ZBIERKA ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2009

Vyhlásené: 20. 8. 2009 Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

330

VYHLÁŠKA

Ministerstva školstva Slovenskej republiky

zo 14. augusta 2009

o zariadení školského stravovania

Ministerstvo školstva Slovenskej republiky podľa § 142 zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov (ďalej len „zákon“) ustanovuje:

§ 1

Táto vyhláška ustanovuje spôsob organizácie a prevádzky zariadenia školského stravovania, určovania počtov zamestnancov, kontroly kvality podávaných jedál, materiálno-technické zabezpečenie školských jedální a podrobnosti o predaji doplnkových jedál v školských bufetoch.

§ 2

(1) V zariadeniach školského stravovania podľa § 139 až 141 zákona sa zabezpečuje najmä

a) zdravá výživa detí a žiakov v čase ich pobytu v školách alebo školských zariadeniach,

b) diétne stravovanie detí a žiakov v čase ich pobytu v školách alebo školských zariadeniach,

c) stravovanie detí a žiakov zúčastňujúcich sa na výchovno-vzdelávacích aktivitách alebo športových aktivitách organizovaných v rámci súťaží, olympiád alebo prehliadok,

d) celospoločenské programy podpory zdravia,[1])

e) stravovanie zamestnancov škôl alebo školských zariadení,

f) poskytovanie stravovania bývalým zamestnancom škôl alebo školských zariadení, ktorí v škole alebo školskom zariadení pracovali do odchodu do dôchodku, a iným fyzickým osobám,

g) stravovanie detí a žiakov a zamestnancov škôl alebo školských zariadení počas školských prázdnin, ktorí sa zúčastňujú na výchovno-vzdelávacích aktivitách.

(2) Ustanovenia odseku 1 písm. c) a f) sa nevzťahujú na zariadenia školského stravovania v materskej škole, ak je možnosť zabezpečiť stravovanie iným spôsobom.

§ 3

(1) V školskej jedálni sa výroba jedál uskutočňuje podľa

a) materiálno-spotrebných noriem pre školské stravovanie, receptúr pre diétne stravovanie a receptúr, ktoré charakterizujú príslušnú územnú oblasť,

b) odporúčaných výživových dávok podľa vekových kategórií stravníkov,

c) zásad na zostavovanie jedálnych lístkov podľa prílohy č. 1,

d) hygienických požiadaviek a zásad správnej výrobnej praxe,[2])

e) finančného príspevku od zákonného zástupcu dieťaťa alebo žiaka na nákup potravín na jedlo podľa zvoleného finančného pásma podľa § 140 a 141 zákona,

f) hygienických požiadaviek na prácu s potravinami pri zabezpečovaní celospoločenských programov[1]) s účasťou detí alebo žiakov škôl alebo školských zariadení na príprave ovocia a zeleniny na ich konzumáciu pri zabezpečení pedagogického dozoru.

(2) Na základe odborného posúdenia ošetrujúceho lekára možno v školskej jedálni alebo výdajnej školskej jedálni zabezpečovať diétne stravovanie pre deti a žiakov, ktorých zdravotný stav vyžaduje osobitné stravovanie.

(3) Výroba jedál pre zamestnancov škôl alebo školských zariadení, bývalých zamestnancov škôl alebo školských zariadení a iné fyzické osoby sa v školskej jedálni zabezpečuje podľa odseku 1 písm. a) až d) rovnako ako pre vekovú skupinu 15 až 18-ročných.

(4) Pred výdajom stravy v školskej jedálni je potrebné zabezpečiť odber vzoriek z hotových jedál, uchovať ich a viesť o nich dokumentáciu podľa osobitného predpisu.[3])

(5) Organizáciu v školskej jedálni upravuje prevádzkový poriadok, ktorého obsahom je najmä

a) prihlasovanie a odhlasovanie odberu jedál a nápojov,

b) harmonogram výdaja jedál a nápojov,

c) pedagogický dozor nad deťmi a žiakmi počas výdaja a konzumácie jedál a nápojov,

d) zabezpečenie diétneho stravovania detí a žiakov vrátane nosenia stravy pre deti a žiakov, u ktorých podľa posúdenia ošetrujúceho lekára zdravotný stav vyžaduje osobitné stravovanie s uvedením spôsobu manipulácie a vydávania jedál,

e) uskutočnenie celospoločenských programov podpory zdravia,[1])

f) zabezpečenie hygienického režimu a určenia sanitácie aj počas školských prázdnin,

g) spôsob nakladania s odpadom.[4])

§ 4

(1) Výdajná školská jedáleň zabezpečuje výdaj jedál podľa

a) materiálno-spotrebných noriem pre školské stravovanie, receptúr pre diétne stravovanie a receptúr, ktoré charakterizujú príslušnú územnú oblasť pri dokončovaní príslušnej technologickej úpravy dodávaných jedál a nápojov,

b) odporúčaných výživových dávok podľa vekových kategórií stravníkov,

c) hygienických požiadaviek a zásad správnej výrobnej praxe,[2])

d) hygienických požiadaviek na prácu s potravinami pri zabezpečovaní celospoločenských programov[1]) s účasťou detí alebo žiakov škôl alebo školských zariadení na príprave ovocia a zeleniny na ich konzumáciu pri zabezpečení pedagogického dozoru.

(2) Na základe odborného posúdenia ošetrujúceho lekára možno vo výdajnej školskej jedálni zabezpečovať diétne stravovanie pre deti a žiakov, ktorých zdravotný stav vyžaduje osobitné stravovanie.

(3) Pri organizácii výdajnej školskej jedálne sa postupuje podľa § 3 ods. 5.

§ 5

(1) Ak stravovanie detí a žiakov nemožno zabezpečiť prostredníctvom zariadenia školského stravovania, môžu tieto služby poskytovať školské bufety na základe zmluvy uzatvorenej medzi zriaďovateľom školy alebo školského zariadenia a prevádzkovateľom školského bufetu.

(2) Školský bufet môže zabezpečovať aj plnenie celospoločenských programov podpory zdravia.[1])

(3) Doplnkové jedlá v školských bufetoch sú najmä

a) ovocie a zelenina v čerstvom stave,

b) celozrnné a cereálne výrobky,

c) mlieko a mliečne výrobky so zníženým obsahom tukov a

d) nápoje a prírodné šťavy bez konzervačných prípravkov a so zníženým obsahom cukru.

§ 6

(1) Na účely tejto vyhlášky sa považuje za hlavné jedlo obed a večera a za doplnkové jedlo raňajky, desiata, olovrant a druhá večera.

(2) Každé jedlo podľa odseku 1 sa deťom a žiakom poskytuje jedenkrát denne.

(3) Dieťa v materskej škole a dieťa v materskej škole pre deti so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami, okrem dieťaťa, u ktorého podľa posúdenia ošetrujúceho lekára zdravotný stav vyžaduje osobitné stravovanie, môže odoberať denne

a) desiatu, obed a olovrant, ak dieťa navštevuje materskú školu s celodennou výchovou a vzdelávaním,

b) desiatu alebo olovrant a obed, ak dieťa navštevuje materskú školu s poldennou výchovou a vzdelávaním,

c) hlavné jedlo a doplnkové jedlo okrem druhej večere, ak dieťa navštevuje materskú školu s týždennou alebo nepretržitou výchovou a vzdelávaním.

(4) Žiak základnej školy, žiak strednej školy, žiak základnej školy pre žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami a žiak strednej školy pre žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami, žiak praktickej školy a žiak odborného učilišťa môžu odoberať denne desiatu, obed a olovrant.

(5) Dieťa a žiak internátnej školy pre deti a žiakov so zdravotným znevýhodnením, dieťa a žiak školy, ktorý je ubytovaný v školskom internáte školy pre deti a žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami, dieťa v špeciálnych výchovných zariadeniach a dieťa a žiak školy, ubytovaný v školskom internáte môžu odoberať denne

a) hlavné jedlo a doplnkové jedlo okrem druhej večere, ak je dieťa alebo žiak mladší ako 11 rokov,

b) hlavné jedlo a doplnkové jedlo, ak je žiak starší ako 11 rokov.

(6) Dieťa alebo žiak v čase pobytu v škole v prírode môže odoberať denne hlavné jedlo a doplnkové jedlo.

§ 7

(1) Pri kontrole kvality jedál sa kontroluje najmä

a) dodržiavanie materiálno-spotrebných noriem a receptúr charakteristických pre príslušnú

územnú oblasť,

b) dodržiavanie výživovej hodnoty jedál a nápojov,

c) finančné zabezpečenie výroby jedál a nápojov,

d) prevádzkový poriadok,

e) doplnkové stravovanie detí a žiakov,

f) osobná a prevádzková hygiena,

g) vedenie dokumentácie,

h) zabezpečenie celospoločenských programov,

i) materiálno-technické zabezpečenie zariadení školského stravovania.

(2) O vykonanej kontrole sa vedie písomný záznam spolu s opatreniami na odstránenie zistených nedostatkov.

§ 8

Zariadenie školského stravovania určuje počet prevádzkových zamestnancov podľa počtu prijatých stravníkov na odber hlavných jedál alebo doplnkových jedál pri jednozmennej prevádzke zariadenia školského stravovania alebo celodennej prevádzke zariadenia školského stravovania. Odporúčaný počet prevádzkových zamestnancov pre školskú jedáleň je uvedený v prílohe č. 2 a 3 a odporúčaný počet prevádzkových zamestnancov pre výdajnú školskú jedáleň je uvedený v prílohe č. 4.

§ 9

(1) Dokumentáciu stravovacieho zariadenia tvorí najmä

a) zriaďovacia listina,

b) prevádzkový poriadok,

c) evidencia osvedčení o odbornej spôsobilosti a zdravotnej spôsobilosti zamestnancov,

d) stravný lístok alebo evidencia kreditných kariet,

e) zápisný lístok stravníka,

f) normovací hárok alebo stravný list,

g) jedálny lístok,

h) obratová súpiska zásob,

i) výkaz stravovaných osôb,

j) dokumentácia správnej výrobnej praxe,

k) záznam o odkladaní vzoriek stravy,

l) skladová karta,

m) kniha prijatých faktúr a odoslaných faktúr,

n) peňažný denník,

o) prehľad inkasa stravného,

p) evidencia odpadu,

q) kniha objednávok,

r) dodací list,

s) kniha pracovných porád a preškolení,

t) záznamy z kontrol.

(2) Dokumentácia sa vedie v písomnej podobe alebo v elektronickej podobe.

§ 10

(1) Materiálno-technické zabezpečenie zariadenia školského stravovania tvorí

a) vybavenie zariadenia školského stravovania uvedeného v prílohe č. 5,

b) zoznam čistiacich prostriedkov v zariadení školského stravovania uvedeného v prílohe č. 6,

c) zoznam ochranných pracovných prostriedkov prevádzkových zamestnancov zariadenia školského stravovania uvedeného v prílohe č. 7.

(2) Súčasťou materiálno-technického zabezpečenia môže byť aj vybavenie počítačovou technikou s pripojením na internet.

§ 11

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. septembra 2009.

Ján Mikolaj v. r.

Príloha č. 1
k vyhláške č. 330/2009 Z. z.

ZÁSADY NA ZOSTAVOVANIE JEDÁLNYCH LÍSTKOV V ZARIADENÍ ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

1. Časová štruktúra jedálnych lístkov počas piatich stravovacích dní v jednozmennej prevádzke jedálny lístok obsahuje
   a) dve hlavné mäsové jedlá,
   b) jedno hlavné jedlo so zníženou dávkou mäsa s nadstavením,
   c) dve hlavné jedlá múčne a zeleninové, ktoré sa podávajú najmä v pondelok.
2. Časová štruktúra jedálnych lístkov počas piatich stravovacích dní pri celodennom stravovaní jedálny lístok obsahuje
   a) štyri hlavné mäsové jedlá,
   b) dve až tri hlavné jedlá so zníženou dávkou mäsa s nadstavením,
   c) dve až tri odľahčovacie jedlá múčne a zeleninové, ktoré sa podávajú najmä v pondelok,
   d) druhá večera sa podáva podľa § 5 ods. 5 písm. b).
3. Obsahová štruktúra pokrmov
   a) hlavné jedlá z mäsa sa pripravujú z mäsa jatočných zvierat, hydiny a rýb s hmotnosťou pre jednotlivé vekové kategórie stravníkov podľa materiálno-spotrebných noriem a regionálnych receptúr,
   b) hlavné jedlá so zníženou dávkou mäsa sú zmesi mäsa s ryžou, mletými varenými sójovými bôbmi alebo sójovou drvinou (kociek), ovsených vločiek a zemiakov,
   c) hlavné jedlá zeleninové sa pripravujú s použitím zeleniny, strukovín, obilnín a ich kombinácií s použitím mlieka, mliečnych výrobkov a vajec,
   d) múčne hlavné jedlá sa pripravujú s použitím múky, vajec, mlieka, tvarohu, ovocia a iných vhodných prímesí. K múčnym jedlám sa podávajú výdatné strukovinové a zeleninové polievky s obsahom mäsa alebo mlieka. Výber základných potravín pre prípravu hlavných jedál závisí od výšky finančného limitu na nákup potravín, ktorý uhrádza zákonný zástupca dieťaťa alebo žiaka.
4. Všeobecné zásady
   a) prívarky s využitím najmä strukovín sa do jedálneho lístka zaraďujú dvakrát za mesiac,
   b) strukoviny sa podávajú aj vo forme šalátov alebo ako ich súčasť,
   c) múčne prílohy (knedľa, halušky, cestoviny) sa podávajú jedenkrát do týždňa, pri celodennej prevádzke dva až trikrát počas piatich stravných dní a štyrikrát pri nepretržitej prevádzke,
   d) zemiaky sa podávajú dva až trikrát pri jednozmennej prevádzke, pri celodennej prevádzke počas piatich stravných dní štyrikrát a pri nepretržitej prevádzke šesťkrát,
   e) zelenina sa podáva denne, z toho vo forme šalátov pri jednozmennej prevádzke dvakrát a jedenkrát v podobe zeleninovej oblohy k hlavnému jedlu. Pri celodennej a nepretržitej prevádzke sa zelenina podáva sedemkrát, z toho štyrikrát ako zeleninový šalát a trikrát v podobe zeleninovej oblohy k jedlu. Uprednostňuje sa podávanie čerstvej zeleniny s prídavkami cibule, pažítky, petržlenovej vňate, jogurtu a najmä citrónovej šťavy s pridaním olivového oleja bez tepelnej úpravy,
   f) časť múčnej prílohy sa nahrádza dusenou zeleninou podľa druhu pokrmu,
   g) hlavné jedlá z rýb sa podávajú pri jednozmennej prevádzke jedenkrát v týždni a pri celodennej prevádzke počas piatich stravných dní dvakrát v týždni (obed a večera),
   h) obilniny – krúpky, ovsené vločky, pohánka, sója, proso, kukurica sa uprednostňujú pred ryžou a podávajú sa jedenkrát v týždni pri jednozmennej prevádzke,
   i) strukoviny sa podávajú jeden až dvakrát pri jednozmennej a celodennej prevádzke v podobe

polievok, prívarkov a šalátov,

j) múčniky sa pripravujú z ovocia, tvarohu a mlieka a podávajú sa najviac jeden až dvakrát v týždni pri jednozmennej a celodennej prevádzke k hlavnému jedlu,

k) nápoj v podobe pitnej vody, minerálnej vody, mlieka, nesladených ovocných a tmavých čajov sa podáva ku každému hlavnému a doplnkovému jedlu,

l) chlieb z celozrnnej múky alebo tmavé druhy chleba sa podávajú ako súčasť doplnkových jedál,

m) do jedálnych lístkov sa zaraďuje mäso čerstvé: hydinové, hovädzie, bravčové, jahňacie a ryby. Údené mäsá, a výrobky z údených mias sa do jedálnych lístkov pre deti v materských školách nezaraďujú, pre žiakov v základných školách a stredných školách najviac jedenkrát za mesiac,

n) doplnkové jedlá obsahujú potravinu okrem mlieka, ktorá je zdrojom bielkovín,

o) čerstvá zelenina sa podáva každodenne podľa sezónnosti (mladá cibuľka, pažítka, kaleráb, reďkovka, zelená paprika, mrkva, cesnak a iné druhy zeleniny),

p) jedlá sa pripravujú na oleji,

q) ako prídavok do hotových pokrmov (polievok a prívarkov) na zvýšenie ich biologickej hodnoty sa používa čerstvé maslo,

r) do polievok sa používajú závarky, najmä tvrdý strúhaný syr, závarky z droždia a fortifikujú sa zelenou petržlenovou vňaťou,

s) hlavné a doplnkové jedlá, zeleninové šaláty, kompóty, polievky sa dopĺňajú vitamínom C v prirodzenej forme,

t) ovocie sa zaraďuje denne do jedálneho lístka podľa finančného limitu na nákup potravín,

u) pri výrobe jedál sa striedajú technologické postupy, najmä varenie, dusenie, zapekanie, a striedajú sa jedlá sýte a ľahko stráviteľné s rôznorodosťou chutí a podľa sezónnosti.

5. Z hľadiska výživového a epidemiologického rizika sa v zariadeniach školského stravovania nepoužívajú

a) mleté a sekané mäsá vrátane mletých rýb z distribučnej siete,

b) nedostatočne tepelne spracované mäsá,

c) zabíjačková kaša, tlačenka,

d) surové mäsá typu biftek,

e) všetky výrobky s aspikom a rôsolom,

f) tepelne nespracované vajcia a tepelne nedostatočne spracované vajcia,

g) huby okrem húb získaných z distribučnej siete,

h) pečeňový syr, pečeňovky, čajovky, maslovky a podobne,

i) vnútornosti okrem bravčovej, teľacej, hydinovej pečene a srdc,

j) nadmerne slané ryby a rybie výrobky,

k) tepelne neošetrené mlieko a výrobky z tepelne neošetreného mlieka.

6. Všeobecné požiadavky na manipuláciu s potravinami

a) nátierky, ktoré sú súčasťou doplnkových jedál, sa spracúvajú z čerstvých surovín a podávajú sa najneskôr do dvoch hodín po ich spracovaní. Pri zabezpečení chladenia doplnkového jedla od 0° do 4° C sa podávajú najneskôr do troch hodín,

b) mlieko a mliečne výrobky typu smotanových krémov možno podávať len do dátumu minimálnej trvanlivosti,

c) mäkké salámy a údeniny sa spotrebujú v deň nákupu, ich spotreba sa odporúča výrazne obmedzovať,

d) na vyprážanie sa používajú tuky určené na vyprážanie,

e) suroviny (vajíčka, zemiaky, cestoviny, ryža) určené na ďalšiu prípravu sa spracúvajú v deň

spotreby,

f) mleté mäso sa pripravuje zo surového, čerstvého mäsa a tepelne sa spracúva najneskôr do troch hodín,

g) pri príprave nátierok sa používa aj rastlinné maslo,

h) vyprážané jedlá sa nepripravujú pre deti v materských školách,

i) priemyselne vyrobené majonézy sa nezaraďujú do jedálnych lístkov pre deti mladšie ako 14 rokov.

Zásady na zostavovanie jedálnych lístkov možno prispôsobiť miestnym podmienkam, krajovým zvyklostiam v stravovaní, požiadavkám cirkevného kalendára, ako aj možnostiam výšky finančných limitov na nákup potravín.

Príloha č. 2
k vyhláške č. 330/2009 Z. z.

ODPORÚČANÝ POČET ZAMESTNANCOV V ŠKOLSKEJ JEDÁLNI

Počet prijatých stravníkov		do 50	51-100	101-200	201-300	301-400	401-500	501-600	601-700	701-800	801-900	901-1000
Riaditeľ/vedúci	jednozmenná prevádzka	0,5	0,8	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	celodenná prevádzka	0,8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Riaditeľ/vedúci	na dvoch zariadeniach školského stravovania	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Technicko-hospodársky zamestnanec	jednozmenná prevádzka							0,5	1	1	1	2
	celodenná prevádzka				0,25	0,5	1	1,5	2	2,5	3	3
Šéfkuchár	jednozmenná prevádzka									1	1	1
	celodenná prevádzka						1	1	1	1	1	1
Prvý kuchár	jednozmenná prevádzka							1	1	1	1	1
	celodenná prevádzka				1	1	1	1	1	1	2	2
Kuchár	jednozmenná prevádzka	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2
	celodenná prevádzka	1	1	1	2	2	2	2	3	4	4	4
Zaučený kuchár	jednozmenná prevádzka		1	1	1	2	2	2	3	2	2	3
	celodenná prevádzka	1	2	2	2	3	4	4	4	4	4	4
Prevádz	jednozm			1	2	2	3	3	3	3	4	4

Počet prijatých stravníkov		do 50	51-100	101-200	201-300	301-400	401-500	501-600	601-700	701-800	801-900	901-1000
kový zamestnanec	enná prevádzka											
	celodenná prevádzka		1	3	3	4	4	5	6	7	7	9
Kuchár pre doplnkové stravovanie a doplnkové stravovanie v rámci celospoločenských programov	denná prevádzka	0,25	0,25	0,5	0,75	0,75	1	1	1,25	1,5	1,5	2

Príloha č. 3
k vyhláške č. 330/2009 Z. z.

ODPORÚČANÝ POČET ZAMESTNANCOV NA VÝROBU DIÉTNYCH JEDÁL V ŠKOLSKEJ JEDÁLNI

Počet prijatých stravníkov		Kuchár	
		jednozmenná prevádzka	celodenná prevádzka
do	50	1	1
51	600	1	2
601	700	2	3
701	1000	3	4
nad	1001	4	5

Príloha č. 4
k vyhláške č. 330/2009 Z. z.

ODPORÚČANÝ POČET ZAMESTNANCOV VO VÝDAJNEJ ŠKOLSKEJ JEDÁLNI

Počet prijatých stravníkov		do 50	51-100	101-200	201-300	301-400	401-500	501-600	601-700	701-800	801-900	901-1000
Riaditeľ/vedúci	jednozmenná denná prevádzka	0,2	0,3	0,4	0,5	0,7	1					
	celodenná prevádzka	0,5	0,6	0,7	0,8	1	1					
Riaditeľ/vedúci	na dvoch výdajných školských jedálňach s jednozmennou prevádzkou	0,3	0,6	1	1	1	1					
Kuchár	denná prevádzka	0,5	0,6	0,7	0,8	1	1,5					
	celodenná prevádzka	1	1	1	1,5	2	2					
Prevádzkový zamestnanec	jednozmenná prevádzka			0,5	0,6	0,7	0,8					
	celodenná prevádzka		0,5	0,6	0,7	0,8	1					
Kuchár pre doplnkové stravovanie a doplnkové stravovanie v rámci celospoločenských programov	denná prevádzka	0,25	0,25	0,5	0,75	0,75	1	1	1,25	1,5	1,5	2

Príloha č. 5
k vyhláške č. 330/2009 Z. z.

ODPORÚČANÉ MATERIÁLNE VYBAVENIE ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

a) Materiálne vybavenie zariadenia školského stravovania s jednozmennou prevádzkou pre 100 stravníkov

Druh	Počet v kusoch	Rezerva v kusoch	Poškodenie v %
Polievkové misy antikorové	10	5	2
Naberačky antikorové	20	5	2
Taniere hlboké	100	30	25
Taniere plytké	100	30	25
Taniere dezertné	100	30	25
Poháre	100	30	20
Kompótové misky	100	40	40
Lyžice antikorové	100	20	5
Vidličky antikorové	100	20	5
Nože antikorové	100	20	5
Lyžičky malé antikorové	100	20	5
Podnosy	100	20	10
Krčahy na pitný režim	10	5	10

b) Materiálne vybavenie zariadenia školského stravovania s jednozmennou prevádzkou a doplnkovým stravovaním pre 100 stravníkov

Druh	Počet v kusoch	Rezerva v kusoch	Poškodenie v %
Polievkové misy antikorové	8	2	2
Naberačky antikorové	15	5	2
Taniere hlboké detské	100	20	15
Taniere hlboké pre dospelých	20	5	10
Taniere plytké detské	100	20	15
Taniere plytké pre dospelých	20	5	10
Taniere dezertné detské	100	20	20
Taniere dezertné pre dospelých	20	5	10
Hrnčeky detské	100	25	25
Poháre	100	25	10
Kompótové misky	100	50	30
Lyžice antikorové detské	100	20	5
Lyžice antikorové pre dospelých	20	5	5
Vidličky antikorové detské	100	20	5
Vidličky antikorové pre dospelých	20	5	5
Nože antikorové detské	100	20	5
Nože antikorové pre dospelých	20	5	5
Lyžičky malé antikorové	120	25	10
Podnosy	120	10	5
Krčahy na pitný režim	8	2	10

c) Materiálne vybavenie zariadenia školského stravovania s celodennou prevádzkou pre 100 stravníkov

Druh	Počet v kusoch	Rezerva v kusoch	Poškodenie v %
Polievkové misy antikorové	15	10	10

Naberačky antikorové	25	10	10
Taniere hlboké	100	30	20
Taniere plytké	100	30	20
Taniere dezertné	100	50	20
Hrnčeky porcelánové	100	50	30
Poháre	100	50	30
Kompótové misky	100	50	50
Lyžice antikorové	100	50	10
Vidličky antikorové	100	50	10
Nože antikorové	100	50	10
Lyžičky malé antikorové	100	50	20
Podnosy	100	25	10
Krčahy na pitný režim	10	5	10

Príloha č. 6
k vyhláške č. 330/2009 Z. z.

ODPORÚČANÝ ZOZNAM ČISTIACICH PROSTRIEDKOV V ZARIADENÍ ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

Por. číslo	**Druh čistiaceho prostriedku na 100 stravníkov na 1 rok**	**Zariadenie školského stravovania s jednozmennou prevádzkou**	**Zariadenie školského stravovania s jednozmennou prevádzkou a doplnkovým stravovaním**	**Zariadenie školského stravovania s celodennou prevádzkou**
1.	Saponátový prostriedok na umývanie riadu/l	70	80	90
2.	Saponátový prostriedok na upratovanie/l	20	25	35
3.	Saponátový prostriedok na pranie ochranných pracovných pomôcok/l	15	17	19
4.	Prostriedok na umývanie skla na stoloch a okien/l	15	20	25
5.	Chloramín/l	14	16	20
6.	Prášok na riad/kg	20	25	35
7.	Utierky na riad/ks	35	40	50
8.	Utierky na podlahu/ks	25	30	40
9.	Silonová hubka/hubka na umývanie riadu/ks	25	30	40
10.	Kefa ciroková/ks	10	12	14
11.	Zmetáky/ciroková metla/ks	8/8	12/10	16/12
12.	Zmetáky a lopatky malé/ks	4	5	6
13.	Zvon na čistenie odpadov/ks	3	4	5
14.	Prostriedok do umývačky riadu/kg	100	110	120
15.	Ochranná masť na ruky na zamestnanca/ks	12	12	12
16.	Papierové utierky pre deti/žiakov	podľa potreby	podľa potreby	podľa potreby
17.	Jednorazové rukavice na výdaj obeda	podľa potreby	podľa potreby	podľa potreby
18.	Prášok na pranie pracovného ošatenia na zamestnanca kg/l	12	12	12
19.	Prášok na pranie obrusov, uterákov a utierok/kg	20	20	40
20.	Toaletné mydlo na zamestnanca/ks	12	12	12
21.	Toaletný papier na zamestnanca/ks	12	12	12

Príloha č. 7
k vyhláške č. 330/2009 Z. z.

ODPORÚČANÝ ZOZNAM OCHRANNÝCH PRACOVNÝCH PROSTRIEDKOV PODĽA PROFESIJNÝCH KATEGÓRIÍ ZAMESTNANCOV

1. Kuchárka

a)	kuchársky plášť alebo blúza	2 x za rok
b)	nohavice	2 x za rok
c)	zástera	1 x za rok
d)	pokrývka hlavy	2 x za rok
e)	ponožky	2 x za rok
f)	pracovná rúška textilná	4 x za rok a podľa potreby
g)	obuv s protišmykovou podrážkou	2 x za rok
h)	zástera z pogumovaného materiálu	2 x za rok
i)	kabát krátky, zateplený (pri prevoze stravy)	1 x za 5 rokov

2. Pomocná sila

a)	plášť alebo nohavice a blúza	1 x za rok
b)	plášť farebný alebo nohavice a blúza farebná	1 x za rok
c)	zástera	1 x za rok
d)	pokrývka hlavy	2 x za rok
e)	ponožky	2 x za rok
f)	pracovná rúška textilná	4 x za rok a podľa potreby
g)	obuv s protišmykovou podrážkou	2 x za rok
h)	gumová zástera	2 x za rok
i)	krátky zateplený kabát (pri prevoze stravy)	1 x za 5 rokov
j)	gumové čižmy	1 x za 2 roky

3. Technicko-administratívny zamestnanec

a)	plášť biely	1 x za rok
b)	nohavice biele	1 x za rok
c)	biela blúza	1 x za rok
d)	pracovná obuv	1 x za rok

4. Riaditeľka

a)	plášť biely	1 x za rok
b)	nohavice biele	1 x za rok
c)	biela blúza	1 x za rok
d)	pracovná obuv	1 x za rok

1) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 339/2008 Z. z. o poskytovaní pomoci na podporu spotreby mlieka a mliečnych výrobkov pre deti v materských školách, pre žiakov na základných školách a pre žiakov na stredných školách.

2) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky (oznámenie č. 195/1996 Z. z.) v znení neskorších predpisov.

3) § 26 ods. 4 písm. j) a § 58 zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

4) Nariadenie (ES) č. 1774/2002 Európskeho parlamentu a Rady, ktorým sa ustanovujú zdravotné predpisy, týkajúce sa živočíšnych vedľajších produktov neurčených pre ľudskú spotrebu (Mimoriadne vydanie Ú.v. EÚ, kap. 3/zv. 37).
Zákon č. 223/2001 Z. z. o odpadoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

Vydavateľ Zbierky zákonov Slovenskej republiky, správca obsahu a prevádzkovateľ právneho a informačného portálu Slov-Lex dostupného na webovom sídle www.slov-lex.sk je
Úrad vlády Slovenskej republiky, Námestie slobody 1, 813 70 Bratislava,
tel.: 02 888 91 131, e-mail: helpdesk@slov-lex.sk.