

	Základní škola a Mateřská škola Vítězná, okres Trutnov Kocléřov 12 544 62 Vítězná
Provozní řád školní kuchyně	
Č. j.: 02/2022-ŠK	Účinnost od: 1. 2.2022
Spisový znak: 1.7	Skartační znak: A10
Změny:	

Školní stravování je poskytováno dle vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb. o školním stravování a vyhlášky MŠMT č. 84/2005 Sb. o nákladech na závodní stravování, vše v platném znění a dalších platných právních předpisů pro zařízení školního stravování.

Obsah

1.	Provozní řád školní kuchyně	2
1.1	Úvod	2
1.2	Provoz zařízení.....	2
1.3	Zásady osobní a provozní hygieny.....	2
1.4	Zásady provozní hygieny	3
1.5	Skladování potravin	4
1.6	Příprava pokrmů.....	4
1.7	Zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu.....	4
1.8	Výdej stravy	5
1.9	Mytí nádobí	5
1.10	Požadavky provozu.....	5
1.11	Závěrečná ustanovení.....	7

1. Provozní řád školní kuchyně

1.1 Úvod

Tato směrnice je vydána na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb., (školský zákon), zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, vyhl. č. 137/2004, nař. ES 852/2004, vše v platném znění.

1.2 Provoz zařízení

Provoz ve ŠJ začíná v 6:00 hod. a končí v 15:00 hod.

Hlavní kuchařka 6:00 – 14:30, vedoucí školní jídelny 6:30 – 15:00.

1.3 Zásady osobní a provozní hygieny

Zaměstnavatel (Základní škola a Mateřská škola, Vítězná, okres Trutnov) ve spolupráci se zřizovatelem je povinen zajišťovat:

- seznámení zaměstnanců s potřebnými hygienickými požadavky
- vysílání zaměstnanců na školení k rozšíření hygienických znalostí
- zakoupení osobních ochranných pracovních pomůcek
- zajištění, aby práci vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- dodržování schválených technologických postupů přípravy jednotlivých jídel
- čistotu provozních a pomocných zařízení
- vypracování a dodržování sanitačního řádu
- zabezpečení pitné vody
- úpravu vhodných podmínek pro osobní hygienu
- provádění technických úprav, nátěrů a malování

Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni:

- podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí lékař určený jako závodní,
- informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti,
- uložit své zdravotní průkazy u vedoucí ŠJ a na vyzvání je předložit orgánu ochrany veřejného zdraví,
- uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny,
- k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům,
- používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů,
- dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu,
- zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny,
- provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů,

- dodržovat vnitřní řád, HACCP a sanitační řád, další předpisy v organizace,
- při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty,
- používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky,
- dodržovat zákaz kouření.

Zaměstnanci nesmí při stravování dětí, žáků a zaměstnanců školy podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa, včetně ryb.

Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.

Celý systém přípravy, výroby, skladování a uvádění pokrmu do oběhu se stanoví podle HACCP (kritických bodů), který přesně určuje způsob technologie výroby a přípravy, navazující manipulaci, skladovací podmínky a uvádění pokrmů do oběhu. Při tom se zohledňuje rozsah činnosti, míra zdravotního rizika vyplývající provádění činnosti i specifické nebezpečí křížové kontaminace. HACCP se zpracovává tak, aby byla prokázána schopnost ovládat analyzovaná nebezpečí.

1.4 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 podle stanoveného sanitačního řádu za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce,
- sanitární zařízení, zejména záchody, musí být udržována v čistotě a provozuschopném stavu,
- pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat takto označené či barevně odlišené a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy,
- musí být prováděna průběžně likvidace organického a anorganického odpadu,
- předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně, potraviny a pokrmy pracovníků lze skladovat jen ve vyhrazeném chladičím zařízení,
- preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace,
- do zázemí školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat. Do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat.
- osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu,
- pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství,
- v místnosti, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají pokrmy a myje nádobí nelze kouřit
- na pracovišti musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků.
- Pro výkon činností ve školní kuchyni se stanoví tyto zásady osobní hygieny:
- je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (např. úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při

každém znečištění je nutno umýt si ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku,

- je nutno 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 školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
- je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (např. konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů),
- je nutno mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů,
- použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné; pracovní oděv a občanský oděv se ukládají jednotlivě.

1.5 Skladování potravin

- Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí školní jídelny, v případě její nepřítomnosti vedoucí kuchařka. Potraviny se vybalují mimo prostor kuchyně a obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek.

1.6 Příprava pokrmů

- Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravě zeleniny a na další přípravu se předává v omyvatelných nádobách. Vytloukání vajec se provádí ve vyčleněném úseku do nádob označených pro používání vaječného obsahu. Na přípravu pokrmů lze používat jen čerstvá vejce z veterinárně sledovaných chovů, vejce musí být řádně tepelně zpracována varem po dobu min. 12 minut. Nesmí se používat vejce s porušenou skořápkou a vejce tepelně nezpracovaná.
- Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení probíhá v lednici. Maso po umletí je do 3 hodin tepelně zpracováno. Mleté maso se nenechává přes noc syrové. Nože a pomůcky na zpracování syrového masa se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy jsou vyčleněny na úseku hrubé přípravy masa.
- Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku.
- Pokrmy, které se musí naporcovat, jsou krájeny ve vyčleněném úseku, ihned po skončení úpravy se dohřívají na odpovídající teplotu.
- Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku a po dohotovení jsou uloženy do chladničky.
- Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení patogenních mikroorganismů.
- Při smažení nesmí být tuky či oleje zahřívány na teplotu převyšující 180 °C, nesmí se používat přepálený olej.

1.7 Zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu

- Mechanické odstraňování nepoživatelných částí se provádí šetrně.

- Zelenina se loupe, krájí a strouhá těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním.
- K vaření a přípravě stravy (nápojů) se nepoužívá teplá užitková voda.
- Syrové maso se krájí, naklepává a mele těsně před dalším zpracováním.
- Všechny potraviny se omývají vcelku pod proudem pitné vody.
- Vaří se v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo povrchem z nerezů nebo varného skla.

1.8 Výdej stravy

Pokrmu jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu. Doba výdeje nesmí překročit 3 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou (vidlice, naběračky, rukavice). Vydané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +65 °C.

1.9 Mytí nádobí

Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přidávkem mycího prostředku po předchozí očištění zbytků. Bílé nádobí, skleničky, misky a příbory se myjí v myčce na nádobí. Mytí nádobí nesmí provádět stejný pracovník, který pracuje při výdeji stravy. Pokud není jiné řešení, musí být tyto činnosti časově odděleny a pracovník se musí převléci do jiného pláště.

Péče o nerezové nádobí a zařízení

- Před prvním použitím je nutné nádobí vypláchnout (hlavně z hygienických důvodů). Pánev ohřívá bez tuku, ale nesmí se přehřát, jinak se vykalí a vytvoří se barevné skvrny.
- Barevné skvrny (pokud nevznikly přehřátím) nebo vápenné usazeniny lze odstranit octem nebo citronovou šťávou.
- Nerezové nádobí nelze čistit drsnými mycími houbami, písky a drátěnkami. V případě připálenin se použije kypřící prášek do pečiva a přidá takové množství vody, aby byly připáleniny pod vodou. Vod se pomalu přivede do varu a pomalu vaří.
- K dokonalému očištění a údržbě používají speciální prostředky na mytí a leštění nerezového nádobí.

1.10 Požadavky provozu

Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

- nepracovat s nožem směrem k tělu,
- odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo,
- udržovat volné únikové cesty a únikové východy,
- nádoby s pokrmu (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází,
- při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné chňapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi,
- nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů je při vypnutém motoru,

- do masového strojku vlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajoval ručně,
- zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, dělat jen po zastavení stroje,
- nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky) po stole,
- dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,
- nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet (vyklápět) s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi 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 a manometrů,
- nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy,
- dávat pozor při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy,
- závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem,
- plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti,
- zvýšenou pozornost věnovat bourání masa a při vykostování, při této práci používat ochrannou zástěru s drátěnou vložkou a ochranné rukavice proti pořezání,
- chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, od stěn oddělen vloženým nebo jiným laťovým podobným zařízením; chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe,
- pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv,
- mleté maso se nesmí přechovávat přes noc syrové,
- při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami se jich nedotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodného náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou,
- dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté,
- při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; nádobí smývat ve dvou vodách; 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,
- 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,
- 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; po dokončení vypnout přívod elektrického proudu k jednotlivým

spotřebičům; při použití horních kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených pekáčů,

- nevybírat za chodu stroje brambory nebo nesahat do otevřeného stroje rukou,
- jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí ŠJ, včetně mimořádných událostí,
- v případě pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tento nahlásit vedoucímu pracoviště, poskytnout 1. pomoc a zapsat do knihy úrazů,
- komunikace ve všech prostorách kuchyně musí být udržovány trvale volné, osvětlené a v takovém stavu, aby nebyla ohrožena bezpečnost zaměstnanců. Ve skladu musí být k regálům volný přístup,
- všechny uzávěry, vypínače, lékárničky a hasicí přístroje musí být volně přístupné.

1.11 Závěrečná ustanovení

Vnitřní řád Školní jídelny při Základní škole a Mateřské škole, Vítězná je platný pro všechny zaměstnance a strážníky. Doplnky a změny mohou být prováděny pouze písemnou formou na základě rozhodnutí vedoucí ŠJ a ředitelky školy.

Ve Vítězně 1.2.2022

Eva Kadlecová, vedoucí ŠJ

Mgr. Bc. Elena Lahučká,
ředitelka školy



**Základní škola a
Mateřská škola,
Vítězná, okres Trutnov**
Kocléřov 12
IČ: 70999571