami a vtáctvom.

 Pre zamestnancov sú vybudované zariadenia pre osobnú hygienu v súlade s hygienickými predpismi. Ich lokalizácia je taká, aby sa minimalizovala akákoľvek kontaminácia potravín a hotových pokrmov. Zariadenia pre osobnú hygienu musia byť udržiavané v čistote a bezchybnom technickom stave.

 Všetky prevádzkové miestnosti a skladovacie priestory v rámci zariadenia stravovacej jednotky musia byť jasne označené.

 Steny, podlahy a vnútorné zariadenie stravovacej jednotky musia byť udržiavané v takom stave, aby sa dali ľahko čistiť, umývať a dezinfikovať.

 Čistenie strojno-technologického zariadenia stravovacej prevádzky sa vykonáva podľa naplánovaných termínov na čistenie s presne stanovenou zodpovednosťou na realizáciu týchto termínov. Termíny sú prehľadne písomne zostavené spolu aj s inštrukciami ako je potrebné vykonávať čistenie, aké chemikálie a vybavenia sa majú použiť a je určená aj frekvencia čistenia. Zamestnanci musia byť formou školení informovaní o nebezpečenstvách spätých s touto prácou vrátane správneho zaobchádzania a používania koncentrácií roztokov chemikálií, možnom poškodení jemných strojov a elektronických komponentov.

 Vybavenie stravovacieho zariadenia musí byť udržiavané v riadnom technickom stave.

- 11 -

**Článok 6**

**ZÁVEREČNÉ USTANOVENIE**

S prevádzkovým poriadkom stravovacej jednotky musia byť oboznámení nasledovní zamestnanci:

- vedúca hospodárskeho úseku – zodpovedná za dodržiavanie prevádzkového poriadku

 stravovacej jednotky

- kuchárky

 Ing. Anna Hanuliaková

 riaditeľka ZSS

-12-