

Prevádzkovateľ:

Názov spoločnosti: [Spoločnosť]
Adresa spoločnosti: [Adresa spoločnosti]
Telefón spoločnosti: [Telefón spoločnosti]
E-mail spoločnosti: [E-mail spoločnosti]
Fax spoločnosti: [Fax spoločnosti]

Prevádzka:

Adresa prevádzky: [Adresa prevádzky]
Zodpovedný vedúci: [Vedúci]
Tel. prevádzky: [Tel. prevádzky].



Dokument vypracoval: Ing. Polák Róbert -Poling

Dátum: Kliknutím zadáte dátum.

Dokument schválil: [Schválil]

Dátum: Kliknutím zadáte dátum.

Lehota uloženia: [L.U.]

Revízia dokumentu: [Revízia]

Dokument nadobudol účinnosť: Kliknutím zadáte dátum.

Vypracoval podpis:

Schválil podpis:

Obsah

Obsah	2
1 Základné údaje	3
1.1 Účel smernice	3
1.2 Skratky a označenia používané v smernici	3
1.3 Vymedzenie základných pojmov	3
2 Vyhotovenie jedál	4
2.1 Úvod	4
2.2 Rozdelenie jedál a pokrmov	5
Schéma pracovného postupu prípravy nátierok	5
Schéma pracovného postupu prípravy polievok	6
Schéma pracovného postupu prípravy mäsových pokrmov	7
Schéma pracovného postupu prípravy hydiny	8
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	
Schéma pracovného postupu prípravy knedlí	
2.3 Identifikácia a sledovateľnosť	
Výrobný výkaz	
Vstupná kontrola	
Vstupná kontrola materiálov, surovín a polotovarov pri príjme na sklad	
Vstupná kontrola materiálov, surovín a polotovarov pred vyhotovením jedál	
Vstupná kontrola strojov, prístrojov a zariadení	
Prevádzkové kontroly/verifikácia	
Samokontrola	
Interné kontroly/audity	
Výstupná koncová verifikácia jedál a pokrmov	
2.4 Ochrana pracoviska – kuchyne	
Čistota a poriadok v kuchyni	
Sanitácia kuchyne a priestorov	
Uloženie a ochrana materiálu, surovín a polotovarov	
2.5 Riadenie prístrojov na meranie a monitorovanie	
2.6 Podávanie hotových jedál a pokrmov zákazníčkovi/stravníkovi	

1 Základné údaje

1.1 Účel smernice

Účelom smernice Vyhotovenie jedál a pokrmov je popis činnosti pri realizácii jedál v nadväznosti na proces Vyhotovenie 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.

1.2 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 a ochrana zdravia pri práci

PO - požiarna ochrana

F - formulár

SM - smernica

TP - technologický postup

1.3 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:

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

2 Vyhotovenie jedál

2.1 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:

Názov receptúr	Výrobné čísla
Teplé a studené nápoje I.	Kliknutím zadáte text.
Teplé a studené nápoje II.	Kliknutím zadáte text.
Nátierky I.	Kliknutím zadáte text.
Nátierky II.	Kliknutím zadáte text.
Polievky	Kliknutím zadáte text.
I - Biele polievky	Kliknutím zadáte text.
Mäsové pokrmy:	
- Hovädzie mäso I.	Kliknutím zadáte text.
- Hovädzie mäso II.	Kliknutím zadáte text.
- Bravčové mäso I.	Kliknutím zadáte text.
- Bravčové mäso II.	Kliknutím zadáte text.
- Mleté mäso I.	Kliknutím zadáte text.
- Mleté mäso, polomäsité pokrmy	Kliknutím zadáte text.
	Kliknutím zadáte text.
	Kliknutím zadáte text.
Hydina I.	Kliknutím zadáte text.
Hydina II.	Kliknutím zadáte text.
Ryby I.	Kliknutím zadáte text.
Ryby II.	Kliknutím zadáte text.
Jahňacie mäso I.	Kliknutím zadáte text.
Jahňacie mäso II.	Kliknutím zadáte text.
Vnútorností	Kliknutím zadáte text.
Bezmäsité pokrmy	
- Múčne pokrmy I.	Kliknutím zadáte text.

- Múčne pokrmy II. - ostatné I.	Kliknutím zadáte text.
	Kliknutím zadáte text.
I - ostatné II	Kliknutím zadáte text.
Prílohy k základným pokrmom: - Prílohy, prívarky, omáčky I.	Kliknutím zadáte text.
- Prílohy, prívarky, omáčky II.	Kliknutím zadáte text.
Šaláty I.	Kliknutím zadáte text.
Šaláty II.	Kliknutím zadáte text.
Múčniky I.	Kliknutím zadáte text.
Múčniky II.	Kliknutím zadáte text.

2.2 Rozdelenie jedál a pokrmov

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

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

Schéma pracovného postupu prípravy nátierok

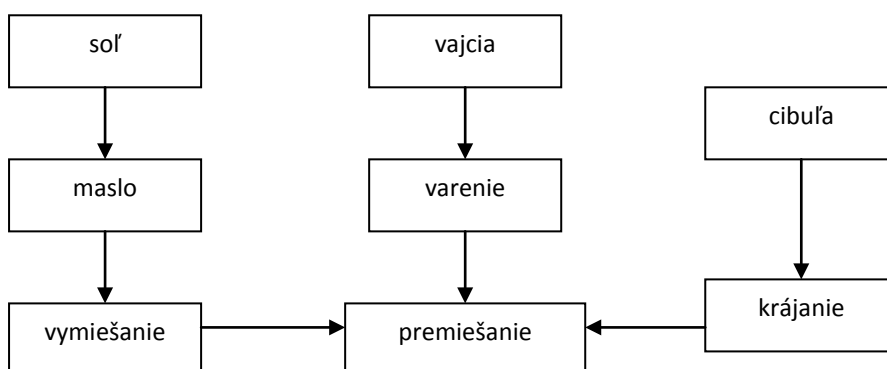


Schéma pracovného postupu prípravy polievok

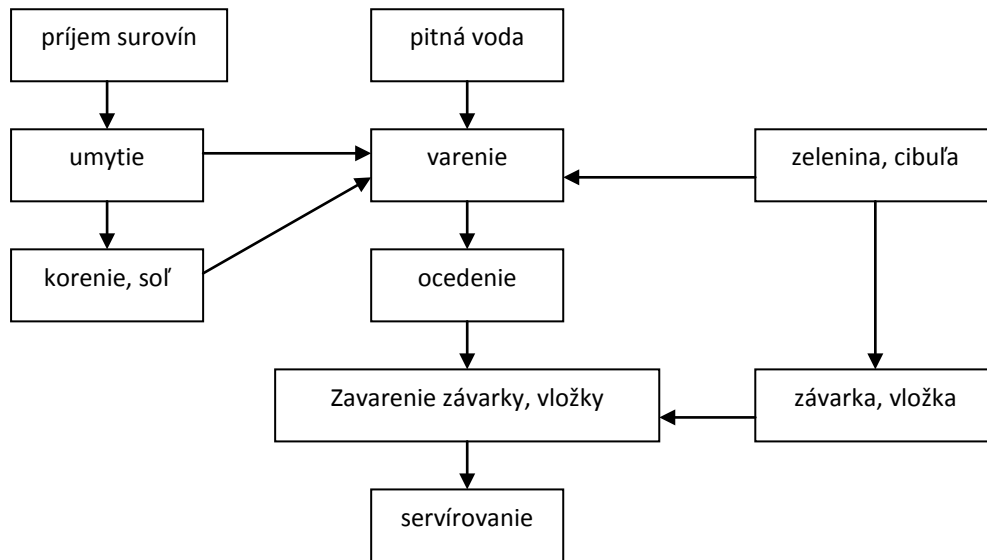


Schéma pracovného postupu prípravy mäsových pokrmov

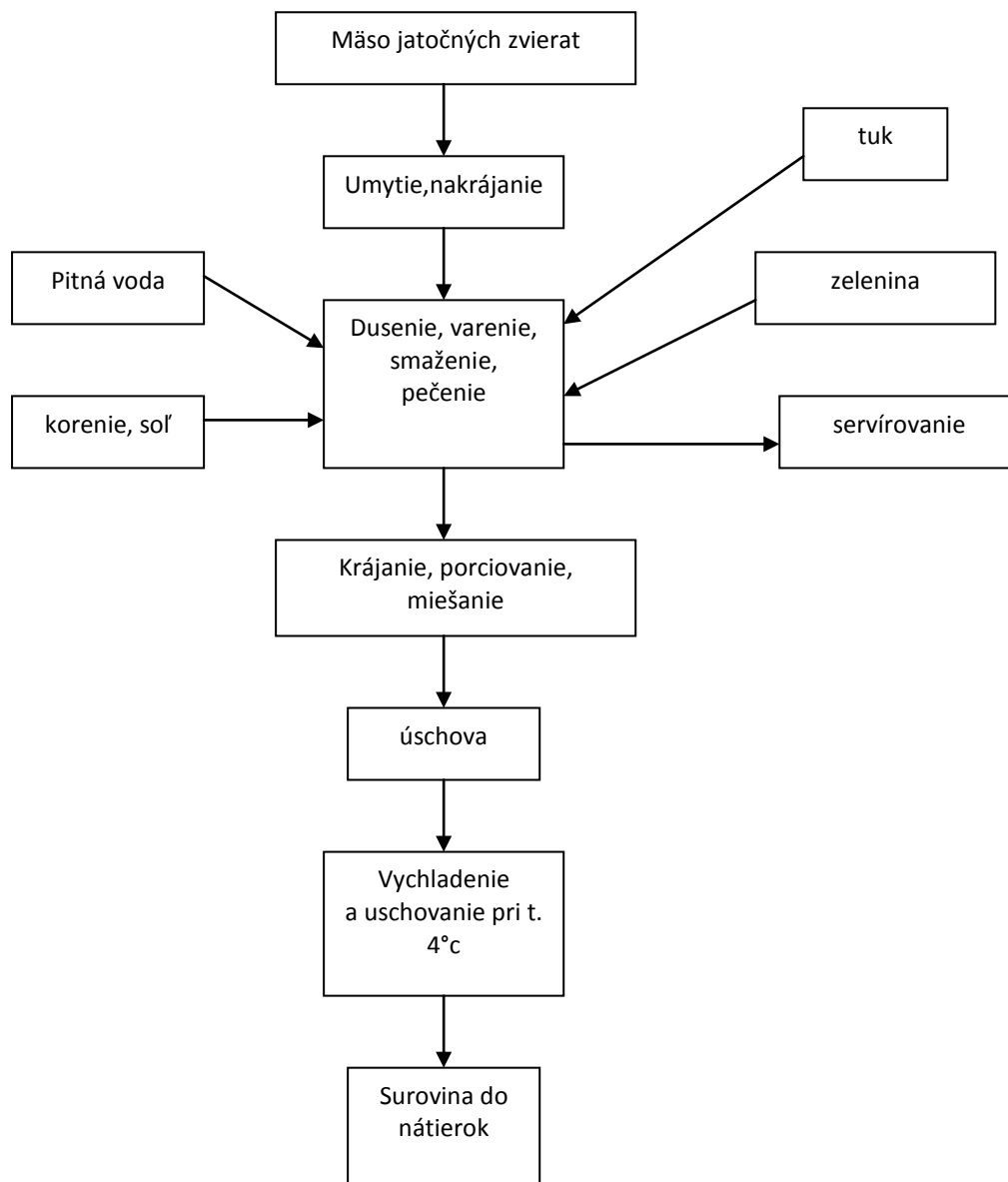


Schéma pracovného postupu prípravy hydiny

