



Stredná odborná škola - Szakközépiskola

Dunajský rad 138, 946 36 Kravany nad Dunajom

Prevádzkový poriadok cvičnej kuchyne

Spracoval: Bc. Jozef Gere
Schválil:
Riaditeľ školy: Ing. Peter Varga
Dňa: 31.12.2008
Platnosť od: 01.01.2009

Prevádzkový poriadok cvičnej kuchyne

Strednej odbornej školy – Szakközépiskola,

Kravany nad Dunajom

1. Základné identifikačné údaje prevádzky

Prevádzkovateľ: SOŠ – Szakközépiskola
Sídlo: Kravany nad Dunajom, Dunajský rad č.
138
Právna forma: Príspevková organizácia

2. Charakteristika prevádzky

- Zariadenie školského stravovania sa nachádza v budove praktického vyučovania SOŠ Kravany nad Dunajom.
- Zariadenie prevádzkuje v samostatnej budove v areály praktického vyučovania.
- Plánovaná kapacita kuchyne je 6 osôb
- Celková plocha 100m²
- Zamestnanci:
Majsterka odbornej výchovy: Zuzana Szlováková
- Prevádzka zariadenia : Pondelok – Piatok 7.30 -12.45 hod.

3. Organizácia prevádzky

Odborný výcvik sa realizuje podľa platných učebných dokumentov schválených dňa 31.05.2004 pod číslom CD – 2004-6813/13385-1093 s platnosťou od 1.9.2004

d/ Popis jednotlivých priestorov:

- Kuchyňa : - varný priestor
- jedálny priestor

e/ Vybavenie kuchyne:

- Pracovný stôl na mäso
- Pracovný stôl
- Elektrický sporák 2 ks
- Chladnička 2 ks
- Mikrovlnná rúra
- Dvojdrez na riad
- Police na riad
- Skriňa na riad

f/ Cvičná kuchyňa je napojená na verejný vodovod obce a teplá voda je zabezpečená plynovým prietokovým bojlerom.

- g/ Kanalizácia je zabezpečená odtokom do vlastnej žumpy a pravidelné vyvážanie zabezpečuje prevádzkovateľ.
- Odvoz komunálneho odpadu je zabezpečené obecným úradu pravidelne dvojtýždenných intervaloch .
 - Likvidácia organického odpadu je zabezpečené na základe zmluvy o odvážaní po ukončení výdaja hlavných jedál. Zber sa koná vo vlastnej uzatvoriteľnej nádobe odberateľa. Ich čistenie a dezinfekciu zabezpečuje odberateľ.

h/ Vykurowanie zariadenia školského stravovania je zabezpečené spôsobom ústredného kúrenia.

Ch/ Na umývanie rúk zamestnancov kuchyne je zabezpečená tečúca teplá voda, tekuté mydlo a papierové utierky.

4. Systém zásobovania a preberania tovaru

- Zásobovanie zariadenia potravinami zabezpečuje majsterka odbornej nvýchovy zo skladu školského stravovania
 - MABONEX, Pieštany – suché potraviny. Zásobovanie cvičnej kuchyne je v pracovnej dobe od 7,00 do 8,00 hod.
- Podmienky skladovania potravín - druh skladov:
 - suchý sklad v jednej miestnosti s mraziarenským skladom
 - chladný sklad na zeleninu
- Suchý sklad sa nachádza asi 5 metrov od vchodu do miestnosti kuchyne. V sklade sú umiestnené aj mrazničky v počte 2 ks. Sklad je vybavený kovovými policami. Chladný sklad na zeleninu sa nachádza 2 m od vchodu do miestnosti kuchyne. Vybavená je drevenými policami a kovovou paletou. Sklady majú zabezpečené prirodzené vetranie, okno na suchom sklade je zatemnené, na okne je namontovaná siefka, v každom sklade potravín je zabezpečený teplomer a vlhkomer. Na skladovanie mrazených výrobkov sú zabezpečené mrazničky v počte 2 ks. Chladničky v počte 3 ks sú umiestnené v miestnosti kuchyne, a v nich je uskladnený tovar napr. mlieko a mliečne výrobky, mäso, vajcia, vzorky jedál a pod.. Police prikryté ľahko umývateľným voskovým plátnom, tovar je uložený na policiach a drevených rohožiach, aromatické potraviny sú uložené v uzavorených nádobách, skladovanie navzájom nezlučiteľných druhov potravín je riešené dostatočným odstupom v priestore.

5. Systém prípravy jedál

- Pri výrobe pokrmov sa postupuje tak, aby bola zabezpečená zdravotná neškodnosť pripravovaných jedál, zachovaná výživová a zmyslová hodnota potravín a vylúčené nežiaduce vplyvy z technologického postupu prípravy pokrmov. Za týmto účelom bol vypracovaný „Plán správnej výrobnej praxe“ pre školské stravovanie. Kritické body prípravy jednotlivých druhov potravín sú viditeľne vyznačené. Počas spracúvania potravín sa dbá o dodržanie stanovených kritérií.

V rámci plánu správnej výrobnej praxe sa sledujú:

- kritické kontrolné body (je to bod miesto, ktoré sa kontroluje a je možnosť ho ovládať počas prípravy pokrmov a nápojov - od nákupu potravín až po hotový pokrm, nápoj a tak predchádzať zdravotnej neškodnosti podávaných pokrmov a nápojov),
- predchádzať krízovej kontaminácii (surové potraviny a hotové jedlá),
- označenie pracovných plôch, pracovné dosky,
- dodržiavať technologické postupy,
- dodržiavať čas prípravy jedál,
- dodržiavanie teploty jedál počas ich tepelného spracovania aj počas výdaja hotových pokrmov a nápojov.

6. Povinnosti majsterky Odbornej výchovy

- : Majsterka odbornej výchovy

Okrem povinností uvedených v pracovnej zmluve:

- Zabezpečuje zákaz vstupu neoprávnených osôb do výrobných a skladovacích priestorov, zamedzi vodeniu a vpúšťaniu zvierat do priestorov cvičnej kuchyne.
- Pri výrobe pokrmov dodržiava všetky právne predpisy, normy, nariadenia.
- Zabezpečí kontrolu programu HACCP podľa dokumentácie uvedenej v metodickej príručke Plánu správnej výrobnej praxe v školskom stravovaní. Zabezpečí ochranu hotových pokrmov a nápojov pred ich znehodnením.
- Zabezpečí výživovú a zmyslovú hodnotu polovýrobkov, polotovarov, hotových pokrmov a nápojov podľa zásad zdravej výživy.
- Kontroluje dodržiavanie osobnej hygieny a hygienických požiadaviek zamestnancami.
- Zabezpečuje a kontroluje čistotu zariadenia a súvisiacich prevádzkových priestorov.

- Na kontrolu a skúšanie zabezpečí vedenie záznamov, aby sa dokumentovalo splnenie požiadaviek prípravy pokrmov podľa zásad správnej výrobnej praxe.
 - Zabezpečuje vyradenie zložiek potravín z ďalšieho spracovania, ak prijatými ochrannými opatreniami v rámci kritických kontrolných bodov nemožno zabezpečiť odstránenie zistených hodnôt nad určené kritické limity.
 - Zabezpečuje pozastavenie prípravy pokrmov v prípade poruchy v zásobovaní pitnou vodou do jej odstránenia.
 - Vydáva zákaz výdaja pokrmov v prípade zistenia nedodržania kritérií na kritických kontrolných bodoch.
 - Pred výdajom stravy zabezpečí odber vzoriek pripravovaných hotových pokrmov, ich uchovanie a o odobratých vzorkách vedenie dokumentácie.
 - Zriadiuje, udržiava a zachováva dokumentovaný systém správnej výrobnej praxe ako doklad zhody, že pokrmy sú zdravotne neškodné a vyhovujú platnej legislatíve v SR.
 - Doba udávaná k vareniu alebo pečeniu, najmä u kurčiat, sekanej, mäsa a rýb sa nesmie skracovať. Vnútorná teplota v jadre týchto pokrmov musí byť najmenej 70 °C.
 - V posledných 20 minútach tepelnej úpravy nepridávať do pokrmov také prísady, ktoré by mohli zapríčiniť ich mikrobiálnej kontaminácii (napr. múka, korenie). Ak trvá tepelná úprava pokrmu menej ako 20 minút, možno pridávať iba prísady, ktoré boli osobitne tepelne upravované.
 - Hotové pokrmy vyrobené a podávané v teplom stave sa podávajú bezprostredne po výrobe, teplota pokrmov nesmie klesnúť pod 60°C.
 - Na prípravu pokrmov možno použiť len čerstvé slepače vajcia. Podávať tepelne nespracované vajcia a pokrmy z nich pripravené je zakázané.
 - Používať len také kuchynské nádoby, stolový riad, príbory, náčinie a poháre, ktoré sú zhotovené zo zdravotne neškodného materiálu, majú súvislý, nepoškodený povrch a sú čisté. Príbory, riad, náradie a náčinie z hliníka bez povrchovej úpravy sa nesmie používať.
- **Povinnosti žiakov:**
- Pred nástupom na odborný výcvik absolvovať vstupnú lekársku prehliadku, predložiť platný zdravotný preukaz v súlade s § 15, S16 a §30 zákona MZ SR č. 355/2007 Z.z.. Plniť opatrenia na predchádzanie ochoreniam nariadené orgánmi na ochranu zdravia.
 - Dodržiavať zásady osobnej hygieny a hygienické požiadavky na výrobu pokrmov a manipuláciu s nimi pri ich výdaji.
 - Vstupovať na pracovisko len v čistom pracovnom odevu. Pred vstupom na pracovisko si dôkladne umyť ruky a dbať na ďalšie zásady osobnej hygieny, čistoty pracovného prostredia a inventáru.
 - V pracovných odevoch neopúštať pracovisko.

- Pri príprave pokrmov a nápojov si úplne zakryť vlasy vhodnou a účelnou pokrývkou.
- Hotové pokrmy nechytiať priamo rukami, ale používať náradie, náčinie, 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 odevu môže byť len čistá papierová vreckovka.
- Ovládať a dodržiavať zásady správnej výrobnej praxe na prípravu pokrmov a nápojov.
- Zaobchádzať s potravinami tak, aby sa neporušovala ich zdravotná neškodnosť, výživová hodnota, kvalita.

7. Personálne zdroje

Zariadenie zabezpečí:

- Kvalifikovaných zamestnancov, ktorí budú garantovať prípravu zdravotne neškodných pokrmov.
- Pravidelné školenie zamestnancov so zameraním na dodržiavanie zásad správnej výrobnej praxe s cieľom zabezpečenia zdravotnej neškodnosti, nutričnej vyváženosťi a kvality pokrmov.
- Jasne vymedzenú zodpovednosť zamestnancov, tak, aby zahŕňala všetky aspekty prevádzky.
- Vedúci SOŠ zabezpečí sledovanie a dodržiavanie všetkých legislatívnych zmien, ktoré sa týkajú prípravy pokrmov.

8. Hygienicko-sanitačný režim

- a) sanitácia náradia a zariadenia,
- b) sanitácia počas zmeny,
- c) sanitácia na začiatku a na konci zmeny. Používané dezinfekčné prostriedky:
 - a) spôsob ich použitia,
 - b) dávkovacia tabuľka dezinfekčných prostriedkov,
 - c) postup pri dezinfekcii. Ochrana pred škodcami:
 - a) prevencia,
 - b) prieskum - zhodnotenie,
 - c) preventívny, represívny zásah (deratizácia, dezinsekcia, opatrenia proti lietajúcemu hmyzu, opatrenia proti ležúcemu hmyzu),
 - d) kontrola výsledku zásahu, resp. prijatých opatrení. Vedenie dokumentácie o hygienicko-sanitačnom režime.

- Deratizácia - technické zabezpečenie, firma zabezpečujúca deratizácie (ničenie hlodavcov, nastavenie deratizačných staničiek), oplechovanie dvier do výšky 30 cm, kanalizačné vstupy - sifónové uzávery, liatinové mriežky, odstraňovanie zvyškov jedál po skončení prevádzky (o deratizácii viesť záznam)
- Dezinfekcia - opatrenia proti hmyzu, namontovanie siefok na okná, elektrické lapače hmyzu a pod..
- Upratovanie, ak ide o kumulovanú funkciu, čas práce časovo oddelil, uviesť zmenu prac. odevu a pod..
- Likvidácia odpadu - tekutý odpad do verejnej kanalizácie, komunálny odpad do vyčlenených košov na odpad, organický odpad - uloženie mimo priestorov kuchyne, jeho likvidácia (odber osobou pre kožušinové zvieratá), odvoz denne v odpoludňajších hodinách, označenie nádob na likvidáciu odpadu.
- Postup pri umývaní riadu:
 - pred strojovým alebo ručným umývaním riadu mechanický najskôr odstrániť zvyšky pokrmov,
 - prvé hrubé znečistenie vykonávať vo vode zahriatej najmenej 45° C s príďavkom účinných umývacích prostriedkov,
 - v druhej vode zohriatej najmenej na 50° C pri ručnom umývaní a 80° C pri strojovom umývaní riad opláchnuť,
 - umytý riad odkladať na odkladacie dosky vo vhodnej polohe, zásadne sa neutiera,
 - pri ručnom umývaní pohárov umývať ich vo vode s príďavkom detergenčného prostriedku zahriatej najmenej na 45° C, opláchnuť v tečúcej pitnej vode a nehať odkvapkať na zariadeniach pre odkvapkávanie pohárov.

9. Odber vzoriek

V súlade s § 26 ods. 4 písm. j) zákona č. 355/2007 Z. z. a Vyhl. MZ SR č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania:

- Vzorky odoberá každá kuchárka vo svojej smene vždy pred výdajom pripravených hotových pokrmov, ktoré sa uchovajú za účelom laboratórneho vyšetrenia pri podozrení na výskyt ochorení z konzumovaných pokrmov v zariadení.
- Každá súčasť pokrmu (polievka, mäso, omáčka, zemiaky, knedle, šaláty, múčniky a pod.) je uchovaná v samostatných čistých vyvarených (100° C, 15 minút) sklenených nádob s uzáverom, náradím, ktoré slúži len tomuto účelu, pred tým vyvarené pri 100° C, min. 15 min.
- Každá vzorka má hmotnosť 50 g, ak nejde o kusový tovar.

- Vzorky pokrmov odobratých v tepelnom stave sú uzatvorené, urýchlene schladené 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.
 - O odobratých vzorkách sa vedie dokumentácia, v ktorej sa vedie:
 - dátum odberu,
 - hodina odberu, druh vzorky (pokrm),
 - meno pracovníka, ktorý odber vykonal.

10. Zásady dodržiavania osobnej hygieny

- Žiak pred nástupom do školy je povinný absolvovať vstupnú lekársku prehliadku í v zmysle § 15 a 16 zákona č. 355/2007 Z. z..
- Žiak je povinný MOV oboznámiť v prípade infekčného ochorenia svojho alebo aj členov v domácnosti a podrobíť sa lekárskej prehliadke.
- Pri vstupe na pracovisko vstupuje do šatne, kde sa preobleče do pracovného odevu a umýva si ruky.
- Dodržiava zákaz požívania alkoholických nápojov a iných omamných látok počas pracovnej doby na pracovisku.
- Dodržiava zákaz fajčenia v prevádzkových priestoroch.
- Úprava žiakov na pracovisku (nelakovat nechty, odkladanie osobných predmetov - prstene, hodinky a pod., v plášti držať len papierovú vreckovku, nepoužívať ako náhradu za gombík zapínací špendlík a pod.).
- Vyhradenie priestoru na konzumovanie pokrmov pre žiakov SOŠ.
- Žiak, ktorý zabezpečuje hlavnú prípravu pokrmov (nie pomocné práce) nesmie počas prevádzky vykonávať čistenie podlahy a inú sanitáciu.
- Žiak nesmie prechádzať z nečistej prevádzky do čistej a opačne bez prezlečenia pracovného odevu.
- Prezliekanie pracovného odevu a čistenie obuvi pri prechode z nečistej prevádzky do čistej prevádzky.
- Informácia o správnom postupe umývania a dezinfikovania rúk je vyložená nad umývadlom.
- Po skončení prevádzky zanechať pracovisko čisté.
- Odkladanie použitého, špinavého pracovného odevu po skončení prevádzky alebo počas prevádzky na určené miesto.
- Šatňa vybavená skriňami na oddelené odkladanie čistého pracovného odevu a civilného odevu.

11. Školenie zamestnancov

- Vedúci zariadenia zabezpečí takú odbornú úroveň majstrov a žiakov, ktorá bude adekvátna na zabezpečenie prípravy zdravotne neškodných pokrmov.
- Sú vytvorené a dodržiavané obvyklé postupy na zabezpečenie príslušného vzdelávania majstrov a žiakov, ktorí vykonávajú činnosť, ktorá môže negatívne ovplyvniť zdravotnú neškodnosť pokrmov.
- Všetci majstri a žiaci sú dokonale vyškolení vo vzťahu ku všetkým relevantným metódam a postupom vlastného zariadenia, ktoré môžu negatívne ovplyvniť zdravotnú neškodnosť pripravovaných pokrmov.
- Majstri a žiaci sú dobre vyškolení vo vzťahu k všetkým záležitosťam 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 záležitosťam, ktoré by mohli negatívne ovplyvniť zdravotnú neškodnosť pokrmov.
- Sú vedené záznamy o školeniach majstrov a žiakov odborným pracovníkom.
- Obsah školenia (zák. č. 355/2007 Z. z., Nariadenia ES č. 852/2004, Vyhl. MZ SR č. 533/2007 Z. z., zák. č. 152/1995, Potravinový kódex, Alimentáme ochorenia, Vyhl. MZ SR o kontrole prenosných ochorení).

12. Zákazy

- Vstup nepovolaným 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, nečistoty.
- Vodiť a vpúštať zvieratá do výrobných a konzumných priestorov.
- Fajčiť vo všetkých priestoroch SOŠ.
- Požívanie alkoholických nápojov a iných omamných látok.

13. Starostlivosť o budovu a vybavenie

Zariadenie musí byť udržiavané v takom stave, aby sa zabránilo riziku kontaminácie potravín. Musí byť zabezpečená izolácia priestorov s vysokým a nízkym rizikom pokiaľ ide o kontaminované suroviny, produkty a žiakov.

- Všetky prevádzkové miestnosti a skladovacie priestory v rámci zariadenia sú byť jasne označené.
- Všetci žiaci musia byť oboznámení s operatívnymi podmienkami v rámci každého pracoviska.

- Budova musí byť udržiavaná tak, aby sa zabránilo zamoreniu hmyzom, živočíchmi a vtákmi a musí mať vypracovaný efektívny kontrolný režim proti škodcom.
- Budova a vybavenie má v nápravných opatreniach sanitačného programu vypracovaný údržbový program, aby boli zabezpečené hygienické požiadavky na prípravu zdravotne neškodných pokrmov, o činnostiach sa vedie záznam.
- Čistenie strojno-technologického zariadenia sa vykonáva podľa naplánovaných termínov s presne stanovenou zodpovednosťou na realizáciu týchto termínov. Tieto termíny sú prehľadné písomne zostavené spolu aj s inštrukciami ako je potrebné vykonávať čistenie, aké chemikálie a vybavenia sa majú používať aj určená frekvencia čistenia. Žiaci na školeniach musia byť informovaní o nebezpečenstvách späťtých s touto prácou vrátane správneho zaobchádzania a používania koncentrácií roztokov chemikálií, možnom poškodení jemných strojov a elektronických komponentov.
 - Vybavenie kuchyne musí byť vždy v riadnom technickom stave.
 - Pre žiakov sú vybudované zariadenia pre osobnú hygienu v súlade s hygienickými predpismi. Ich lokalizácia je taká, aby sa minimalizovala akákoľvek kontaminácia potravín a hotových pokrmov. Musia byť udržiavané v riadnom technickom stave a v čistote.
 - Steny a podlahy, vnútorné zariadenie SOŠ je udržiavané v takom stave, aby sa dalo ľahko čistiť a dezinfikovať.

V Kravanoch nad Dunajom

Dňa 31.12.2008

Ing. Peter Varga
riaditeľ školy

Regionálny úrad verejného zdravotníctva so sídlom v Komárne

Medičská ul. č. 39, 945 75 Komárno

Číslo: RH 468 / 2009
V Komárne, dňa: 08.04.2009

R o z h o d n u t i e

Regionálny úrad verejného zdravotníctva so sídlom v Komárne ako príslušný orgán podľa § 3 ods. 1 písm. c) v spojení s prílohou č.1 a § 6 ods. 3 písm f) zákona č. 355/2007 Z.z. o Ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov (ďalej len „zákon č. 355/2007 Z.z.“), vo veci posúdenia návrhu účastníka konania, Strednej odbornej školy,Dunajský rad č.138 v Kravanoch nad Dunajom, zast. riaditeľom IČO: 00159042 doručenej dňa 13.03.2009 na uvedenie priestorov školskej kuchyne pre účely pracoviska praktického vyučovania v odbore kuchár pri Strednej odbornej škole Dunajský rad č.138 v Kravanoch nad Dunajom do prevádzky, podľa § 13 ods. 4 písm. a) a b / zákona č. 355/2007 Z. z. a § 46 a a § 47 zákona č.71/1967 Zb. o správnom konaní (správny poriadok) v znení neskorších predpisov (ďalej len „správny poriadok“), rozhodol

t a k t o :

Žiadosti účastníka konania, Strednej odbornej školy,Dunajský rad č.138 v Kravanoch nad Dunajom,zast. riaditeľom IČO: 00159042 doručenej dňa 13.03.2009 a doplnenej dňa 07.04.2009 sa v y h o v u j e a s návrhom na uvedenie priestorov školskej kuchyne pre účely pracoviska praktického vyučovania v odbore kuchár pri Strednej odbornej škole Dunajský rad č.138 v Kravanoch nad Dunajom do prevádzky sa súhlasí.

Zároveň sa schvaľuje prevádzkový poriadok uvedeného zariadenia školskej kuchyne pre účely pracoviska praktického vyučovania ,vypracovaný v mesiaci december.

O d ô v o d n e n i e :

Účastník konania, Stredná odborná škola, Dunajský rad č.138, Kravany nad Dunajom, zast. riaditeľom, IČO: 00159042 požadal o posúdenie návrhu na možnosť uvedenia priestorov školskej kuchyne pre účely pracoviska praktického vyučovania v odbore kuchár pri Strednej odbornej škole, Dunajský rad č.138 v Kravanoch nad Dunajom.

Pri výkone štátneho zdravotníctva dozoru dňa 03.04.2009 bolo zistené nasledovné :
Priestory školskej kuchyne pre účely pracoviska praktického vyučovania v odbore kuchár sú situované v samostatnej budove, ktorej dispozičné riešenie je nasledovné :
Samotná kuchyňa je o ploche 25 m², miestnosť učebne pre teoretickú výuku žiakov o ploche 25 m², ktorá bude zároveň slúžiť aj ako jedáleň k ochutnávke pripravených jedál, miestnosť šatne, kancelária majsterky odborného výcviku o ploche 10m²,sklad čistiacich prostriedkov, zariadenie na osobnú hygienu. Kuchyňa je vybavená dvomi elektrickými sporákmami, kuchynskou linkou s dvojdrezom s prítokom teplej a studenej pitnej vody, pracovnými stolmi, mikrovlnnou rúrou, chladničkou k odkladaniu vzoriek stravy.Systém správnej výrobnej praxe je zabezpečený.Prirodzené vetranie je oknami, ktoré sú opatrené sietkami proti hmyzu.