|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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: | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **CHARAKTERISTIKA PREVÁDZKÁRNE** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **⮛ Druh (typ) prevádzky** (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka, alebo uveďte iný druh zariadenia, ak ste sa v ponuke nenašli) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | **Reštaurácia** | | | | | | | | | | |  | | | | **Espresso/Libresso** | | | | | | | | | | | | | | | |  | | **ZSS pri DD, CSS, DOS** | | | | |
|  | | **Pizzeria** | | | | | | | | | | |  | | | | **Kaviareň** | | | | | | | | | | | | | | | |  | | **ZSS pri ZZ** | | | | |
|  | | **Bistro** | | | | | | | | | | |  | | | | **Cukráreň** | | | | | | | | | | | | | | | |  | | **ZSS pri KLD** | | | | |
|  | | **Vináreň** | | | | | | | | | | |  | | | | **Viecha/Pivnica** | | | | | | | | | | | | | | | |  | | **ZSS v školách** | | | | |
|  | | **Pohostinstvo** | | | | | | | | | | |  | | | | **Hostinec** | | | | | | | | | | | | | | | |  | | **ZSS v školských zariadeniach** | | | | |
|  | | **Piváreň** | | | | | | | | | | |  | | | | **Bar- Herňa** | | | | | | | | | | | | | | | |  | | **Výdajňa jedál** | | | | |
|  | | **Grilbar/Snackbar** | | | | | | | | | | |  | | | | **Bufet** | | | | | | | | | | | | | | | |  | | **Iný –uviesť aký:** | | | | |
|  | | **Rýchle občerstvenie** | | | | | | | | | | |  | | | | **ZSS na pracovisku)x** | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  | | | | |
| **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:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | **Verejnosť** | | | | | | | | | | |  | | | | **Uzatvorenú skupinu** | | | | | | | | | | | | | | | |  | **Verejnosť aj uzatvorenú skupinu** | | | | |
| **Príprava pokrmov je pre skupinu:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | Pre dospelú populáciu | | | | | | | | | | |  | | | | Deti a žiakov | | | | | | | | | | | | | | | |  | Pre oslabených, chorých alebo starých ľudí | | | | |
|  | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | | | | |
| **⮛ Určenie rozsahu činnosti prevádzky** (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | V zariadení sa **vyrábajú a podávajú** pokrmy a nápoje | | | | | | | | | | |  | | | | V zariadení sa **podávajú** pokrmy a nápoje (pokrmy sa tu nevyrábajú | | | | | | | | | | | | | | | |  | | V zariadení sa **podávajú** len nápoje | | | | |
| Ak sa v prevádzkarni pripravujú pokrmy, **počet pokrmov je:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | **Do 300 jedál denne** | | | | | | | | | | |  | | | | **Do 1 000 jedál denne** | | | | | | | | | | | | | | | |  | | **Nad 1 000 jedál denne** | | | | |
| Ak sa v prevádzkarni pripravujú pokrmy, **výdaj pokrmov je realizovaný:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | **V prevádzkarni**, kde sa pokrmy pripravujú | | | | | | | | | | |  | | | | V **prevádzkarni**, kde sa pokrmy pripravujú aj vo **výdajniach** | | | | | | | | | | | | | | | |  | | **Vo výdajniach** | | | | |
| Ak sa pripravujú pokrmy**, príprava je z:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | **Zo surovín** | | | | | | | | | | |  | | | | **Z polotovarov** | | | | | | | | | | | | | | | |  | | **Zo surovín aj z polotovarov** | | | | |
| **Príprava pokrmov je podľa receptúr:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | Podľa vlastnej receptúry | | | | | | | | | | |  | | | | Konrád Kendík,“ Nové receptúry a technológia pokrmov“ | | | | | | | | | | | | | | | |  | | Podľa inej publikácie (uveď 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 –uviesť aké: | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **⮛ Dispozičné členenie prevádzky: (Príloha č. 1)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. uviesť základné členenie a uviesť stoličkovú kapacitu odbytovej časti 2. nákres 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:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. do nákresu dispozičného členenia prevádzky zakresliť umiestnenie technologických zariadení, 2. do nákresu dispozičného členenia prevádzky zakresliť umiestnenie pracovných miest (úsekov) s ich označením   (vrátane umývadiel a dresov na umývanie)  3. zakresliť jednotlivé toky    prílohu č. 1 opatriť dátumom vyhotovenia, podpisom zodpovednej osoby a pečiatkou prevádzky  Poznámka: povinnosť zakresliť technologické zariadenia do nákresu dispozičného členenia prevádzky **sa netýka** prevádzky, kde sa podávajú **len nápoje!!**) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **⮛ 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 haváriach, zásahoch na potrubí | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Vodný zdroj iného vlastníka | | | | | | | | | | | | | | Meno / názov vlastníka: | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |
| Adresa vlastníka: | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |
| Počet vzoriek vyšetrených za rok:  viď Poznámka: | | | | | | | | | | podľa množstva odberu vody | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Vlastný vodný zdroj (studňa) | | | | | | | | | | | | | | Počet vzoriek vyšetrených za rok:  viď Poznámka | | | | | | | | | | podľa množstva odberu vody | | | | | | | | | | | | | | | |
| Poznámka: v súlade s nariadením vlády č. 354/2006, ktorým sa ustanovujú požiadavky na vodu určenú na ľudskú spotrebu a kontrolu kvality vody  určenej na ľudskú spotrebu,  - 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)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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   1. výsledky laboratórnych rozborov doložené podľa zoznamu | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **B) zásobovanie teplou tečúcou vodou** (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | Ohrev vody je centrálne 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 odlučovačov**  ( zaradený ako ostatný odpad ) | | | | | | | | | | | | | | | | zmesi zachytené v odlučovačoch 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**  **(použité 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 vyčlenenej 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. 5)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (▼ Info: predmetom schvaľovania je len formát základných informácií o zamestnancoch, dopĺňa sa dodatočne )   1. zoznam všetkých zamestnancov (s označením pracovného zaradenia) 2. vyznačenie splnenia požiadavky zdravotnej spôsobilosti na zozname (vstupná lekárska prehliadka, preventívna lekárska prehliadka 1., 2., ...) 3. vyznačenie splnenia požiadavky odbornej spôsobilosti na zozname | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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) | | | | | | |  | | | | Zodpovedá za činnosť celej prevádzkarne v čase neprítomnosti prevádzkovateľa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | Zabezpečí, aby sa pri výrobe pokrmov a nápojov postupovalo podľa zásad správnej výrobnej praxe a určí pracovníka na vykonávanie kontroly plnenia úloh vyplývajúcich z dokumentu HACCP)x alebo príručky správnej výrobnej praxe)x alebo iného manuálu na zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti potravín)x | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | Zodpovedá za správnu organizáciu a kontrolu práce kuchárov, skladníka a ostatných, | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | Zodpovedá za vedenie operatívno-technickej evidencie (jednotnú účtovnú evidenciu), | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | Zodpovedá za zabezpečenie kontroly technologických zariadení i z hľadiska bezpečnosti práce | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | Zabezpečuje kontrolu surovín, hotových jedál a nápojov a zodpovedá za ich zdravotnú bezpečnosť a kvalitu | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | Zodpovedá za kontinuálne vedenie dokumentácie prevádzkarne vyplývajúce z platnej legislatívy. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Hlavného kuchára:** | | | | | | |  | | | | Zodpovedá za prácu ostatných kuchárov a pomocných zamestnancov | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | Zodpovedá za technický a hygienický stav technologických zariadení | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | Zodpovedá za zdravotnú bezpečnosť a kvalitu zabezpečuje kontroly technologických zariadení i z hľadiska bezpečnosti prác. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | Zodpovedá za vedenie evidencie v rámci systému HACCP)x alebo príručky správnej výrobnej prax)x alebo  iného manuálu na zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti potravín a pokrmov a monitorovania CCP a CP)x. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | Zabezpečuje a kontroluje vykonávanie sanitácie a osobnej hygieny všetkých zamestnancov | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | Zodpovedá za prácu ostatných kuchárov a pomocných zamestnancov | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | Zodpovedá za odober vzoriek jedál a vedie predpísanú evidenciu | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Skladníka:** | | | | | | |  | | | | Zodpovedá za kvalitu a bezpečnosť dodaných potravín, za dodržiavanie skladovacích podmienok | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | Zodpovedá za bezpečnú manipuláciu ošetrenie základných druhov potravín určených na výrobu jedál | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ostatných zamestnancov podľa vykonávaných činností:** | | | | | | |  | | | | Zodpovedá za bezpečnú manipuláciu a ošetrenie základných druhov potravín určených na výrobu jedál | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | 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 ( potravinárske 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 príjme 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** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 dezinsekcie a deratizácie, uvedenie zmluvných firiem - podľa výnosu MP SR a MZ SR č.557/1998-100) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Prehlásenie: Týmto prehlasujem, že všetky údaje uvedené v prevádzkovom poriadku sú pravdivé,  úplné a správne a som si vedomý možných následkov v prípade preukázania ich nezhody.

|  |  |
| --- | --- |
| **Prevádzkový poriadok vypracoval:** |  |
| **Dátum:** |  |
| **Podpis:** |  |

**Poučenie:** Prevádzkový poriadok sa predkladá na RÚVZ v Spišskej Novej Vsi v dvoch vyhotoveniach. 1x ostáva založený v dokumentácii na príslušnom RÚVZ.

**Príloha č. 1 (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 rozbory doložené

**Príloha č. 2 (vzor)**

Poznámka: V prílohe budú všetky zmluvy doložené – nakladanie s odpadom, prípadne zmluva o dezinsekcii a deratizácií

**Zdravotná a odborná spôsobilosť zamestnancov**

**Príloha č. 3 (vzor)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P.**  **č.** | **Priezvisko**  **a**  **meno**  **pracovníka** | **Pracovné zaradenie** | **Zdravotná spôsobilosť** | | | | **Odborná spôsobilosť** |
| **Vstupná lekárska prehliadka**  (dňa) | **1.**  **preventívna lekárska prehliadka**  (dňa) | **2.**  **preventívna lekárska prehliadka**  (dňa) | **3. preventívna lekárska prehliadka**  (dňa) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Poznámka:

V prílohe budú všetky doklady zdravotnej a odbornej spôsobilosti (potvrdenie o zdravotnom stave, osvedčenie alebo výučný list alebo ďalší doklad o vzdelaní )

**Školenie zamestnancov**

**Príloha č. 4 (vzor)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov školiacej akcie:** | | **Dňa:** |
| **Školenie vykonal:** |
| **Č.** | **Meno, priezvisko** | **Podpis** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Príloha č. 5 (vzor)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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. 6 (vzor)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| PREVÁDZKOVÉ HODINY | | |
| **PONDELOK** |  |  |
| **UTOROK** |  |  |
| **STREDA** |  |  |
| **ŠTVRTOK** |  |  |
| **PIATOK** |  |  |
| **SOBOTA** |  |  |
| **NEDEĽA** |  |  |

**Záznam o odbere vzoriek hotových pokrmov** ( netýka sa ZSS verejného sektoru)

**Príloha č. 7 (vzor)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Zásady odberu vzoriek hotových pokrmov (HP):   1. odoberá sa hotový pokrm ( ak je príloha HP alebo iná súčasť HP súčasťou viacerých pokrmov, možno uchovávať len jednu vzorku, ak HP pripravuje niekoľko pracovných skupín, musia sa uchovávať vzorky každej skupiny), 2. vzorky sa odoberajú do čistých, vyvarených sklených nádob s uzáverom, 3. na odber sa používajú lyžice a iné pomôcky vyhradené výlučne na odber vzoriek (musia byť vyvarené pri teplote 100 0C počas 15 minút), 4. všetky súčasti HP sa musia uchovávať osobitne v samostatnej nádobe, 5. odobratá vzorka musí mať hmotnosť najmenej 50 g, ak nejde o kusový tovar, 6. vzorky HP sa po odobratí, ak sú v teplom stave, musia urýchlene schladiť a počas 48 hodín od skončenia výdaja uchovať pri teplote 2 0C až 6 0C, 7. po uplynutí 48 hod. musia byť vzorky HP odstránené neškodným spôsobom, nesmú sa používať na spotrebu. | | | |
| Dátum odberu | Hodina odberu | Druh vzorky– názov pokrmu | Meno, priezvisko osoby, ktorá vzorku odobrala |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |