

Vnitřní směrnice Základní školy a Mateřské školy Bezměrov	
Provozní řád školní kuchyně	
Sp.sk.: . A10	V Bezměrově 23.srpna 2013
Působnost	Všichni zaměstnanci školy
Zpracoval: Mgr. Alena Botková	Účinnost od 1.září 2013

Ředitelka ZŠ a MŠ Bezměrov vydává v souladu s § 7 odst. 2 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, tento Provozní řád školní jídelny.

Obsah předpisu:

[Čl. 1 Údaje o zařízení](#)

[Čl. 2 Kapacita kuchyně](#)

[Čl. 3 Provoz kuchyně](#)

[Čl. 4 Strávníci](#)

[Čl. 5 Výše stravného](#)

[Čl. 6 Druhy jídel](#)

[Čl. 7 Zaměstnanci školní kuchyně](#)

[Čl. 8 Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygienu](#)

[Čl. 9 Organizace provozu kuchyně](#)

[Čl. 10 Zásady provozní hygieny](#)

[Čl. 11 Skladování potravin](#)

[Čl. 12 Příprava pokrmů](#)

[Čl. 13 Výdej stravy](#)

[Čl. 14 Povinnosti zaměstnanců ve vztahu k BOZP](#)

[Čl. 15 Závěrečná ustanovení](#)

Čl. 1 Údaje o zařízení

Adresa	ZŠ a MŠ Bezměrov 165, 76701 Kroměříž
Telefon	573362076,573362066
E-mail	zsbezmervov@volny.cz , mssj.bezmerov@seznam.cz
Typ	školní kuchyně
Odpovědná osoba	Lenka Nádeníčková– vedoucí ŠJ
Využití zařízení pro jiné aktivity	příprava stravy pro cizí strávníky

Čl. 2 Kapacita kuchyně

Kuchyně je součástí školní jídelny, její kapacita je stanovena v souladu s platnými předpisy na 150 obědů denně.

Čl. 3 Provoz kuchyně

- 1) Kuchyně je v provozu denně:
 - a) v období školního vyučování: Po – Pá 06.00 – 15.30
- 2) V průběhu roku jsou zařazeny 2 dny na sanitární úklid.
- 3) Vnitřní prostory školní kuchyně včetně příslušenství, skladu a skladovacích prostor v suterénu budovy musí být v souladu s platnými předpisy udržovány v čistotě a vymalovány dle potřeby.

Čl. 4 Strávníci

Školní kuchyně připravuje stravu pro strávníky v hlavní a doplňkové činnosti.

- 1) Hlavní činnost:
 - a) školní stravování – , žáci ZŠ (oběd), děti MŠ (přesnídávka, oběd, svačina),
 - b) závodní stravování – zaměstnanci ZŠ a MŠ Bezměrov
- 2) Doplňková činnost
cizí strávníci.

Podrobnosti stravování v hlavní činnosti (děti MŠ, žáci ZŠ) řeší samostatně směrnice Vnitřní řád ŠJ.

Čl. 5 Výše stravného

- 1) Školní stravování žáků ZŠ a dětí MŠ:
 - a) Žáci ZŠ – výše úhrady oběda je závislá na jejich věku, kterého dosáhnou v daném školním roce (od 1.9. do 31.8.). Strávník hradí přímé náklady na potraviny, věcnou režii hradí ZŠ, mzdovou režii hradí MŠMT prostřednictvím KÚ.
 - b) Děti MŠ (do 6 let věku) – strávník hradí přímé náklady na potraviny, věcnou režii hradí MŠ (ZŠ), mzdovou režii hradí MŠMT prostřednictvím KÚ.
- 2) Závodní stravování
 - a) zaměstnanci ZŠ a MŠ – strávník hradí přímé náklady na potraviny snížené o příspěvek z FKSP, věcnou režii hradí zaměstnavatel, mzdovou režii hradí MŠMT prostřednictvím KÚ.
- 3) Cizí strávníci hradí plnou cenu jídla, t.j. přímé náklady na potraviny, věcnou a mzdovou režii a ziskovou přírážku.
- 4) Výši stravného určuje ředitel školy svým příkazem na základě skutečných nákladů na jedno jídlo.

Čl. 6 Druhy jídel

- 5) Školní kuchyně připravuje tyto druhy jídel:
 - a) přesnídávka
 - b) oběd
 - c) svačina

Čl. 7 Zaměstnanci školní kuchyně

- 1) Ve stravovacích službách mohou vykonávat činnost pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.
- 2) Zaměstnavatel je povinen:
 - a) zajistit a kontrolovat používání osobních ochranných pracovních pomůcek,
 - b) seznámit zaměstnance s hygienickými a bezpečnostními požadavky práce v kuchyni,
 - c) seznámit zaměstnance s podmínkami pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení,
 - d) provádět technické úpravy, opravy a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách.
- 3) 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.

Čl. 8 Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygienu

- 1) Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci 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) Zaměstnanci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou (prsten, náramky), nehty musí být zastřížené a nenalakované.
- 4) Je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (např. úklid, hrubá příprava), po použití WC, po manipulaci s odpadem a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (příp. desinfekčního) prostředku.
- 5) Zaměstnanci jsou povinni 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.
- 6) V průběhu práce na pracovišti nesmí zaměstnanec provádět kosmetické úpravy zevnějšku.
- 7) Platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště.
- 8) Použitý pracovní oděv a občanský oděv se odkládá odděleně na místo k tomu určené.

Čl. 9 Organizace provozu kuchyně

- 1) Provozní doba kuchyně je stanovena v čl. 3.
- 2) Odpovědnost za odemykání prostor má hlavní kuchařka, za zamykání prostor má vedoucí ŠJ, v případě její nepřítomnosti opět hlavní kuchařka
- 3) Manipulaci s finančními prostředky, vybírání stravného a vyplácení přeplatků v hotovosti vykonává vedoucí ŠJ.
- 4) Zaměstnanci kuchyně jsou dále povinni:
 - a) dbát na svůj zdravotní stav,
 - b) mít na pracovišti zdravotní průkaz,
 - c) dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti,
 - d) dodržovat zásady provozní a osobní hygieny,
 - e) znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů,
 - f) užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin,
 - g) kontrolovat záruční lhůty potravin.

Čl. 10 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) Musí být prováděna průběžně likvidace odpadu na místo tomu určené, použitý olej je nutno skladovat v nádobách a na místech k tomu určených.
- 5) Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.

- 6) Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu , průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce.
- 7) Do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat.
- 8) Pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně v černé kuchyni. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a přístroje se myjí v myčce na nádobí.

Čl. 11 Skladování potravin

- 1) Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní.
- 2) Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí ŠJ , v době její nepřítomnosti kuchařka..
- 3) Potravinu se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují.
- 4) Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek, ani ke křížení tzv. čistých a nečistých linek. Vejce skladovat pouze ve vyhrazených prostorech lednice k tomu určené. V suchém skladu, v lednicích a v mrazácích jsou umístěny teploměry. Teploty průběžně kontroluje a zapisuje vedoucí směny, popř. jí pověřený zaměstnanec.
- 5) Dle Kodexu hygienických pravidel CACA/RCP 39-1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 5°C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat při nízké teplotě tak, jak dovoluje jakost. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18°C nebo nižší.

Čl. 12 Příprava pokrmů

- 1) Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravě zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách.
- 2) Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku v černé kuchyni. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách. Nepoužívat ani podávat vejce s porušenou skořápkou, vejce tepelně nezpracovaná a pokrmy z nich (míchaná, na měkko, oka s tekutým žloutkem, vlastní majonéza,...).
- 3) 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 nelze nechat 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.
- 4) Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně.
- 5) Pokrmy, které se musí naporcovat, jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně. Ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají na odpovídající teplotu.
- 6) Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku kuchyně a hotové jsou uloženy do chladničky.
- 7) Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení nesporelujících patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hygienických pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C.
- 8) Teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než 60 °C.

Čl. 13 Výdej stravy

- 1) Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.

- 2) Výdej stravy provádět bezprostředně po dohotovení pokrmů. Doba výdeje nesmí překročit 3 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou (vidlice, naběračky, rukavice). Vydávané pokrmy musí mít teplotu /HACCP/.
- 3) Výdej stravy je zajištěn takto:
 - a) přesnídávka - děti MŠ 9.00 – 9.20
 - b) oběd - děti MŠ 11.15 – 12.15
- žáci, zaměstnanci 11.45 – 13.00
- cizí strávníci 10.45 – 11.15
 - c) svačina - děti MŠ 14.30 – 14.45
- 4) Jídlo, které je konzumováno přímo ve školní jídelně, je odebíráno formou samoobsluhy. Polévka je strávníkům nalévána z polévkových mís u stolů, hlavní jídlo je vydáváno kuchařkou v samostatném okénku (děti v MŠ obsluhují učitelky).
- 5) Použité nádoby odkládají strávníci na místě tomu určeném (u dětí MŠ úklid zajišťuje uklízečka nebo kuchařka).

Čl. 14 Povinnosti zaměstnanců ve vztahu k BOZP

- 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. . Při nošení nádob s horkým obsahem je nutno používat ochranné chňaply nebo rukavice.
- 4) Při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi.
- 5) Nasazovat přídatná 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, vykonávat 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 dosucha 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; 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 jídelny a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem.
- 14) Plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovních činnostech.
- 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 přístroje a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou.

- 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 °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 strojům a nevěšet na části elektrické instalace, vypínače a kabely žádné předměty nebo části oděvu.
- 21) Nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka na brambory musí být zakryta.
- 22) Jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní jídelny, včetně mimořádných událostí.
- 23) Při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů.
- 24) Všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, vedoucí ŠJ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců.
- 25) Je třeba dbát na 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.
- 26) V kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty.
- 27) 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.
- 28) Ke všem uzávěrům, vypínačům, lékárnice a ručnímu hasicímu přístroji musí být rovněž volný přístup.

Čl. 15 Závěrečná ustanovení

S provozním řádem ŠJ seznámí vedoucí ŠJ prokazatelným způsobem všechny zaměstnance ŠK.

Změny a doplňky tohoto řádu mohou být prováděny pouze písemnou formou na základě rozhodnutí ředitelky školy.

Směrnice nabývá účinnosti dne 1.září 2013

Přílohy: Sanitační řád školní kuchyně

Řád HACCP

Hygienické požadavky na zpracování pokrmů

Vypracovala: Lenka Nádeníčková
vedoucí ŠJ

Schválila: Mgr. Alena Botková
ředitelka školy

