

Metodické usmernenie pre vypracovanie Plánu správnej výrobnnej praxe v ZŠS

Základné dokumenty pre Plán správnej výrobnnej praxe

Plán správnej výrobnnej praxe musí byť vypracovaný v každej prevádzke Zariadenia školského stravovania, pri jeho vypracovaní sa vychádza z vlastných pracovných, priestorových podmienok ZŠS. Ako pomôcka pre vypracovanie plánu správnej výrobnnej praxe slúži „Metodická príručka Plánu správnej výrobnnej praxe v školskom stravovaní“, ktorú vydalo MŠ SR v r.2001.

Zloženie HACCP tímu:

- Meno pracovníka
- Pracovné zaradenie
- Kvalifikácia

Sanitačný program:

- **Organizačné, materiálové a technické zabezpečenie dokonalej sanitácie**
 - Zoznam zamestnancov
 - Vstupné lekárske prehliadky
 - Odborná spôsobilosť zamestnancov
 - Organizačné zabezpečenie sanitácie
 - Čistiace a dezinfekčné prostriedky (druh používaných, percento roztoku, doba pôsobenia)
- **Umiestnenie školského stravovacieho zariadenia vo vzťahu k okoliu**
- **Členenie priestorov školského stravovacieho zariadenia**
- **Plán rozmiestnenia strojných a technologických zariadení**
- **Zásobovanie pitnou vodou a teplou vodou**
- **Plán manipulácie s odpadmi**
 - tekutý odpad
 - odpad zo školského stravovacieho zariadenia
 - organický odpad
 - čistenie septika, lapača tukov
- **Časový a vecný harmonogram vykonávania sanitačných postupov**
- **Hygiena sanitácie riadu**
 - označenie čistiacich prostriedkov
 - mechanické čistenie
 - Frekvencia a druh vykonávania sanitácie
- **Plán a spôsob vykonávania dezinfekcie**
 - dezinfekcia skladov
 - dezinfekcia hrubej prípravovne
 - dezinfekcia kuchyne a pomoc
 - kuchynských priestorov
 - dezinfekcia strojového zariadenia
 - kovových a drevených súčastí kuchyne
 - dezinfekcia WC, umyvární

- **Plán a spôsob vykonávania dezinfekcie a deratizácie**
 - opatrenia proti hmyzu
 - opatrenia proti hlodavcom
- **Opatrenia proti prenosným chorobám a zásady dodržiavania osobnej hygieny zamestnancov:**
 - Nákazlivé ochorenie ľudí
 - Poranenie
 - Umývanie rúk
 - Osobná čistota
 - Používanie rukavíc
 - Kazenie pokrmov a cudzie telesá
 - Zabránenie krížovej kontaminácii
 - Skladovanie surovín
 - Registračné teplomery a vlhkomer
 - Okolie školského stravovacieho zariadenia
- **Základné požiadavky na zabezpečenie zdravotnej neškodnosti prípravy pokrmov**
 - Program školenia zamestnancov
 - Operatívny plán nápravných opatrení
 - Technologické postupy
 - Dokonale prevarené potraviny
 - Konzumácia ihneď po dovarení (doba výdaja)
 - Uchovávanie uvarených pokrmov – plán HACCP
 - Opätovné zohrievanie pokrmov
 - Označenie pracovných plôch, priestorov, surové potraviny, uvarené pokrmy
 - Umývanie riadu , sanitácia utierok
- **Dokumentácia**
 - 1) Preberanie potravín
 - 2) Skladovanie potravín
 - 3) Opatrenia na zabránenie krížovej kontaminácie
 - 4) Úroveň sanitácie
 - 5) Úroveň osobnej hygieny
 - 6) Výdaj teplých pokrmov
 - 7) Vývesky

HACCP plán prípravy pokrmov – môžete použiť z metodického príručky platnej pre školské stravovanie. Plán prípravy pokrmov bol vypracovaný z platných materiálovo spotrebných noriem pre školské stravovanie, ktoré vydalo MŠ SR a boli schválené MZ SR.