

Prevádzkový poriadok zariadenia spoločného stravovania (ZSS)

(predkladá sa na schválenie podľa ust. § 52 ods. 1 písm. f) a § 26 ods. 4 písm. m) zák. č. 355/2007 Z.z.)

IDENTIFIKÁCIA PREVÁDZKÁRNE

Názov:

Adresa:

IDENTIFIKÁCIA PREVÁDZKOVATEĽA

Fyzická osoba

Právnická osoba

Meno / názov:

Sídlo / miesto podnikania:

Zodpovedná osoba:

(v prípade právnickej osoby uviesť
konateľa spoločnosti podľa OR)

IČO:

Telefonický kontakt na zodp.
osobu:

e-mail:

CHARAKTERISTIKA PREVÁDZKÁRNE

✓ **Druh (typ) prevádzky** (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka, alebo uveďte iný druh zariadenia, ak ste sa v ponuke nenašli)

<input type="checkbox"/>	Reštaurácia	<input type="checkbox"/>	Espresso/Libresso	<input type="checkbox"/>	ZSS pri DD, CSS, DOS
<input type="checkbox"/>	Pizzeria	<input type="checkbox"/>	Kaviareň	<input type="checkbox"/>	ZSS pri ZZ
<input type="checkbox"/>	Bistro	<input type="checkbox"/>	Cukráreň	<input type="checkbox"/>	ZSS pri KLD
<input type="checkbox"/>	Vináreň	<input type="checkbox"/>	Viecha/Pivnica	<input type="checkbox"/>	ZSS v školách
<input type="checkbox"/>	Pohostinstvo	<input type="checkbox"/>	Hostinec	<input type="checkbox"/>	ZSS v školských zariadeniach
<input type="checkbox"/>	Piváreň	<input type="checkbox"/>	Bar- Herňa	<input type="checkbox"/>	Výdajňa jedál
<input type="checkbox"/>	Grilbar/Snackbar	<input type="checkbox"/>	Bufet	<input type="checkbox"/>	Iný –uviesť aký:
<input type="checkbox"/>	Rýchle občerstvenie	<input type="checkbox"/>	ZSS na pracovisku) ^x	<input type="checkbox"/>	

Vysvetlivky: ZSS – zariadenie spoločného stravovania

ZZ - zdravotnícke zariadenie, DD - domov dôchodcov, CSS- centrum sociálnych služieb, DOS – dom opatrovateľskej starostlivosti,

ZOS - zariadenie opatrovateľskej starostlivosti , KLD– kúpeľný liečebný dom,

)^x alebo zariadenie pripravujúce pokrmy pre uzatvorenú skupinu – zamestnancov firiem

✓ **Určenie charakteru činnosti prevádzky** (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)

Príprava a predaj pokrmov, nápojov je pre:

<input type="checkbox"/>	Verejnosť	<input type="checkbox"/>	Uzatvorenú skupinu	<input type="checkbox"/>	Verejnosť aj uzatvorenú skupinu
--------------------------	-----------	--------------------------	--------------------	--------------------------	---------------------------------

Príprava pokrmov je pre skupinu:

<input type="checkbox"/>	Pre dospelú populáciu	<input type="checkbox"/>	Deti a žiakov	<input type="checkbox"/>	Pre oslabených, chorých alebo starých ľudí
--------------------------	-----------------------	--------------------------	---------------	--------------------------	--

✓ **Určenie rozsahu činnosti prevádzky** (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)

<input type="checkbox"/>	V zariadení sa vyrábajú a podávajú pokrmy a nápoje	<input type="checkbox"/>	V zariadení sa podávajú pokrmy a nápoje (pokrmy sa tu nevyrábajú)	<input type="checkbox"/>	V zariadení sa podávajú len nápoje
--------------------------	---	--------------------------	---	--------------------------	---

Ak sa v prevádzkarni pripravujú pokrmy, **počet pokrmov je:**

<input type="checkbox"/>	Do 300 jedál denne	<input type="checkbox"/>	Do 1 000 jedál denne	<input type="checkbox"/>	Nad 1 000 jedál denne
--------------------------	--------------------	--------------------------	----------------------	--------------------------	-----------------------

Ak sa v prevádzkarni pripravujú pokrmy, **výdaj pokrmov je realizovaný:**

<input type="checkbox"/>	V prevádzkarni, kde sa pokrmy pripravujú	<input type="checkbox"/>	V prevádzkarni, kde sa pokrmy pripravujú aj vo výdajniach	<input type="checkbox"/>	Vo výdajniach
--------------------------	--	--------------------------	---	--------------------------	---------------

Ak sa pripravujú pokrmy, **príprava je z:**

<input type="checkbox"/>	Zo surovín	<input type="checkbox"/>	Z polotovarov	<input type="checkbox"/>	Zo surovín aj z polotovarov
--------------------------	------------	--------------------------	---------------	--------------------------	-----------------------------

Príprava pokrmov je podľa receptúr:			
Podľa vlastnej receptúry		Konrád Kendík, "Nové receptúry a technológia pokrmov"	Podľa inej publikácie (uved' akej)
Prevádzkareň	má	nemá	zabezpečený systém sledovania výživovej hodnoty pokrmov podľa § 10 vyhl. MZ SR č. 533/2007 Z.z.
V prevádzkarni sa vyrábajú a predávajú spotrebiteľom alebo iným odberateľom aj iné výrobky (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)		A	N
Knedle		Cukrárske výrobky	Iné – uviest' aké:
▼ Dispozičné členenie prevádzky:			(Príloha č. 1)
<ol style="list-style-type: none"> 1. uviesť základné členenie a uviesť stoličkovú kapacitu odbytovej časti 2. náčrt dispozičného členenia prevádzky tvorí prílohu č. 1 prevádzkového poriadku (grafická forma) 3. vyznačiť v nákrese plochu každej miestnosti v m² 4. vyznačiť v nákrese názov každej miestnosti 			
▼ Vybavenie technologickým zariadením:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. do náčrtu dispozičného členenia prevádzky zakresliť umiestnenie technologických zariadení, 2. do náčrtu dispozičného členenia prevádzky zakresliť umiestnenie pracovných miest (úsekov) s ich označením (vrátane umývadiel a dresov na umývanie) 3. zakresliť jednotlivé toky <p>prílohu č. 1 opatřit dátumom vyhotovenia, podpisom zodpovednej osoby a pečiatkou prevádzky</p> <p><u>Poznámka:</u> povinnosť zakresliť technologické zariadenia do náčrtu dispozičného členenia prevádzky sa netýka prevádzky, kde sa podávajú len nápoje!!)</p>			
▼ INŽINIERSKE SIETE A ODPADY			
A) napojenie na zdroj pitnej vody (1. zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka, 2. vyznačte požadované údaje)			
Verejný (obecný, skupinový) vodovod	Počet vyšetrených vzoriek:	Podľa potreby, pri haváriách, zásahoch na potrubí	
Vodný zdroj iného vlastníka	Meno / názov vlastníka:		
	Adresa vlastníka:		
	Počet vzoriek vyšetrených za rok: <u>viď Poznámka:</u>	podľa množstva odberu vody	
Vlastný vodný zdroj (studňa)	Počet vzoriek vyšetrených za rok: <u>viď Poznámka:</u>	podľa množstva odberu vody	
<u>Poznámka:</u> v súlade s platnou legislatívou - v prípade vyšetrenia vzoriek vody pred uvedením do prevádzky a schválením PP je potrebné uviesť počet vyšetrených vzoriek			
dokumentácia preukazujúca zdravotnú neškodnosť pitnej vody			(Príloha č. 2)
<ol style="list-style-type: none"> 1. stručný popis vodného zdroja a starostlivosti oň, vrátane popisu okolia vodného zdroja a jeho využívanie, PHO, stanovisko hydrogeológa, spôsob dezinfekcie, interval vykonávania dezinfekcie, používané dezinfekčné prostriedky, určenie zodpovednej osoby za vykonávanie dezinfekcie a pod. 2. zoznam všetkých laboratórnych rozborov vzoriek vody odobratých na prevádzke s vyznačením vyhovuje/nevyhovuje 3. v prípade nevyhovujúceho výsledku vzorky vody vyznačiť: a) prijaté opatrenie b) určenie zodpovednosti za vykonanie opatrenia c) určenie termínu na vykonanie opatrenia 4. výsledky laboratórnych rozborov doložené podľa zoznamu 			
B) zásobovanie teplou tečúcou vodou (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)			
Ohrev vody je centrálny v objekte.....		Ohrev vody je samozásobením v prevádzkarni (popíš zariadenie zabezpečujúce ohrev)	

C) napojenie na kanalizáciu (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)		
Verejná (obecná) kanalizácia	Názov prevádzkovateľa verejnej kanalizácie:	
Žumpa	Názov subjektu s ktorým je uzatvorená zmluva na likvidáciu obsahu žumpy:	
Vlastná ČOV	Názov subjektu s ktorým je uzatvorená zmluva na likvidáciu obsahu ČOV:	
Lapač tukov	Názov subjektu s ktorým je uzatvorená zmluva na likvidáciu obsahu lapača tukov (odpad č 19 08 09):	

dokumentácia preukazujúca likvidáciu tekutých odpadov (Príloha č. 3)

1. doloženie písomných zmlúv uzavretých s oprávneným subjektom na likvidáciu všetkých tekutých odpadov, ktoré na prevádzke vznikajú (môže byť kópia)

C) nakladanie s tuhými odpadmi vznikajúcimi na prevádzke (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)

Katalógové číslo	Druh odpadu	Charakteristika odpadu	Názov subjektu s ktorým je uzatvorená zmluva na jeho likvidáciu (dátum uzavretia zmluvy):
20 03 01	Zmesový komunálny odpad (zaradený ako ostatný odpad)	Odpad podobných vlastností a zloženia ako odpady z domácností, nie však odpad vznikajúci pri bezprostrednom výkone činností - podnikania	
VŽP	Kuchynský odpad materiál kategórie 3	nejedlé vedľajšie produkty, biologicky rozložiteľný odpad, môže obsahovať aj živočíšne vedľajšie produkty	
VŽP	Kuchynský odpad materiál kategórie 3	zostatky použitých olejov ako i ostatných olejov v kuchyni	
19 08 09	Zmesi tukov a olejov z odľučovačov (zaradený ako ostatný odpad)	zmesi zachytené v odľučovačoch tukov z odpadovej vody	
20 01 21	Žiarivky a iný odpad obsahujúci ortuť (zaradený ako nebezpečný odpad)	napr. žiarivky a iný odpad obsahujúci ortuť)	

▼ spôsob nakladania s tuhými odpadmi na prevádzke (zaškrtnite krížikom všetky tie možnosti, ktoré sa Vás týkajú)

20 03 01		Kuchynský odpad materiál kategórie 3		Kuchynský odpad materiál kategórie 3 (použitý oleje)		20 01 21		19 08 09	
- odpady sa v priebehu dňa zhromažďujú na vyčlenenom mieste, resp. v určených nádobách,		- odpady sa na prevádzke zhromažďujú vo vyčlenených uzatvárateľných nádobách, ktoré sa denne čistia a dezinfikujú		odpady sa na prevádzke zhromažďujú vo vyčlenených uzatvárateľných nádobách, ktoré sa čistia a dezinfikujú		- nefunkčné žiarivky sa priebežne zhromažďujú vo vyčlenej nádobe na určenom mieste, ktoré nemôže ohroziť zdravotnú bezpečnosť potravín		- odpadové oleje sa priebežne zhromažďujú vo vyčlenených uzatvárateľných nádobách na určenom mieste mimo výrobných priestorov prevádzky	
- denne sa z výrobných priestorov odstraňujú a 1x do týždňa sa likvidujú		- na dobu prechodnú sa odpady zhromažďujú vo väčších nádobách, ktoré sú umiestnené vo vyčlenenom priestore		- na základe objednávky ich zmluvný partner podľa potreby odváža na likvidáciu		- na základe objednávky ich zmluvný partner odváža na likvidáciu		- na základe objednávky ich zmluvný partner odváža na likvidáciu	
- iný spôsob (treba uviesť aký)		- iný spôsob (treba uviesť aký)		- iný spôsob (treba uviesť aký)		- iný spôsob (treba uviesť aký)		iný spôsob (treba uviesť aký)	

dokumentácia o nakladaní s tuhými odpadmi		(Príloha č. 4)
1. zoznam zmlúv uzatvorených s odberateľmi tuhých odpadov 2. doloženie písomných zmlúv uzatvorených s odberateľmi tuhých odpadov (môžu byť kópie),		
▼ PERSONÁLNE ZDROJE		(Príloha č. 5a)
(▼ Info: predmetom schvaľovania je len formát základných informácií o zamestnancoch, dopĺňa sa dodatočne) <ol style="list-style-type: none"> zoznam všetkých zamestnancov (s označením pracovného zaradenia) vyznačenie splnenia požiadavky zdravotnej spôsobilosti na zozname (vstupná lekárska prehliadka, preventívna lekárska prehliadka 1., 2., ...) vyznačenie splnenia požiadavky odbornej spôsobilosti na zozname školenie zamestnancov (Príloha č. 5b) 		
ZODPOVEDNOSTI ZAMESTNANCOV		
Pracovné zaradenie	Zodpovednosti (zaškrtnite krížikom všetky tie možnosti, ktoré sa Vás týkajú a doplňte ďalšie zodpovednosti)	
Vedúceho prevádzky: (v prípade, ak nejde o tú istú osobu prevádzkovateľa)	<input type="checkbox"/>	Zodpovedá za činnosť celej prevádzkarne v čase neprítomnosti prevádzkovateľa
	<input type="checkbox"/>	Zodpovedá za ich zdravotnú bezpečnosť a kvalitu potravín, surovín a hotových výrobkov, zachovanie ich výživovej a zmyslovej hodnoty a vylúčenie nežiaducich vplyvov z technologického postupu prípravy pokrmov.
	<input type="checkbox"/>	Zabezpečí, aby sa pri výrobe pokrmov a nápojov postupovalo podľa zásad správnej výrobnéj praxe a určí pracovníka na vykonávanie kontroly plnenia úloh vyplývajúcich z dokumentu HACCP) ^x alebo príručky správnej výrobnéj praxe) ^x alebo iného manuálu na zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti potravín) ^x
	<input type="checkbox"/>	Zodpovedá za správnu organizáciu a kontrolu práce kuchárov, skladníka a ostatných,
	<input type="checkbox"/>	Zodpovedá za vedenie operatívno-technickej evidencie (jednotnú účtovnú evidenciu),
	<input type="checkbox"/>	Zodpovedá za zabezpečenie kontroly technologických zariadení i z hľadiska bezpečnosti práce
	<input type="checkbox"/>	Zabezpečuje kontrolu surovín, hotových jedál a nápojov a zodpovedá za ich zdravotnú bezpečnosť a kvalitu
	<input type="checkbox"/>	Zodpovedá za kontinuálne vedenie dokumentácie prevádzkarne vyplývajúce z platnej legislatívy.
Hlavného kuchára:	<input type="checkbox"/>	Zodpovedá za prácu ostatných kuchárov a pomocných zamestnancov
	<input type="checkbox"/>	Zodpovedá za technický a hygienický stav technologických zariadení
	<input type="checkbox"/>	Zodpovedá za zdravotnú bezpečnosť a kvalitu zabezpečuje kontroly technologických zariadení i z hľadiska bezpečnosti prác.
	<input type="checkbox"/>	Zodpovedá za vedenie evidencie v rámci systému HACCP) ^x alebo príručky správnej výrobnéj praxe) ^x alebo iného manuálu na zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti potravín a pokrmov a monitorovania CCP a CP) ^x .
	<input type="checkbox"/>	Zabezpečuje a kontroluje vykonávanie sanitácie a osobnej hygieny všetkých zamestnancov
	<input type="checkbox"/>	Zodpovedá za prácu ostatných kuchárov a pomocných zamestnancov
	<input type="checkbox"/>	Zodpovedá za odober vzoriek jedál a vedie predpísanú evidenciu
Skladníka:	<input type="checkbox"/>	Zodpovedá za kvalitu a bezpečnosť dodaných potravín, za dodržiavanie skladovacích podmienok
	<input type="checkbox"/>	Zodpovedá za bezpečnú manipuláciu ošetrovanie základných druhov potravín určených na výrobu jedál
Ostatných zamestnancov podľa	<input type="checkbox"/>	Zodpovedá za bezpečnú manipuláciu a ošetrovanie základných druhov potravín určených na výrobu jedál

vykonávaných činností:	Zodpovedá za správne vykonanú sanitáciu a dodržiavania osobnej hygieny
	Zodpovedá za odober vzoriek jedál a vedie predpísanej evidencie
✓ Určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP *	
Pre určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP bola vypracovaná dokumentácia :	
Dátum vypracovania :	
Meno osoby zodpovednej za uplatňovanie zásad HACCP:	
Pre určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP nebola vypracovaná dokumentácia :	
Ak dokumentácia nebola vypracovaná pozri prehlásenie	
Prehlásenie: Ak nebola ku dňu schválenia tohto prevádzkového poriadku vypracovaná dokumentácia pre určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP, potom dolu podpísaná zodpovedná osoba prehlasuje , že dokumentácia bude vypracovaná najneskôr ku dňu začatia prevádzkovania zariadenia.	
Nevyhnutné požiadavky a kontrola potravinových nebezpečenstiev (potravínárske podniky s prípravou a podávaním nápojov – bary, kaviarne)	
▼ Info: Tam, kde sa nevyhnutnými požiadavkami dosiahne cieľ a kontrola nebezpečenstiev v potravinách nie je potrebné určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP, prevádzkovateľ prijme opatrenia na splnenie nevyhnutných požiadaviek- spracuje manuál , kde budú zapracované požiadavky správnej hygienickej praxe a v prípade potreby pre bezpečnosť potravín monitorovanie a overovanie, napr. pre dodržanie chladiacich reťazcov, vrátane vedenia záznamov.	
Dole podpísaná zodpovedná osoba prehlasuje , že budú prijaté opatrenia na splnenie nevyhnutných požiadaviek na kontrolu nebezpečenstiev v potravinách a tieto budú zdokumentované	
SANITAČNÝ PROGRAM (Príloha č. 6)	
Dokumentácia – Sanitačný program bola vypracovaná a je súčasťou dokumentu:	HACCP
	Správna výrobná prax
	Správna hygienická prax
	Iného dokumentu
Dátum vypracovania :	
Dokumentácia nebola vypracovaná a je súčasťou prílohy č. 6 (pozn. dokumentácia musí obsahovať sanitačný plán, jednotlivé čistiace a dezinfekčné postupy, zabezpečenie sanitácie technickými prostriedkami a chemickými prípravkami na čistenie a dezinfekciu, zabezpečenie dezinfekcie a deratizácie, uvedenie zmluvných firiem - podľa výnosu MP SR a MZ SR č.557/1998-100)	
<ol style="list-style-type: none"> 1. stručný popis prevádzky s prihliadnutím na jej rozdelenie na tzv. čistú a nečistú časť prevádzky 2. popis základných požadovaných princípov delenia pracovného oblečenia, pracovného náradia, čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, ich skladovania, farebné označenie, princíp striedania pri výkone prác čistej a nečistej časti prevádzky a pod. 3. určenie a rozdelenie jednotlivých pracovných úkonov podľa prevádzkových častí medzi pracovníkov s označením zodpovednosti za vykonanie prác a za vykonanie kontroly 	

Prevádzkový poriadok vypracoval/a dňa Podpis, pečiatka:

Príloha č. 2 (vzor)

DRUH vodného zdroja	Laboratórny rozbor zo dňa	Hodnotenie V / N	OPATRENIA			Poznámka (číslo laboratórneho rozboru)
			Druh prijatého opatrenia	Kto opatrenie vykonal	Kedy bolo opatrenie vykonané (dátum)	
Verejný (obecný) vodovod						
Vlastný vodný zdroj (studňa) alebo Vodný zdroj iného vlastníka						

Poznámka: V prílohe budú všetky laboratórne rozboru doložené

**Príloha č. 3 a č. 4 (vzor)
Nakladanie s odpadmi**

Poznámka: V prílohe budú všetky zmluvy doložené – nakladanie s odpadmi

**Príloha č. 6 (vzor)
Sanitačný program**

Časový interval	Druh vykonávanej sanitačnej činnosti		Kto vykoná činnosť	Kto vykoná kontrolu	Použité čistiace a dezinfekčné prostriedky a ich koncentrácia
	Pracovné miesto	Druh činnosti			
Denne a priebežne					
Týždenne					
Mesačne					
Ročne					

Dezinsekcia a deratizácia (súčasťou prílohy musia byť zmluvy o výkone DD)

Zásady

- Ochranná dezinsekcia a deratizácia:**
- a) preventívne opatrenia
 - b) monitorovanie nežiaducich živočíchov
 - c) preventívny (alebo represívny) zásah
 - d) kontrola

Príloha č. 7 (vzor)

PREVÁDZKOVÉ HODINY		
PONDELOK		
UTOROK		
STREDA		
ŠTVRTOK		
PIATOK		
SOBOTA		
NEDEĽA		

