

**Prevádzkový poriadok
zariadenia spoločného stravovania (ZSS)**

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

Identifikácia prevádzkarne:

Názov zariadenia: TakeOff Restaurant&Coffee

Adresa zariadenia: Galvaniho 19, 821 04 Bratislava

Identifikácia prevádzkovateľa:

Názov: Galgroup s.r.o.

Sídlo/miesto podnikania: Galvaniho 19, 821 04 Bratislava

Zodpovedná osoba/ konateľ: Andrej Gál

IČO: 53 001 702 IČ DPH: SK 2121271438 Tel. kontakt: +421 948 337 065

Charakteristika prevádzkarne:

Reštaurácia, Kaviareň, Rýchle občerstvenie, Vydajňa jedál

Určenie rozsahu činnosti prevádzkarne:

Výroba a podávanie pokrmov a nápojov

Do 300 jedál denne / Príprava zo surovín / Príprava podľa vlastnej receptúry

Konrád Kendík: "Nové receptúry a technológia pokrmov"

Inžinierske siete a odpady:

Verejný vodovod

Napojenie na kanalizáciu:

Verejná kanalizácia

Lapač tukov

KANAL M.P.S. s.r.o. Šamorínska 39, 903 01 Senec, IČO: 35710357 DIČ: 2020200512 odpad č.
19 08 09

Zmesový komunálny odpad č. 20 03 01

ODVOZ A LIKVIDÁCIA ODPADU a. s.

Ivanská cesta 22, 821 04 Bratislava, IČO: 681300, DIČ: 2020318256, IČ DPH: SK 2020318256

Biologicky rozložiteľný kuchynský a reštauračný odpad č. 20 01 08

CMT Group s.r.o. Panenská 13, 811 03 Bratislava, IČO: 47372141

Jedlé tuky a oleje odpad č. 20 01 25

CMT Group s.r.o. Panenská 13, 811 03 Bratislava, IČO: 47372141

Povinnosti pracovníkov:

Vedúci prevádzky

- zodpovedá za činnosť celej prevádzkarne
- zodpovedá za zdravotnú bezpečnosť a kvalitu potravín, surovín a hotových výrobkov, za zachovanie ich výživovej a zmyslovej hodnoty a vylúčenie nežiaducich vplyvov z technologického postupu prípravy pokrmov
- zabezpečí, aby sa pri výrobe pokrmov a nápojov postupovalo podľa zásad správnej výrobnnej praxe a určí pracovníka na vykonávanie kontroly plnenia úloh vyplývajúcich z dokumentu HACCP)^x alebo príručky správnej výrobnnej praxe
- zodpovedá za správnu organizáciu a kontrolu práce kuchárov, skladníka a ostatných pracovníkov
- zodpovedá za zabezpečenie kontroly technologických zariadení i z hľadiska bezpečnosti práce
- zabezpečuje kontrolu surovín, hotových jedál a nápojov a zodpovedá za ich zdravotnú bezpečnosť a kvalitu
- zodpovedá za kontinuálne vedenie dokumentácie prevádzkarne vyplývajúce z platnej legislatívy

Hlavný kuchár

- zodpovedá za prácu ostatných kuchárov a pomocných zamestnancov
- zodpovedá za technický a hygienický stav technologických zariadení
- zodpovedá za zdravotnú bezpečnosť a kvalitu, zabezpečuje kontrolu technologických zariadení i z hľadiska bezpečnosti pri práci
- zodpovedá za vedenie evidencie v rámci systému HACCP alebo príručky správnej výrobnnej praxe a monitorovanie CCP a CP
- zabezpečuje a kontroluje vykonávanie sanitácie a osobnej hygieny všetkých zamestnancov
- zodpovedá za odber vzoriek jedál a vedie písomnú evidenciu

Ostatní zamestnanci

- zodpovedajú za dodržiavanie hygienických požiadaviek na predaj potravín a výdaj stravy a zabezpečenú manipuláciu, ošetrovanie základných druhov potravín určených na výrobu jedál
- zodpovedajú za správne vykonanú sanitáciu a dodržiavanie osobnej hygieny