

	Centrum sociálnych služieb – NÁDEJ Dolný Lieskov		Číslo dokumentu: OS27	
	Zásady stravovacej prevádzky		Vydanie číslo: 1	
	Zmena číslo: 2	Dátum zmeny: 01.05.2022	Strana:	1 z 12

Organizačná smernica č. OS27 Zásady stravovacej prevádzky

Číslo výtlačku: 1

	Meno a priezvisko	Funkcia	Dátum	Podpis
Vypracoval:	Andrea Kaniaková	Nutričný terapeut	01.05.2022	
Preveril:	Ing. František Martaus, PhD.	Riaditeľ	01.05.2022	
Schválil:	Ing. František Martaus, PhD.	Riaditeľ	01.05.2022	

Príručka kvality je duševným vlastníctvom organizácie. Každé jej použitie bez súhlasu vydavateľa je porušením vlastníckych práv v zmysle zákona 185/2015 Z.z. To sa týka aj jej rozmnožovania, vypisovania, distribúcie iným ako oficiálnym príjemcom, vrátane kopírovania a uloženia textu v elektronickej forme.

	Centrum sociálnych služieb – NÁDEJ Dolný Lieskov		Číslo dokumentu: OS27	
	Zásady stravovacej prevádzky		Vydanie číslo: 1	
	Zmena číslo: 2	Dátum zmeny: 01.05.2022	Strana:	2 z 12

Záznam o zmenách

P.č.	Dátum	Číslo kapitoly	Popis zmien	Navrhol	Schválil
1.	01.04.2019	Všetky	Prvé spracovanie dokumentu	Andrea Kaniaková	Ing. František Martaus, PhD
2.	01.05.2022	Všetky	Aktualizácia smernice	Andrea Kaniaková	Ing. František Martaus, PhD
3.					
4.					

Obsah:

1. Úlohy stravovacej prevádzky	3
2. Poskytovanie stravy.....	4
3. Prihlasovanie stravy CSS-NÁDEJ	4
4. Stravovacia komisia	4
5. Jedálne lístky	5
6. Dávkovanie potravín	6
7. Stravné jednotky.....	6
8. Manipulácia s jedlom a hygienické požiadavky	6
9. Časový harmonogram prípravy a výdaja stravy.....	7
10. Zásobovanie potravinami	8
11. Hygienické požiadavky v stravovacej prevádzke	8

	Centrum sociálnych služieb – NÁDEJ Dolný Lieskov		Číslo dokumentu: OS27	
	Zásady stravovacej prevádzky		Vydanie číslo: 1	
	Zmena číslo: 2	Dátum zmeny: 01.05.2022	Strana:	3 z 12

Zásady stravovacej prevádzky zahŕňajú:

1. Úlohy stravovacej prevádzky
2. Poskytovanie stravy
3. Prihlasovanie stravy
4. Stravovaciu komisiu
5. Zostavovanie jedálnych lístkov
6. Dávkovanie potravín
7. Stravné jednotky
8. Manipulácia s jedlom
9. Časový harmonogram výdaja stravy
10. Zásobovanie potravinami
11. Hygienické požiadavky v stravovacej prevádzke + príloha noriem potravín

1. Úlohy stravovacej prevádzky

Stravovacia prevádzka je neoddeliteľnou súčasťou celej prevádzky CSS-NÁDEJ, ktorá úzko spolupracuje s ostatnými prevádzkami s cieľom vytvorenia potrebných podmienok pre plynulý chod stravovacej prevádzky. Jej cieľom je:

- zachovávať správne technologické postupy pri príprave stravy
- zabezpečiť obstarávanie nákup potravín, skladovanie potravín a surovín, dodržiavať ich záručné lehoty
- zabezpečovať hygienické a estetické podávanie jedál a stolovanie klientov a ďalších stravníkov
- viesť príslušnú operatívnu evidenciu o stravovaní

V stravovacej prevádzke sa pripravuje strava:

- racionálna
- žlčníková – šetriaca
- diabetická
- diabetická – šetriaca
- vegetariánska strava
- liečebná výživa podľa odporúčenia ošetrojúceho lekára

Stravovaciu prevádzku tvorí:

- kuchyňa, ktorá má dve časti, a to časť tzv. čistú a tzv. pred prípravňu
- jedáleň
- skladovacie priestory
- pomocné priestory
- hygienické a sociálne zariadenia

	Centrum sociálnych služieb – NÁDEJ Dolný Lieskov		Číslo dokumentu: OS27	
	Zásady stravovacej prevádzky		Vydanie číslo: 1	
	Zmena číslo: 2	Dátum zmeny: 01.05.2022	Strana:	4 z 12

Pravidelný chod stravovania zabezpečuje 6-členný kolektív kuchyne. Tento počet zodpovedá potrebám pre prípravu stravy klientom a zamestnancom.

Celý inventár v stravovacej prevádzke musí byť účelný a zdravotne nezávadný.

2. Poskytovanie stravy

Strava CSS-NÁDEJ sa poskytuje: a/ klientom CSS-NÁDEJ
b/ pracovníkom CSS-NÁDEJ

Povinnosť odberu stravy v zariadení majú v zmysle Zákona č. 152/1994 pracovníci stravovacieho zariadenia, ktorí sa priamo podieľajú na príprave alebo výdaji jedál, uhradia organizácii jedno hlavné jedlo za každú odpracovanú zmenu.

Okrem odberu stravy v zariadení sa poskytujú niektorým pracovníkom aj stravné lístky, a to: -
tým, ktorí nemajú možnosť sa stravovať počas prevádzky v kuchyni (práca v noci)
- pracovníkom zo zdravotných dôvodov
- pracovníkom CSS Stupné, kde sa strava nepripravuje

3. Prihlasovanie stravy CSS-NÁDEJ

Denné prehľady o stravovaní t.j. stavy stravníkov sa odovzdávajú deň vopred nutričnému terapeutovi do 08.00 hod. Prípadné zmeny v prihlasovaní resp. v odhlasovaní stravy je potrebné tieto nahlásiť tiež deň vopred do 08.00 hod. nutričnému terapeutovi. Výnimočné prípady sa riešia dohodou s nutričnou terapeutkou.

Zavedenie diétnej stravy určuje lekár zariadenia, zapísaním do zdravotného záznamu obyvateľa. Zmena diéty alebo spôsobu stravovania obyvateľa podľa lekára sa nahlási nutričnému terapeutovi. Sprísnenie diéty sa vykoná ihneď.

4. Stravovacia komisia

Pri stravovacej prevádzke CSS-NÁDEJ je zriadená stravovacia komisia ako pomocný orgán riaditeľa zariadenia. Je zostavená v zmysle Organizačného poriadku CSS-NÁDEJ a jej členmi sú:

- a/ riaditeľ CSS-NÁDEJ
- b/ nutričný terapeut
- c/ vedúca sociálno-zdravotníckeho úseku
- d/ vedúca ekonomicko-prevádzkového úseku
- e/ hlavná sestra
- f/ vedúca kuchárka
- g/ skladníčka potravín

Stravovaciu komisiu vedie nutričný terapeut. Povinnosť stravovacej komisie:

	Centrum sociálnych služieb – NÁDEJ Dolný Lieskov		Číslo dokumentu: OS27	
	Zásady stravovacej prevádzky		Vydanie číslo: 1	
	Zmena číslo: 2	Dátum zmeny: 01.05.2022	Strana:	5 z 12

- stravovacia komisia rieši problémy stravovania v CSS – NÁDEJ, vypracúva jedálny lístok, spolupracuje s ústavným lekárom a zdravotným úsekom
- stravovacia komisia zasadá 1x mesačne, resp. podľa potreby

Stravovacia komisia pomáha riaditeľovi pri riadení stravovacej prevádzky, dozerá na jej hygienu a bezpečnosť pri práci. Spolupracuje pri vytváraní kultúrneho prostredia, estetiky stolovania, hygieny vydávania stravy, sleduje čas vydávania stravy, podáva podnety a návrhy na zmenu v oblasti stravovania.

Vyjadruje sa k pripomienkam a návrhom stravníkov, ku kvalite a kvantite podávanej stravy. Prerokováva otázky receptúr a dávkovanie potravín a sleduje čerpanie stravných jednotiek. Postup činnosti stravovacej komisie je zaznamenávaný zápisnicami.

5. Jedálne lístky

Ošetrojúci lekár predpisuje v zdravotnom zázname klienta druh diéty, ako spôsob stravovania. Jedálny lístok zostavuje nutričný terapeut spolu so stravovacou komisiou týždeň dopredu, prípadne na dva týždne vopred. Na zmenu jedálneho lístka včas upozorní a opraví, inak musí byť dodržiavaný. Jeho zostavenie je možné prispôbiť rôznorodosti podmienok a zvyklostí klientov. Zásady pre zostavenie vychádzajú z odporúčaných dávok potravín pre osobu na každý druh pripravovanej stravy. Pre určovanie dávok potravín a výberu jedál pri príprave stravy sa používajú príručky: Nové receptúry a technológia prípravy pokrmov v závodnom stravovaní. Jedálny lístok odsúhlasuje vedúca sestra, kuchárka, vedúca sociálno-zdravotníckeho úseku a schvaľuje riaditeľ zariadenia. Musí byť podpísaný, vystavený na viditeľnom mieste k nahliadnutiu.

Nutričný terapeut zostavuje jedálne lístky pre klientov a stravu zamestnancov. Zodpovedá za ich dodržiavanie, stanovené dávkovanie potravín a rovnomerné čerpanie stravných jednotiek. Stravovanie musí byť pestré, kvalitné a musí zodpovedať normám a požiadavkám v zmysle predpisov o stravovaní v zariadeniach.

V stredu, nedeľu a vo sviatok sa podáva studená večera. Počas mesiacov jún, júl, august sa so súhlasom stravovacej komisie suchá večera podáva 3x do týždňa (streda, sobota, nedeľa).

Pri zostavovaní jedálnych lístkov dbáme na:

- dodržiavanie predpísaného množstva základných živín, minerálnych látok a vitamínov,
- zabezpečenie pestrosti pri výbere surovín,
- striedanie technologických postupov pri príprave jedál
- striedanie pokrmov sýtych a ľahko stráviteľných
- zabezpečenie rôznorodosti chuti
- uplatňovanie sezónnosti

	Centrum sociálnych služieb – NÁDEJ Dolný Lieskov		Číslo dokumentu: OS27	
	Zásady stravovacej prevádzky		Vydanie číslo: 1	
	Zmena číslo: 2	Dátum zmeny: 01.05.2022	Strana:	6 z 12

- prispôsobenie krajoým zvyklostiam
- prispôsobenie požiadavkám cirkevného kalendára
- prispôsobenie možnosti finančných limitov.

V záujme zachovania pestrosti stravy sa nesmie opakovať za 14 dní rovnaký druh jedla polievky a u hlavných jedál to isté jedlo raz za tri týždne. Chlieb alebo pečivo, ktorým nahradzujeme prílohu sa nepodávajú k večeri častejšie ako trikrát týždenne.

6. Dávkovanie potravín

Potravinársky tovar je uskladňovaný v 6 skladoch, ktoré sú vybavené regálmi, chladničkami a mrazničkami, ktoré je nutné udržiavať vo veľkej čistote a to tak, že každá jedna mraznička i chladnička sa musí vypustiť a do čista poumývať 1-krát za 2 týždne. Regále ako aj podlaha v skladoch musia byť čisté. Za čistotu skladov a skladovanie potravín zodpovedá skladníčka. Kontrolu čistoty skladovacích priestorov prevádza nutričný terapeut s vedúcou sociálno-zdravotníckeho úseku, tiež riaditeľ zariadenia. V skladoch sú uložené potraviny podľa druhu: mäso, mäsové výrobky, mliečne výrobky, múčne potraviny, cukrovinky a pod. Skladníčka vydáva potraviny podľa výdajky, ktorú zhotovuje diétna sestra. Potraviny vydáva deň vopred za prítomnosti kuchárov, ktorí si potraviny preberú a nesú za ne zodpovednosť. Ráno službukonajúci kuchár potraviny opäť skontroluje podľa výdajky a svojím podpisom potvrdí, že je všetko v poriadku. Potraviny musia byť hygienicky nezávadné a nesmú byť po záručnej lehote. Skladníčka nesie za toto zodpovednosť a preto nesmie takéto potraviny od dodávateľa prebrať. Vydávanie potravín podľa výdajky námatkovo prekontroluje nutričný terapeut. Potraviny sa objednávajú vždy čerstvé:

- | | |
|-------------------------------------|---|
| - mäso, mäsové výrobky | - 3-krát za týždeň, resp. podľa potreby |
| - vajcia | - 1-krát za týždeň, resp. podľa potreby |
| - mliečne výrobky a syry | - 1-krát za týždeň, resp. podľa potreby |
| - zelenina | - 2-krát za týždeň, resp. podľa potreby |
| - múka, cukor, koreniny, cukrovinky | - 1-krát za týždeň, resp. podľa potreby |

Požiadavku na výdaj surovín zostavuje písomne na výdajku potravín nutričný terapeut, v jej neprítomnosti skladníčka potravín.

7. Stravné jednotky

Stravné jednotky sa pre jednotlivé diéty sledujú denne, resp. mesačne, pritom sa dbá na kalkuláciu počas celého mesiaca. Rozdiely v stravných jednotkách sa vyrovnávajú ku koncu roka tak, aby stravná jednotka bola v priemere na deň dodržaná.

8. Manipulácia s jedlom a hygienické požiadavky

	Centrum sociálnych služieb – NÁDEJ Dolný Lieskov		Číslo dokumentu: OS27	
	Zásady stravovacej prevádzky		Vydanie číslo: 1	
	Zmena číslo: 2	Dátum zmeny: 01.05.2022	Strana:	7 z 12

Strava klientom CSS-NÁDEJ sa podáva 4x denne, s tým, že desiata sa podáva s raňajkami. Čas podávania stravy je v tomto rozmedzí:

- raňajky	- od 7,30 hod.	- do 8,30 hod.
- obed	- od 11,30 hod.	- do 12,30 hod.
- olovrant	- od 14,30 hod.	- do 15,00 hod.
- večera	- od 17,00 hod.	- do 18,00 hod.
- druhá večera	- od 19,30 hod.	- do 20,00 hod.

Jedlo sa podáva v jedálni klientov a v jedálni zamestnancov. Imobilným klientom, resp. ak sa klient necíti dobre, sa strava podáva na izbách. Stoly v jedálni musia byť vždy čisté. Strava sa porcuje v kuchyni podľa predpísaných diét odkiaľ sa vydáva do jedálne a aj na oddelenie. Na izby sa nosí už naporcovaná, prikrytá poklopmi. Podáva sa nerezovými lyžicami a príbormi. Mixovaná alebo inak upravená strava sa pre klientov z kuchyne vydáva už vopred upravená na priame podávanie. Taniere a kryty na jedlá sa pravidelne umývajú a vždy oplachujú horúcou vodou. Udržiavajú sa v dobrom hygienickom stave v priestoroch na to určených.

Prenos stravy na oddelenia sa zabezpečuje pri dodržovaní všetkých hygienických zásad. V spoločnej jedálni stravu rozdeľujú klienti za pomoci sociálnych pracovníkov. Jedlo pre obyvateľov porciuje hlavná kuchárka alebo službukonajúca kuchárka.

V stravovacej prevádzke sa vedie evidencia, ktorá zaznamenáva údaje o zabezpečovaní hygieny v priestoroch stravovacej prevádzky napríklad vykonávanie sanitárnych dní, maľovanie, dezinfekcia a deratizácia. Riaditeľ CSS – NÁDEJ, resp. poverený pracovník spolu s vedúcou sociálno-zdravotníckym úsekom a nutričným terapeutom vykonávajú mesačné kontroly hmotnosti pripravovaných jedál po úprave. O vykonaných kontrolách a prevažovaní porcií sa vykonáva zápis do osobitného zošita, ktorý vedie nutričný pracovník.

Denne sa odkladajú vzorky jedál do príručnej chladničky na dobu 48 hodín. Odobraté vzorky sa zapisujú do knihy odobratých vzoriek. V kuchyni je tiež kniha, kde sa prevádza týždenný zápis stravovacej prevádzky, ktorý zapisuje kontrolujúci.

Zvyšky jedál /KBO/ sa uskladňujú v nádobe na to určenej v chladničke vo vyhradenom priestore a likvidujú sa firmou, s ktorou je uzatvorená zmluva o zbere a likvidácii biologicky rozložiteľného odpadu. Podrobne o manipulácii s kuchynským odpadom pojednáva Smernica o zbere a manipulácii kuchynského odpadu v CSS – Nádej Dolný Lieskov.

9. Časový harmonogram prípravy a výdaja stravy

	Centrum sociálnych služieb – NÁDEJ Dolný Lieskov		Číslo dokumentu: OS27	
	Zásady stravovacej prevádzky		Vydanie číslo: 1	
	Zmena číslo: 2	Dátum zmeny: 01.05.2022	Strana:	8 z 12

- 5,00 hod. – 6,30 hod. - príprava surovín podľa nanormovanej výdajky potravín na príslušný deň, určených na technologickú úpravu
- príprava obeda
- 6,30 hod. – 7,30 hod. - príprava raňajok a desiat podľa jedálneho lístka
- 7,30 hod. – 8,30 hod. - výdaj raňajok a desiat
- 11,00 hod. - 13.00hod - obed zamestnanci
- 11,00 hod. – 11,30 hod. - príprava surovín na technologickú úpravu večere a olovrantu
- 11,00 hod. – 11,30 hod. - výdaj obeda ležiacim obyvateľom na poschodia
- 11,30 hod. – 12,00 hod. - výdaj obeda jedáleň
- 12,30 hod. – 15,00 hod. - príprava večere
- 15,00 hod. – 15,30 hod. - výdaj olovrantu
- 15,30 hod. – 17,30 hod. - dokončenie večere
- 17,00 hod. – 18,00 hod. - výdaj večere
- 18,00 hod. – 18.45 hod. - umývanie riadov, upratovanie pracoviska.

Desiata sa podáva pri raňajkách.

Olovranty sú podávané pri obedoch, pokiaľ ide o kusové potraviny. V prípade pripravovaného olovrantu sa podáva v uvedenom termíne.

10. Zásobovanie potravinami

Zásobovanie CSS - NÁDEJ potrebnými tovarmi zabezpečuje čo najefektívnejšie prevádzkarka CSS – NÁDEJ v spolupráci so skladníčkou potravín. Pri uzatváraní dohôd a dodávok s dodávateľmi sa skúmajú možnosti, ktorých ponuka bude cenovo najvýhodnejšia. Skladníčka zabezpečuje včasné objednávanie potrebného množstva a sortimentu potravín, preberá potraviny od dodávateľov, sleduje ich kvalitu a dobu spotreby, zabezpečuje ich ošetrovanie a riadne uskladnenie v súlade s hygienickými požiadavkami. Potraviny na dennú stravu ako chlieb, pečivo, počas víkendov preberá kuchárka. Výdaj tovaru zo skladu potravín prevádza skladníčka na základe výdajky potravín od nutričného terapeuta deň vopred. O príprave a výdaji tovaru vedie skladníčka príslušnú evidenciu.

11. Hygienické požiadavky v stravovacej prevádzke

	Centrum sociálnych služieb – NÁDEJ Dolný Lieskov		Číslo dokumentu: OS27	
	Zásady stravovacej prevádzky		Vydanie číslo: 1	
	Zmena číslo: 2	Dátum zmeny: 01.05.2022	Strana:	9 z 12

Pracovníci stravovacej prevádzky pod vedením nutričného terapeuta sú povinní pri plnení hygienických požiadaviek prísne dodržiavať:

1. a/ výživovú hodnotu potravín a nápojov s uplatňovaním zásad správnej výživy
b/ zdravotný stav a osobnú hygienu
2. Platné predpisy a vyhlášky pojednávajúce o hygienických požiadavkách na prevádzku zariadení spoločného stravovania, schválené technologické postupy pri príprave pokrmov a nápojov
3. Zdravotnú nezávadnosť surovín, polovýrobkov, polotovarov, hotových pokrmov a nápojov, vrátane vody používanej pri výrobnom procese, pri ich uskladňovaní a v ďalšom obeh
4. čistotu prostredia, prevádzkových a pomocných zariadení ako i inventára vrátane zariadení na osobnú hygienu
5. a/ poznať a dodržiavať hygienické požiadavky na výrobu a podávanie pokrmov a nápojov
b/ vstupovať na pracovisko len v čistom pracovnom odev, pred vstupom na pracovisko si dôkladne umyť ruky s použitím mydla a dbať na ďalšie zásady osobnej hygieny, čistoty pracovného prostredia. V pracovných odevoch nesmú opúšťať pracovisko. V pracovnom odev môže byť len čistá vreckovka a pomôcky potrebné na výkon práce.
c/ zamestnanci kuchyne pri vstupe na pracovisko nemôžu mať nalakované nechty ani umelé nechty
d/ pri príprave pokrmov a nápojov si úplne zakryť vlasy vhodnou a účelovou pokrývkou, pri podávaní pokrmov a nápojov si vhodne upraviť vlasy.
e/ počas zmeny na pracovisku nevykonávať toaletné úpravy zovňajšku – česanie, farbenie úst, čistenie a strihanie nechtov a pod.
f/ pred začatím práce odložiť z rúk všetky ozdobné predmety.
g/ po skončení práce uložiť pracovný odev na vyhradenom mieste a to vždy oddelene od súkromného odevu.

Pri výrobe pokrmov musí byť zabezpečená ich zdravotná nezávadnosť zachované ich výživové hodnoty a vylúčené nežiaduce vplyvy vyplývajúce z technológie. Preto je nevyhnutné:

- A. používať len suroviny, polovýrobky, polotovary zdravotne nezávadné
- B. uskladňovať potraviny v priestoroch len na to vyhradených s ohľadom na ich povahu a prehľadne na regáloch tak, aby nedošlo k ich mikrobiálnej a chemickej kontaminácii. Rozpracované suroviny a polovýrobky nesmú byť v stravovacej prevádzke uskladňované. Suroviny musia byť uložené v mraziacich zariadeniach.
- C. Suroviny je potrebné tepelne upravovať len nevyhnutný čas. Pri tekutých pokrmoch a ich častí napríklad polievky, omáčky tepelne upravovaných musí ich tepelná úprava

	Centrum sociálnych služieb – NÁDEJ Dolný Lieskov		Číslo dokumentu: OS27	
	Zásady stravovacej prevádzky		Vydanie číslo: 1	
	Zmena číslo: 2	Dátum zmeny: 01.05.2022	Strana:	10 z 12

- trvať najmenej 20. minút. Pri ostatných pokrmoch musí byť dosiahnutá teplota najmenej 95° C.
- D. Hotové pokrmy čerstvo vyrobené a podávané za tepla sa zásadne nemôžu uskladňovať. Tieto pokrmy sa podávajú bezprostredne po ich dohotovení najneskôr však 3 hodiny po ukončení ich tepelnej úpravy. Pokrmy studenej kuchyne a cukrárenské výrobky musia byť čerstvé a spotrebované v deň výroby alebo dodávky a uchovávať sa v chladiarenských zariadeniach pri teplote do 5° C.
 - E. Hotové pokrmy podávané za tepla podávať tak, aby teplota bezprostredne pred konzumáciou neklesla u hutných častí pokrmov pod 55° C. Teplota podávaných studených pokrmov a nápojov musí byť v závislosti na druhu od 7° C do 16° C. Je neprípustné podávať ku konzumácii tepelne nespracované mäso napríklad tatárske bifteky a pokrmy podobného charakteru.
 - F. Hotové pokrmy podávané v teplom stave prepravovať na oddelenia CSS – NÁDEJ naporciované podľa jednotlivých diét v uzavretých nádobách a prepravných vozíkoch, ktoré je potrebné po každom rozvoze poumývať.
 - G. Na smaženie pokrmov používať výlučne čerstvé tuky, stužené tuky, bravčovú masť, olej. Pri smažení nesmie prevádzková teplota tuku prekročiť 190° C. Použitý tuk sa zhromažďuje do nádoby na to určenej.
 - H. Pri manipulácii s pokrmom a nápojmi najmä v konečnej fáze ich technologickej úpravy využívať vhodné pomôcky a tak vylúčiť v najvyššej možnej miere styk rúk pracovníkov kuchyne s pokrmom.
 - I. Manipulovať s riadom, náradím a ostatnými kuchynskými zariadeniami tak, aby sa zabránilo znečisteniu pracovných plôch, surovín, polovýrobov a hotových výrobkov. Kuchynské nádoby, stolový riad, príbory, náčinie a poháre musia mať súvislý, nepoškodený povrch a musia sa udržiavať v čistote.
 - J. Pred strojovým alebo ručným umývaním riadu je potrebné mechanicky odstrániť zvyšky pokrmov. Umytý riad sa odkladá do odkvapkávajúcich zariadení, zásadne sa neutiera. Prípadná dezinfekcia riadu a príborov sa vykonáva na pokyn orgánov hygieny účinným spôsobom a až po umytí dezinfekcie sa riad opláchnie.
 - K. Poháre po umytí v účinnom roztoku s teplotou minimálne 45° C opláchnuť v tečúcej pitnej vode a nechať odkvapať.
 - L. Príjem použitého stolového riadu musí byť oddelený od výdaja stravy.

Pred výdajom stravy v stravovacej prevádzke sa odoberú vzorky hotových pokrmov na uchovanie za účelom kontroly. Pri odbere sa postupuje podľa nasledovných zásad:

- vzorky odoberá pracovník stravovacej prevádzky (hlavná kuchárka alebo službukonajúci kuchár) do vyvarených nádob pri 100° C 15. minút.
- Na odber sa používajú čisté nádoby sklenené s uzáverom, ktoré sa nesmú používať pri príprave stravy
- Každá súčasť pokrmu – polievka, mäso, omáčka, zemiaky, knedle, nátierky a pod. musí byť uchovaná v samostatnej nádobe – ak je príloha súčasťou viacerých pokrmov

	Centrum sociálnych služieb – NÁDEJ Dolný Lieskov		Číslo dokumentu: OS27	
	Zásady stravovacej prevádzky		Vydanie číslo: 1	
	Zmena číslo: 2	Dátum zmeny: 01.05.2022	Strana:	11 z 12

je možné uchovávať len jednu vzorku. To isté platí ak je mäso rovnakej várky súčasťou niekoľkých pokrmov líšiacich sa len omáčkou.

- Každá vzorka musí mať minimálnu hmotnosť 50g ak nejde o ks tovar
- Vzorky sa uchovávajú v chladničke po dobu 48 hodín.
- Po uplynutí sa likvidujú, nesmú byť použité v spoločnom stravovaní
- O odobratých vzorkách sa vedie evidencia, v ktorej sa uvedie dátum odberu, prípadne hodina, druh vzorky, a meno pracovníka, ktorý odber vykonal.

Zamestnávateľ CSS – NÁDEJ je povinný:

- oboznámiť pracovníkov s hygienickými požiadavkami
- poskytovať pracovníkom osobné ochranné pracovné prostriedky a pomôcky podľa normatívu schváleného riaditeľom CSS - NÁDEJ
- zabezpečiť vykonávanie drobných stavebných a technických úprav a náterov podľa potreby, maľovanie vo výrobných a skladovacích priestoroch 1x ročne.

Pracovník určený vedením stravovacej prevádzky má okrem iného povinnosť:

- zabezpečiť a kontrolovať aby práce spojené s prípravou stravy boli vykonávané pracovníkmi k tomu určenými
- kontrolovať dodávky a prebiecky potravín, na prípravu pokrmov a nápojov tak, aby na ich výrobu a podávanie bolo použité len zdravotne nezávadné, plnohodnotné a zodpovedajúce potraviny
- kontrolovať a zabezpečiť dobrý stav prevádzkového a pomocného zariadenia vrátane inventára tak, aby bola dodržaná hygienická prevádzka zariadenia a nedošlo k ohrozeniu znehodnotenia potravín a zdravia pri práci
- viesť vykonávanie sanitárnych dní, ochrannej dezinfekcii a deratizácii, v určenom zošite v kuchyni. Za evidenciu zodpovedá hlavná kuchárka
- zabezpečiť spôsobilosť osôb, ktoré vykonávajú ochrannú dezinfekciu a deratizáciu.

Povinnosti hlavnej kuchárky:

- zabezpečiť aby upratovanie a umývanie použitého stolového riadu bolo vykonávané pri dodržiavaní časového oddelenia od vykonávania práce spojenej s priamym stykom s jedlami a nápojmi.
- zabezpečiť označenie a oddelené uloženie pomôcok, ktoré sa používajú na hrubé upratovanie od pomôcok na čistenie pracovných plôch a zariadení prichádzajúcich do priameho styku s potravinami.

V stravovacej prevádzke sa prísne zakazuje:

- vstup nepovolaným osobám do výrobných a skladovacích priestorov
- fajčenie vo výrobných a skladovacích priestoroch stravovacej prevádzky a v priestoroch určených na konzumáciu potravín.

Zdravotný dozor v stravovacom zariadení CSS - NÁDEJ zabezpečuje okrem pracovníkov hygieny vedúca sociálno-zdravotníckeho úseku, hlavná sestra a nutričný terapeut zariadenia.

	Centrum sociálnych služieb – NÁDEJ Dolný Lieskov		Číslo dokumentu: OS27	
	Zásady stravovacej prevádzky		Vydanie číslo: 1	
	Zmena číslo: 2	Dátum zmeny: 01.05.2022	Strana:	12 z 12

Títo pracovníci zabezpečujú kontrolu dodržiavania platných predpisov o hygienických požiadavkách a zistené nedostatky prerokúvajú s vedúcim organizácie. V prípade nedostatkov, ktoré bezprostredne ohrozujú ľudské zdravie samostatne ukladajú opatrenia, nutné na ich odstránenie.

V stravovacej prevádzke sa nachádza lekárnička, v ktorej sa kontroluje expiračná doba liekov. Pracovníci stravovacej prevádzky boli oboznámení s prevádzkovým poriadkom stravovacej prevádzky.

Tieto zásady stravovacej prevádzky CSS-NÁDEJ nadobúdajú účinnosť dňom 1.1.2022 a zároveň strácajú platnosť Zásady stravovacej prevádzky CSS-NÁDEJ zo dňa 01.09.2009, Dodatok k internej smernici upravujúcej stravovanie v CSS – NÁDEJ zo dňa 10.09.2014 a Dodatok č. 1 Zásad stravovacej prevádzky zo dňa 01.04.2019.