

❖ **HACCP, prevádzkový poriadok a sanitačný program v školských stravovacích zariadeniach**

Spoločné stravovanie detí a mládeže je oblasťou, kde je dôležité klásť dôraz na prevenciu a vylúčenie všetkých negatívnych vplyvov na zdravotnú neškodnosť požívatín, surovín a systém HACCP dôkladne dodržiavať.

V rámci prípravy, výroby a podávania jedál v zariadeniach určených pre spoločné stravovanie detí a mládeže musia kvalita stravy, stravovací a pitný režim zodpovedať veku, zdravotnému stavu a požiadavkám na zabezpečenie ochrany zdravia a zdravého vývinu detí a mládeže.

Z dôvodu ochrany zdravia detí a predchádzania alimentárnym ochoreniam je potrebné dodržiavať pracovné postupy systému kvality a bezpečnosti potravín (HACCP), ako aj riadiť sa schváleným prevádzkovým poriadkom a sanitačným programom.

Prevádzkový poriadok pre zariadenie školského stravovania- Školská jedáleň pri Špeciálnej základnej škole a Špeciálnej materskej škole
— príloha prevádzkového poriadku!!!!



Použitý materiál : Škola a stravovanie č.3/2013
Vedúca školskej jedálne: Renáta Žilliaková