

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:	Zariadenie pre seniorov a domov sociálnych služieb Novot'
Adresa:	Novot' 976 029 55

IDENTIFIKÁCIA PREVÁDZKOVATEĽA

Fyzická osoba Právnická osoba

Meno / názov:	Zariadenie pre seniorov a domov sociálnych služieb Novot'
Sídlo / miesto podnikania:	Novot' 976, 029 55
Zodpovedná osoba: <small>(v prípade právnickej osoby uviesť konateľa spoločnosti podľa OR)</small>	Mgr. Novotná Petra
IČO:	

CHARAKTERISTIKA PREVÁDZKÁRNE

▼ **Druh (typ) prevádzky** (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka, alebo uveďte iný druh zariadenia, ak ste sa v ponuke nenašli)

<input type="checkbox"/>	Reštaurácia	<input checked="" type="checkbox"/>	Espresso/Libresso	<input checked="" type="checkbox"/>	ZSS pri DD, CSS, DOS
<input type="checkbox"/>	Pizzeria	<input type="checkbox"/>	Kaviareň	<input type="checkbox"/>	ZSS pri ZZ
<input type="checkbox"/>	Bistro	<input type="checkbox"/>	Cukráreň	<input type="checkbox"/>	ZSS pri KLD
<input type="checkbox"/>	Vináreň	<input type="checkbox"/>	Viecha/Pivnica	<input type="checkbox"/>	ZSS v školách
<input type="checkbox"/>	Pohostinstvo	<input type="checkbox"/>	Hostinec	<input type="checkbox"/>	ZSS v školských zariadeniach
<input type="checkbox"/>	Piváreň	<input type="checkbox"/>	Bar- Herňa	<input type="checkbox"/>	Výdajňa jedál
<input type="checkbox"/>	Grilbar/Snackbar	<input type="checkbox"/>	Bufet	<input type="checkbox"/>	Iný –uviesť aký:
<input type="checkbox"/>	Rýchle občerstvenie	<input type="checkbox"/>	ZSS na pracovisku)^x	<input type="checkbox"/>	

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:

<input type="checkbox"/>	Verejnost'	<input checked="" type="checkbox"/>	Uzatvorenú skupinu	<input type="checkbox"/>	Verejnost' aj uzatvorenú skupinu
--------------------------	-------------------	-------------------------------------	---------------------------	--------------------------	---

Príprava pokrmov je pre skupinu:

<input type="checkbox"/>	Pre dospelú populáciu	<input type="checkbox"/>	Deti a žiakov	<input checked="" type="checkbox"/>	Pre oslabených, chorých alebo starých ľudí
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

▼ **Určenie rozsahu činnosti prevádzky** (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)

<input checked="" type="checkbox"/>	V zariadení sa vyrábajú a podávajú pokrmy a nápoje	<input type="checkbox"/>	V zariadení sa podávajú pokrmy a nápoje (pokrmy sa tu nevyrábajú)	<input type="checkbox"/>	V zariadení sa podávajú len nápoje
-------------------------------------	---	--------------------------	--	--------------------------	---

Ak sa v prevádzkarni pripravujú pokrmy, **počet pokrmov je:**

<input checked="" type="checkbox"/>	Do 300 jedál denne	<input type="checkbox"/>	Do 1 000 jedál denne	<input type="checkbox"/>	Nad 1 000 jedál denne
-------------------------------------	---------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------	------------------------------

Ak sa v prevádzkarni pripravujú pokrmy, **výdaj pokrmov je realizovaný:**

<input checked="" type="checkbox"/>	V prevádzkarni, kde sa pokrmy pripravujú	<input type="checkbox"/>	V prevádzkarni, kde sa pokrmy pripravujú aj vo výdajniach	<input type="checkbox"/>	Vo výdajniach
-------------------------------------	---	--------------------------	--	--------------------------	----------------------

Ak sa pripravujú pokrmy, príprava je z:					
<input type="checkbox"/>	Zo surovín	<input type="checkbox"/>	Z polotovarov	<input checked="" type="checkbox"/>	Zo surovín aj z polotovarov
Príprava pokrmov je podľa receptúr:					
<input type="checkbox"/>	Podľa vlastnej receptúry	<input checked="" type="checkbox"/>	Konrád Kendík, "Nové receptúry a technológia pokrmov"	<input type="checkbox"/>	Podľa inej publikácie (uved' akej)
Prevádzkareň	<input checked="" type="checkbox"/> Má	<input type="checkbox"/> nemá	zabezpečený systém sledovania výživovej hodnoty pokrmov podľa § 10 vyhl.MZ SR č.533/2007 Z.z.		
				<input checked="" type="checkbox"/>	
V prevádzkarni sa vyrábajú a predávajú spotrebiteľom alebo iným odberateľom aj iné výrobky (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)				<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> N
<input type="checkbox"/>	Knedle	<input type="checkbox"/>	Cukrárske výrobky	<input type="checkbox"/>	Iné –uviesť aké:
▼ Dispozičné členenie prevádzky:					(Príloha č. 1)
<ol style="list-style-type: none"> 1. uviesť základné členenie a uviesť stoličkovú kapacitu odbytovej časti 2. náčrt dispozičného členenia prevádzky tvorí prílohu č. 1 prevádzkového poriadku (grafická forma) 3. vyznačiť v nákrese plochu každej miestnosti v m² 4. vyznačiť v nákrese názov každej miestnosti 					
▼ Vybavenie technologickým zariadením:					
<ol style="list-style-type: none"> 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 <p>prílohu č. 1 opatrit' dátumom vyhotovenia, podpisom zodpovednej osoby a pečiatkou prevádzky</p> <p><u>Poznámka:</u> povinnosť zakresliť technologické zariadenia do náčrtu dispozičného členenia prevádzky sa netýka prevádzky, kde sa podávajú len nápoje!!</p>					
▼ INŽINIERSKE SIETE A ODPADY					
A) napojenie na zdroj pitnej vody (1. zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka, 2. vyznačte požadované údaje)					
<input type="checkbox"/>	Verejný (obecný, skupinový) vodovod	Počet vyšetrených vzoriek:	Podľa potreby, pri haváriách, zásahoch na potrubí		
<input checked="" type="checkbox"/>	Vodný zdroj iného vlastníka	Meno / názov vlastníka:	Okresná vodárenská spoločnosť a.s.		
		Adresa vlastníka:	Bysterecká 2180 Dolný Kubín , 026 80		
		Počet vzoriek vyšetrených za rok: <u>viď Poznámka:</u>	podľa množstva odberu vody		
<input type="checkbox"/>	Vlastný vodný zdroj (studňa)	Počet vzoriek vyšetrených za rok: <u>viď Poznámka</u>	podľa množstva odberu vody		
<u>Poznámka:</u> 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)
<ol style="list-style-type: none"> 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 laboratórných rozborov vzoriek vody odobratých na prevádzke s vyznačením vyhovuje/nehovuje 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 laboratórných rozborov doložené podľa zoznamu 					

B) zásobovanie teplou tečúcou vodou (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)						
	Ohrev vody je centrálné v objekte.....	<input checked="" type="checkbox"/>	Ohrev vody je samozásobením v prevádzkarni (popís zariadenie zabezpečujúce ohrev) Vlastná kotolňa na biomasu			
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:				
<input checked="" type="checkbox"/>	Vlastná ČOV	Názov subjektu s ktorým je uzatvorená zmluva na likvidáciu obsahu ČOV:				
	Lapač tukov	Názov subjektu s ktorým je uzatvorená zmluva na likvidáciu obsahu lapača tukov (odpad č 19 08 09):				
dokumentácia preukazujúca likvidáciu tekutých odpadov				(Príloha č. 3)		
1. doloženie písomných zmlúv uzatvorených 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):			
<input checked="" type="checkbox"/>	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	Obec Novot'			
<input checked="" type="checkbox"/>	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	Serdel Karol / 1.3.2012/ Serdelová Jana /1.3.2012/ Šimjaková Terézia/1.3.2012/ Kozáková Mária /1.3.2012/			
	20 01 25 Jedlé tuky a oleje (zaradený ako ostatný odpad)	zostatky použitých olejov ako i ostatných olejov v kuchyni				
	19 08 09 Zmesi tukov a olejov z odľučovačov (zaradený ako ostatný odpad)	zmesi zachytené v odľučovačoch tukov z odpadovej vody				
	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,	<input checked="" type="checkbox"/>	- odpady sa na prevádzke zhromažďujú vo vyčlenených uzatvárateľných nádobách, ktoré sa	<input checked="" type="checkbox"/>	- nefunkčné žiarivky sa priebežne zhromažďujú vo vyčlenenej nádobe na určenom mieste, ktoré nemôže ohroziť	- odpadové oleje sa priebežne zhromažďujú vo vyčlenených uzatvárateľných nádobách na určenom	- odpadové oleje sa priebežne zhromažďujú vo vyčlenených uzatvárateľných nádobách na určenom

		denne čistia a dezinfikujú		zdravotnú bezpečnosť potravín		mieste mimo výrobných priestorov prevádzky		mieste mimo výrobných priestorov prevádzky	
- 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 chladenom sklade	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	
- 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)	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.	

Samostatný kuchár	X	Samostatne pripravuje jedlá podľa jedálneho lístka a dodržiava technologické postupy podľa príručky správnej výrobných praxe
	X	Zodpovedá za hygienický stav technologických zariadení
	X	Zodpovedá za zdravotnú bezpečnosť a kvalitu zabezpečuje kontroly technologických zariadení i z hľadiska bezpečnosti prác.
	X	Vedie evidenciu v rámci príručky správnej výrobných praxe na zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti potravín a pokrmov a monitorovania CCP a CP) ^x .
	X	Zabezpečuje vykonávanie sanitácie a osobnej hygieny
	X	Zabezpečuje čistotu nádob a vozíkov určených na vydaj stravy
	X	Zodpovedá za odober vzoriek jedál a vedie predpísanú evidenciu
Skladníka:	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
	X	Vedie evidenciu v rámci príručky správnej výrobných praxe na zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti potravín a pokrmov a monitorovania CCP a CP)
Ostatných zamestnancov podľa vykonávaných činností: Asistent liečebnej výživy	X	Zodpovedá za bezpečnú manipuláciu a ošetrovanie základných druhov potravín určených na výrobu jedál
	X	Zodpovedá za správne vykonávanie sanitácie a dodržiavania osobnej hygieny
	X	Zodpovedá za odober vzoriek jedál a vedenie predpísanej evidencie
		Zostavuje jedálny lístok podľa odporúčaných výživových dávok pre jednotlivé diéty
✓ 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 :	6.12.2003	
Meno osoby zodpovednej za uplatňovanie zásad HACCP:	Mgr. Novotná Petra	
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	
	Správna výrobná prax	X
	Správna hygienická prax	
	Iného dokumentu	

Dátum vypracovania :

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)

x	Príloha č. 1 Dispozičné riešenie prevádzky
	Príloha č. 2 Zdravotná neškodnosť pitnej vody
x	Príloha č. 3 Tekuté a tuhé odpady - zmluvy
x	Príloha č. 4 Zoznam zamestnancov, zdravotná a odborná spôsobilosť
	Príloha č. 5 Zoznam zamestnancov - školenie
x	Príloha č. 6 Sanitačný program
	Príloha č. 7 Prevádzkové hodiny
	Príloha č. 8 Záznam o odbere vzoriek

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:	Kondelová Mária
Dátum:	
Podpis:	

Poučenie:

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

Prevádzkový poriadok schválil:	Mgr. Novotná Petra, v.r.	
Dátum:		Počet strán PP: 7
Podpis:		

Príloha č. 2 (vzor)

DRUH vodného zdroja	Laboratórny rozbor zo dňa	Hodnotenie V / N	OPATRENIA			Poznámka (číslo laboratórneho rozboru)
			Druh prijatého opatrenia	Kto opatrenie vykonal	Kedy bolo opatrenie vykonané (dátum)	
Verejný (obecný) vodovod						
Vlastný vodný zdroj (studňa) alebo Vodný zdroj iného vlastníka						

Poznámka: V prílohe budú všetky laboratórne rozboru doložené

Príloha č. 3 (vzor)

Poznámka: V prílohe budú všetky zmluvy doložené

Zdravotná a odborná spôsobilosť zamestnancov
Príloha č. 4 (vzor)

P. č.	Priezvisko a meno pracovníka	Pracovné zaradenie	Zdravotná spôsobilosť				Odborná spôsobilosť
			Vstupná lekárska prehliadka (dňa)	1. preventívna lekárska prehliadka (dňa)	2. preventívna lekárska prehliadka (dňa)	3. preventívna lekárska prehliadka (dňa)	
1.	Kondelová Mária	Vedúca stravovacej prevádzky	24.1.1990	12.5.2008	12.5.2010	14.6.2012	SEŠ Dolný Kubín Odborná spôsobilosť 21.2.2007
2.	Kovalčíková Katarína	Asistent liečebnej výživy	21.10.1993	16.9.2006	21.1.2011		SZŠ Bratislava
3.	Buláková Emília	Samostatný Kuchár	26.3.2007	23.6.2007	23.6.2009	25.8.2011	SOU Slanicka Osada Námestovo
4.	Vajáková Mária	Samostatný Kuchár	23.8.2012				SOU Dolný Kubín
5.	Serdelová Marta	Samostatný Kuchár	1.3.1989	23.3.2005	1.7.2009	2.8.2011	SOU Slanická Osada Námestovo
6.	Serdelová Jana	Samostatný Kuchár	13.7.2000	28.10.2008	28.10.2010	29.7.2011	SOU Slanická Osada Námestovo
7.	Smarkoňová, Emília	Samostatný Kuchár	30.4.2008	13.8.2010	10.8.2012		SOU Dolný Kubín
8.	Šimjaková Terézia	Samostatný Kuchár	16.4.1999	9.2.2008	9.2.2010	12.4.2012	SOU Dolný Kubín

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	6.000	20.15
UTOROK	6.000	20.15
STREDA	6.00	20.15
ŠTVRTOK	6.00	20.15
PIATOK	600	20.15
SOBOTA	6.30	18.30
NEDEĽA	6.30	18.30

