



Interná smernica č. 2026/13

Kritéria odmeňovania zamestnancov školského stravovania.

Odmeny a mimoriadne odmeny sa priznávajú a vyplácajú v závislosti od finančných prostriedkov školy. Odmeny budú pridelené na základe jasne stanovených kritérií.

Hlavný kuchár:

1. Organizácia prevádzky a riadenie kolektívu kuchyne

- Schopnosť efektívne organizovať prácu ostatných kuchárov a pomocných síl v kuchyni.
- Schopnosť operatívne riešiť krízové situácie (náhly výpadok personálu, porucha spotrebičov).

- Udržiavanie korektných vzťahov a autority na pracovisku.
- Príkladný prístup k plneniu povinností, minimálna absencia a včasné nástupy na smenu.

2. Dodržiavanie noriem, kvalita a estetika stravy

- Striktné dodržiavanie platných materiálno-spotrebných noriem a receptúr pre školské stravovanie.
- Stabilné udržiavanie vysokej kvality, chuti a estetiky podávaných jedál počas celého roka.
- Minimalizácia odpadu, správne uskladnenie a efektívne využívanie surovín bez plytvania.
- Šetrné zaobchádzanie s energiami, vodou a technologickým vybavením kuchyne počas roka.

3. Hygiena, sanitačný program a HACCP

- Dôsledná kontrola a dodržiavanie systému HACCP, sanitačných dní a hygienických predpisov(RÚVZ).
- Priebežné, presné a pravdivé vedenie dokumentov HACCP.
- Presné dodržiavanie a vyžadovanie predpisov bezpečnosti pri práci s technickými zariadeniami kuchyne.

4. Iniciatíva, spolupráca a reprezentácia zariadenia

- Zavádzanie nových schválených receptov, organizácia tematických dní.
- Príprava stravy a cateringu na mimoriadne akcie školy.
- Záujem o účasť na školeniach a navrhovanie vylepšení.

Kuchár:

1. Kvalita práce a odborná zručnosť

- Presné dodržiavanie materiálno-spotrebných noriem a receptúr pre školské stravovanie bez svojvoľných zmien.
- Správne technologické postupy pri varení, pečení a chladení, ktoré si zachovávajú nutričnú hodnotu surovín.
- Chuťová a estetická úroveň pripravovaných jedál.
- Jedlo je navarené včas, teplé a pripravené na plynulý výdaj podľa harmonogramu školy.

2. Hygiena, sanitačný program, HACCP a bezpečnosť

- Striktné dodržiavanie zásad osobnej hygieny a nosenie predpísaných OP.
- Priebežné dodržiavanie čistoty na pracovnom stole, čistota kuchynského riadu a náradia počas dňa.

- Správne, pravdivé a včasné zapisovanie teplôt jedál a monitorovanie kritických bodov, zamedzenie krížovej kontaminácii.

- Dodržiavanie predpisov BOZP a PO na pracovisku

3. Hospodárnosť a starostlivosť o majetok

- Efektívne čistenie a spracovanie surovín s dôrazom na čo najnižšie percento odpadu.

- Racionálne využívanie spotrebičov(konvektomaty, sporáky, umývačky), zbytočné neplytvanie vodou a energiami.

- Šetrné zaobchádzanie s drahým kuchynským vybavením, okamžité nahlasovanie porúch vedúcej jedálne

4. Pracovný prístup a tímová spolupráca

- Dochádzka, dodržiavanie pracovnej doby, využívanie pracovného času výhradne na plnenie úloh.

- Ochota pomôcť pomocným silám, alebo iným kolegom v kuchyni, ak je to potrebné na zvládnutie prevádzky.

- Slušné a profesionálne správanie voči kolegom a stravníkom pri výdaji.

- Zavádzanie nových schválených receptov do praxe a navrhovanie vylepšení.

Pomocná sila v kuchyni:

1. Kvalita práce a odborná zručnosť

- Rýchlosť a efektivita pri predpríprave surovín (čistenie, krájanie zeleniny a pod.) a pomocných prácach podľa pokynov.

- Dôkladnosť a rýchlosť pri čistení a sanitácii priestorov kuchyne.

- Správnosť umývania, sušenia a ukladania riadu a kuchynského náradia.

2. Hygiena, sanitačný program, HACCP a bezpečnosť

- Striktné dodržiavanie zásad osobnej hygieny a nosenie predpísaných OP.

- Správne používanie a riedenie čistiacich a dezinfekčných prostriedkov.

- Dodržiavanie sanitačného programu a plánu čistenia.

- Dodržiavanie predpisov BOZP a PO na pracovisku.

3. Hospodárnosť a starostlivosť o majetok

- Efektívne čistenie a spracovanie surovín s dôrazom na čo najnižšie percento odpadu.

- Racionálne využívanie spotrebičov(umývačky), zbytočné neplytvanie vodou a energiami.

- Hospodárne zaobchádzanie s čistiacimi prostriedkami.

4. Pracovný prístup a tímová spolupráca

- Dochádzka, dodržiavanie pracovnej doby, využívanie pracovného času výhradne na plnenie úloh.

- Ochota pomôcť kuchárom, alebo iným kolegom v kuchyni, ak je to potrebné na zvládnutie prevádzky.

- Slušné a profesionálne správanie voči kolegom a stravníkom.

Administratívna pracovníčka:

1. Kvalita práce a pracovný výkon

- Včasné objednávanie surovín podľa jedálneho lístka, eliminácia prestojov v kuchyni z dôvodu chýbajúceho tovaru.

- Správnosť evidencie príjmu a výdaja tovaru, kontrola faktúr.

- Presné vedenie skladových kariet, sledovanie stavu zásob (minima/maxima) a vykonávanie pravidelných inventúr.

- Včasné uzávierky, spracovanie podkladov pre účtovníctvo.

2. Hygiena, sanitačný program, HACCP a bezpečnosť

- Striktné dodržiavanie zásad osobnej hygieny a nosenie predpísaných OP.

- Starostlivosť o vzornú čistotu a hygienu skladovacích priestorov.

- Správne vedenie dokumentácie súvisiacej s výsledovateľnosťou pôvodu potravín a skladových teplôt.

- Dodržiavanie predpisov BOZP a PO na pracovisku.

3. Hospodárnosť a starostlivosť o majetok

- Dôsledná kontrola záručných dôb, čerstvosti potravín a neporušenosti obalov pri preberaní na sklad.

- Šetrné zaobchádzanie s chladiacimi a mraziacimi zariadeniami, s digitálnymi vážiacimi zariadeniami a nahlásenie porúch vedúcej jedálne.

4. Pracovný prístup, tímová spolupráca a komunikácia

- Dochádzka, dodržiavanie pracovnej doby, využívanie pracovného času výhradne na plnenie úloh.

- Ochota pomôcť kuchárom, alebo iným kolegom v kuchyni, ak je to potrebné na zvládnutie prevádzky.

- Slušné a profesionálne správanie voči kolegom, ostatným zamestnancom školy a stravníkom.

- Schopnosť rýchlo reagovať na výpadok dodávateľa alebo náhlu zmenu počtu stravníkov.

- . Ústretovosť pri riešení dotazov verejnosti, úzka spolupráca s hlavnou kuchárkou a vedúcou ŠJ.

Kritérium na udeľovanie osobného príplatku zamestnancov školského stravovania.

1. Dlhodobo kvalitne vykonávaná práca – chuťová a estetická úroveň podávaných pokrmov
2. Znižovanie nákladov na chod prevádzky - energií, vody.
3. Starostlivosť o vzornú čistotu a hygienu priestorov kuchyne, skladov a prislúchajúcich priestorov
4. Prístup k práci, včasnosť plnenia pracovných povinností, samostatné iniciatívne a tvorivé návrhy na optimalizáciu výkonu práce
5. Ústretovosť a vzájomná spolupráca.
6. Spolahlivosť a pracovná disciplína – včasný nástup do práce, dodržiavanie časového harmonogramu a nízka miera absencií.
7. Ochota prevziať prácu chýbajúcej kolegyne pri ochorení, alebo zvýšenej záťaži v kuchyni.

1.9. 2026 Anetta Divekyová, zástupca ŠJ