



PROVOZNÍ ŘÁD HOTELU A LÁZEŇSKÉHO DOMU VE VLASTNICTVÍ ZSMV

I. ZÁKLADNÍ ÚDAJE

Hotel Vltava
Červená nad Vltavou 126
Jetětice
398 48
tel.: + 420 382 202 911
fax: + 420 382 202 929
e-mail: vltava@zsmv.cz

Provozovatel:

Zařízení služeb pro Ministerstvo vnitra
Přípotoční 300/12, Praha 10
IČ: 67 77 99 99
DIČ: CZ67779999

Zastoupená generálním ředitelem:

JUDr. Ladislavem Mácou
telefon: 974 844 517, e-mail: l.maca@zsmv.cz

Způsob seznámení zaměstnanců a dalších osob s provozním řádem, zajištění kontroly jeho dodržování (§ 100 zák. č. 258/2000 Sb. v platném znění) :

Zaměstnanci stvrdí svým podpisem seznámení se s provozním řádem. Kontrola dodržování tohoto řádu bude prováděna v rámci kontrolní činnosti ředitelky, kdy o tomto bude vyhotoven zápis.

II. PODMÍNKY ČINNOSTI

Hotel Vltava je umístěn na skalnatém výběžku nad hladinou vodní nádrže Orlík v lesoparku 19 km od města Písek. Rekreační prostředí areálu hotelu i Orlické přehrady je ideální pro bohaté sportovní i relaxační vyžití, fitness a wellness aktivity, letní rekreaci rodin s dětmi, turistiku i cykloturistiku nebo návštěvu hradů a zámků. Vzdálenost od Prahy je cca 112 km..

- **Recepce hotelu je otevřena denně : od 6,00 do 19.00 hodin**
- **Restaurace je otevřena denně : od 6,00 do 22,00 hodin**
Prodloužení provozní doby od 22.00 do 24.00 hodin je možné pouze se souhlasem ředitele hotelu.

Výdej stravy:

Snídaně: od 6,30 do 8,30 hodin

Svačina (pro děti): od 9,30 do 10,00 hodin
Výdej balíčků se svačinou pro školáky při snídani

Oběd: od 11,30 do 13,30 hodin

Svačina (pro děti): od 15,00 do 15,30 hodin

Večeře: od 17,30 do 19,00 hodin

Lůžková kapacita

Hotel Vltava nabízí ubytování ve 34 dvoulůžkových a 4 čtyřlůžkových pokojích s možností jedné či dvou přistýlek a ve 14 apartmá v hlavní budově. Dva pokoje jsou bezbariérové. V samostatné budově, vzdálené od hotelu cca 300 metrů, je komfortní ubytování a jednací místnost s kapacitou 16 osob (1 apartmá + 7/2 pokojů – částečně propojených).

Parkování

Hotel Vltava disponuje vlastními parkovacími prostory. 2 parkoviště s kapacitou pro 60 a 20 osobních automobilů, která jsou pro ubytované hosty zdarma. Parkování v autobusů v areálu je zajištěno.

Základní stavebně – technické údaje o zařízení :

Popis objektu

- V hotelu je 38 pokojů s kapacitou 88 lůžek a 14 apartmá s kapacitou 34 lůžek. Všechny pokoje a apartmá jsou vybaveny vlastním sociálním zařízením s vanou či sprchovým boxem, vysoušečem vlasů, telefonem, chladničkou a televizi. Omezený počet pokojů má balkony. Hostům je k dispozici výtah.

- **Zásobování vodou** – 2 vrty – voda se čerpá do vodojemu přes filtr na odstranění manganu a železa. V případě nouze o vodu je do vodojemu napájena voda u řádu obce Jetětice
- **Odvádění odpadních vod** – vlastní ČOV (BIOCLEANER BC 200 EO, způsob čištění mechanicko-biologické) a kanalizace. Před ČOV je tuková jímka na zachycení tuků z kuchyně, která se čistí dle potřeby 3x - 4x za rok. Vyčištěná voda z ČOV je odváděna do řečiště přehrady Orlík – povolení k vypouštění odpadních vod vydáno d 31.12. 2024
- **Odvětrání** – ubytovací část je odvětrávána přirozeně okny, pouze sociální zařízení el. ventilátory, jídelny – dvě jednotky na výměnu vzduchu, konferenční sál + bar – odsávání + přívod vzduchu, kuchyně – odsávání + přívod vzduchu, samostatné odsávání par – výměna filtrů dle potřeby, zimní zahrada – 2 x samostatná klimatizace
- **Osvětlení** – ve většině místností je osvětlení řešeno využitím denního světla. Chodby a úniková schodiště jsou celodenně osvětleny umělým světlem – pohybová čidla (nouzové osvětlení – zapíná se automaticky při přerušení dodávky el.)
- **Vytápění zařízení** - vytápění a ohřev užitkové vody je zajišťováno v kotelně na tuhá paliva – koks – dvěma kotly VSB IV. o výkonu 253 kW a 146 kW
- **Povrchová úprava stěn** – ubytovací část, jídelny, kanceláře – omítky, na pokojích částečně dřevěné obklady, III. Patro – sádrokarton, kuchyně – omítky + omyvatelné keramické obklady
- **Typ podlahové krytiny** – ubytovací část, chodby, bar, jídelny, kanceláře – koberce, hala – leštěný mramor, v ostatních prostorách dlažba, lino
- **Vybavení nábytkem** – ubytovací část, konferenční sál, bar, jídelny, kanceláře – podýhovaná dřevotříska, kuchyně – vybavena zařízením dle hygienického předpisu (např. omyvatelný, dezinfikovatelný)
- **Elektrická energie** – hlavní vypínač umístěn v hlavním rozvaděči (hlavní rozvaděč v přízemí budovy hotelu). Elektřina vedena většinou ve zdech, místy v lištách
- **Plyn** – plynová přípojka na hotelu Vltava není. Pouze pro sporák v kuchyni se využívá 10 kg láhev PB. Hlavní uzávěr ve skříni na láhve.
- **Požární ochrana** – rozmístění hasicích přístrojů a hydrantů označeno v evakuačním plánu objektu a dále jsou v evakuačním plánu vyznačeny únikové cesty v případě požáru objektu. Tyto cesty jsou viditelně označeny šipkami.

III. ZÁSADY PREVENCE VZNIKU INFEKČNÍCH A JINÝCH ONEMOCNĚNÍ VČETNĚ PODMÍNEK DEZINFEKCE

Obecné zásady provozu zařízení, v němž jsou poskytovány ubytovací služby

- **PO a BOZP a způsob užívání osobních ochranných pracovních pomůcek**

Pravidelná školení BOZP a PO zaměstnanců dle zákona 309/2006 Sb. a 133/1985 Sb, požárních hlídek, preventistů požární ochrany a vedoucích pracovníků a pravidelná školení o činnosti epidemiologicky závažné pro zaměstnance a vedoucí pracovníky na úseku kuchyně.

Školení obsluhy kotelny, nakládání s nebezpečným odpadem.

Poučení o poskytování první pomoci.

- **sociální zázemí zaměstnanců (šatny, sprchy, WC, denní místnost) : každý úsek disponuje vlastní šatnou a sociálním zázemím**

- **zásady osobní a provozní hygieny zaměstnanců:**

a) podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí praktický lékař

b) informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti,

c) každý pracovník má u sebe zdravotní průkaz a na vyzvání je předloží orgánu ochrany veřejného zdraví

d) uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny

e) k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům

f) používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů

g) dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu,

h) zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny

i) provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů

j) při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty

k) používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky

l) dodržovat zákaz kouření

- **zodpovědní pracovníci: vedoucí středisek**

ZÁKLADNÍ ZÁSADY PREVENCE VZNIKU INFEKČNÍCH A JINÝCH ONEMOCNĚNÍ

- při poskytování ubytovacích služeb je nutno trvale a důsledně činit opatření k zamezení vzniku a šíření infekčních a jiných onemocnění
- v případě používání pracovního oděvu je nutno pracovní oděv a civilní oděv ukládat odděleně
- pracovní oděv zaměstnanců musí být udržován v čistotě, v případě potřeby zajistit výměnu oděvu ihned
- používané osobní ochranné prostředky musí odpovídat prováděné pracovní činnosti, musí být čisté a bezpečné pro zdraví osob
- doporučuje se zabezpečit lékárničku první pomoci:
- standardní požadavky na vybavení lékárničky
 - Ophtal
 - analgetikum volně prodejné
 - virucidní dezinfekční prostředek na kůži
 - lokální hemostyptikum (např. Gelaspon, Traumacel)
 - gáza hydrofilní 6,5x7,5 cm sterilní
 - náplast v roli 2,5 cm x 2 m
 - náplast – rychloobvaz 8 cm x 1 cm
 - obinadlo hydrofilní sterilní 8 cm x 5 cm
 - obinadlo škrtkové pryžové
 - trojcípý šátek
 - nůžky
 - rouška resuscitační pro dýchání z úst do úst
 - ochranné rukavice latexové
- po provedení „nečisté“ práce, např. po manipulaci s použitým prádlem, odpadem je nutno provést důkladné omytí a dezinfekci rukou
- je nutno zamezit vstupu nepovolaných osob a zvířat do zázemí zařízení
- úklidové prostředky je nutno udržovat v čistotě
- poučení hostů o výskytu horečnatého nebo průjmového onemocnění viz Ubytovací řád, který je umístěn na recepci. V případě hromadného výskytu průjmového nebo horečnatého onemocnění (3 a více případů) uvědomí vedení ubytovacího zařízení rezortní hygienickou službu, která provede, případně bude řídit opatření k zamezení takového onemocnění.
- **Osoby odpovědné za dodržování podmínek pro manipulaci s jídlem a skladování potravin, včetně sledování a zapisování kritických bodů:**
 - Klára Chovancová – ředitelka hotelu Vltava
 - Jaroslav Samec - provozní
 - Vladislav Pajer – šéfkuchař
 - Eliška Galčíková – vedoucí směny
 - Hana Bláhová – vedoucí směny

IV. ZACHÁZENÍ S PRÁDLEM

• Manipulace s prádlem

ZÁSADY ZACHÁZENÍ S PRÁDLEM

- používání vlastního ložního prádla ubytovaných klientů se neakceptuje
- výměna lůžkovin vždy při změně ubytované osoby, v případě ubytování po delší dobu výměna minimálně 1 x za 14 dnů
- výměna ručníků minimálně 1 x týdně, v případě potřeby ihned
- výměna záclon a závěsů minimálně 4 x ročně (při umývání oken)
- při praní prádla musí způsob zacházení s prádlem a praní zabraňovat přenosu infekčních onemocnění
- použité ložní prádlo se třídí v místě použití; v ubytovací části se nesmí použité prádlo dále jakkoliv přetřídovat či roztřepávat
- použité prádlo se ukládá do obalů, které zabraňují kontaminaci okolí nečistotami z prádla
- při manipulaci s použitým prádlem, zvláště pak prádlem znečištěným biologickým materiálem (např. stolicí) je nutno používat osobní ochranné pracovní pomůcky (ochranný oděv, rukavice)
- při veškeré manipulaci s prádlem musí být čisté prádlo dopravováno a udržováno zásadně odděleně od prádla použitého
- obaly na použité prádlo musí být vhodné k praní, omyvatelné a dezinfikovatelné nebo na jedno použití
- použité prádlo v obalech se skladuje ve vyčleněném prostoru stavebně odděleném
- v místnosti pro skladování špinavého prádla musí být podlaha a stěny do výše nejméně 150 cm omyvatelné a dezinfikovatelné
- čisté prádlo se skladuje v uzavřených skladech čistého prádla v čistých, uzavíratelných a pravidelně dezinfikovaných skříních nebo policích
- při přepravě je nutno čisté prádlo chránit před druhotným znečištěním
- v případě kontaminace prádla tělními parazity, je nutno prádlo zabalit + ošetřit insekticidem a teprve po 24 hodinách předat do prádelny (v zimě možno nechat vymrznout externím uložením)

Výměna prádla

- ložní prádlo vždy po odjezdu klienta,
- ručníky a osušky po odjezdu klienta + dle potřeby

Manipulace s prádlem - pokojské

- Čisté prádlo
 - uložení a transport – sklad čistého prádla – skříně, regály, pytle
- Použité prádlo
 - uložení a transport – sklad špinavého prádla – skříně, regály, pytle
- Praní prádla
 - prádelna PRAVO s. r. o., Vodňany, smluvená firma.

V. ZPŮSOB OČISTY PROSTŘEDÍ UBYTOVACÍHO ZAŘÍZENÍ

- **Očista prostředí – ubytovací část**
Denně je prováděn běžný úklid pokojů (pokud není hostem požadováno jinak) a společných prostor včetně vstupních prostorů a společných sociálních zařízení. Při výměně hostů je prováděn komplexní úklid všech prostor v pokojích i společných prostorů. Při úklidu jsou používány běžné úklidové, dezinfekční a čisticí prostředky schválené pro použití. Bílení prostorů je prováděno jedenkrát za 2 roky.
- **Očista prostředí – stravovací úsek**
V prostoru konzumace jídle a nápojů je úklid prováděn denně a spočívá v luxování podlah, utírání prachu a průběžné výměny ubrusů a prostírání. Jednou za období dle potřeby je prováděno mokré čištění kobereců a podlahovin (zpravidla 1x za rok). Dle potřeby se provádí ošetření a dezinfekce pomůcek pro stolování. Prostory pro přípravu a výdej stravy jsou uklízeny minimálně třikrát denně nebo dle potřeby jak z hlediska hygienických potřeb nebo technologických. Permanentně je prováděno ošetření a úklid prostorů pro skladování potravin včetně chladících a mrazících prostorů. Odmrazování je prováděno dle technologie nebo dle potřeby. Při úklidu a dezinfekci jsou používány pouze prostředky schválené a doporučené pro potravinářské provozy. Pro zajištění praktického naplňování výše uvedených norem, předpisů a zásad je prováděno pravidelné školení personálu.

ZÁSADY ÚKLIDU OBJEKTU

- denní provádění úklidu všech prostor setřením příp. vysátím podlah, utřením parapetů, nábytku, krytů otopných těles a klik
- denně odstraňovat odpadky ze všech prostor souvisejících s poskytováním ubytovacích služeb
- odpadkové koše se čistí a dezinfikují denně
- denně za použití dezinfekčních přípravků s virucidním účinkem dezinfikovat umyvadla, sprchy nebo vany, pisoárové mušle a záchody
- jedenkrát týdně omýt čisticím prostředkem s dezinfekčním účinkem (spojená etapa mechanické očisty a dezinfekce) omyvatelné části stěn na záchodech
- dezinfekce při výskytu hmyzu
- deratizace běžná - 1x za rok, navíc dle potřeby zajistit odbornou firmou, vedení evidence
- 4 x ročně umývání oken včetně rámu a svítidel, očista matrací a přikrývek
- nejméně 4 x ročně celkový úklid všech prostor zařízení (vč. úklidových místností, skladů, sklepních prostor)
- malování 1x za rok až 2, v případě potřeby častěji
- v případě epidemie nutno postupovat dle pokynů lékaře

Likvidace odpadů

- interval odstraňování odpadů z vnitřních prostor zařízení do shromažďovacích nádob (kontejnery, popelnice) – průběžně během dne dle potřeby

- popis systému separace odpadů (v případě separace biologického odpadu specifikovat nakládání s tímto odpadem) - Směsný komunální odpad – popelnice k tomu určené. Plechovky, sklo - kontejnery k tomu určené. Plasty – pytle k tomu určené.
- interval vývozu odpadů ze shromažďovacích nádob - směsný komunální odpad – odvoz Městské služby Písek 2 x měsíčně. Plast, sklo, plechovky – obec Jetětice, dle potřeby
- zodpovědní pracovníci: Jan Víta, Jiří Svoboda

ZÁKLADNÍ ZÁSADY PŘI PROVÁDĚNÍ MECHANICKÉ OČISTY A CHEMICKÉ DEZINFEKCE

- mechanická očista je soubor postupů, které odstraňují nečistoty a snižují počet mikroorganismů
- čisticí prostředky, případně čisticí prostředky s dezinfekčním účinkem se aplikují buď ručně nebo pomocí mycích a čisticích strojů
- všechny úklidové pomůcky a přístroje se udržují v čistotě
- úklidové pomůcky se po použití dezinfikují a suší v úklidové komoře
- nutno rozlišit (např. barevně) úklidové pomůcky dle účelu použití (na pokoje, hygienické zařízení a WC, na plochy, podlahy apod.)
- dezinfekcí se rozumí soubor opatření ke zneškodňování mikroorganismů pomocí fyzikálních, chemických nebo kombinovaných postupů, která mají za cíl přerušit cestu nákazy od zdroje k vnímavé fyzické osobě
- zák. č. 120/2002 Sb., o podmínkách uvádění biocidních přípravků a účinných látek na trh a o změně některých souvisejících zákonů
- při volbě postupu dezinfekce se vychází ze znalostí cest a mechanismů přenosu infekce a z možnosti ovlivnění účinnosti dezinfekce faktory vnějšího prostředí a odolnosti mikroorganismů
- při použití chemických přípravků se postupuje podle návodu výrobce (návod na ředění, doba působení, užívání osobních ochranných pracovních pomůcek)
- dezinfekční roztoky se připravují vpravením odměřeného (odváženého) dezinfekčního přípravku do odměřeného množství vody (odhadování množství není přípustné – ani zvyšování koncentrace za účelem zkrácení doby expozice – působení). Připravují se bezprostředně před použitím
- dezinfekce se provádí omýváním, otíráním, ponořením, postřikem, formou pěny nebo aerosolem
- předměty a povrchy kontaminované biologickým materiálem se dekontaminují přípravkem s virucidním účinkem, poté následuje mechanická očista
- při použití dezinfekčních přípravků s mycími a čistícími vlastnostmi lze spojit etapu čištění a dezinfekce.
- k zabránění vzniku selekce případně rezistence mikrobů vůči přípravku dlouhodobě používanému se střídají dezinfekční přípravky s různými aktivními látkami (doporučuje se střídání v intervalu 1 měsíc).

VI. Další údaje

- **Ochrana objektů**
Bez ochrany objektů.

- **Vjezd a vstup do areálu v době provozní a mimoprovozní**
Vstup do areálu jednou přístupovou bránou. V mimoprovozní době tato brána uzamčena a zabezpečena řetězem. Do hotelu vstup dvěma hlavními vchody. Oba tyto vchody do haly hotelu, kde je přítomna recepce nebo noční služba.
- **Rozdělení a ukládání klíčů, zamykání pracovišť**
Každý zaměstnanec hotelu disponuje klíčem od personálního vchodu do hotelu a od svého úseku. Při uzavírání hotelu je každý zaměstnanec povinen zkontrolovat a uzamknout svůj úsek. Všechny náhradní klíče jsou uloženy v kanceláři ředitele hotelu. Náhradní klíče potřebné při provozu uloženy v recepci hotelu.
- **Umístění telefonů**
Telefonní ústředna - recepce hotelu, na každém pokoji a úseku telefon

Telefony a mobilní telefony:

Recepce: 382 202 911, vnitřní linka 911
 Klára Chovancová, ředitelka hotelu: 605 205 451, 382 202 900
 Jaroslav Samec, provozní: 605 205 236, 382 202 900

Havárie

Mezinárodní tísňová linka:	112
Policie: v případě nutnosti volat:	158
Místní služebna PČR Zvíkov	382 204 100
Úraz: v případě nutnosti volat:	155
Požár: malé zahoření uhasí zaměstnanci pomocí hydrantů a ručních hasicích přístrojů.	
Při větším rozsahu ihned volat hasiče:	150
Voda: při poruše systému volat:	844 844 870, 389 132 245
Hlavní uzávěr v šachtě.	
El. energie: při poruše dodávky volat:	800 225 577

Klára Chovancová
 Ředitelka hotelu Vltava