

Základná škola s materskou školou, Okoličianska 404/8C, 031 04
Liptovský Mikuláš
Dodatok č. 3 k organizačnému poriadku

Týmto dodatkom sa mení nasledovné:

Zrušenie Dodatku č.1 zo dňa 01.01.2017

Nový text:

C. Hospodársko – správny úsek

Bod 2. Vedúca školskej jedálne

- je priamo podriadená riaditeľke školy

Zodpovedá za:

- Zabezpečenie dodávateľsko-odberateľských vzťahov, v školskej kuchyni.
- Za plnenie povinností vyplývajúcich z nariadenia ÚVO.
- Za vedenie evidencie a zúčtovanie platieb za stravu žiakov školy financované zo štátneho rozpočtu prostredníctvom ÚPSVaR
- Za vyúčtovanie platieb stravníkov v zmysle pokynov zriaďovateľa, v prípade ukončenia stravovania (ukončenie návštevy školy, ukončenie pracovného pomeru) vrátenie preplatku stravníkovi
- Zamestnávať 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.
- Zabezpečiť zákaz vstupu neoprávnených osôb do výrobných a skladovacích priestorov, zamedziť vodeniu a vpúšťaniu zvierat do priestorov ŠJ okrem priestorov určených na konzumáciu stravy, do ktorých môžu vstupovať zrakovo postihnuté osoby aj v sprievode vodiaceho psa.
- Za dodržiavanie všetkých právnych predpisov, noriem a nariadení pri výrobe pokrmov.
- Menovanie a zloženie HACCP tímu.
- Určenie pracovníka na kontrolu plánu správnej výrobnéj praxe.
- Zabezpečenie kontroly programu HACCP podľa dokumentácie uvedenej v metodickéj príručke Plánu správnej výrobnéj praxe v školskom stravovaní. Zabezpečiť ochranu hotových pokrmov a nápojov pred ich znehodnotením.
- Zabezpečenie výživovej a zmyslovej hodnoty polovýrobov, polotovarov, hotových pokrmov a nápojov podľa zásad zdravej výživy.
- Kontrolu dodržiavania osobnej hygieny a hygienických požiadaviek zamestnancami.
- Zabezpečenie a kontrolu čistoty zariadenia a súvisiacich prevádzkových priestorov.
- Zabezpečenie vedenia záznamov na kontrolu a skúšanie, aby sa dokumentovalo splnenie požiadaviek prípravy pokrmov podľa zásad správnej výrobnéj praxe.
- Zabezpečenie vyradenia zložiek potravín z ďalšieho spracovania, ak prijatými ochrannými opatreniami v rámci kritických kontrolných bodov nemožno zabezpečiť odstránenie zistených hodnôt nad určené kritické limity.
- Zabezpečenie pozastavenia prípravy pokrmov v prípade poruchy v zásobovaní pitnou vodou do jej odstránenia.
- Vydanie zákazu výdaja pokrmov v prípade zistenia nedodržania kritérií na kritických kontrolných bodoch.
- Zabezpečenie odberu vzoriek pripravovaných hotových pokrmov pred výdajom stravy, ich uchovanie a o odobratých vzorkách vedenie dokumentácie.
- Zriadenie, udržiavanie a zachovávanie dokumentovaného systému správnej výrobnéj praxe.

- Dobu udávanú k vareniu alebo pečeniu, najmä u kurčiat, sekanej, mäsa a rýb sa nesmie skracovať. Vnútoraná teplota v jadre týchto pokrmov musí byť najmenej 70 °C.
- Tepelnú úpravu - 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.
- Podávanie hotových pokrmov - 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.
- Správne používanie vajec - na prípravu pokrmov možno použiť len čerstvé slepačie vajcia. Podávať tepelne nespracované vajcia a pokrmy z nich pripravené je zakázané.
- Používanie kuchynského náradia - 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.
- Správnosť prevozu stravy - pri prevoze pokrmov do iného zariadenia, počas prepravy nesmie teplota pokrmu klesnúť pod 60°C.
- Hygienu a bezpečnosť prepravovaných pokrmov - prepravovať hotové pokrmy je možné len v prepravných nádobách a termoportoch v hygienicky vyhovujúcich vozidlách. Za čistotu plôch v ložnom priestore vozidla je priamo zodpovedný prevádzkovateľ vozidla.
- Zabezpečenie spolupráce s externými odberateľmi.
- Plní ďalšie úlohy podľa pokynov priameho nadriadeného.

Povinnosti hlavnej kuchárky:

- **je priamo podriadená vedúcej školskej jedálne.**

Pri plnení pracovných povinností plní nasledovné úlohy:

- organizovať činnosť ostatných zamestnancov pri výrobe a výdaji jedál a nápojov v zmysle zostaveného jedálneho lístka tak, aby postup prác bol súvislý a aby sa zamedzilo kríženiu čistých a nečistých činností
- pri výrobe pokrmov a nápojov postupovať podľa zásad správnej výrobnéj praxe a dodržiavať požiadavky na výrobu, prípravu a podávanie nápojov
- zabezpečovať výrobu jedál a nápojov pri dodržaní dávok potravín, technologických postupov a hygienických požiadaviek
- zabezpečovať ochranu hotových pokrmov a nápojov pred ich znehodnotením
- dbať, aby na výrobu, ďalšie spracovanie a na výdaj boli použité len také suroviny, ktoré sú zdravotne neškodné
- v prípade neprítomnosti vedúcej ŠJ zaobstarávať a nakupovať tovar, preberať tovar pri dodržaní kvalitatívnych ukazovateľov. V prípade zistenia závady tovaru tento vrátiť dodávateľovi, prípadne uplatniť reklamáciu
- zodpovedá za česnosť poskytovaných služieb
- kontrolovať dodržiavanie osobnej hygieny a hygienických požiadaviek zamestnancami
- zabezpečovať a kontrolovať čistotu zariadenia, pracovných plôch, náradia a súvisiacich prevádzkových priestorov
- zostavovať jedálny lístok.
- plniť ďalšie úlohy podľa pokynov vedúcej školskej jedálne.

Povinnosti kuchárky:

- **je priamo podriadená vedúcej školskej jedálne**

Pri plnení pracovných povinností plní nasledovné úlohy:

- spolupracovať s hlavnou kuchárkou pri výrobe a výdaji jedál pri dodržaní hygienických a bezpečnostných požiadaviek
- spolupracovať pri rozdeľovaní hotových jedál stravníkom, zodpovedá za dodržiavanie výťažnosti hotovej porcie v zmysle platných noriem
- zodpovedá za česťnosť poskytovaných služieb
- v prípade neprítomnosti hlavnej kuchárky zabezpečovať jej zastupovanie
- vykonávať denné upratovanie podľa povahy činnosti
- viesť evidenciu o vykonaní sanitácie a dezinfekcie v zariadení spoločného stravovania v zmysle harmonogramu sanitačných prác
- plniť ďalšie úlohy podľa pokynov vedúcej školskej jedálne.

Povinnosti pracovníčky v prevádzke:

- je priamo podriadená vedúcej školskej jedálne

Pri plnení pracovných povinností plní nasledovné úlohy:

- vykonávať čistenie zeleniny a zemiakov vo vyčlenených priestoroch
- donášať nákup z obchodnej siete podľa potreby
- vykonávať sanitáciu a dezinfekciu podľa sanitačného poriadku
- dodržiavať platné hygienické a bezpečnostné predpisy
- obsluha jednoduchého strojného zariadenia
- zodpovedá za česťnosť poskytovaných služieb
- vykonávať denné upratovanie podľa povahy činnosti – umyť umývateľné plochy stien, dvere, okenné rámy, radiátory, osobitne dôkladne čistiť kľučky dverí
- plniť ďalšie úlohy podľa pokynov vedúcej školskej jedálne.

Tento Dodatok č.3 k Organizačnému poriadku školy bol prerokovaný na pracovnej porade pedagogických zamestnancov dňa 04.11.2019
Tento Dodatok č.3 nadobúda účinnosť od 05.11.2019

V Liptovskom Mikuláši dňa 04.11.2019

PaedDr. Zuzana Pavelicová
riaditeľka školy