**Zariadenie školského stravovania pri Materskej škole Dolný Vadičov**

 **PREVÁDZKOVÝ PORIADOK**

 **ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA**

**Spracoval:** Ozaniaková Anna

**Schválil:** RÚVZ – Čadca , dňa:

**Starosta obce:** Ondreášová Miroslava

**Dňa:** 27.08.2012

**Platnosť od:** 03.09.2012

**1. CHARAKTERISTIKA PREVÁDZKY**

ZŠS pri MŠ Dolný Vadičov je súčasťou materskej školy, ktorej zriaďovateľom je obec.

Materská škola je bez právnej subjektivity. ZŠS zabezpečuje celodennú stravu pre deti MŠ-/desiata, obed, olovrant/, obed pre zamestnancov MŠ a cudzích stravníkov.

* typ kuchyne – vyvárajúca kuchyňa
* kapacita kuchyne podľa projektu – 30 detí
* počet miest pri stoloch – 30 stoličiek
* skutočný počet detí – 24 detí
* zamestnanci - 2
* cudzí stravníci – 7

Pre deti MŠ /3-6 ročné/ v ZŠS pripravujeme 3x denne stravu:

**- desiata** - pozostáva z nátierok, kaše, rôzne druhy pečiva, chleba a vhodného nápoja /mlieko, kakao, granko, biela káva , rôzne druhy čajov - ovocný, bylinkový, čierny a zelený a ovocné šťavy/

**- obed** - pozostáva z polievok, hlavného jedla, zeleninových šalátov, kompótu a nápoja. 1x týždenne ovocie. Pripravuje sa pre deti MŠ a cudzích stravníkov podľa platných materiálno-záväzných receptúr. Dodržiavame zásady správnej výživy, energetickej hodnoty a obmieňanie technologických úprav. Musíme dodržiavať finančný limit.

**- olovrant** - pozostáva z chleba, rôzneho druhu pečiva, nátierok, pudingu, mlieč. výrobkov, ovocia a zeleniny. K tomu vhodný nápoj.

**1.1Dispozičné riešenie prevádzky**

ZŠS sa skladá zo štyroch miestností a to z jedálne s kapacitou 30 stravníkov, kuchyne v tvare L, z ktorej sú dvere do skladu. Sklad je vybavený regálmi na odkladanie hrncov, mixérov a potravín. Je v ňom umiestnená chladnička s mrazničkou. Šatňa pre kuchárku je na chodbe. Je to skriňa, v ktorej má kuchárka uložené osobné veci. Sklad na zeleninu a zemiaky je umiestnený v pivničných priestoroch.

**2. ORGANIZÁCIA**

* platba stravného - úhrada mesačne vopred v hotovosti vrátane preplatkov
* spôsob prihlasovania a odhlasovania na stravu – časové vymedzenie (24 hodín vopred)
* harmonogram výdaja jedál je umiestnený v jedálni
* odber stravy cudzích stravníkov do obedárov je po ukončení obeda detí MŠ

 desiata deti MŠ: od 8.45 do 9.15

 obed deti MŠ : od 11.45 do 12.15

 olovrant deti MŠ od 14.45 do 15.15

 obed cudzí stravníci : od 12.15 do 12.45

**STRAVNÉ**  deti: 1,19 desiata: 0,28

 obed: 0,68

 olovrant: 0,23

 cudzí stravníci: 2,31 – zmena k 01.02.2013 na **2,64 € /**viď dodatok č.1 k VZNč.2/2011/

**2.1 Vybavenosť technologickým zariadením**

**Kuchyňa →** kombinovaný sporák plyn / elektrina

 elektrický sporák, elektrická panvica

 pracovný stôl, kuchynská linka

 umývačka riadu

 dvojdres - antikorový

 elektr. mixér, elektr. mlynček na mäso a strúh. zeleniny

**Chladiace zariadenie** → chladnička s mrazničkou

**3.SYSTÉM ZÁSOBOVANIA A PREBERANIA TOVARU**

**3.1 Zásobovanie →** dodávatelia: mäso – Ján Belan Kys. Nové Mesto

 potraviny - COOP – JEDNOTA Dolný Vadičov

**Príjem surovín →** potraviny musia zodpovedať zmyslovým požiadavkám, doba

spotreby (dátum najneskoršej potreby)

* nákup tovaru po kvantitatívnej stránke, množstvo v kg, ks
* skontrolovať označenie tovaru (slovenský popis)
* POTRAVINOVÝ KÓDEX SR zákon 152/1995 Z.z o potravinách
* skontrolovať dátum spotreby, dátum najneskoršej spotreby
* skontrolovať obal, musí byť neporušený
* nevyhovujúci tovar neprevziať

Zodpovedná: Anna Janíková, kuchárka ŠJ

**3.2 Skladovanie**

**Suchý sklad**

* tovar skladovať oddelene podľa druhu tovaru
* neskladovať v regáloch voľne položený tovar
* sklad zabezpečiť vlhkomerom a teplomerom
* kontrolovať dobu spotreby potravín

Mraziace a chladiace zariadenia

* zabezpečiť teplomerom
* mrazenú hydinu skladovať pri teplote -18°C až -22°C
* dodržiavať teplotu v chladiacich zariadeniach +5°C až +12°C
* mrazené výrobky uskladniť tak, aby bolo zabezpečené prúdenie vzduchu
* mrazené výrobky sa nesmú uskladňovať v kartónoch

**3.3 Výdaj tovaru**

* na základe normovacieho hárku preberá vyučená kuchárka p. Anna Janíková
* pri príjme skontroluje, či potraviny zodpovedajú zmyslovým požiadavkám
* skontrolovať množstvo tovaru (kvantitatívna prebierka)
* skontrolovať dátum najneskoršej spotreby
* kontrola → vedúca ŠJ → kuchárka
* preberanie tovaru potvrdí podpisom

**MONITORING**

* kontrola dokladov vedúca ŠJ
* kontrola teploty v skladoch vedúca ŠJ
* kontrola dátumu najneskoršej spotreby: vedúca ŠJ → kuchárka

**4. SYSTÉM PRÍPRAVY JEDÁL**

* výroba pokrmov v ŠJ sa riadi §4 Vyhlášky č. 366/2007 o podrobnostiach o činnosti

 a prevádzke ŠJ, 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.

* strava v školskej jedálni sa pripravuje podľa Vyhlášky č. 553/2007 o podrobnostiach

 o činnosti a prevádzke materiálových spotrebných noriem schválených MŠ SR, tieto

 normy majú orientačný charakter, záväzné je len dávkovanie potravín na 1 osobu

 v gramoch v zmysle metodických pokynov záväzných pre oblasť školského

* výroba jedál sa pre zamestnancov a iných dospelých stravníkov riadi podľa vekovej

 skupiny 15-18 ročných. Výroba jedál sa zabezpečuje na základe vopred zostaveného

 jedálneho lístka v zmysle Zásad pre zostavovanie jedálnych lístkov list. Č.

 HDM/8236/17004/2007.

* dodržiavanie systému kritických bodov pri výrobnom procese, začínajúc príjmom

 potravín a končiac podávaním pokrmov a nápojov,

* kritický bod je priestor miesto alebo prístup, ktorý možno kontrolovať a ovládať,

 v ktorom je rozhodujúcim spôsobom možné predchádzať zabrániť a vylúčiť vznik

 hygienického rizika a ohrozenia zdravotnej neškodnosti,

* pri príprave pokrmov a nápojov predchádzať nebezpečenstvu kontaminácie

potravín a z toho vznikajúcim črevným ochoreniam (salmonelóza, botulizmus), tvorby

 plesní a pod.,

* dodržiavanie osobnej hygieny, zabrániť krížovej kontaminácií, na prípravu

 používať označené pracovné plochy a pracovné dosky,

* pri príprave dodržiavať technologické postupy,
* dodržiavať čas prípravy podľa jednotlivých surovín,
* podávanie jedál a nápojov pri správnej teplote +65°C (Vestník SR, výnos 3 MZ SR

 a hlavného hygienika SR o hygienických požiadavkách na zriaďovanie a prevádzku

 zariadenia spoločného stravovania),

* odber vzoriek v množstve 50g na dobu 48 hodín, viesť evidenciu,
* vzorky sa odoberajú v teplom stave, po uzatvorení sa rýchlo schladia, počas 48 hodín

 od výdaja sa uschovávajú v chladničke pri teplote +2°C až 6°C,

* presný čas odberu vzoriek uvádzať jednotlivo (napr. polievka 10:15 hod, hlavné jedlo

 11:00 hod, šalát 11:30 hod.,

* po uplynutí doby sa vzorky odstránia neškodným spôsobom,
* vyváranie nádob na odkladanie vzoriek,
* o odobratých vzoriek jedál vedie evidenciu kuchárka.

**MONITORING**

* dodržiavanie MSN: vedúca ŠJ + kuchárka,
* kontrolovať osobnú a prevádzkovú hygienu: vedúca ŠJ + kuchárka,
* kontrolovať teploty jedál a nápojov pri vydávaní
* odkladanie vzoriek jedál +evidencia: kuchárka,
* poučenie pracovníkov zariadenia ŠS: riaditeľka MŠ.

**5. POVINNOSTI ZAMESTNANCOV**

**5.1 Vedúca zariadenia ŠS**

* zodpovedá za prevádzku a jej plynulý chod
* riadi a organizuje prácu kuchárky
* spolupracuje s vedením školy a ZRPŠ
* vedie operatívno-technickú evidenciu (jednotnú účtovnú evidenciu)
* zabezpečuje kontroly technických zariadení z hľadiska bezpečnosti práce
* zabezpečuje kontrolu surovín, hotových jedál a nápojov
* odborná spôsobilosť podľa § 20 zákona č.79/1997 Z.z. je splnená
* zdravotná spôsobilosť podľa § 21zákona č. 79/1997 Z.z. je splnená

**5.2 Kvalifikovaná kuchárka**

* zodpovedá za prevzaté suroviny zo skladu, za ich uloženie do času spotreby
* odoberá vzorky jedál a vedie predpísanú evidenciu
* dbá na osobnú a prevádzkovú čistotu
* plní príkazy a zastupuje vedúcu ŠJ počas jej neprítomnosti
* ošetrenie základných druhov potravín určených na výrobu jedál
* dodržuje pracovný čas a bezpečnosť pri práci
* odborná spôsobilosť podľa § 20 zákona č.79/1997 Z.z je splnená
* zdravotná spôsobilosť podľa § 21 zákona č.79/1997 Z.z. je splnená

 **Zmluva**

 **o odbere kuchynského odpadu pre kožušinové zvieratá**

 uzatvorená medzi

Názov: Obec Dolný Vadičov – zriaďovateľ ZŠS pri Materskej škole Dolný Vadičov 139

Sídlo: Dolný Vadičov 123

V zastúpení: Miroslava Ondreášová- štatutár

IČO: 00314005

DIČ: 2020553007

a

Meno a priezvisko: Jaroslav Kolembus

Trvalé bydlisko: Dolný Vadičov

Dátum narodenia: 13.07.1976

 Článok I.

1. Zmluva je uzatvorená za účelom odoberania biologického odpadu pre kožušinové zvieratá,ktorý vzniká prevádzkou školskej kuchyne v ZŠS při Materskej škole Dolný Vadičov 139.
2. Zmluva sa uzatvára na dobu neurčitú

 Článok II.

1. Podmienky odberu:
* odpad sa odoberá denne počas prevádzky MŠ a to v čase medzi 15,00 a 16,30 hod
* odpad sa odoberá v plastovej uzatvárateľnej nádobe
* plastová nádoba pripravená na odber musí byť vždy čistá
* odpad bude využívaný len pre kožušinové zvieratá
1. Za dodržanie všetkých vyššie uvedených podmienok odberu je zodpovedný odberateľ.
2. Odber kuchynského odpadu sa uskutočňuje bezplatne.

 Článok 5

 Ďalšie práva a povinnosti zmluvných stán

 **Dodávateľ je povinný:**

1. Kontrolovať odstraňovanie kuchynského odpadu v zmysle požiadaviek zákona o odpadoch č 223/2001 Z.z. a zabezpečiť odber v množstve dohodnutom v mluve do pripravených nádob odberateľa.
2. Viesť denne evidenciu množstva a odberu odpadu a po ukončení zmluvy/odberu/ určiť odvrateľovi výslednú sumu k úhrade.

**Odberateľ je poviný:**

1. V zmysle zákona o odpadoch č. 223/2001 Z.z.a vyhlášky Ministerstva životného prostredia SR č.284/2004 Z.z. ktorou sa ustanovuje Katalóg odpadov a nariadenie ES 1774/2002 Európskeho parlamentu a Rady,ktorým sa ustanovujú predpisy týkajúce sa živočišných vedľajších produktov,ktoré nie sú určené na ľudskú spotrebu dbať ,aby kuchynský odpad bol použitý na kŕmenie len společenských zvierat, v žiadnom prípade nie na kŕmenie ošípaných.
2. Pripraviť dodávateľovi čisté uzatvárateľné nádoby na kuchynský odpad.
3. Kuchynský odpad odoberať podľa harmonogramu v čase od 15,00 do 16,30 hod.

 Článok 6

1. Akékoľvek zmeny tejto zmluvy možno robiť len formou písomného dodatku k zmluve po vzájomnej dohode.
2. Vzájomné vzťahy zmluvných strán, ktoré nie sú touto zmluvou výslovne upravené sa riadia ustanoveniami Občianskeho zákonníka a Obchodného zákonníka, ktoré sú im svojim obsahom a zmyslom najbližšie.
3. Zmluva je vyhotovená v dvoch exemplároch, z ktorých každá zmluvná strana obdrží jeden.
4. Účastníci zmluvy prehlasujú,že sa s obsahom zmluvy zoznámili, rozumejú jej a na znak súhlasu ju vlastnoručne podpisujú.
5. Zmluva nadobúda platnosť dňom podpisu obidvoma zmluvnými stranami a účinnosť dňom 03.09.2012.

VDolnom Vadičove dňa ...................................... V Dolnom Vadičove dňa ............................................

----------------------------------------------------------- -------------------------------------------------------------

 Dodávateľ: Odberateľ: