

Základní škola a Mateřská škola Čistá, okres Svitavy	
PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY	
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 kuchyně 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 v kuchyni žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované
4. je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou /např. úklid, hrubá příprava /, 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 výrobě potravin, pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny, nelze opouštět objekt kuchyně 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 v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
2. osobní ochranné a pracovní pomůcky
3. aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni
4. podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení

5. provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách
6. vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

4. Povinnosti pracovníků – organizace provozu školní jídelny

1. pracovní doba školní jídelny 6:30 hod – 15:00 hod.
2. odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má vedoucí ŠJ a kuchařka
3. manipulaci s finančními prostředky vykonává vedoucí ŠJ, vybírání stravného v hotovosti v kanceláři MŠ
4. dbát na svůj zdravotní stav
5. mít na pracovišti zdravotní průkaz
6. dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti
7. dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
8. znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
9. užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
10. kontrola záručních lhůt potravin
11. přímým nadřízeným vedoucí ŠJ je zástupce ředitele pro předškolní výchovu

5. Náplň práce a povinnosti vedoucího ŠJ

1. Při péči o kvalitu stravy:
 - ve spolupráci s vedoucí kuchařkou sestavuje jídelní lístek
 - propočítává výživovou hodnotu pokrmů
 - sleduje dodržení všech uvedených norem a receptur
 - dbá o to, aby pokrmy byly upraveny včas, v odpovídajícím množství, kvalitě, teplotě a za dodržení hygienických požadavků
2. Při péči o zásobování:
 - objednává a obstarává veškeré potraviny
 - spolu s vedoucí kuchařkou odpovídá za kvalitativní a kvantitativní přejímku zboží, za správné skladování potravin a předmětů
 - provádí kontroly nezávadnosti uskladněných potravin a surovin
3. Při péči o plynulý chod ŠJ:
 - odpovídá za technický stav a údržbu stravovacího zařízení
 - organizuje práci podřízených pracovníků
 - zajišťuje plynulý výdej pokrmů
4. Při vedení jednotné evidence:
 - vede kartotéku stravovaných
 - vede skladovou evidenci
 - spravuje inventář kuchyně
5. Při péči o bezpečnost a zdraví při práci:
 - dbá o dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů
 - uchovává kopie zdravotních průkazů pracovníků

6. Náplň práce a povinnosti kuchařky

1. zabezpečuje bezprostřední provoz kuchyně a odpovídá vedoucímu ŠJ za její chod
2. s vedoucí ŠJ sestavuje jídelní lístek
3. zodpovídá za přípravu pokrmů
4. zodpovídá za dodržení hmotností porcí
5. podle jídelního lístku zpracovává žádanku na suroviny

6. přebírá od vedoucího ŠJ suroviny
7. společně s vedoucí ŠJ odpovídá za kvalitativní a kvantitativní přejímku zboží, za správné skladování potravin a předmětů
8. dbá o bezpečnost a ochranu zdraví
9. samostatně připravuje součásti jídel, připravuje a opracovává suroviny
10. vydává pokrmy
11. provádí pomocné a úklidové práce, jako je mytí nádobí, úklid prostoru varny, umývárny skladů a dalších pomocných prostor

7. Organizace práce ve školní jídelně

1. za přípravu jídel zodpovídá kuchařka
2. jídlo musí být dokončeno těsně před příchodem strávníků, doba výdeje nesmí přesáhnout 4 hodiny od dokončení tepelné úpravy
3. kuchařk zodpovídá za to, že teplota uchovávaných pokrmů po dobu výdeje neklesne pod 60°C
4. kuchařka musí zajistit, aby pokrmy nebyly vysušeny, nerozpadávaly se, neztrácely barvu, chuť a konzistenci.
5. místo výdeje 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 ani jinak skladovat

8. Časový rozvrh přípravy a podávání jídel

Ve školní kuchyni jsou připravovány přesnídávky a svačinky pro děti MŠ a dále obědy pro děti MŠ a žáky ZŠ, zaměstnance školy a cizí strávníky.

Pro zajištění plynulého provozu jídelny a kuchyně je upravena pracovní a výdejní doba následovně.

1. Začátek pracovní doby jednotlivých zaměstnanců:

vedoucí ŠJ - příchod	7:00 hod.
1. kuchařka - příchod	6:30 hod.
2. kuchařka - příchod	8:00 hod.

pomocná kuchařka – pracovní doba dle potřeby v době přípravy a výdeje přesnídávek a svačinek

2. Časový rozvrh jednotlivých úkonů:

konec vaření obědů	10:45 hod.
plnění gastronádob na výdejnu	10:45 - 11:00 hod.
příprava kuchyně na výdej	11:00 - 11:15 hod.
výdej obědů pro cizí strávníky	11:15 - 11:30 hod.
úklid jídelny po cizích strávnících	11:30 - 11:45 hod.
výdej obědů pro děti MŠ	11:45 - 12:30 hod.
denní úklid	12:30 - 15:00 hod.

9. 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 se školní jídelnou uzavřenu dohodu o odběru krmného odpadu.

10. Zásady provozní hygieny

1. náčiní, nádoby, 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. musí být prováděna průběžně likvidace odpadů
5. předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu kuchyně
6. preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace
7. do prostor kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat
8. osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
9. zákaz kouření ve všech prostorách
10. 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.

11. Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní., Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí ŠJ a kuchařka. Potravinu se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek. V suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry. Teploty jsou kontrolovány. Dle Kodexu hygienických pravidel CACA/RCP 39-1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4°C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, jak dovoluje jakost. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18°C nebo nižší

12. Příprava pokrmů

Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravě zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách.

Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku kuchyně. Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení masa probíhá v lednici. Maso po umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno. Mleté maso nenechávat přes noc syrové. Nože a pomůcky na zpracování syrového masa se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy musí být čisté a jsou řádně označeny.

Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně.

Pokrmy, které se musí naporcovat jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně. Ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají na odpovídající teplotu.

Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku kuchyně a hotové jsou uloženy do chladničky.

Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení nesporelujících patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hyg. pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C.

Teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než 60 °C.

13. Výdej stravy:

Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny v konvektomatu.

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.

14. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní jídelny 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. nasazovat přídavná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru
6. do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajoval ručně
7. zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje
8. zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,...) na pracovní plochy
9. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
10. nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi (vyklápění, apod.) jen při vypnutí elektrického proudu (plynu); přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku; zabezpečit vypouštěcí kohoutky varných kotlů proti náhodnému otevření; dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů, nežádat pomoc osob řádně nepoučených a neproškolených
11. nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
12. dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy
13. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
14. plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti
15. pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
16. nedotýkat se při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní
17. dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého nádobí na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté
18. 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
19. 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
 20. 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
 21. při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů
 22. nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka na brambory musí být zakryta
 23. jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí ŠJ, včetně mimořádných událostí
 24. při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů
 25. všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, vedoucí ŠJ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců
 26. 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.
 27. v kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty

15. 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

kuchařka	Pavla Bačovská	
pomocná kuchařka	Petra Hanusová	
kuchařka, dovoz a výdej obědů	Jana Moučková	