Základní škola a mateřská škola Roudnice nad Labem

Provozní řád školní jídelny

1. Úvodní ustanovení

- Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 sb. o předškolním, základním, středním, vyšším a odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), vyhl. 137/2004 sb., nař. ES 852/2004 vydáván jako statutární orgán školy tuto směrnici.

- 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.

- Konat činnosti 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 jejích osobní hygiena

- Před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce

- Zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků

- Pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované

- Je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započetím 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, případně desinfekčního prostředku.

- 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, před použitím toalety je nutné pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou opět obléci.

- Nelze opouštět školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a pracovní obuvi

- V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku

- Platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště

- 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

- Aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé

- Osobní ochranné a pracovní pomůcky

- Aby pověření pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni ZŠ a MŠ Školní

- Podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení

- Vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

4. Organizace provozu kuchyně (povinnosti pracovníků)

- Pracovní doba kuchyně 5.30 hod – 14.30 hod.

- Odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má kuchařka, vedoucí ŠJ, manipulaci s finančními prostředky vykonává vedoucí ŠJ

- Dbát na svůj zdravotní stav

- Dodržovat pracovní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti

- Dodržovat zásady provozní a osobní hygieny

- Znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů

- Užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všímat si kvality a nezávadnosti zpracovaných potravin

- Kontrola záručních lhůt potravin (Účetní evidence)

- Veškeré finanční operace eviduje VŠJ v počítačovém programu VIS

- Odhlašování obědů, přihlašování a případná ztráta čipu je upřesněna ve Vnitřním řádu ŠJ

- Objednávky potravin zajišťuje vedoucí školní jídelny, faktury a dodací listy po dodání zboží zkontroluje a zodpovídá za věcnou správnost

- Příjemky VŠJ vyplňuje podle dodacích listů, ukládá zboží na sklad a eviduje jej

- Zboží ze skladu potravin dle norem a počtu strávníků na druhý den vydává VŠJ vedoucímu kuchaři ráno před přípravou a výdej poznamená na výdejky

- Jedenkrát měsíčně provede VŠJ uzávěrku skladové evidence potravin. VŠJ předá tuto uzávěrku do účtárny ke kontrole.

- Školní jídelna pro cizí strávníky vaří

- Prodej obědů a veškeré doklady s tím spojené zajišťuje s plnou hmotnou odpovědností VŠJ. Placení obědů upřesňuje Vnitřní řád ŠJ

- Pokud VŠJ opustí kancelář ŠJ, kde je uložena veškerá účetní evidence, vždy zabezpečí kancelář proti vstupu neoprávněných osob.

5. Zásady provozní hygieny

- 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.

- Úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků

- 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) - Musí být prováděna průběžná likvidace odpadů

- Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně. Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace

- Do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat

- Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu

- Zákaz kouření ve všech prostorách

- Pro úklid lze použít jen takové mycí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány oddělené. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očistě od zbytků. Bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí.

5.1.Skladování potravin –

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí ŠJ, v době její nepřítomnosti hlavní kuchař. Potraviny 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.

5.2.Příprava pokrmů

- Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravně zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách. Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách. 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. 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 uložené do chladničky. Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení nesporulujících patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hygienických pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180 stupňů C.

5.3.Výdej stravy

- Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou / vidlice, naběračky, rukavice/. Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60 stupňů C.

6. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

1. Nepracovat s nožem směrem k tělu

2. Odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo

3. Nádobí s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází

4. Při manipulaci s nádobím 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 odkrajovat 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 po okraj. Zacházet s elektrickými spotřebiči a pánvemi (vyklápění apod.) jen při vypnutí elektrického proudu. Přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku, zabezpečit vypouštěcí kohouty 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 a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou

17. Dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého 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 stupňů C, nepoužívat kovové drátěnky, 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 strojů 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 školní kuchyně, včetně mimořádných událostí

24. Při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů

25. Je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu. Podlaha a okna musí být pečlivě čištěny. Okna musí být opatřena sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností.

26. V kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uchovány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty

V Roudnici nad Labem, 1.8.2026

Nikola Baszczynská

Vedoucí ŠJ

Mgr. Jana Vaňková

ředitelka

ZÁKLADNÍ ŠKOLA A MATEŘSKÁ ŠKOLA
ROUDNICE NAD LABEM
Školní 1616
IČO: 467 73 592
tel.: 416 831 569