Prevádzkový poriadok zariadenia školského stravovania pri Základnej škole Pri kríži 11, 841 02 Bratislava

Spracoval: Mgr. Ingrid Tomaškovičová

Schválil: RÚVZ Bratislava 06.02.2015

Riaditeľ školy alebo riaditeľ ZŠS: Mgr. Zuzana Rybaničová – riaditeľka školy

Dňa: 01.09.2026

Platnosť od: 01.09.2026

1. Základné identifikačné údaje prevádzky

Názov: Zariadenie školského stravovania pri Základnej škole

Adresa: Pri kríži 11, 841 02 Bratislava

Právnická osoba

Zodpovedná osoba – konateľ spoločnosti podľa OR: riaditeľka školy
Mgr. Zuzana Rybaničová

IČO: 360 60 917

2. Charakteristika prevádzky

Zariadenie školského stravovania pri Základnej škole Pri kríži 11 v Bratislave je stravovacie zariadenie uzatvoreného typu a sú v ňom poskytované stravovacie služby formou prípravy a výdaja obedov pre žiakov a zamestnancov základnej školy.
Podľa typu prevádzky ide o ZŠS v školách.
Podľa charakteru činnosti prevádzky ide o uzatvorenú skupinu detí a žiakov.
Určenie rozsahu činnosti prevádzky je vyrábanie a podávanie pokrmov a nápojov a realizácia je výdaja pokrmov je v prevádzkarni, kde sa pokrmy pripravujú v počte do 660 ks denne.
Pokrmy sa pripravujú prevažne zo surovín, výnimočne z polotovarov.
Príprava pokrmov je podľa MATERIÁLNO-SPOTREBNÝCH NORIEM A RECEPTÚR PRE ŠKOLSKÉ STRAVOVANIE.

Kapacita ZŠS je 800 hlavných jedál denne s priemerným počtom 570 stravníkov.
Pripravované pokrmy sú zdravotne neškodné a kvalitné, nutrične vyvážené, primerané príslušným vekovým skupinám detí.
Prevádzka bola schválená rozhodnutím orgánu na ochranu zdravia v roku 1976/ 1.12.1976/.
Typ ZŠS - účelovo vybudované zariadenie, ktoré tvorí hospodársku časť komplexu budovy ZŠ.
Umiestnenie - v prízemnej časti budovy je umiestnená kuchyňa, v pivničných priestoroch sú umiestnené skladové priestory, na prvom poschodí je umiestnená výdajňa jedál, jedáleň.
Dispozične pozostáva z varne s časťou umývania čierneho a bieleho riadu, jedálne s kapacitou 180 stoličiek, časti skladových priestorov, kancelárie vedúcej ZŠS, šatne pre zamestnancov s oddeleným uložením pracovného oblečenia, kúpeľne a WC, hrubej prípravy zeleniny /prízemie/, hrubej prípravy zemiakov a časti skladov /suterén/.
Všetky priestory sú priamo odvetrané a vo varni je vetranie doplnené funkčným vzduchotechnickým zariadením. Taktiež skladové priestory sú odvetrávané priamo.
Prevádzka je dispozične riešená tak, aby nedochádzalo ku kríženiu čistej a nečistej prevádzky.
Objekt je napojený na inžinierske siete – vodovod, kanalizáciu, taktiež lapač tukov.

Komunálny odpad sa zhromažďuje v uzavretých nádobách a 2 x týždenne ho odváža OLO na základe zmluvy.
Tekutý odpad z kuchyne je likvidovaný firmou GLOBAL GREEN spol. s.r.o. so sídlom Repašského 10, 841 02 Bratislava, odvoz je realizovaný podľa potreby.
Opotrebované oleje, tuky a biologický odpad sú zhromažďované v uzatvárateľných nádobách a odvážané a likvidované vyššie uvedenou oprávnenou organizáciou na základe zmluvy.

Na prevádzke je zamestnaných 8 pracovníčok:
- 1 vedúca ZŠS
- 1 hlavná kuchárka
- 2 zaučená kuchárka
- 4 pracovníčok v prevádzke

Základnou úlohou stravovacieho zariadenia na trvalé zabezpečenie zdravotne neškodných, kvalitných, nutrične vyvážených pokrmov a nápojov pre zabezpečenie zdravého vývoja detskej populácie pri efektívnom využití zariadenia.

3. Organizácia prevádzky

Prihlasovanie a odhlasovanie na stravu:
- systém čipových kariet,
- platba stravného - úhrada mesačne vopred (bezhotovostný platobný styk, poštové poukážky),
- časový harmonogram platby - mesačne vopred, vrátenie preplatkov v stravnom,
- spôsob prihlasovania a odhlasovania na stravu - časové vymedzenie 24 hodín vopred do 14,00 hodiny, v prvý deň ochorenia žiaka je možné neodhlásený obed zobrať si do jednorázových nádob, nasledujúce dni je potrebné odhlásiť

Harmonogram výdaja jedál (viditeľne umiestnený v jedálni):
- stravovanie detí a žiakov dospelých pokiaľ nevykonávajú pedagogický dozor a iných dospelých stravníkov,
- harmonogram príchodu na stravu detí a žiakov zabezpečiť oddelene od stravovania iných stravníkov,
- výkon pedagogického dozoru - umiestnený po odsúhlasení riaditeľom školy na viditeľnom mieste v jedálni .

Spôsob zabezpečenia diétneho stravovania - individuálna donáška stravy (odborný posudok ošetrujúceho lekára), vymedzené skladové priestory, ohrev stravy a jeho výdaj.
Preberanie stravy od zákonných zástupcov do 8:00 hod. v označených nádobách, meno, priezvisko. Pracovníčka v prevádzke skontroluje neporušenosť obalu, zapíše dátum a hodinu prevzatia, zákonný zástupca podpíše odovzdanie. Výdaj zapisuje kuchárka, ktorá obed vydáva s hodinou výdaja. V prípade stravy, ktorá vykazuje známky znehodnotenia, vedúca ZŠS Mgr. Ingrid Tomaškovičová Ingrid, urobí zápis o znehodnotenej strave, ktorá sa vyhodí do biologického odpadu. O znehodnotenej strave ihneď informuje zákonných zástupcov. Zákonní zástupcovia sú oboznámení s deklaráciou rodičov, ktorí prinášajú stravu – Vyhlásenie zákonného zástupcu o donáške diétnej stravy do školskej jedálne a ktoré každý školský podpisujú. Táto

deklarácia slúži ako písomné potvrdenie rodiča o pôvode, čerstvosti a pdmienkach donášanej stravy

Popis jednotlivých priestorov: kuchyňa má stavebne oddelené priestory na uskladnenie čierneho riadu, priestory v kuchyni sú vyhradené na: prípravovňu mäsa a múčnych jedál.
- ZŠS ma hrubú prípravovňu zeleniny na prízemí, hrubú prípravovňu zemiakov v suteréne

Skladové priestory:
sklad suchý 2x (1x prízemie + 1x suterén), sklad zemiakov 1x suterén, sklad zeleniny 1x suterén, sklad čistiacich prostriedkov 1x suterén, sklad DKP 1x suterén, mraziace boxy 2x (1x 216 l suterén + 1x 600 l prízemie) , chladiace zariadenia 5x á 600 l prízemie z toho 1x je chladnička na skladovanie vajec, 1 x chladnička na mäso, 1 x chladnička na mliečne výrobky, 1 x chladnička na diétne stravovanie, chladnička na vzorky 1x prízemie, chladnička na zeleninu 2x suterén, škrabka na zemiaky – suterén, šatňa zamestnancov - prízemie, archív - suterén, strojovňa výťahu 1x prízemie, výťah suterén – prízemie, strojovňa vzduchotechniky – suterén, príručný sklad čistiacich prostriedkov, kancelária vedúcej ZŠS – prízemie,

Vybavenie kuchyne technologickým zariadením: (uvádzaný počet kusov a druh spotrebiča plynový, elektrický)

- varné kotle 2 ks plynové á 150 l, 1 ks plynový 300 l
- smažiace panvice 1x plynová a 1x elektrická
- elektrická cukrárenská trojpec 2x
- sporáky – 1x plynový, 1x plynový + elektrická rúra
- kuchynský univerzálny robot 1x
- umývačka riadu 2x,
- fritéza veľkokapacitná 1x
- konvektomat 2x
- teplý výdajový pult 1x
- umývacie drezy 4x
- pracovné stoly nerezové 8x
- šalátová chladnička s nerezovou pracovnou doskou 1x
- pracovný stôl drevený múčny 2x

Zásobovanie pitnou vodou: verejný vodovod BVS
Zásobovanie teplou vodou: Spôsob zabezpečenia teplej vody – vlastná kotolňa
Kanalizácia: verejná kanalizácia
Lapač tuku: jeho čistenie objednávanie podľa potreby
Odpad. Komunálny odpad: - zabezpečuje jeho odvoz OLO na základe zmluvy 2x týždenne je zabezpečený odvoz
Organický odpad – firma Global Green spol. s.r.o.
Vykurovanie: z kotolne školy
Vybavenie kuchyne: 1x umývadlo na umývanie rúk kuchárok v kuchyni, 1x umývadlo v kúpeľni – obidve sú vybavené prostriedkami na umývanie rúk a jednorazovými utierkami

4. Systém zásobovania a preberania tovaru

Zásobovanie - potravinami do ZŠS zabezpečuje vedúca ZŠS Tomaškovičová Ingrid spolu s hlavnou kuchárkou Martou Weinrebovou na základe zmlúv
Dodávatelia - firmy, ktoré zabezpečujú dodávku tovaru do ZŠS sú uvedené v priloženom zozname, evidencii dodávateľov

Pri preberaní tovaru sa sleduje napr. neporušený obal, obchodné meno a sídlo výrobcu, baliarne, distribútora, dovozcu a pod. Množstvo tovaru, dátum najneskoršej spotreby, u mrazených výrobkov sa sleduje či dovozom nenastalo rozmrazenie a pod.
Zásobovanie prevádzky je vždy v čase pracovnej doby
Podmienky skladovania potravín - suchý sklad, sklad zeleniny, sklad zemiakov, sklad zeleniny, chladničky a mrazničky
Sklady suché sú vybavené drevenými regálmi, 1 sklad umiestnený v prízemnej časti budovy ZŠS a 1 sklad umiestnený v suterénnej časti budovy ZŠS, majú zabezpečené prirodzené vetranie, okná na skladoch sú zatemnené, na oknách sú namontované sieťky, rozmiestnenie deratizačných staničiek, v každom sklade potravín je zabezpečený teplomer a vlhkomer, tovar napr. mlieko a mliečne výrobky, mäso, vajcia, vzorky jedál sú umiestnené v samostatných na to určených chladničkách.

5. Systém prípravy jedál

Výroba pokrmov v ZŠS sa riadi §4 Vyhlášky č.366/2007 o podrobnostiach o činnosti a prevádzke ZŠS, a) odporúčanými výživovými dávkami potravín podľa vekových kategórií stravníkov, b) materiálovými spotrebnými normami, c) receptúrami pre školské stravovanie, ktoré sú charakteristické pre príslušnú územnú oblasť, d) hygienickými požiadavkami a zásadami správnej výrobnej praxe, e) vopred zostaveným jedálnym lístkom s dodržiavaním výživovej hodnoty jedál, f) podmienkami nákupu potravín na jedlo podľa § 3 ods. 1, na ktoré prispieva zákonný zástupca. Prevádzkovateľ je povinný postupovať pri výrobe, manipulácií a uvádzaní do obehu pokrmov a nápojov podľa §26, odst.4, písm. a až m, aodst.6 zák. č. 355/2007 o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov a Vyhl. MZ SR č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného zariadenia.
Výroba jedál sa pre zamestnancov a iných dospelých stravníkov riadi podľa vekovej skupiny 15-19 ročných.
Výroba jedál sa zabezpečuje na základe vopred zostaveného jedálneho lístka v zmysle Zásad pre zostavovanie jedálnych lístkov list. č. HDM/8236/17004/2007.
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. Identifikuje každé miesto v technologickom procese, ktoré by negatívne ovplyvňovalo zdravotnú neškodnosť a kvalitu. Definuje technické a technologické parametre, ktoré je potrebné dodržiavať, aby nedochádzalo k hygienickým rizikám. Zabezpečí, že primerané bezpečnostné postupy sa identifikujú na kritických kontrolných bodoch podľa skupín pokrmov, alebo jednotlivých typov pokrmov:
- plán kritických bodov prípravy nátierok,
- 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 bezmäsitých pokrmov,
- plán kritických bodov prípravy pokrmov zo zemiakov,

- plán kritických bodov prípravy cestovín a knedlí,
- plán kritických bodov prípravy ryže,
- plán kritických bodov prípravy zeleninových šalátov.

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 krížovej 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 zamestnancov ZŠS

Vedúca, riaditeľka ZŠS- zamestnáva 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 (doklad o zhode).
Zabezpečuje zákaz vstupu neoprávnených osôb do výrobných a skladovacích priestorov, zamedziť vodeniu a vpúšťaniu zvierat do priestorov ZŠS okrem priestorov určených na konzumáciu stravy, do ktorých môžu vstupovať zrakovo postihnuté osoby aj v sprievode vodiaceho psa .
- Pri výrobe pokrmov dodržiavať všetky právne predpisy, normy, nariadenia, kontrola hlavnou kuchárkou Martou Weinrebovou
- Menuje zloženie HACCP tímu.
- Určuje pracovníka na kontrolu plánu správnej výrobnej praxe.
- Zabezpečuje kontrolu programu HACCP podľa dokumentácie uvedenej v metodickej príručke Plánu správnej výrobnej praxe v školskom stravovaní. Zabezpečuje ochranu hotových pokrmov a nápojov pred ich znehodnotením.
- Zabezpečuje výživovú a zmyslovú hodnotu polovýrobkov, polotovarov, hotových pokrmov a nápojov podľa zásad zdravej výživ y.
- Kontroluje dodržiavanie osobnej hygieny a hygienických požiadaviek zamestnancami spolu s hlavnou kuchárkou Martou Weinrebovou
- Zabezpečuje a kontroluje čistotu zariadenia a súvisiacich prevádzkových priestorov spolu s hlavnou kuchárkou Martou Weinrebovou
- Na kontrolu a skúšanie zabezpečuje 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 spolu s hlavnou kuchárkou Martou Weinrebovou
- 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 spolu s hlavnou kuchárkou Martou Weinrebovou

- Pred výdajom stravy zabezpečiť odber vzoriek pripravovaných hotových pokrmov, ich uchovanie a o odobratých vzorkách vedenie dokumentácie – zabezpečuje určená pracovníčka, zaučená kuchárka Blanka Danihelová
- Zriaďuje, 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 – zodpovedný pracovník Marta Weinrebová hlavná kuchárka
- V posledných 20 minútach tepelnej úpravy nepridávať do pokrmov také prísady, ktoré by mohli zapríčiniť ich mikrobiálnu kontamináciu (napr. múka, korenie). Ak trvá tepelná úprava pokrmu menej ako 20 minút, možno pridávať iba prísady, ktoré boli osobitne tepelne upravované – zodpovedný pracovník Marta Weinrebová hlavná kuchárka
- Hotové pokrmy vyrobené a podávané v teplom stave sa podávajú bezprostredne po dohotovení, najneskôr však 3 hodiny po ukončení ich tepelnej úpravy. Po celý čas výdaja teplota pokrmov nesmie klesnúť pod 60°C – zodpovedný pracovník Marta Weinrebová hlavná kuchárka
- Na prípravu pokrmov možno použiť len čerstvé slepačie 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 zamestnancov ZŠS:

- Pred nástupom do zamestnania absolvovať vstupnú lekársku prehliadku, predložiť platný zdravotný preukaz a osvedčenie o odbornej spôsobilosti 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 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 pokrmov a nápojov si úplne zakryť vlasy vhodnou a účelnou pokrývkou.

- Hotové pokrmy nechytať 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 odeve 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 vyváženosti a kvality pokrmov.
• Jasne vymedzenú zodpovednosť zamestnancov, tak, aby zahŕňala všetky aspekty prevádzky.
• Vedúci ZŠS zabezpečí sledovanie a dodržiavanie všetkých legislatívnych zmien, ktoré sa týkajú prípravy pokrmov.

8. Hygienicko-sanitačný režim

Priložený nákres členenia priestorov školského stravovacieho zariadenia (kuchyňa, sklady, šatňa, WC, umyváreň, chodby, vstupy, pomocné sklady a pod.)
Priložený plán rozmiestnenia strojových a technologických zariadení (veľkokuchynské -kotle, sporáky, dresy, pracovné stoly, škrabka na zemiaky a pod.).
Priložený sanitačný program (sanitácia a dezinfekcia):
Vysvetlenie pojmov: (sanitácia, dezinfekcia, dezinsekcia, deratizácia),
Alimentárne ochorenia, expozičný čas, koncentrácia dezinfekčných roztokov.
Technické prostriedky na zabezpečenie sanitácie: - mechanické, chemické.
Frekvencia vykonávania sanitácie (priestor ZŠS, postup, frekvencia, dni - tabuľka):
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 lezúcemu 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 d vier 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 sieťok na okná, elektrické lapače hmyzu a pod..
• Kto a čo upratuje, ak ide o kumulovanú funkciu, čas práce časovo oddeliť, uviesť zmenu prac. odevu a pod..

• 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 prídavkom 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 prídavkom 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 poverený zamestnanec – Danihelová Blanka
• Pred výdajom sa musia odobrať vzorky z pripravených hotových pokrmov, ktoré sa musia uchovať 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 samostatnej nádobe.
• Vzorky sa odoberajú do 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 musí mať hmotnosť 50 g, ak nejde o kusový tovar.
• Vzorky pokrmov odobratých v tepelnom stave sa uzavrú, urýchlene schladia 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, nesmú byť použité k príprave pokrmov.
• O odobratých vzorkách sa vedie dokumentácia, v ktorej sa uvedie:
- dátum odberu,
- hodina odberu, druh vzorky (pokrm),
- meno pracovníka, ktorý odber vykonal.

10. Zásady dodržiavania osobnej hygieny

Zamestnanec pred nástupom do zamestnania je povinný absolvovať vstupnú lekársku prehliadku a predložiť osvedčenie o odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností v zmysle § 15 a 16 zákona č. 355/2007 Z. z..
• Zamestnanec je povinný zamestnávateľa oboznámiť v prípade infekčného ochorenia svojho alebo aj členov v domácnosti a podrobiť sa lekárskej prehliadke.
• Pri vstupe na pracovisko pracovník vstupuje do šatne, kde sa preoblečie do pracovného odevu a umýva si ruky.
• Dodržiavať zákaz požívania alkoholických nápojov a iných omamných látok počas pracovnej doby na pracovisku.

• Dodržiavať zákaz fajčenia v prevádzkových priestoroch.
• Úprava pracovníkov na pracovisku (nelakovať necht y, 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 pracovníkov ZŠS.
• Zamestnanec, ktorý zabezpečuje hlavnú prípravu pokrmov (nie pomocné práce) nesmie počas prevádzky vykonávať čistenie podlahy a inú sanitáciu.
• Zamestnanec 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 zamestnancov ZŠS (vyvesiť pri každé umývadlo).
• 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 musí zabezpečiť takú odbornú úroveň zamestnancov, ktorá bude adekvátna na zabezpečenie prípravy zdravotne neškodných pokrmov.
• Musia byt vytvorené a dodržiavané obvyklé postupy na zabezpečenie príslušného vzdelávania zamestnancov, ktorí vykonávajú činnosť, ktorá môže negatívne ovplyvniť zdravotnú neškodnosť pokrmov.
• Všetci zamestnanci musia byť dokonale vyškolení vo vzťahu ku všetkým relevantným metódam a postupom vlastného zariadenia, ktoré môžu negatívne ovplyvniť zdravotnú neškodnosť pripravovaných pokrmov.
• Zamestnanci musia byť dobre vyškolení vo vzťahu k všetkým záležitostiam 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 záležitostiam, ktoré by mohli negatívne ovplyvniť zdravotnú neškodnosť pokrmov.
• Musia byť vedené záznamy o školeniach zamestnancov.
• 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 vpúšťať zvieratá do výrobných a konzumných priestorov. Do konzumných priestorov možno vpúšťať len vodiace zvieratá zrakovo postihnutých osôb a do osobitne vyhradených priestorov.
• Fajčiť vo všetkých priestoroch ZŠS.

• 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 zamestnancov.
• Všetky prevádzkové miestnosti a skladovacie priestory v rámci zariadenia musia byť jasne označené.
• Všetci zamestnanci 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. Zamestnanci na školeniach musia byť informovaní o nebezpečenstvách spätých 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 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. Musia byť udržiavané v riadnom technickom stave a v čistote.
• Steny a podlahy, vnútorné zariadenie ZŠS je udržiavané v takom stave, aby sa dalo ľahko čistiť a dezinfikovať.

14. Súčasti prevádzkového poriadku:

- kópie zdravotných preukazov pracovníkov,
- kópie dokladov o odbornej spôsobilosti pracovníkov,
- evidencia vzdelávania,
- dohody o zneškodňovaní odpadov.