|  |
| --- |
| **CUKRÁRESNKÁ VÝROBŇA – KIKA** |
| **PREVÁDZKOVÝ PORIADOK**  **CUKRÁRENSKÉJ VÝROBNE – KIKA**  Dátum: Spracoval: Schválil:  Mária Kašická Mária Kašická  ............................ ......................................... ............................... |

|  |
| --- |
| **Obsah**   1. Identifikačné údaje prevádzky 2 2. Telefónne čísla tiesňových volaní 2 3. Charakteristika prevádzkarne 3 4. Dispozičné riešenie prevádzky ( príloha č. 1 ) 3 5. Inžinierske siete a odpady ( príloha č. 2 ) 4 6. Dokumentácia a nakladanie s odpadom a tuhým odpadom 5   ( príloha č. 3,4 – Zmluvy o odvoze odpadov )   1. Zodpovednosti zamestnancov ( príloha č.5 odborná spôsobilosť, ZP ) 6 2. HACCP 8 3. Sanitačný program 8 4. Zoznam príloh 9 5. Prehlásenie 9   **ZOZNAM PRÍLOH:**  Príloha č. 1 Dispozičné riešenie prevádzky  Príloha č. 2 Zmluva o dodávke pitnej vody z vodovodnej siete ŽSR  Príloha č. 3 Zmluva o odvážaní komunálneho odpadu  Príloha č. 4 Zmluva o likvidácii tuhého kuchynského – cukrárenského odpadu.  Príloha č. 5 Zoznam zamestnancov – odborná spôsobilosť, zdravotný preukaz  Príloha č. 6 Sanitačný program  Príloha č. 7 Prevádzkové hodiny |

-1-

#### *IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE PREVÁDZKY*

**Názov zariadenia:** **CUKRÁRENSKÁ VÝROBŇA KIKA**

**Adresa zariadenia:** **Hlavná 177, 056 01 Gelnica**

**Prevádzkovateľ:** **Mária Kašická – cukrárenská výrobňa KIKA,**

**č.d. 452, 055 64 Mníšek nad Hnilcom**

**č. ŽR: 861-2910**

**Telefón: 0918 542 280**

**IČO: 40111636**

**DIČ: 1031699801**

1. ***TELEFÓNNE ČÍSLA TIESŇOVÝCH VOLANÍ***

|  |
| --- |
| 112 RZP  155 Prvá pomoc  158 Polícia  150 Požiarna ochrana  053/4186211 Nemocnica s pol. Krompachy  0905423085 Elektrárne operátora  0850111727 Porucha plynu  055/2293282 RÚVZ so sídlom v Košiciach  053/4813202 RVaPS so sídlom v Spišskej Novej Vsi |

-2-

1. ***CHARAKTERISTIKA PREVÁDZKÁRNE***

**DRUH (typ) PREVÁDZKY**

Ide o typ prevádzky CUKRÁRENSKÉJ VÝROBNE, ktorá vyrába cukrárenské výrobky na zákazku podľa požiadaviek zákazníkov z vlastného ponukového listu. Ďalej cukrárenská výrobňa ponúka na predaj jedine prebytky, ktoré vznikli pri výrobe cukrárenských výrobkov na zákazku.

**CHARAKTER ČINNOSTI PREVÁDZKY**

Ide o prípravu a predaj cukrárenských výrobkov prevádzky pre verejnosť.

**URČENIE ROZSAHU ČINNOSTI PREVÁDZKY**

V zariadení cukrárenskej výrobne sa len vyrábajú cukrárenské výrobky (cukrárenské výrobky sa v cukrárenskej výrobni NEPODÁVAJÚ)

**POČET CUKRÁRENSKÝCH VÝROBKOV, KTORÉ SA VO VÝROBNI VYRÁBAJÚ**

V cukrárenskej výrobni sa denne vyrába do 200 ks cukrárenských výrobkov

**VÝDAJ CUKRÁRENSKÝCH VÝROBKOV JE REALIZOVANÝ**

Výdaj cukrárenských výrobkov je v cukrárenskej výrobni realizovaný v prevádzkarni kde sa cukrárenské výrobky pripravujú v na to vyhradenom priestore

**PRÍPRAVA CUKRÁRENSKÝCH VÝROBKOV**

Cukrárenské výrobky sa pripravujú zo surovín ale niektoré z časti aj z polotovarov

1. ***DISPOZIČNÉ RIEŠENIE PREVÁDZKY***

Cukrárenská výrobňa sa nachádza na prízemí jednopodlažnej budovy č.177. Budova je vo vlastníctve ŽSR Bratislava.

Priestory cukrárenskej výrobne KIKA boli uvedené do prevádzky rozhodnutím ..........................................

..........................................................................................................................................................................

Priestory cukrárenskej výrobne sú prevádzkovo rozdelené na:

* Hrubú prípravovňu korpusov
* Čistú prípravovňu korpusov
* Umyváreň použitého kuchynského riadu
* Dokončovacia časť na dohotovenie cukrárenských výrobkov
* Baliaci priestor
* Prípravovňa na výklep vajec
* Čistá prípravovňa poliev a čokoládových výrobkov
* Hrubá prípravovňa plniek
* Čistá prípravovňa marcipánových a fondánových ozdôb

-3-

* Suchý sklad
* Chladiaca miestnosť
* WC pre zamestnancov
* Šatňa pre zamestnancov

Cukrárenská výroba pripravuje a dohotovuje svoje cukrárenské výrobky výhradne podľa svojich vlastných receptúr.

**PRÍLOHA č.1**

**Nákres dispozičného členenia cukrárenskej výrobne (grafická forma)**

1. Uvedené v náčrte základné členenie cukrárenskej výrobne
2. V nákrese vyznačená plocha každej miestnosti v m2
3. V nákrese vyznačený názov každej miestnosti alebo jej časti
4. V nákrese je taktiež zakreslené umiestnenie technologických zariadení
5. V nákrese je zakreslené umiestnenie pracovných miest (úsekov) s ich označením (vrátane umývadiel a dresov na umývanie)

Príloha č.1 je opatrená dátumom vyhotovenia, podpisom zodpovednej osoby a pečiatkou prevádzky.

1. ***INŽINIERSKE SIETE A ODPADY***

**NAPOJENIE NA ZDROJ PITNEJ VODY**

Prevádzka cukrárenskej výrobne je napojená na verejný vodovod mesta Gelnica.

**Počet vyšetrených vzoriek:** Podľa potreby, pri haváriách, zásahoch na potrubí

**Zmluvná strana dodávateľa:** Zmluva o dodávke pitnej vody a odvádzaní odpadových vôd č. 108/Zo/SŽB/2017/OR Košice zo dňa 8.12.2017

Dodávateľ: Železnice Slovenskej republiky, Bratislava

V skrátenej forme „ŽSR“

Klemensova 8

813 61 Bratislava

**PRÍLOHA č.2**

1. Zmluva o dodávke pitnej vody z vodovodnej siete ŽSR

**ZÁSOBOVANIE TEPLOU TEČÚCOU VODOU**

Ohrev teplej tečúcej vody v cukrárenskej výrobe je zabezpečený prietokovým plynovým ohrievačom vody so zásobníkom teplej vody. Uvedený prietokový plynový ohrievač vody je umiestnený v priestoroch nájomcu.

-4-

**NAPOJENIE NA KANALIZÁCIU**

Prevádzka cukrárenskej výrobne je napojená na verejnú (mestskú) kanalizáciu.

**Zmluvná strana dodávateľa:** Zmluva o dodávke pitnej vody a odvádzaní odpadových vôd č. 108/Zo/SŽB/2017/OR Košice zo dňa 8.12.2017

Dodávateľ: Železnice Slovenskej republiky, Bratislava

V skrátenej forme „ŽSR“

Klemensova 8

813 61 Bratislava

**PRÍLOHA č.2**

1. Zmluva o dodávke pitnej vody z vodovodnej siete ŽSR
2. ***DOKUMENTÁCIA A NAKLADANIE S KOMUNÁLNYM ODPADOM A TUHÝM ODPADOM***

**ODSTRAŇOVANIE KOMUNÁLNEHO ODPADU**

Zmesový komunálny odpad (zaradený ako ostatný odpad), teda odpad podobných vlastností a zloženia ako odpady z domácností.

**Zmluvná strana dodávateľa:** Záväzné rozhodnutie mesta Gelnica č. 4727, číslo konanie 0/2017 zo dňa: 31.10.2017

Dodávateľ: Mesto Gelnica

Banícke námestie 763/4

056 01 Gelnica

**PRÍLOHA č.3**

1. Zmluva o odvážaní komunálneho odpadu.

**ODSTRAŇOVANIE TUHÉHO ODPADU**

Tuhý kuchynský – cukrárenský odpad, teda biologicky rozložiteľný odpad, vedľajšie cukrárenské odpadové produkty, odpad môže obsahovať aj vedľajšie živočíšne produkty

**SPÔSOB NAKLADANIA S TUHÝMI ODPADMI**

Tuhý kuchynský – cukrárenský odpad sa v priebehu dňa zhromažďuje na vyčlenenom mieste v určených nádobách. Zmluvný dodávateľ na odstraňovanie tuhého kuchynského – cukrárenského odpadu 2x do mesiaca (každý druhý týždeň) odváža tento uvedený odpad vo vlastných nádobách na likvidáciu. Na výmenu jednu nádobu na ukladanie tuhého kuchynského – cukrárenského odpadu necháva v prevádzke cukrárenskej výrobne.

**Zmluvná strana dodávateľa:**

-5-

**PRÍLOHA č.4**

1. Zmluva o likvidácii tuhého kuchynského – cukrárenského odpadu.
2. ***ZODPOVEDNOSTI ZAMESTNANCOV***

#### SYSTÉM ZÁSOBOVANIA A PREBERANIA TOVARU

Zodpovednosť za kvalitu preberaného tovaru má vedúci a poverený pracovník.

#### SYSTÉM PRÍPRAVY CUKRÁRENSKÝCH VÝROBKOV

Všetci pracovníci musia dodržiavať receptúry a technologické postupy, dodržiavať zásady správnej výrobnej praxe a požiadavky na výrobu , prípravu cukrárenských výrobkov podľa platnej legislatívy.

##### ZODPOVEDNOSTI ZAMESTNANCOV

**VEDÚCEHO PREVÁDZKY (v prípade ak nejde o tú istú osobu prevádzkovateľa):**

* zodpovedá za činnosť celej prevádzkarne
* zabezpečiť v zariadení dostatočný prívod teplej vody s teplotou najmenej 45°C a dostatočný prívod studenej pitnej vody
* zabezpečovať zdravotnú neškodnosť a kvalitu surovín, polovýrobkov a hotových cukrárenských výrobkov, zachovanie ich výživovej a zmyslovej hodnoty a vylúčenie nežiaducich vplyvov z technologického postupu prípravy cukrárenských výrobkov, vrátane vody používanej pri výrobe.
* zabezpečovať čistotu prostredia a okolia, prevádzkových a pomocných zariadení a inventáru, vrátane zariadení na osobnú hygienu,
* udržiavať všetky priestory prevádzky v dobrom technickom stave,
* zabezpečiť skladovanie potravín a hotových pokrmov v jednotlivých potravinových skladoch tak, aby bol dodržaný teplotný reťazec a aby sa navzájom nepriaznivo neovplyvňovali po zmyslovej alebo mikrobiologickej stránke,
* zabezpečiť dodržiavanie schválených technologických postupov pri výrobe cukrárenských výrobkov a aby sa postupovalo podľa zásad správnej výrobnej praxe a určí pracovníka na vykonávanie kontroly plnenia úloh vyplývajúcich z dokumentu HACCP.
* zabezpečovať opatrenia proti riziku prenosných chorôb,
* zabezpečiť odstraňovanie odpadu z prevádzky, podľa rozvozného plánu odpadu
* oboznámiť pracovníkov s hygienickými požiadavkami na preberanie, skladovanie, prípravu a obeh cukrárenských výrobkov a kontrolovať ich dodržiavanie,
* zabezpečiť a kontrolovať, aby výrobu a manipuláciu s cukrárenskými výrobkami vykonávali len osoby s osvedčení o odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností a viesť zoznam týchto osôb, prijímať len osoby zdravé, po absolvovaní vstupnej lekárskej prehliadky,
* prihlásiť pracovníkov na požadované lekárske prehliadky a viesť o týchto prehliadkach evidenciu,
* zabezpečiť pracovníkom vhodný pracovný odev, obuv a pokrývku hlavy,

-6-

* zodpovedá za správnu organizáciu a kontrolu práce cukrárov a pomocných pracovníkov,
* zodpovedá za vedenie operatívno-technickej evidencie (jednotnú účtovnú evidenciu)
* zodpovedá za kontinuálne vedenie dokumentácie cukrárenskej výrobne vyplývajúcej z platnej legislatívy.

**HLAVNÉHO CUKRÁRA:**

* uchováva potraviny za podmienok určených výrobcom, dodržiava dobu spotreby potravín
* zabezpečí oddelené skladovanie potravín, ktoré by sa navzájom nepriaznivo ovplyvňovali (zápach - vôňa, tepelne opracované - neopracované, balené - nebalené, potravinársky tovar - nepotravinársky tovar),
* pri predaji nebalených cukrárenských výrobkov používa čisté náčinie a náradie – naberačky, kliešte, lopatky, lyžice, vidlice, podnosy a pod.,
* zodpovedá za dodržiavanie hygienických požiadaviek na predaj cukrárenských výrobkov, za zdravotnú neškodnosť predávaných cukrárenských výrobkov, za udržiavanie všetkých priestorov predajne, vnútorného zariadenia a inventáru v čistote,
* udržiava čistotu a poriadok na svojom pracovisku,
* dodržuje hygienické a bezpečnostné predpisy,
* dodržiava základné hygienické predpisy a návyky pri príprave cukrárenských výrobkov
* manipuluje s riadom, náradím a ostatným kuchynským zariadením tak, aby sa zabránilo znečisťovaniu pracovných plôch , surovín a ostatných cukrárenských výrobkov,
* používa len suroviny, polotovary a polovýrobky zdravotne nezávadné,
* zabezpečí aby cukrárske výrobky boli čerstvé, spotrebované v deň výroby,
* zodpovedá za prácu ostatných pomocných cukrárov
* zodpovedá za technický a hygienicky stav technologických zariadení
* zabezpečuje a kontroluje vykonávanie sanitácie a osobnej hygieny všetkých zamestnancov
* zodpovedá za odber vzoriek cukrárenských výrobkov a vedie predpísanú evidenciu

**POMOCNÁ SILA:**

* dodržuje hygienické a bezpečnostné predpisy,
* podľa vypracovaného harmonogramu sa zúčastňuje týždennej a mesačnej sanitácie,
* pri zadelení na pracovisko – výrobňa – plne rešpektuje príkazy nadriadeného,
* -do zoznamu prác patrí:

-umývanie riadu a zariadenia kuchyne

-čistenie personálnych priestorov

-umývanie priestorov cukrárenskej výrobne

#### ZÁSADY DODRŽIAVANIA OSOBNEJ HYGIENY

**ZAMESTNANCI SÚ POVINNÍ:**

* mať osvedčenie o odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností,
* podrobiť sa vstupnej lekárskej prehliadke a pravidelným lekárskym prehliadkam,
* podrobiť sa lekárskej prehliadke vždy, keď sa u nich alebo v ich domácnosti vyskytne hnačkové, hnisavé alebo iné horúčkovité ochorenie alebo iná prenosná choroba a lekára upozorniť na to, že pracuje v potravinárstve,
* ihneď nahlásiť zamestnávateľovi infekčné ochorenie (svoje, ale aj členov domácnosti),

-7-

* poznať a dodržiavať hygienické požiadavky na výrobu a podávanie cukrárenských výrobkov, skladovanie a predaj požívatín,
* dodržiavať zásady osobnej hygieny, predovšetkým umývanie rúk,
* vstupovať na pracovisko len v čistom pracovnom odeve,
* pri príprave pokrmov a nápojov si úplne zakryť vlasy vhodnou pokrývkou hlavy,
* počas vlastnej práce na pracovisku nevykonávať toaletné úpravy zovňajšku, pred začatím práce odložiť z rúk ozdobné predmety, nechty nakrátko ostrihané, nenalakované,
* udržiavať všetky priestory v čistote, dodržiavať zákaz fajčenia.

Kontrolu dodržiavania hygieny na jednotlivých úsekoch je poverená osoba - vedúci zariadenia.

Tento pracovný poriadok a sanitačný režim je súčasťou pracovnej náplne zamestnancov.

**PRÍLOHA č.5**

1. Zoznam zamestnancov školenie
2. ***HACCP***

Pre určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP bola vypracovaná dokumentácia.

Dátum vypracovania dokumentácie: 30.11.2017

Meno osoby zodpovednej za uplatnenie zásad HACCP: Mária Kašická

1. ***SANITAČNÝ PROGRAM***

Dokumentácia – Sanitačný program bola vypracovaná a je súčasťou dokumentu HACCP.

Dátum vypracovania dokumentácie: 30.11.2017

Meno osoby zodpovednej za uplatnenie zásad HACCP: Mária Kašická

Dokumentácia bola vypracovaná a je súčasťou prílohy č.6

**PRÍLOHA č.6**

1. Sanitačný program

-8-

***10.ZOZNAM PRÍLOH***

Príloha č. 1 Dispozičné riešenie prevádzky

Príloha č. 2 Zmluva o dodávke pitnej vody z vodovodnej siete ŽSR

Príloha č. 3 Zmluva o odvážaní komunálneho odpadu

Príloha č. 4 Zmluva o likvidácii tuhého kuchynského – cukrárenského odpadu.

Príloha č. 5 Zoznam zamestnancov – odborná spôsobilosť, zdravotný preukaz

Príloha č. 6 Sanitačný program

Príloha č. 7 Prevádzkové hodiny

***11.PREHLÁSENIE***

**PREHLÁSENIE:**

Týmto prehlasujem, že všetky údaje uvedené v prevádzkovom poriadku sú pravdivé, úplné a správne.

|  |  |
| --- | --- |
| Prevádzkový poriadok vypracoval: | Mária Kašická |
| Dátum: | 30.11.2017 |
| Podpis: |  |

-9-

|  |
| --- |
| **CUKRÁRESNKÁ VÝROBŇA – KIKA** |
| **ZOZNAM PRÍLOH**  Dátum: Spracoval: Schválil:  Mária Kašická Mária Kašická  ............................ ......................................... ............................... |