

Ljubljana, 30.9.2016

OŠ Antona Globočnika

Cesta na Kremenco 2

6230 Postojna

**ZADEVA: IZJAVA O NOTRANJEM NADZORU, ZDRAVSTVENI USTREZNOSTI
TER SKLADNOSTI S SMERNICAMI ZDRAVEGA PREHRANEJVANJA**

V Slorestu imamo vzpostavljen in certificiran integriran sistem kakovosti, ki ga poleg HACCP sistema (Codex Alimentarius) tvorijo še Sistem vodenja kakovosti (ISO 9001) in Sistem ravnanja z okoljem (ISO 14001). Smo eno izmed redkih gostinskih podjetij z EKO certifikatom, kar pomeni, da uporabljamo preverjana, certificirana EKO živila, katere nam dostavljajo preverjeni in certificirani dobavitelji.

V okviru notranjega nadzora na osnovi načel HACCP sistema zagotavljamo zdravstveno ustreznost naših izdelkov v vseh fazah shranjevanja, priprave, transporta in strežbe hrane. Izvajamo in imamo dokumentirano:

- program postopkov čiščenja in dezinfekcije
- interno kontrolo nad kontrolnimi in kritičnimi kontrolnimi točkami
- izobraževanje zaposlenih na temo varnosti živil (HACCP), kakovosti živil, prehrane, gostinske storitve in ravnanja z okoljem
- nadzor nad zdravstvenim stanjem zaposlenih
- zunanji (neodvisni) nadzor nad obvladovanjem načel HACCP, ki ga izvaja Nacionalni laboratorij za zdravje, okolje in hrano, ki za nas izvaja
 - sanitarno higienske preglede obrata,
 - mikrobiološko preverjanje uspešnosti postopkov čiščenja in dezinfekcije,
 - mikrobiološko preverjanje zdravstvene ustreznosti živil in vode,
 - preventivne ukrepe deratizacije, dezinfekcije, dezinfekcije.

Pri sestavi otroških jedilnikov upoštevamo načela varovalne prehrane in strmimo, da so jedilniki čim bolj enostavni in polnovredni. Pri planiranju in pripravi jedi upoštevamo priporočila veljavnih Smernic za prehranjevanje v vzgojno izobraževalnih zavodih ter Praktikuma jedilnikov zdravega prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih ustanovah, hkrati pa naši zaposleni v službi za kakovost in gastronomijo neprestano strmijo k nenehnim izboljšavam naših jedilnikov. Skrbimo za pestrost in neponovljivost jedilnikov. Skladnost jedilnikov z zahtevami redno preverja dietetik.

Pri pripravi obrokov za otroke upoštevamo naslednja načela:

- Za pripravo obrokov uporabljamo samo najboljše surovine izbranih dobaviteljev. Pri izboru surovin spoštujemo priporočila Priročnika z merili kakovosti za javno naročanje hrane v vzgojno-izobraževalnih ustanovah.
- Obroki so ustrezne energijske vrednosti in pripravljene iz priporočenih kombinacij živil, kar zagotavlja zadosten vnos vseh potrebnih hranil za otrokovo rast in razvoj.
- Čim več zelenjave in sadja – uporabljamo svežo, sezonsko sadje in zelenjavo, zamrznjeno zelenjavo pa le občasno za pripravo raznih prikuh. Izogibamo se konzervirane zelenjave ter ocvrtega krompirja in zelenjave.
- Redno vključujemo stročnice, saj so nadomestilo za meso v brezmesnih jedilnikih.
- Uporabljamo kakovostna ogljikohidratna živila (npr. polnozrnatih izdelki) in kakovostna beljakovinska živila (pusti kosi mesa, mlečni izdelki).
- Redno vključujemo ribe v jedilnike.
- Redno vključujemo živila, ki so pridelana na ekološki način.
- Na jedilnik redno uvrščamo brezmesne menije.
- Uporabljamo kakovostne maščobe (npr. oljčno, repično olje,...), količina uporabljene maščobe je omejena.
- Uporabljamo malo soli, več drugih, predvsem svežih začimb (izogibamo se močnih, pikantnih začimb ter začimbni mešanici).
- Uporabljamo manj sladkorja – napitki in sladice z malo ali brez sladkorja (npr. nesladkan čaj, kompot).
- Pri toplotni obdelavi se poslužujemo kuhanja v sopari, dušenja, pečenja v konvekcijski ali navadni pečici, pečenja v foliji, pečenja v ponvi brez ali z zelo malo dodane maščobe, izogibamo pa se cvrenju, praženju in pečenju z veliko maščobe.
- V primeru potrebe pripravimo dietne obroke prilagojene posamezniku.
- Prisluhujemo željam in pričakovanjem odjemalcev.

Imamo ekipo živilskih tehnologov in dietetikov, ki izvajajo izobraževanja za naše zaposlene. Na željo kupca izvedemo izobraževanja na temo varnosti živil, prehrane, ravnanja z okoljem ter kakovosti storitve za zaposlene pri kupcu. Prav tako na željo kupca pripravimo vso dokumentacijo vezano na varnost živil in ravnanje z okoljem ter verifikacijo HACCP sistema. Izvajamo tudi Promocije zdravja na delovnem mestu.

Kakovost in skladnost našega dela z zahtevami zakonodaje, standardov, priporočil in pogodbenih zahtev redno letno preverjamo z notranjimi presojami in zunanji presojami, katere izvaja Slovenski inštitut za kakovost. Certifikati, katere imamo za vse tri sisteme vodenje (HACCP, ISO 9001 in ISO 14001), za nas pomenijo obvezo, da bomo tudi vnaprej redno zagotavljali kakovostne, uravnotežene, pestre in varne obroke za naše goste, skrbeli za zadovoljstvo naših gostov, hkrati pa skrbeli tudi za naše okolje.

S spoštljivimi pozdravi,

Kata Vidović
vodja kakovosti



slorest d.o.o.
Verovškova ulica 55A
1000 Ljubljana

Marko Ponikvar
prokurist

