



Názov a identifikácia	In - Prevádzka kuchynského bloku 20121016
Vypracoval	Jozef Šóth
Zodpovedá	Prevádzkar
Schválil	Jozef Šóth
Podpis	

Všeobecné ustanovenia

Príprava stravy v Komunitnom centra Drahuškovo ako zariadenia verejného stravovania je vykonávaná plne v súlade so smernicou Sm - Prevádzkový poriadok kuchyne v príslušnej aktuálnej revízii na základe schválenia:

Schválené rozhodnutím RÚZV so sídlom v Trenčíne,

č. sp. *3/2010/P/261-004/MAY*, zo dňa *26.09.2010*

regionálnou hygieničkou.

REGIONÁLNY ÚRAD
VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
so sídlom v TRENČÍNE
-10-

Inštrukcia In – Prevádzka kuchynského bloku vychádza z vyššie uvedene platnej smernice Sm - Prevádzkový poriadok kuchyne v príslušnej aktuálnej revízii na základe schválenia a jej praktickým rozpracovaním.

REŽIM PRÍPRAVY STRAVY A RIADENIA KUCHYNSKO JEDÁLENSKÉHO BLOKU (KJB)

V súlade s § 26 ods. 4 písm. i) zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení a niektorých zákonov Komunitné centrum Drahuškovo ktoré prevádzkuje zariadenie spoločného stravovania zabezpečuje výživovú hodnotu hotových pokrmov a nápojov podľa odporúčaných výživových dávok.

Podľa § 10 vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania výživová hodnota podávaných pokrmov v Komunitnom centra Drahuškovo vychádza z obsahu výživových faktorov podľa odporúčaných výživových dávok pre jednotlivé vekové skupiny obyvateľstva (Odporúčané výživové dávky pre obyvateľstvo Slovenskej republiky, Vestník MZ SR 1997, čiastka 7-8).

Zostava jedál podávaných Komunitnom centre Drahuškovo obsahuje raňajky, desiatu, obed, olovrant, večeru, prípadne druhú večeru. Priemerné hodnoty obsahu energie, bielkovín, tukov a cukrov za časové obdobie jedného mesiaca sa môžu od hodnôt odporúčaných výživových dávok odlišovať v rozpätí od 5 % do 10 % a vitamínov a minerálnych látok v rozpätí od 10 % do 20 %. Z celkovej dennej výživovej dávky sa počíta v priemere 18 % na raňajky, 15 % na desiatu, 35 % na obed, 10 % na olovrant a 22 % na večeru.

Jedálny lístok

Jedálny lístok a rozpis jednotlivých jedál pripravuje prevádzkar podľa vzorových jedálnych lístkov, prípadne aktualizáciou podľa sezónnych možností či skladových zásob. Kompletizovaný jedálny lístok odovzdá k pripomienkovaniu predsedovi proviantnej komisie a to vždy najneskôr v piatok dva týždne pred jeho platnosťou.

Proviantná komisia sa vyjadruje na svojom pravidelnom zasadnutí k skladbe a obsahu jedálneho lístka, podľa potreby pripomienkuje a podpisom potvrdí jej schválenie. Podpisuje jeden z členov v zastúpení proviantnej komisie a to najneskôr v piatok pred týždňom kedy má byť jedálny lístok platný. Pri platnosti cyklického jedálneho lístka sa podpisom potvrdzuje



aktuálna zmena. Vymenovanie členov proviantnej komisie je súčasťou platnej riadenej dokumentácie a je uverejnené na intranete spoločnosti.

Sledovanie kritických bodov výroby potravín (HACCP)

Sledovanie kritických bodov prípravy potravy je neoddeliteľnou súčasťou výrobného procesu. Smernica „Sm - Systém kritických bodov prípravy stravy HACCP“ v príslušnej aktuálnej revízii tvorí neoddeliteľnú súčasť dokumentácie. O jej obsahu sú všetci pracovníci ktorí stravu pripravujú informovaní, túto ovládajú a v praxi dodržiavajú. Táto smernica je trvale prístupná personálu v priestore kuchyne. Informovanosť s touto smernicou potvrdzuje pracovník svojim podpisom.

Výdaj stravy

Výdaj stravy v Komunitnom centre Drahuškovo je stanovený vedením na nasledujúce výdajné hodiny:

VÝDAJ STRAVY	
Raňajky	6,45 – 8,30
Obed	12,00 – 13,00
Večera	17,30 – 18,30

Na základe nariadenia vedenia bude strava pre zamestnancov vydávaná **len v uvedenej dobe**.
Mimo tejto doby je možné vydávať stravu **len pre klientov** podľa rozhodnutia vedúceho terapeuta

V prípade že zamestnanec s akýchkoľvek dôvodov si nemôže v uvedenú dobu svoju stravu vyzdvihnúť, môže porciu kuchár uschovať za primeraných teplotných a hygienických podmienok, nie však na dobu dlhšiu ako jednu hodinu.

HYGIENICKÝ REŽIM A UPRATOVANIE

V hygienickom programe je rozpracované čistenie, dezinfekcia, dezinsekcia a deratizácia prevádzkarne. Sanitácia je plánovaná, špecifická a efektívna. Dodržiavanie jednotlivých fáz čistenia, spôsob a frekvencia vykonávania dezinfekcie je závislé od charakteru prevádzky, činnosti a kapacity výroby, ale i od používaných surovín. Fázy čistenia: mechanické čistenie (odstraňovanie hrubých nečistôt), predmáčanie, vlastné čistenie s použitím čistiacich (detergenčných) prípravkov, oplachovanie čistiaceho prípravku sú stanovené pre jednotlivé úseky, technologické zariadenia a pomôcky.

Čistiace a dezinfekčné prípravky determinuje dezinfekčný a sanitačný režim (nižšie). Počas čistenia sa musia všetky suroviny a pokrmové výrobky chrániť tak, aby nedošlo k ich kontaminácii. Pred začatím čistenia podlahy sa musia všetky voľné odpadky na podlahe odstrániť, aby sa zabránilo ich rozptýleniu. Chemické prípravky na čistenie (čistiace a dezinfekčné prostriedky) sú vždy označené čitateľným označením. Sú uskladnené na vyhradenom mieste a to tak, aby nemohlo dôjsť ku kontaminácii surovín a hotových pokrmov.

Mechanické prostriedky sú farebne rozlíšené (handry na pulty a na podlahu) a používajú sa len na určený predmet sanitácie, udržiavajú sa v čistote, po skončení sa dezinfikujú.

Pri používaní chemických dezinfekčných prípravkov sa dodržiava koncentrácia dezinfekčnej látky, doba pôsobenia (expozičia dezinfekčného prípravku) v súlade s návodmi a bezpečnostnými listami prostriedkov. Dezinfekčné roztoky sa riedia pred použitím. K zabráneniu vzniku rezistencie mikróbov sa dezinfekčné prípravky striedajú (viď sanitačný a dezinfekčný program). Ak sa použijú dezinfekčné prípravky s umývacími a čistiacimi vlastnosťami je možné spojiť etapu čistenia a dezinfekcie. K zamedzeniu zámeny čistiacich predmetov a prípravkov sú označené a uložené na vyhradenom mieste – v miestnosti kde sa nenachádzajú potraviny.



Pri práci s dezinfekčnými prípravkami sa dodržia zásady ochrany zdravia a bezpečnosti - pri práci sa používajú ochranné pracovné prostriedky.
Pracovníci sú poučení o zásadách prvej pomoci v súvislosti s realizovaným školením BOZP a PO o ktorom je vykonaný záznam.

V prevádzke sa realizuje 1 raz za dva roky maľovanie stien KJB.

Dezinfekcia, dezinfekcia a deratizácia

▪ Dezinfekcia

Reguláciu živočíšnych škodcov vykonáva zmluvná firma, ktorá má odbornú spôsobilosť podľa zákona 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia.

Za koordináciu a vykonávanie dezinfekcie a deratizácie podľa plánu zodpovedá prevádzkovateľ PP (alebo vedúci PP).

Prevádzkovateľ PP (alebo vedúci PP) zabezpečuje evidenciu (vedie záznamy preventívnej a represívnej dezinfekcií a deratizácií), od zmluvnej firmy požaduje predkladanie „správy o vykonanej dezinfekcii alebo deratizácii“. Záznamy archivuje minimálne 1 rok.

Dezinfekcia je vykonávaná po dôkladnom vyčistení PP.

Dezinfekcia sa vykonáva v čase mimo prevádzky PP.

Ochranná dezinfekcia a deratizácia zahŕňa:

- preventívne opatrenia
- monitorovanie nežiaducich živočíchov
- preventívny (alebo represívny) zásah
- kontrola

Sanitačný a dezinfekčný program:

Režim A (trvanie tri mesiace)

Dezinfekčný plán – plochy, kuchyňa, jedáleň

Čo?	Kedy?	Ako?	Čím?	Koncentrácie	expozície	Účinnosť
Kuchyňa - plochy (pracovné stoly, pulty, výdajné stoly)	2x denne	Plošná dezinfekcia: 1% roztok (100 ml/10 l)	5P plus	1% roztok (100 ml/10 l)	5 min	baktericídny, fungicídny, (A,V).
Kuchyňa - podlahy	2x denne	Plošná dezinfekcia: 1% roztok (100 ml/10 l)	5P plus	1% roztok (100 ml/10 l)	5 min	baktericídny, fungicídny, (A,V).
Drevené podlahy	1x denne	Plošná dezinfekcia: 1% roztok (100 ml/10 l)	5P plus	1% roztok (100 ml/10 l)	5 min	baktericídny, fungicídny, (A,V).
Podlahy, zariadenia, odpadkové koše, kľučky	1x denne	Plošná dezinfekcia : 0,5% roztok (50 ml/10 l)	Bann Kaz	0,5% roztok (50 ml/10 l)	5 min	baktericídny, fungicídny, virusinaktivačný, MRSA (A,V,B,MRSA)
zrkadlá, svetlá dvere, kachličky, steny a pod.	1x týždenne					

Dezinfekčný plán – sanita

Čo?	Kedy?	Ako?	Čím?	Koncentrácie	expozície	Účinnosť
WC, výlevky,	2x denne	Spray aplikujte koncentrovaný,	Banox super spray,	Aplikácia koncentrované	1 minúta	baktericídny, sporicídny, fun



umývadlá	2x denne, alebo podľa potreby	dôkladne na celý znečistený povrch zo vzdialenosti 10-20 cm, 1 minútu pôsobiť a pripravok utrite utierkou	Banox WC	ho spraz bez riedenia		gicídny a vírusinaktivačný účinok (A,V,B,C)
Sprch vanička	po použití					

Režim B (trvanie tri mesiace)

Dezinfekčný plán – plochy, kuchyňa, jedáleň

Čo?	Kedy?	Ako?	Čím?	Koncentrácie	expozície	Účinnosť
Kuchyňa - plochy (pracovné stoly, pulty, výdajné stoly)	2x denne	Povrchová aplikácia na plochy. Z plôch, ktoré prichádzajú do bezprostredného styku s potravinami je nutné pripravok zotrieť vlhkou handrou.	Aktivít HP	dezinfekčný účinok od 1 do 5 %	15 minút	baktericídny, sporicídny a fungicídny, virucídny, mykobaktericídny. A, V, B, T, M, C
Kuchyňa - podlahy	2x denne	Povrchová aplikácia na plochy. Z plôch, ktoré prichádzajú do bezprostredného styku s potravinami je nutné pripravok zotrieť vlhkou handrou.	Aktivít HP	dezinfekčný účinok od 1 do 5 %	15 minút	baktericídny, sporicídny a fungicídny, virucídny, mykobaktericídny. A, V, B, T, M, C
Drevené podlahy	1x denne	Plošná dezinfekcia: 0,5% roztok (50 ml/10 l)	Bann Kaz	0,5% roztok (50 ml/10 l)	5 min	baktericídny, fungicídny, vírusinaktivačný, MRSA (A,V,B,MRSA)
Podlahy, zariadenia, odpadkové koše, kľučky	1x denne	Natierať roztokom 1-2 tablety/ 10 l vody	Banox tbl	1-2 tablety/ 10 l vody	5 minút	baktericídny (vrátane MRSA) fungicídny vírusinaktivačný (Herpes simplex Typ 1, Enterovirus polio 1, Adeno typ 5, Orthopoxvirus, HVB). mykobaktericídny
zrkadlá, svetlá dvere, kachličky, steny a pod.	1x denne					

Dezinfekčný plán – sanita

Čo?	Kedy?	Ako?	Čím?	Koncentrácie	expozície	Účinnosť
WC, výlevky	1x denne	Natierať roztokom 1-2 tablety/ 10 l vody	Banox tbl	1-2 tablety/ 10 l vody	5 minút	baktericídny (vrátane MRSA) fungicídny vírusinaktivačný, mykobaktericídny
umývadlá	1x denne					
Sprch vanička	po použití					

Postup pri dezinfekcii:

- očistenie od hrubých nečistôt
- omytie plochy určeným čistiacim prostriedkom
- dezinfekcia príslušným stanoveným dezinfekčným prostriedkom podľa zásad uvedených vo vyššie uvedenej tabuľke
- za rozdeľovanie, riedenie a distribúciu jednotlivých prostriedkov je zodpovedný poverený pracovník



Ochrana pred škodcami:

- a) prevencia – okamžité zatváranie dverí po prechode, sieťky na oknách,
- b) prieskum – kontroly priestorov s aktívnym vyhľadáváním stôp po hlodavcoch (kuchár, prevádzkar),
- c) preventívny, represívny zásah (deratizácia, dezinfekcia, opatrenia proti lietajúcemu hmyzu, opatrenia proti lezúcemu hmyzu) – sieťky na oknách, automatické zatváranie dverí a tesnosť zatvorenia,
- d) kontrola výsledku zásahu, resp. prijatých opatrení.
- e) vedenie dokumentácie o hygienicko – sanitačnom režime.

- **Dezinsekcia** – opatrenia proti hmyzu sú v preventívnom režime realizované konštrukčne, vo všetkých oknách KJB sú namontované sieťky na okná, celé oplášťovanie budovy v ktorej je umiestnený KJB je konštrukčne vybavený v izolácii budovy sieťkou proti hmyzu. Represívne dezinfekčné opatrenia sú realizované len prostredníctvom profesionálneho pracovníka s odbornou sôsobnosťou.
- **Deratizácia** – v každej miestnosti KJB je umiestnená deratizačná stanička, táto je denne kontrolovaná povereným zamestnancom (kuchár), Drahuškovo má zmluvne zabezpečenú firmu zabezpečujúcu deratizácie (ničenie hlodavcov, nastavenie deratizačných staničiek) a o týchto skutočnostiach sú vyhotovované a evidované záznamy, vstupné dvere do areálu sú všetky hlinikové (žiadne dvere nie sú drevené), kanalizačné vstupy – sifónové uzávery sú opatrené mriežkami, zvyšky jedál sa likvidujú po skončení prevádzky (o deratizácii sa vedie záznam). Represívne deratizačné opatrenia sú realizované len prostredníctvom profesionálneho pracovníka s odbornou sôsobnosťou.

Upratovanie a čistenie

- Upratovanie – o upratovanie v KJB sa starajú kuchári poverení dennou smenou v kuchyni (prípadne ich pomocníci) – pritom upratovaniu je venovaných 30 min po výdaji raňajok, 30 min po výdaji obeda a 30 min po výdaji večere. Po každej príprave stravy sa kuchár prezlečie z odevu určeného na varenie do ochranného odevu s ochrannými prostriedkami na upratovanie. Po každom upratovaní si po vyzlečení odevu na upratovanie dôkladne poumýva ruky.
- Likvidácia odpadu – tekutý odpad je určený do lokálnej kanalizácie s predradeným lapačom tukov (LAPOL), komunálny odpad do vyčlenených košov na odpad, organický odpad – je drtený v drtičke odpadov, zvyšky sú uložené mimo priestorov kuchyne, jeho likvidácia osobným odberom pre kožušínové zvieratá, odvoz denne v odpoľudňajších hodinách po výdaji večere, nádoby na likvidáciu odpadu sú zvlášť na to určené a označené.
- Postup pri umývaní riadu:
 - pred strojovým alebo ručným umývaním riadu mechanicky najskôr odstrániť zvyšky pokrmov,
 - prvé hrubé očistenie vykonávať vo vode zahriatej na najmenej 45°C s prídavkom účinných umývacích prostriedkov,
 - v druhej vode zahriatej 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 detergentného prostriedku zahriatej najmenej na 45°C, opláchnuť v tečúcej pitnej vode a nechať odkvapkať na zariadeniach pre odkvapkavanie pohárov.

Zásady dodržiavania osobnej hygieny

- Zamestnanec pred nástupom do zamestnania absolvoval vstupnú lekársku prehliadku a predložil osvedčenie o odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologickej závažných činností v zmysle § 15 a 16 zákona č.355/2007 Z.z. a platný preukaz pracovníka v potravinárstve.



- Zamestnanec je povinný zamestnávateľa oboznámiť o prípade infekčného ochorenia svojho alebo aj členov v domácnosti a podrobiť sa v takomto prípade lekárskej prehliadke.
- Zamestnanec ktorý má známky infekčného (respiračného) ochorenia či známky poškodenia kože rúk s prípadným kožným, infektom sa nesmie zúčastňovať prevádzky v KJB, pritom sám je povinný na takúto skutočnosť upozorniť nadriadeného.
- Pri vstupe na pracovisko pracovník vstupuje do šatne, kde sa preoblečie do pracovného odevu a umýva si ruky.
- Zamestnanec je povinný dodržiavať zákaz požívania alkoholických nápojov a iných omamných látok počas pracovnej doby na pracovisku v súlade s platným pracovným poriadkom.
- Dodržiavať zákaz fajčenia v prevádzkových priestoroch.
- Úprava pracovníkov na pracovisku – zamestnanec si nesmie na pracovisku lakovať nechty, musí odkladať osobné predmety – prstene, hodinky a pod., v plášti smie držať len papierovú vreckovku, nepoužívať ako náhradu za gombík zapínací špendlík a pod. Na pracovné pulty nesmie pokladať veci osobnej potreby (mobilný telefón, rádio, MP3 prehrávač či iné)
- Kuchár vo vreckách nesmie nosiť počas prípravy stravy predmety osobnej potreby (telefón, MP3, cigarety, zpaľovač) smie v nich mať len papierové vreckovky.
- Priestor na konzumovanie pokrmov pre pracovníkov KJB je na konci výdaja stravy v jedálni.
- Zamestnanec, ktorý zabezpečuje hlavnú prípravu pokrmov (nie pomocné práce) nevykonáva počas prevádzky čistenie podlahy a inú sanitáciu. Túto vykonáva na daný deň určený pomocník kuchárky, prípadne sa sanitácia realizuje kuchárom až po skončení výdaja stravy. Nikdy nie počas prípravy akejkoľvek stravy.
- Zamestnanec nesmie prechádzať z nečistej prevádzky do čistej a opačne bez prezlečenia pracovného odevu a prezutia.
- Prezliekanie pracovného odevu a obuvi pri prechode z nečistej prevádzky do čistej prevádzky je zabezpečené a pracovníci poučení.
- Pracovníci KJB môžu pracovať len v príslušnom odevu na to určenom a k tomuto účelu vyhradenom. Pritom musia mať tento odev udržiavaný v čistom stave. Odev predstavuje nohavice, košeľu (blúzku, tričko), topánky a pokrývku hlavy (môže byť nahradená zopnutím vlasov pod plátenú stužku sponkami tak aby vlasy nemohli voľne padať do pripravovanej stravy)
- U kontrolných orgánov, či pomocných pracovníkov ktorí stravu nepripravujú ale len z prevádzkových dôvodov vydávajú (vydávanie večere) môže byť odev kuchára nahradený bielym plášťom a pokrývkou hlavy. Ostatné zásady dodržiavania osobnej hygieny a čistoty sú nezmenené a je nutné ich prísne dodržiavať.
- Pracovníci KJB sú taktiež poučení o správnom postupe umývania rúk zamestnancov.
- Po skončení prevádzky zanechávajú vždy pracovníci pracovisko čisté.
- Likvidácia odpadkov (zvyškov stravy) sa vykonáva v drtičke odpadu, pričom tieto odpadky sa do ich likvidácie uschovávajú v priebehu dňa v nádobách a na toto určených a označených. V drtičke odpadov sa likvidujú naraz na konci každej pracovnej zmeny.
- Použité, špinavé pracovné odevy po skončení prevádzky alebo počas prevádzky odkladajú na určené miesto.
- Šatňa je vybavená skriňami na oddelené odkladanie čistého pracovného odevu a civilného odevu.