


Název ON:	Provozní řád Provozu stravování FNOL		
Číslo ON:	Řd-004-9501	Vydání ON:	6. vydání ze dne 15. 1. 2020

Změnu textu ON nebo textu přílohy ON provedl odborný garant uvedený na první straně ON.

Značení změn textu ON: T/xxxx kde T je text/xxxx je číslo odstavce

Značení změn v přílohách: PX/xxxx kde PX je příloha čísloX/xxxx je číslo odstavce nebo PX při vniku nové přílohy č. X

Změna č.	Účinnost změny od	Odstavec textu Odstavec přílohy	Popis změny	Schválil dne
1.	9. 3. 2022	T/3.1.2	Vložen nový odstavec Pro provozovatele potravinářských podniků, kterým je i STRAV FNOL z legislativy vyplývá povinnost vytvořit a zavést postupy založené na zásadách HACCP. Odkaz na platný Provozní organizační řád provozu stravování dle HACCP naleznete zde.	 prof. MUDr. Roman Havlík, Ph.D. ředitel FNOL, 9.3. 2022 I.P. Pavlova 185/6 779 00 Olomouc
		T/3.2.1 c)	Doplnění textu Referenti stravování, vedoucí skladu potravin, pomocný obchodní pracovník (kantýnská) , vedoucí rozvozu stravy a údržbář jsou přímo podřízeni vedoucímu STRAV.	
		T/3.2.4 b)	Změna textu Provozní porada STRAV. Je poradou zaměstnanců provozu, kterou svolává a vede vedoucí STRAV. Koná se jednou za čtvrtletí, dle potřeb provozu častěji . Náplní je problematika STRAV, informace z porad OPS FNOL, informace ředitele FNOL a Příkazy ředitele vedení FNOL . Záznam z porady pořizuje vedoucí STRAV, nebo jím pověřený zaměstnanec.	
		T/3.4.4.b)	Změna textu Plánovanou nepřítomnost na pracovišti (služební pracovní cesta , dovolená, služební jednání mimo FNOL, náhradní volno) oznamují zaměstnanci vždy a včas (nejméně 2 dny předem) ke schválení svému nadřízenému.	
		T/4.1	Aktualizace Dokumentů vyšší úrovně	
		P2	Aktualizace přílohy Nové plánky, soupis místností, úprava př. 2 Hygienická a protiepidemická opatření k předcházení vzniku a šíření infekcí spojených se zdravotní péčí	