

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY-VÝDEJNY

Č. j.	50/2017
Vypracoval:	Mgr. Miloslava Siglová, ředitelka školy
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	4. 9. 2017
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

1. Úvodní ustanovení

1. Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), vyhl. 137/2004 Sb., nař. ES 852/2004 vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.
2. Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu, předpisy a pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.
3. Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

2. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

1. před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci výdejny podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz
2. zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků
3. pracovníci nesmí mít při práci ve výdejně žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované
4. je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou /např.úklid/, po použití WC, po manipulaci s odpadem při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího /příp.desinfekčního/ prostředku
5. je nutné nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výdeji jídel, pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny, nelze opouštět objekt školní jídelny - výdejny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi
6. v průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku
7. platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště
8. ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně

3. Provozovatel je povinen zajistit

1. aby práci ve školní jídelně - výdejně vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
2. osobní ochranné a pracovní pomůcky
3. aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce ve školní jídelně - výdejně

4. podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení
5. provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby v prostorách školní jídelny -výdejny
6. vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

4. Povinnosti pracovníků – organizace provozu školní jídelny -výdejny

1. pracovní doba školní jídelny-výdejny 11:00 hod – 15:00 hod.
2. odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má pracovnice školní jídelny-výdejny
3. dbát na svůj zdravotní stav
4. mít na pracovišti zdravotní průkaz
5. dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti
6. dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
7. znát a dodržovat hygienické požadavky na výdej pokrmů

5. Náplň práce a povinnosti pomocné kuchařky

1. zabezpečuje bezprostřední provoz školní jídelna-výdejny, odpovídá vedoucímu ŠJ za její chod
2. zodpovídá za dodržení hmotností porcí
3. dbá o bezpečnost a ochranu zdraví
4. vydává pokrmy
5. provádí pomocné a úklidové práce, jako je mytí nádobí, úklid prostoru školní jídelny - výdejny

6. Organizace práce ve školní jídelně-výdejně

1. za výdej jídel odpovídá pomocná kuchařka
2. doba výdeje nesmí přesáhnout 4 hodiny od dokončení tepelné úpravy
3. pomocná kuchařka odpovídá za to, že teplota uchovávaných pokrmů po dobu výdeje neklesne pod 60°C
4. pomocná kuchařka musí zajistit, aby pokrmy nebyly vysušeny, nerozpadávaly se, neztrácely barvu, chuť a konzistenci.
5. výdejna musí být připravena před výdejem hotových pokrmů, stolní nádobí a nerez příbory dokonale čisté a neotlučené talíře.
6. nevydané pokrmy se nesmějí použít příští den a jinak uchovávat

7. Časový rozvrh výdeje jídel

Pro zajištění plynulého provozu školní jídelny-výdejny je upravena výdejní doba následovně.

1. Začátek pracovní doby jednotlivých zaměstnanců:
pomocná kuchařka 11:00 hod.
2. Časový rozvrh jednotlivých úkonů:
převoz obědů v termonádobách do školní jídelny-výdejny 11:00 - 11:15 hod.
příprava na výdej obědů 11:15 - 11:40 hod.
výdej obědů 11:40 - 13:00 hod.
denní úklid 13:00 - 14:45 hod.
odvoz termonádob do školní jídelny 14:45 - 15:00 hod.

8. Likvidace odpadků

1. Odpadky neorganického původu
 - např. obaly zboží
 - jsou ukládány do speciálních nádob a následně do kontejneru na odvoz odpadků.
2. Odpadky organického původu
 - např. zbytky při opracování surovin a zbytky jídel
 - jsou ukládány do zvláštních, k tomuto účelu určených nádob a denně odváženy osobou, která má s jídelnou uzavřenu dohodu o odběru krmného odpadu.

9. Zásady provozní hygieny

1. náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů
2. úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků
3. sanitární zařízení, ale i všechny prostory musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu, řádně odvětrávány, na WC musí být hygienické pomůcky (toaletní papír, mýdlo, papírové utěrky apod.)
4. předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní jídelny-výdejny
5. preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace
6. do prostor školní jídelny-výdejny nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny-výdejny je přísný zákaz vstupu zvířat
7. osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
8. zákaz kouření ve všech prostorách
9. pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství, tyto prostředky jsou ukládány odděleně, mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků, bílé nádobí a příbory se myjí odděleně

10. Výdej stravy:

Pokrmu jsou v gastronádobách umístěny v ohřívacím vozíku.

Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/. Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60 °C.

11. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní jídelny-výdejny povinni :

1. nepracovat s nožem směrem k tělu
2. odkládat náradí, zejména použité nože, vždy na určené místo
3. nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází
4. při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi

5. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní jídelny-výdejny byly do sucha vytřeny
6. nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj, zacházet s elektrickými spotřebiči jen při vypnutí elektrického proudu nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
7. dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy
8. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní jídelny a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
9. plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat
10. nedotýkat se při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní
11. dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté
12. při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; teplota mycí vody min. 40 °C, voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek; dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru
13. při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení provádět pouze takové úkoly, které obvyklá práce vyžaduje a brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny
14. nedotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům a strojům a nevěšet na části elektrické instalace, vypínače a kabely žádné předměty nebo části oděvu
15. jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní jídelny, včetně mimořádných událostí
16. při vzniku pracovního úrazu ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů
17. všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, vedoucí ŠJ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců
18. je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu. Podlaha a okna musí být pečlivě čištěny. Okna musí být opatřeny sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností.
19. ve školní jídelně-výdejně nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty

12. Závěrečná ustanovení

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: Marcela Binková
2. Směrnice nabývá platnosti dnem 4. 9. 2017

V Čisté dne 7. 8. 2017

Mgr. Miloslava Siglová
ředitelka školy

Marcela Binková
vedoucí stravování

Jana Moučková
kuchařka