

# Smernica

## vyhotovenie jedál a pokrmov

---

### Prevádzkovateľ

Názov spoločnosti	Kliknutím zadáte text.
IČO	Kliknutím zadáte text.
Sídlo spoločnosti	Kliknutím zadáte text.
Telefónne číslo	Kliknutím zadáte text.
Fax	Kliknutím zadáte text.
E-mail	Kliknutím zadáte text.

### Prevádzka

Sídlo prevádzky	Kliknutím zadáte text.
Zodpovedný vedúci	Kliknutím zadáte text.
Telefónne číslo	Kliknutím zadáte text.

**Predmet činnosti** Kliknutím zadáte text.

**Počet podávaných hlavných jedál denne** Vyberte položku.

Dokument vypracoval	Kliknutím zadáte text.
Dátum vypracovania	Kliknutím zadáte dátum.
Dokument schválil	Kliknutím zadáte text.
Dátum schválenia	Kliknutím zadáte dátum.
Dokument účinný od	Kliknutím zadáte dátum.

### Podpisy

Vypracoval

Schválil

## OBSAH

<b>ZÁKLADNÉ ÚDAJE .....</b>	<b>3</b>
<b>Účel smernice.....</b>	<b>3</b>
<b>Skratky a označenia používané v smernici .....</b>	<b>3</b>
<b>Vymedzenie základných pojmov.....</b>	<b>3</b>
<b>VYHOTOVENIE JEDÁL.....</b>	<b>4</b>
<b>Úvod.....</b>	<b>4</b>
<b>Rozdelenie jedál a pokrmov .....</b>	<b>6</b>
<b>Schémy pracovných postupov .....</b>	<b>6</b>
<b>Identifikácia a sledovateľnosť.....</b>	<b>11</b>
Výrobný výkaz .....	11
Vstupná kontrola .....	11
Prevádzkové kontroly/verifikácia .....	12
Výstupná koncová verifikácia jedál a pokrmov .....	13
<b>Ochrana pracoviska – kuchyne.....</b>	<b>13</b>
<b>Riadenie prístrojov na meranie a monitorovanie .....</b>	<b>14</b>
<b>Podávanie hotových jedál a pokrmov zákazníkovi/ stravníkovi.....</b>	<b>14</b>

## ZÁKLADNÉ ÚDAJE

### ÚČEL SMERNICE

Účelom smernice Vyhodenie jedál a pokrmov je popis činnosti pri realizácii jedál v nadväznosti na proces Vyhodenie jedál a pokrmov. Smernica popisuje, čo všetko sa vykonáva počas realizácie jedál. Tieto popisy slúžia na urýchlenie a skvalitnenie práce zodpovedných pracovníkov. Smernica je dokumentom druhej úrovne a obsahuje odkazy na rôzne úrovne dokumentácie systému manažérstva kvality.

### SKRATKY A OZNAČENIA POUŽÍVANÉ V SMERNICI

Tieto skratky sa používajú v tejto smernici aj vo všetkých dokumentoch, na ktoré sa v nej odkazuje:

HACCP - Hazard Analysis Control Points

OOPP - osobné ochranné pracovné prostriedky

BOZP - bezpečnosť ochrana zdravia pri práci

PO - požiarňa ochrana

F - formulár

SM - smernica

TP - technologický postup

# TOTO JE DEMO

# UKÁŽKA

### VYMEDZENIE ZÁKLADNÝCH POJMOV

Základné pojmy a termíny používané v potravinárskej praxi sú vymedzené v Potravinovom kódexe Slovenskej republiky (ďalej len potravinový kódex) v prvej hlave, prvej časti. Pre potreby tejto smernice sú dôležité najmä tieto pojmy:

- o Potraviny, pochutiny a nápoje sú požívateľiny, ktoré slúžia priamo alebo nepriamo, v prirodzenom stave alebo vo vhodnej úprave na výživu ľudí.
- o Strava je zostava jedál a pokrmov na zabezpečovanie výživy ľudí.
- o Jedlo je zostava pokrmov požívaných v určitom čase.
- o Pokrm je upravená potravina na bezprostredné požívanie.
- o Surovina je základná látka, ktorá sa spracúva na polovýrobok alebo výrobok.
- o Polovýrobok je výrobok určený na ďalšie spracovanie alebo manipuláciu vo výrobe.
- o Polotovár je výrobok uvádzaný do obehu v takom stave, aby si jeho konečná úprava vyžadovala čo najkratší čas a čo najmenšiu prácnosť.
- o Hygienické potreby vyjadrujú potrebu hygienickej bezchybnosti zdravotnej neškodnosti výživových zdrojov.
- o Receptúra (materiálová norma) je kvalitatívny a kvantitatívny súpis zložiek výrobkov, a to surovín, prísad, prídavných látok a technologických postupov na výrobu výrobku.
- o Správna výrobná prax je súhrn opatrení na spôsob výroby z hľadiska jej optimalizácie a minimalizácie zdravotných rizík.
- o Hygiena výroby, manipulácie a obehu je súhrn opatrení na vytváranie a udržiavanie ustanovených podmienok na ochranu a podporu zdravia.

## VYHOTOVENIE JEDÁL

### ÚVOD

V nadväznosti na proces Plánovanie prípravy jedál a pokrmov a proces Nakupovania nasleduje proces Vyhotovenie jedál a pokrmov. Tento proces obsahuje postupy, ktoré popisujú samotnú realizáciu jedál a pokrmov, v závislosti od ich druhu. Pre jednotlivé druhy jedál a pokrmov existujú technologické postupy – TP, ktoré sú súčasťou receptúr a podrobne popisujú činnosti súvisiace s realizáciou predmetných jedál a pokrmov. V našej organizácii používame tieto receptúry:

Názvy receptúr	Výrobné čísla
Teplé a studené nápoje I.	
Teplé a studené nápoje II.	
Nátierky I.	
Nátierky I.	
Biele polievky	
Hovädzie mäso I.	
Hovädzie mäso II.	
Bravčové mäso I.	
Bravčové mäso II.	
Mleté mäso I.	
Mleté mäso, polomäsité pokrmy	
Hydina I.	
Hydina II.	
Ryby I.	
Ryby II.	
Jahňacie mäso I.	
Jahňacie mäso II.	

TOTO JE DEMO  
UKÁŽKA

Vnútornosti	
Múčne pokrmy I.	
Múčne pokrmy II.	
Ostatné I.	
Ostatné II.	
Prílohy, prívarky, omáčky I.	
Prílohy, prívarky, omáčky II.	
Šaláty I.	
Šaláty II.	
Múčniky I.	
Múčniky II.	

TOTO JE DEMO  
UKÁŽKA

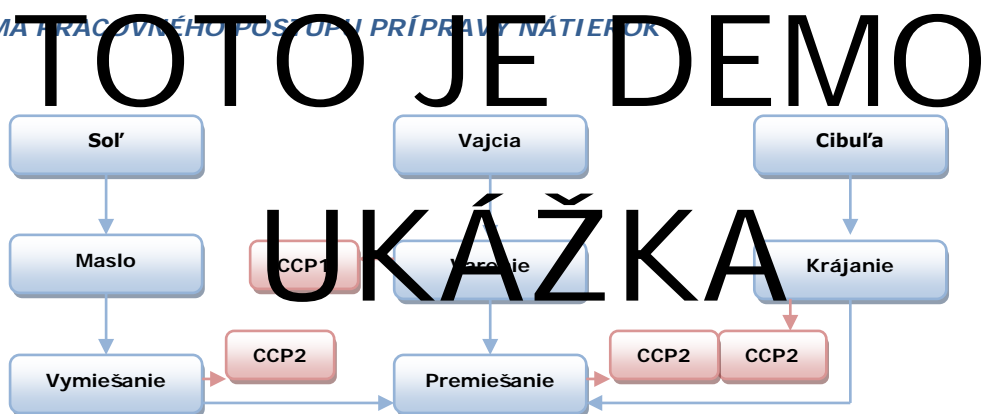
## ROZDELENIE JEDÁL A POKRMOV

V našej organizácii rozdeľujeme vyhotovenie jedál a pokrmov podľa jednotlivých druhov do jedenástich skupín:

- o Príprava nátierok,
- o Príprava polievok,
- o Príprava mäsových pokrmov,
- o Príprava hydiny,
- o Príprava rýb,
- o Príprava bezmäsových pokrmov,
- o Príprava omáčok a prívarkov,
- o Príprava ryže,
- o Príprava zemiakov,
- o Príprava knedlí
- o Príprava pizze.

## SCHÉMY PRACOVNÝCH POSTUPOV

### SCHÉMA PRACOVNÉHO POSTUPU PRÍPRAVY NÁTIEROK



### SCHÉMA PRACOVNÉHO POSTUPU PRÍPRAVY POLIEVOK

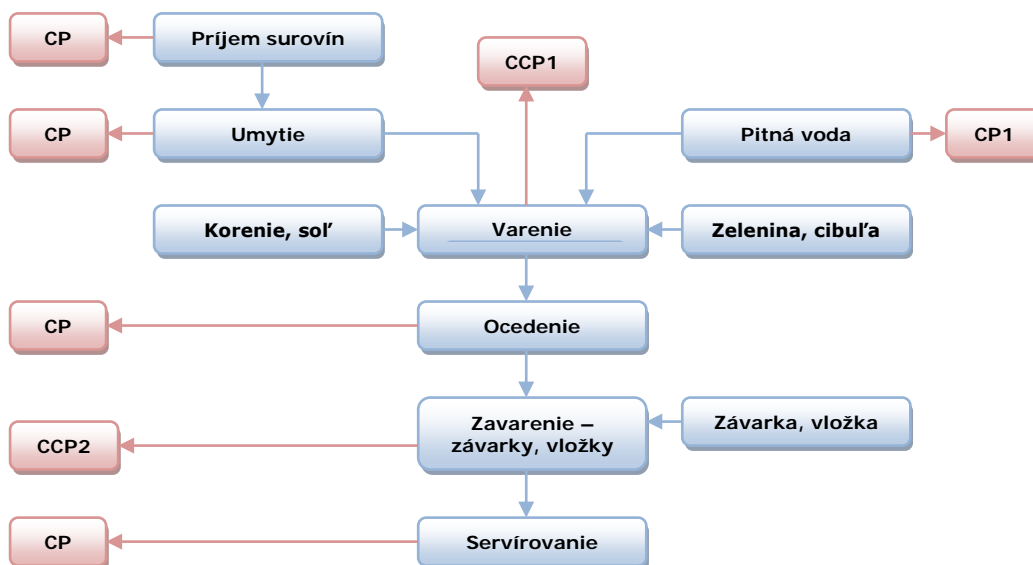


SCHÉMA PRACOVNÉHO POSTUPU PRÍPRAVY MÄSOVÝCH POKRMOV

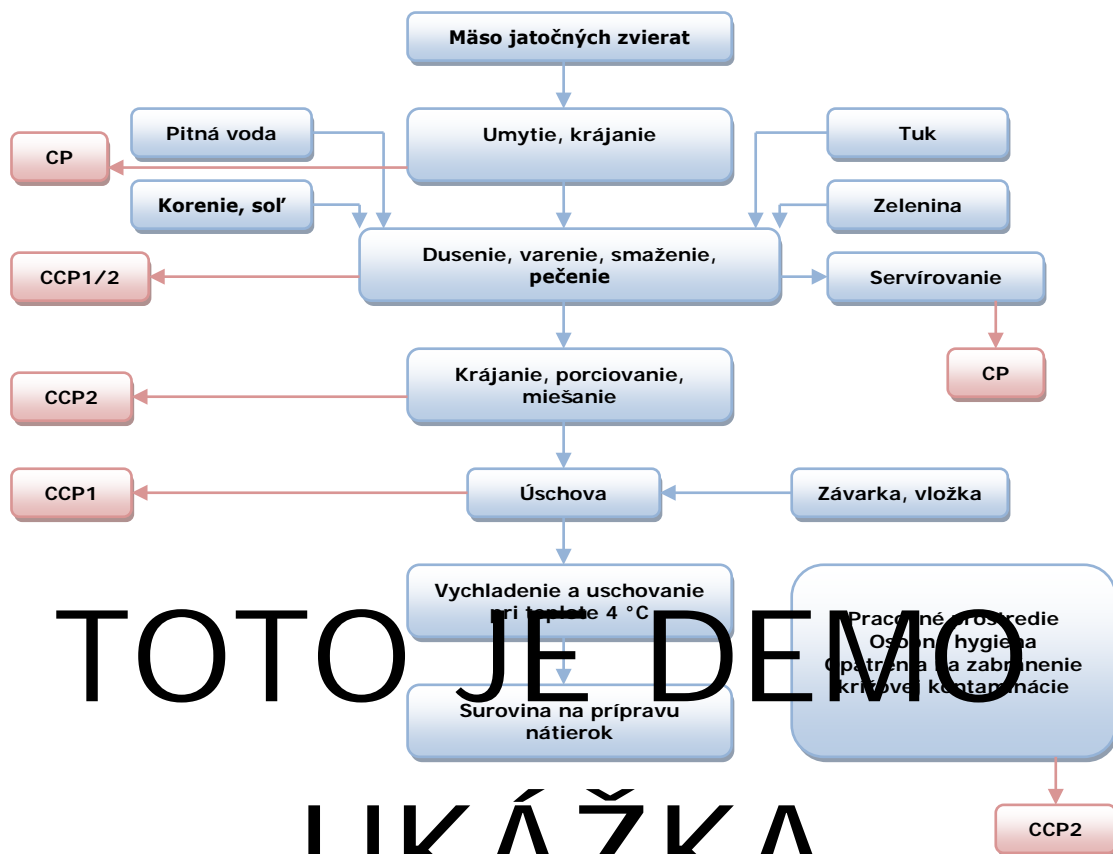
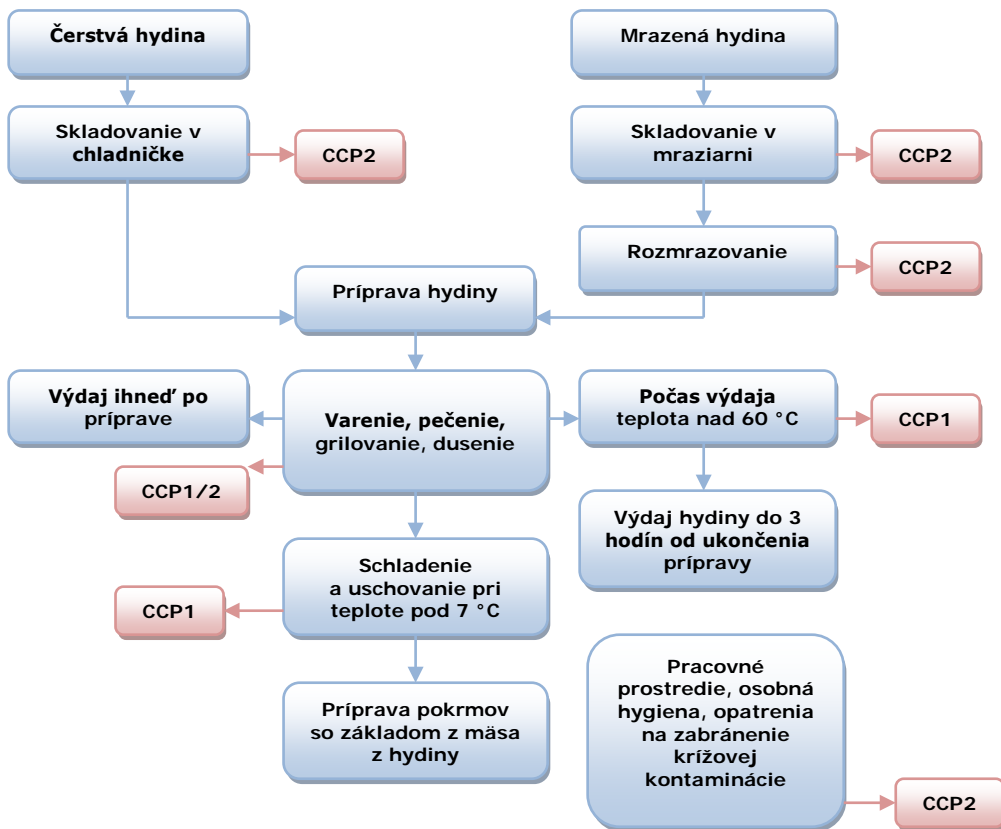
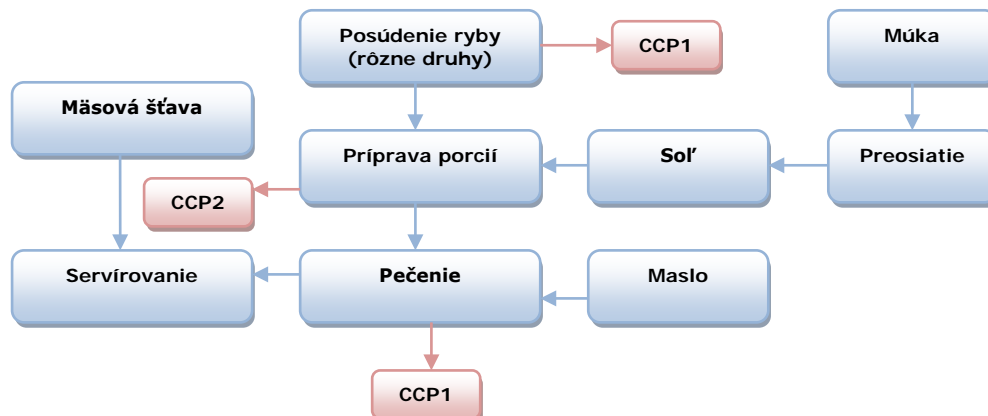


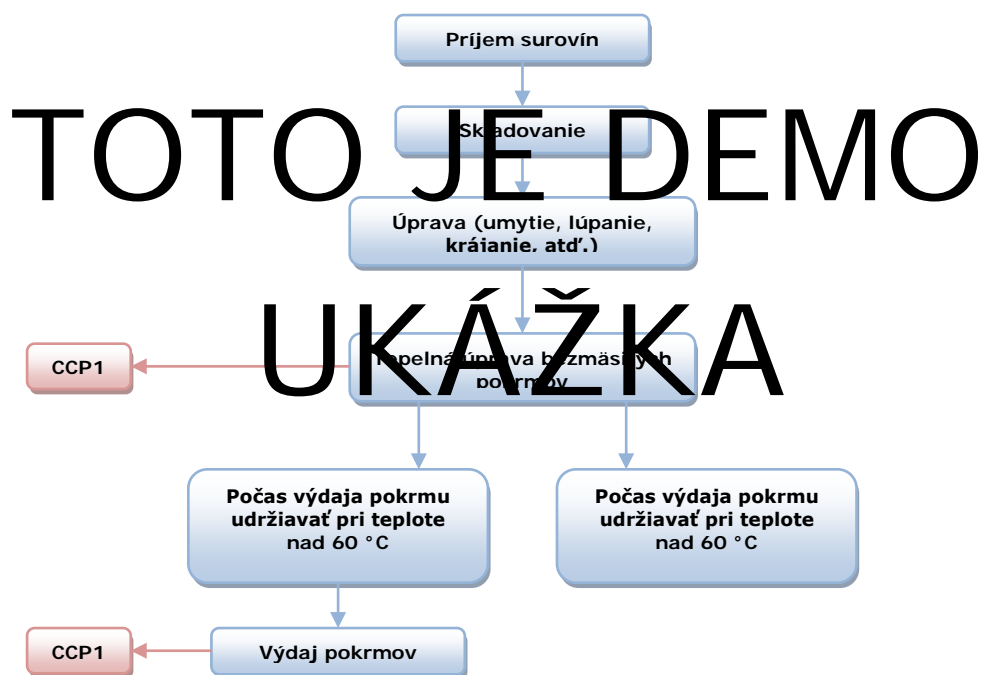
SCHÉMA PRACOVNÉHO POSTUPU PRÍPRAVY HYDINY



**SCHÉMA PRACOVNÉHO POSTUPU PRÍPRAVY RÝB**



**SCHÉMA PRACOVNÉHO POSTUPU PRÍPRAVY BEZMÄSITÝCH POKRMOV**



**SCHÉMA PRACOVNÉHO POSTUPU PRÍPRAVY OMÁČOK A PRÍVARKOV**





SCHÉMA PRACOVNÉHO POSTUPU PRÍPRAVY RYŽE

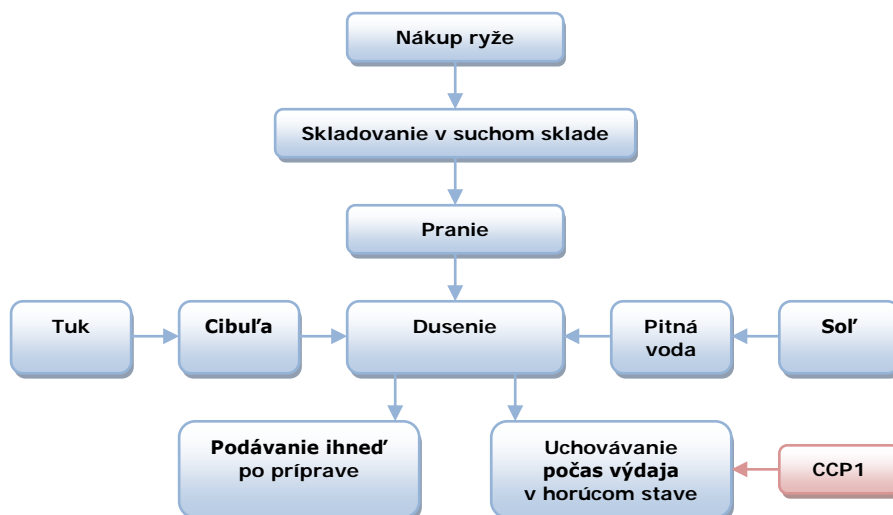
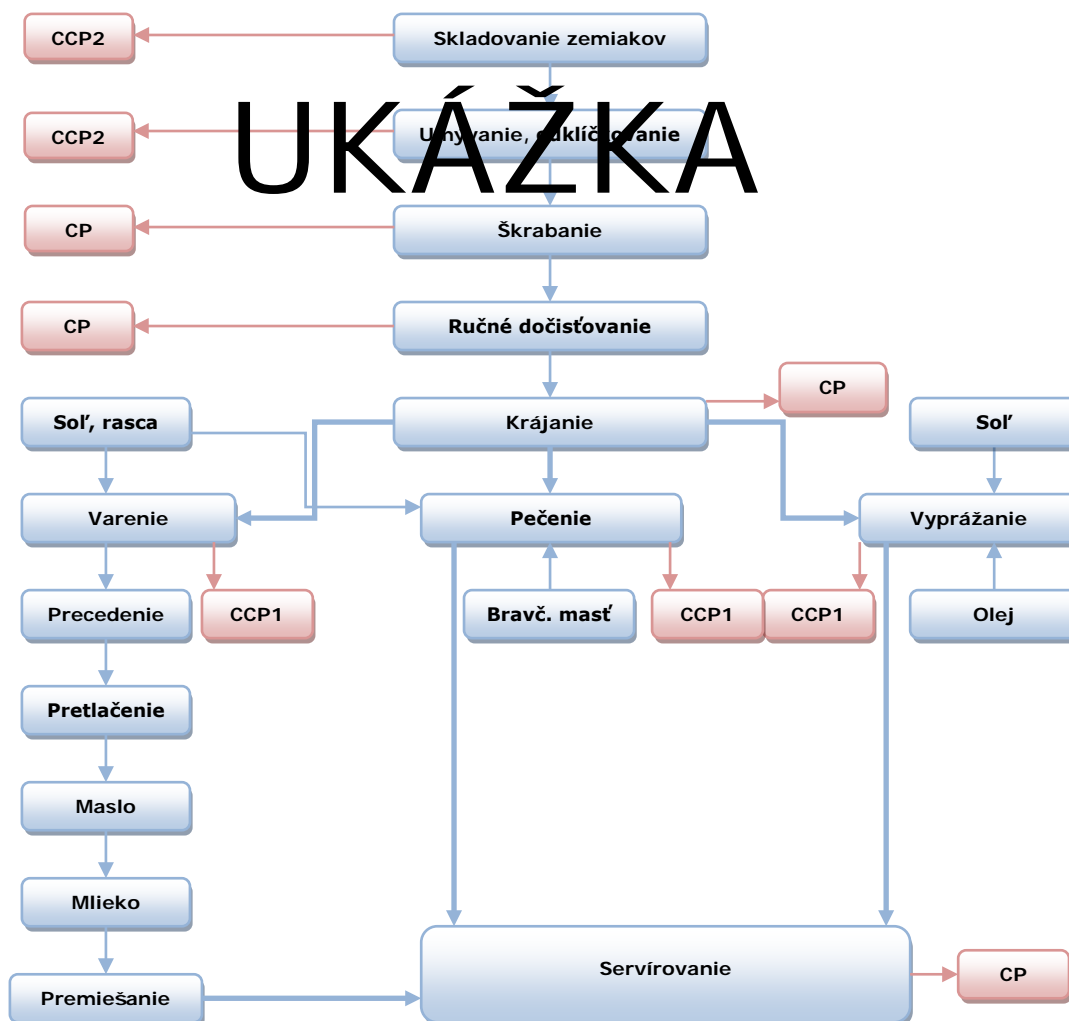


SCHÉMA PRACOVNÉHO POSTUPU ZEMIAKOV

TOTO JE DEMO

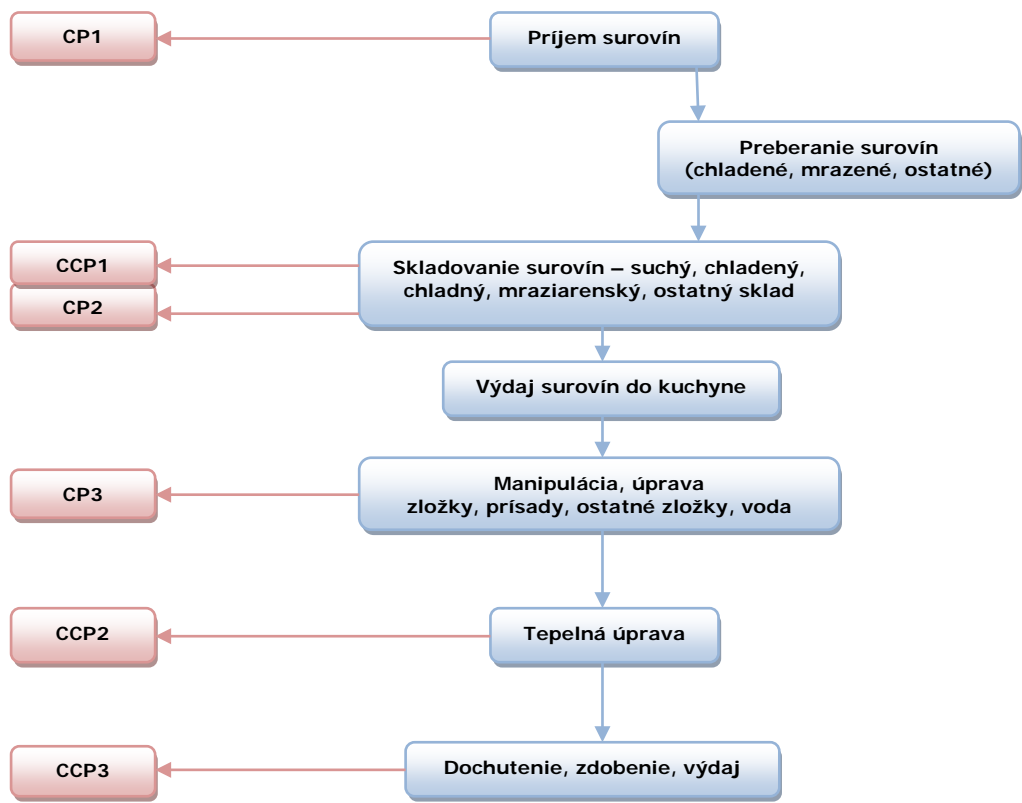
UKÁŽKA



**SCHÉMA PRACOVNÉHO POSTUPU PRÍPRAVY KNEDLÍ**



**SCHÉMA PRACOVNÉHO POSTUPU PRÍPRAVY PIZZE**



## IDENTIFIKÁCIA A SLEDOVATEĽNOSŤ

Identifikácia jedál a pokrmov v procese vyhotovenia jedál a pokrmov je činnosť, ktorá nám poskytuje všetky potrebné informácie o stave, množstve a druhu použitých surovín a polotovarov //na vstupe pred realizáciou jedál a pokrmov//, o stave a množstve realizovaných jedál a pokrmov// počas realizácie// a o stave a množstve vyhotovených jedál a pokrmov //na výstupe po vyhotovení jedál a pokrmov//.

Sledovateľnosť podáva informácie o priebehu realizovaných jedál a pokrmov v zmysle technologických postupov, analýz nebezpečenstva, odhadu nebezpečenstva, HACCP plán prípravy jedál a pokrmov v zmysle správnej a výrobnéj praxe.

Dôležité skutočnosti vyplývajúce z identifikácie a sledovateľnosti produktu zaznamenávame do Výrobného výkazu.

## VÝROBNÝ VÝKAZ

Výrobný výkaz vedie **Šéfkuchár**. Do výrobného výkazu sa zapisujú všetky skutočnosti dôležité pre prípravu a zhotovenie jedál, najmä údaje o surovinách a polotovaroch prevzatých z príručného skladu na účely prípravy jedál, v nadväznosti na jedálny lístok platný pre daný deň. Ďalej sa do výrobného výkazu zaznamenávajú vyhotovené jedlá a dôležité skutočnosti súvisiace s vyhotovením jedál a pokrmov: spotrebované suroviny a polotovary, prevedené vstupné, prevádzkové a výstupné kontroly a skúšky, sanitačné opatrenia.

Výrobný list musí byť po celú dobu prípravy a vyhotovenia jedál a pokrmov k dispozícii v kuchyni.

Do výrobného listu sa zaznamenávajú tieto dôležité denné skutočnosti:

A, prvá strana výrobného výkazu:

- o meno a priezvisko kuchára, ktorý vyhotovil záznam /prvej strany výrobného výkazu/,
- o názov jedál podľa jedálneho lístka,
- o druh a množstvo potrebných surovín a polotovarov na vyhotovenie jedál a pokrmov,
- o dátum vyhotovenia záznamu /prvej strany výrobného výkazu/.

B, druhá strana výrobného výkazu:

- o dátum,
- o meno a priezvisko, podpis **šéfkuchára/kuchára**, ktorý vyhotovil záznam /druhej strany výrobného výkazu/,
- o spotreba surovín a polotovarov po vyhotovení jedál a pokrmov, prípadne sa zaznamená spotreba na prvú stranu výrobného výkazu,
- o denný záznam kuchyne //do denného záznamu kuchyne sa zaznamenávajú vyhotovené jedlá a pokrmy, množstva vyhotovených jedál a pokrmov, prevedené vstupné, prevádzkové a koncové kontroly a skúšky v zmysle [správnej a výrobnéj praxe](#) /vizuálne kontroly, HACCP plán prípravy pokrmov – kontrolné body a pod./, iné dôležité skutočnosti//,
- o sanitačné opatrenia.

## VSTUPNÁ KONTROLA

Vstupná kontrola sa vykonáva za účelom zabezpečenia kvality dodávok surovín a polotovarov vstupujúcich do procesu vyhotovenia jedál a pokrmov. V našej organizácii vykonávame vstupnú kontrolu dvakrát. Prvú vstupnú kontrolu vykonáva **skladník/ zásobovač**, pri preberaní dodávky do skladu. Druhú vstupnú kontrolu zabezpečuje **kuchár**, ktorý je zodpovedný za prípravu a vyhotovenie konkrétneho druhu jedla. Vstupné kontroly delíme na:

- o Vstupná kontrola, surovín a polotovarov pri prijíme na sklad,
- o Vstupná kontrola, surovín a polotovarov pred vyhotovením jedál,

- Vstupná kontrola strojov a zariadení.

### **VSTUPNÁ KONTROLA MATERIÁLOV, SUROVÍN A POLOTOVAROV PRI PRÍJME NA SKLAD**

Za vstupnú kontrolu materiálov, surovín a polotovarov zodpovedá skladník/zásobovač, ktorý preberá dodané suroviny a polotovary od dodávateľa do skladu. Skladník/zásobovač vykoná vstupnú kontrolu, pričom sa kontroluje:

- množstvo a druh surovín a polotovarov podľa dodacieho listu,
- dátum najneskoršej spotreby uvedený na obaloch surovín a polotovarov,
- požadovaná kvalita dodaných surovín a polotovarov.

Dôraz sa kladie na kontrolu možného poškodenia pri prevoze a nesprávnej manipulácii, ale aj na požadovanú kvalitu a dátum najneskoršej spotreby. Pri nespĺnení požiadaviek na vstupnej kontrole sa podá reklamácia u dodávateľa. Po úspešnej kontrole dodávky sa materiál potvrdí na dodacom liste a zapíše do príjemky skladovej karty v programe [Kliknutím zadáte text..](#)

### **VSTUPNÁ KONTROLA MATERIÁLOV, SUROVÍN A POLOTOVAROV PRED VYHOTOVENÍM JEDÁL**

Vstupnú kontrolu materiálov, surovín a polotovarov vykonáva kuchár, ktorý je určený šéfkuchárom na zhotovenie daného jedla alebo pokrmu v nadväznosti na platný jedálny lístok. Pri preberaní surovín a polotovarov zo skladu kontroluje:

- množstvo a druh surovín a polotovarov podľa výrobného listu,
- dátum najneskoršej spotreby uvedený na obaloch surovín a polotovarov,
- vizuálnu kvalitu surovín a polotovarov.

### **VSTUPNÁ KONTROLA STROJOV, PRÍSTROJOV A ZARIADENÍ**

Na kvalitu prác pri vyhotovovaní jedál priamo vplyv okrem použitých surovín a polotovarov aj spôsobilosť strojov, prístrojov a zariadení. Pred vstupom do procesu vyhotovovania jedál sa kontrolujú stroje, prístroje a zariadenia. Práta kontrola sa vykonáva z hľadiska bezpečnosti a ochrany zdravia, požiarnej ochrany, spôsobilosti strojov a z dôvodu dodržania hygienických predpisov. Podľa druhu stroja, prístroja alebo zariadenia si zodpovedný pracovník skontroluje stav, funkčnosť a bezpečnosť stroja, prístroja alebo zariadenia v zmysle návodov na obsluhu. Dôraz sa kladie na stroje, prístroje a zariadenia, ktoré podliehajú kalibrácii, ktorú zabezpečujeme nákupom u dodávateľov.

### **PREVÁDZKOVÉ KONTROLY/VERIFIKÁCIA**

Prevádzkové kontroly sa vykonávajú počas vyhotovovania jedál a pokrmov, robia sa za účelom posúdenia odpovedajúcej kvality vyhotovovaného jedla. Jednotlivé druhy jedál si vyžadujú špecifické kontroly, ktoré sú uvedené v jednotlivých technologických postupoch, [HACCP plán prípravy pokrmov - kontrolné body](#).

### **SAMOKONTROLA**

Každý pracovník vykonáva svoju činnosť tak, že plní požiadavky stanovené (technologickými postupmi, hygienickými postupmi, požiadavky na bezpečnosť a ochranu zdravia, požiarnou ochranou, návodmi na obsluhu strojov a zariadení a pod.). Za svoju činnosť zodpovedá svojmu priamemu nadriadenému. Samokontrola spočíva v dodržiavaní stanovených požiadaviek a v opakovanej kontrole ich splnenia. V prípade zistenia nezrovnalosti s požiadavkami, upozorní pracovník, ktorý nezrovnalosť našiel, nadriadeného pracovníka. Nadriadený pracovník rieši nezrovnalosť /nezhodu/ v spolupráci s kompetentnými pracovníkmi a o riešení informuje všetkých zainteresovaných pracovníkov. Samokontrolou sa zapájajú do kontroly všetci zainteresovaní pracovníci, čo napomáha ku skvalitneniu procesu vyhotovovania jedál a vedie k požadovanej finálnej kvalite jedál a pokrmov.

### INTERNÉ KONTROLY/AUDITY

Manažment náhodným spôsobom vykonáva kontroly vyhotovenia jedál a pokrmov a pracovníkov v kuchyni. Kontroluje vykonávané práce a záznamy o nich. Ma právomoc požadovať všetky potrebné podklady pre svoju kontrolu. Pri zistení nedostatkov rieši nápravu, prípadne postihy, čo sa zaznamenáva formou nápravných opatrení.

Interné audity sa vykonávajú podľa plánu interných auditov. Interné audity sa plánujú na začiatku roka, prípadne podľa potreby na poradách manažmentu. Plán interných auditov vypracováva [Kliknutím zadáte text..](#) Po skončení interného auditu audítor vyhotoví protokol z auditu a navrhnuté NO a PO.

### VÝSTUPNÁ KONCOVÁ VERIFIKÁCIA JEDÁL A POKRMOV

Účelom koncovej verifikácie je preukázanie kvality jedla alebo pokrmu ako celku s požadovanými parametrami, ktoré sú definované ako požiadavky na jedlo (receptúry, technologické postupy, [HACCP plán prípravy pokrmov](#)). Vykonávajú sa po vyhotovení jedla hlavne z dôvodu overenia kvality alebo z dôvodov nemožnosti overenia výslednej kvality počas vyhotovenia (prevádzkovými skúškami a kontrolami). V oblasti gastronómie k takýmto skúškam patria napr. vizuálna verifikácia a degustácia, váha porcií jedál.

## OCHRANA PRACOVISKA - KUCHYNE

# TOTO JE DEMO

Pre bezproblémový priebeh procesu vyhotovovania jedál je nevyhnutné dodržiavať prísne hygienické predpisy. Všetci naši zamestnanci musia byť držiteľmi zdravotných preukazov a pravidelne sa podrobujú lekárskej prehliadke. Preto je dôležité aby sa do priestorov kuchyne nedostal nikto nepovoláný, aby sa dodržiala zodpovedná zodpovednosť prostredia. Ďalším hľadiskom je ochrana majetku našej organizácie ale aj majetku zákazníka. Z týchto dôvodov sa priestory kuchyne celodenne zamykajú a kľúče od nich majú len naši pracovníci.

### ČISTOTA A PORIADOK V KUCHYNI

Šéfkuchár, kuchári a pomocný personál musia zabezpečovať primeranú čistotu a poriadok v kuchyni. Vytvorenie poriadku a čistoty v kuchyni prispieva k lepšej prehľadnosti, organizácii práce a k spokojnosti z pracovného prostredia pracovníkov. V neposlednom rade ide aj o naplnenie prísnych hygienických predpisov. Okolie, ako aj samotný zákazník, vníma pozitívne túto skutočnosť, čo prispieva k celkovej spokojnosti zákazníka. Dôraz kladieme na to, aby šéfkuchár viedol svojich podriadených pracovníkov k čistote a poriadku v kuchyni a príslušných priestoroch. Poriadok a čistota na pracovisku je vizitkou každého pracovníka v kuchyni.

### SANITÁCIA KUCHYNE A PRIESTOROV

Sanitácia je činnosť, ktorou sa vytvárajú a zabezpečujú bezchybné hygienické podmienky prostredia. Zahrňuje činnosti ako sú dekontaminácia, dezinfekcia, deratizácia a dezinfekcia. Pre potrebu sanitácie v našej organizácii bol vypracovaný Sanitačný program, ktorý je súčasťou dokumentácie [Správna a výrobná prax](#).

### ULOŽENIE A OCHRANA MATERIÁLU, SUROVÍN A POLOTOVAROV

Materiál, suroviny a polotovary potrebné na vyhotovenie jedál a pokrmov dovezené a zložené v kuchyni musia byť uložené v priestoroch, ktoré zaručujú dodržanie ich kvality. K uloženému materiálu musí byť dostatočný prístup. Po dobu pokiaľ nebudú suroviny a polotovary vydané zo skladu do doby musí byť tento materiál zabezpečený správnym uložením, aby nedošlo k znehodnoteniu kvality alebo zraneniu osôb. Spôsob uloženia a ochranu pred klimatickými, mechanickými a inými vplyvmi určuje výrobca.

Nedodržanie nariadení môže spôsobiť poškodenie materiálu. Za správne uloženie a ochranu zodpovedá **skladník /zásobovač**. Takto uložený materiál musí byť dostatočne označený. Každý druh materiálu, surovín a polotovarov je skladovaný v osobitnom sklade ako to vyžadujú hygienické predpisy.

Jednotlivé druhy surovín sa uskladňujú nasledovne:

- o Mäso – v chladiacom boxe na krátkodobé uskladnenie mäsa a mäsových výrobkov
- o Zelenina – v sklade zeleniny
- o Cukor, múka apod. – v tzv. suchom sklade
- o Mliečne výrobky a syry – v sklade mliečnych výrobkov a syrov
- o Čistiace, hygienické a sanitárne prostriedky – v sklade čistiacich prostriedkov

## RIADENIE PRÍSTROJOV NA MERANIE A MONITOROVANIE

Pod pojmom prístroje na meranie a monitorovanie v našej organizácii rozumieme prístroje, ktoré zabezpečujú meranie určitých charakteristík/veličín v procese realizácie jedál a pokrmov. Tieto prístroje majú predpísanú presnosť merania výrobcom. Na zabezpečenie požadovanej presnosti prístrojov na monitorovanie a meranie zabezpečujeme kalibráciu týchto prístrojov. Potreba kalibrácie plynie z pokynov výrobcu pre zabezpečenie požadovanej presnosti. Kalibráciu zabezpečujeme dodávateľsky ako nakupovanú službu. **Kliknutím zadáte** kontrolu funkčnosti používaných prístrojov, dohliada na ich pravidelnú kalibráciu a platnosť kalibračných listov.

Pre naše potreby prístrojov na meranie a monitorovanie používame:

- o teplomery na zisťovanie teploty vyhotovovaných jedál a pokrmov
- o kuchynské minútky – merajú čas a teplotnej úpravy jedál
- o kuchynské váhy – zisťovanie hmotnosti surovín, polotovarov, vyhotovených jedál a pod.

## PODÁVANIE HOTOVÝCH JEDÁL A POKRMOV ZÁKAZNÍKOVI/ STRAVNÍKOVI

Po vyhotovení jedál a pokrmov sa tieto podávajú zákazníkovi. Pod podávaním jedál a pokrmov sa rozumie nie len fyzické podávanie stravy, ale aj primerané servírovanie a zabezpečenie stolovania na úrovni požadovanej zákazníkom. Pred výdajom stravy je dôležité verifikovať niektoré vlastnosti jedál a pokrmov ako sú napríklad chuť, teplota, konzistencia omáčok a iné. Po úspešnej verifikácii sa môže strava vydávať zákazníkovi/stravníkovi. Tu je podstatné dbať na predpísané množstvo stravej dávky, správne naservírovanie a primeranú teplotu jedál a pokrmov.

Po ukončení výdaja jedál a pokrmov je potrebné zozbierať použité taniere a príbory, zabezpečiť ich umytie, vysušenie a uloženie tak, aby bolo zabránené ich znečisteniu pred nasledujúcim výdajom stravy.