

Prevádzkový poriadok

zariadenia spoločného stravovania (ZSS)

(predkladá sa na schválenie podľa ust. § 52 ods. 1 písm. e) a § 26 ods. 4 písm. m) zák. č. 355/2007 Z.z.)

IDENTIFIKÁCIA PREVÁDZKÁRNE					
Názov:	ŠRZ DRIENOK				
Adresa:	Na Drienok 460/10, 038 21 Mošovce				
IDENTIFIKÁCIA PREVÁDZKOVATEĽA					
☐ Fyzická osoba ☒ Právnická osoba					
Meno / názov:	DRIENOK, s.r.o. , registrovaný sociálny podnik				
Sídlo / miesto podnikania:	Kollárovo námestie 314/10, 038 21 Mošovce				
Zodpovedná osoba: (v prípade právnickej osoby uviesť konateľa spoločnosti podľa OR)	Ing. Elena Krajčová				
IČO:	53 123 735				
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 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		X	Zo surovín aj z polotovarov
Príprava pokrmov je podľa receptúr:					
X	Podľa vlastnej receptúry	X	Konrád Kendík, "Nové receptúry a technológia pokrmov"		Podľa inej publikácie (uved' akej)
Prevádzkareň	Má	Nemá x	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 –uviest' aké:
X Pizza					
▼ Dispozičné členenie prevádzky: (Príloha č. 1)					
1. uviesť základné členenie a uviesť stoličkovú kapacitu obytnovej časti 45 max. 56 miest na sedenie 2. náčrt dispozičného členenia prevádzky tvorí prílohu č. 1 prevádzkového poriadku (grafická forma) 3. vyznačiť v nákrese plochu každej miestnosti v m ² 4. vyznačiť v nákrese názov každej miestnosti					
▼ Vybavenie technologickým zariadením:					
1. do náčrtu dispozičného členenia prevádzky zakresliť umiestnenie technologických zariadení, 2. do náčrtu dispozičného členenia prevádzky zakresliť umiestnenie pracovných miest (úsekov) s ich označením (vrátane umývadiel a dresov na umývanie) 3. zakresliť jednotlivé toky prílohu č. 1 opatřit dátumom vyhotovenia, podpisom zodpovednej osoby a pečiatkou prevádzky Poznámka: povinnosť zakresliť technologické zariadenia do náčrtu 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)					
X	Verejný(obecný, skupinový) vodovod	Počet vyšetrených vzoriek:	Podľa potreby, pri haváriách, 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 4. výsledky laboratórnych rozborov doložené podľa zoznamu					

B) zásobovanie teplou tečúcou vodou (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)									
X	Ohrev vody je centrálny v objekte ŠRZ DRIENOK		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:							
X	Vlastná ČOV	Názov subjektu s ktorým je uzatvorená zmluva na likvidáciu obsahu ČOV:	Turčianska vodárenská spoločnosť a.s., Martin						
X	Lapač tukov	Názov subjektu s ktorým je uzatvorená zmluva na likvidáciu obsahu lapača tukov (odpad č 19 08 09):	CMT, s.r.o.						
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):						
X	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	Technické služby, s.r.o. Turčianske Teplice						
X	20 01 08 biologicky rozložiteľný kuchynský a reštauračný odpad (zaradený ako ostatný odpad)	nejedlé vedľajšie produkty, biologicky rozložiteľný odpad, môže obsahovať aj živočíšne vedľajšie produkty	CMT, s.r.o.						
X	20 01 25 Jedlé tuky a oleje (zaradený ako ostatný odpad)	zostatky použitých olejov ako i ostatných olejov v kuchyni	CMT, s.r.o.						
	19 08 09 Zmesi tukov a olejov z odlučovačov (zaradený ako ostatný odpad)	zmesi zachytené v odlučovačoch tukov z odpadovej vody	CMT, s.r.o.						
	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		20 01 08		20 01 21		20 01 25		19 08 09	
- odpady sa v priebehu dňa zhromažďujú na vyčlenenom mieste, resp. v určených nádobách,	X	-odpady sa na prevádzke zhromažďujú vo vyčlenených uzatvárateľných nádobách, ktoré sa denne čistia a dezinfikujú	X	- 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		- odpadové oleje sa priebežne zhromažďujú vo vyčlenených uzatvárateľných nádobách na určenom mieste mimo výrobných priestorov prevádzky	X

- denne sa z výrobných priestorov odstraňujú a 1x do týždňa sa likvidujú	X	- na dobu prechodnú sa odpady zhromažďujú vo väčších nádobách, ktoré sú umiestnené vo vyčlenenom sklade vybavenom chladiacim zariadením	X	- 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	X
- 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) Ing. Ján Krajč	X	Zodpovedá za činnosť celej prevádzkarne v čase neprítomnosti prevádzkovateľa
	X	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.
	X	Zabezpečí, aby sa pri výrobe pokrmov a nápojov postupovalo podľa zásad správnej výrobnéj praxe a určí pracovníka na vykonávanie kontroly plnenia úloh vyplývajúcich z dokumentu HACCP ^x alebo príručky správnej výrobnéj praxe ^x alebo iného manuálu na zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti potravín ^x
	X	Zodpovedá za správnu organizáciu a kontrolu práce kuchárov, skladníka a ostatných,
	X	Zodpovedá za vedenie operatívno-technickej evidencie (jednotnú účtovnú evidenciu),
	X	Zodpovedá za zabezpečenie kontroly technologických zariadení i z hľadiska bezpečnosti práce
	X	Zabezpečuje kontrolu surovín, hotových jedál a nápojov a zodpovedá za ich zdravotnú bezpečnosť a kvalitu
	X	Zodpovedá za kontinuálne vedenie dokumentácie prevádzkarne vyplývajúce z platnej legislatívy.
	X	Označiť pracovné úseky, plochy, dosky, náradie, drezy a umývadlá, chladiace a mraziace zariadenia podľa účelu ich využitia a kontrolovať dodržiavanie daného označenia.
	X	Zabezpečovať plynulú dodávku pitnej vody a teplej vody do zariadenia spoločného stravovania.


Pro Benefit s.r.o.

 Pro Benefit s.r.o.
 Kpt. Jaroša 1929/49
 020 01 Púchov

	X	Zabezpečovať a kontrolovať čistotu zariadenia a súvisiacich prevádzkových priestorov, používať pri vykonávaní dezinfekcie alebo regulácie živočíšnych škodcov ako bežnej činnosti, ktorá je súčasťou čistenia a bežných technologických a pracovných postupov, len prípravky určené na daný účel a kontrolovať účinnosť a efektívnosť vykonanej činnosti.
Hlavného kuchára:	X	Zodpovedá za prácu ostatných kuchárov a pomocných zamestnancov
	X	Zodpovedá za technický a hygienický stav technologických zariadení
	X	Zodpovedá za zdravotnú bezpečnosť a kvalitu zabezpečuje kontroly technologických zariadení i z hľadiska bezpečnosti prác.
	X	Zodpovedá za vedenie evidencie v rámci systému HACCP)* alebo príručky správnej výrobných prax)* 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
	X	Zodpovedá za prácu ostatných kuchárov a pomocných zamestnancov
		Zodpovedá za odober vzoriek jedál a vedie predpísanú evidenciu
	X	Zodpovedá za kvalitu a bezpečnosť dodaných potravín, za dodržiavanie skladovacích podmienok
	X	Zodpovedá za bezpečnú manipuláciu ošetrovanie základných druhov potravín určených na výrobu jedál
Ostatných zamestnancov podľa vykonávaných činností:	X	Zodpovedá za bezpečnú manipuláciu a ošetrovanie základných druhov potravín určených na výrobu jedál
	X	Zodpovedá za správne vykonanú sanitáciu a dodržiavania osobnej hygieny
✓ 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:		X
Dátum vypracovania :	04.04.2025	
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 (potravínarske 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 prijme 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	X
	Správna výrobná prax	
	Správna hygienická prax	
	Iného dokumentu	
Dátum vypracovania :		04.04.2025

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 dezinfekcie a deratizácie, uvedenie zmluvných firiem - podľa výnosu MP SR a MZ SR č.557/1998-100)

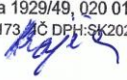
1. stručný popis prevádzky s prihliadnutím na jej rozdelenie na tzv. čistú a nečistú časť prevádzky
2. popis základných požadovaných princípov delenia pracovného oblečenia, pracovného náradia, čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, ich skladovania, farebné označenie, princíp striedania pri výkone prác 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

Zoznam príloh: (zaškrtnite krížikom všetky tie možnosti, ktoré sa Vás týkajú, t.j. ktoré prílohy sú súčasťou tohto predmetného prevádzkového poriadku, ak nie sú požadované dokumenty súčasťou iného interného predpisu, napr. HACCP)

☒	Príloha č. 1 Dispozičné riešenie prevádzky
☒	Príloha č. 2 Zdravotná neškodnosť pitnej vody
☒	Príloha č. 3 Tekuté a tuhé odpady - zmluvy
☒	Príloha č. 4 Zoznam zamestnancov, zdravotná a odborná spôsobilosť
☒	Príloha č. 5 Zoznam zamestnancov - školenie
☒	Príloha č. 7 Prevádzkové hodiny

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:	PZS Pro Benefit, s.r.o., Mgr. Daniela Krajčová
Dátum:	04.04.2025
Podpis:	Pro Benefit s.r.o. ® kpt. Jaroša 1929/49, Q20 01 Púchov IČO:36336173, IČ DPH:SK2021845947 

Poučenie:

Prevádzkový poriadok sa predkladá na RÚVZ v Martine v dvoch vyhotoveniach. 1x ostáva založený v dokumentácii na príslušnom RÚVZ.

Školenie zamestnancov
Príloha č. 5 (vzor)

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

Príloha č. 6 (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	08.00	22,00
UTOROK	08.00	22,00
STREDA	08.00	22,00
ŠTVRTOK	08.00	22,00
PIATOK	08.00	22,00
SOBOTA	08.00	22,00
NEDELA	08.00	22,00