



OA a SOŠ gen. F. Fajtla  
Louny, p. o.

Účinnost předpisu: **1. 9. 2019**

Správce předpisu: Provozně ekonomický úsek

Název předpisu:

## PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ A VÝDEJNY STRAVY

Změny:

p.č.	č. předpisu	název předpisu	účinnost od	záznam provedl
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				

# PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ A VÝDEJNY STRAVY

## I. Úvod

1. 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.

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

3. Provoz je řízen v souladu s platnými předpisy, zejména:

- č. 561/2004 o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání
- vyhláškou č.107/2005 o školním stravování ze dne 25. 2. 2005-úprava výživových normativů
- vyhláškou č. 258/2000 Sb., zákonem o ochraně zdraví
- vyhláškou 137/2004 Sb.-hygienické předpisy a požadavky na stravovací služby
- vyhláškou 84/2005 Sb.-náklady na závodní stravování
- metodikou spotřebního koše
- nařízení ES 852/2004 (219/2009 pozměněno) o hygieně potravin.
- dodržování systému HACCAP

Základní vyhlášky a předpisy jsou k dispozici u vedoucí ŠJ.

## Stravování – výdejní doby:

Osvoboditelů:

Obědy:

Žáci a zaměstnanci školy:

11,25 – 13,30 hod.

Cizí strávníci:

13,30 – 14,00 hod.

Postoloprtská:

Obědy:

11,00 – 14,00 hod.

- Jídelní lístek - obědy:

Je vyvěšován v tištěné při vstupu do jídelny, v elektronické podobě na stránkách školy a v jídelně na objednávkovém terminále.

## Způsob objednávání, odhlašování a placení obědů:

Přihlašování i odhlašování obědů se provádí prostřednictvím sítě internet v době od 14,00 hodin odpoledne do rána 7,00 hod., nebo objednávkového terminálu v jídelně Osvoboditelů, popř. prostřednictvím terminálu v jídelně Postoloprtská. Pro určitý den je možné oběd přihlásit, nebo odhlásit, nejpozději do 7,00 hod. V případě, že se ze závažných důvodů (nemoc) nepodaří oběd odhlásit včas, je možné ho vyzvednout a odnést v jídlonosiči. (pouze s příslušným čipem!). První den neplánované nepřítomnosti ve škole je u žáků považován za školní stravování se všemi důsledky. Od druhého dne nepřítomnosti žáka se pro výdej jídla, popř. vyúčtování neodhlášeného oběda, použije cena platná pro cizí strávníky v rámci doplňkové činnosti. Za tuto cenu se rovněž poskytne oběd zaměstnancům po dobu čerpání

jejich dovolené, nebo po dobu jejich dočasné pracovní neschopnosti, v případě, že si ho budou chtít odebrat. (počínaje prvním dnem)

Obědy se platí předem bezhotovostně na účet 167762648/0300 s variabilním symbolem uvedeným v přihlášce ke stravování. V případě, že platba nebude řádně označena var. symbolem, nebude možné platbu přiřadit ke strávnickovi, se stejným důsledkem, jako kdyby bylo nezaplaceno. Platit lze také v hotovosti v kanceláři vedoucí školní jídelny, poslední týden v měsíci, popř. dle dohody s vedoucí jídelny, platit je nutné vždy předem.

## **II. Zásady osobní a provozní hygieny**

### **1. Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni:**

- a) podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí praktický lékař, který fyzickou osobu registruje,
- b) informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti,
- c) mít u sebe při výkonu pracovní činnosti zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví,
- d) uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny,
- e) k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům,
- f) používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů,
- g) dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu,
- h) zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny,
- i) provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů,
- j) v případech a způsobem upraveným právním předpisem odebírat a uchovávat vzorky podávaných pokrmů,
- k) při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty,
- l) používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky,
- m) dodržovat zákaz kouření,

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

### **3. Zásady provozní hygieny:**

- a) 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,
- b) úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce,

- c) sanitární zařízení, zejména záchody, musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu,
- d) 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,
- e) musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu,
- f) předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně,
- g) preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace,
- h) do zázemí školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat. Do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat,
- i) osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu,
- j) pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství,
- k) v místnosti, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají potraviny a pokrmy a myje nádobí nelze kouřit,
- l) na pracovišti musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků.

4. Pro výkon činností ve školní kuchyni se stanoví tyto zásady osobní hygieny:

- a) je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku,
- b) 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,
- c) nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
- d) je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (například konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů),
- e) je nutno mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů,
- f) použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné; pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně.

### **III. Požadavky provozu**

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

- a) nepracovat s nožem směrem k tělu,
- b) odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo,
- c) udržovat volné únikové cesty a únikové východy,
- d) nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází,
- e) při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné chňapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
- f) nasazovat přidavná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru,
- g) do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně,

- h) zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, dělat jen po zastavení stroje,
- i) nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,...) po stole,
- j) dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,
- k) 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
- l) nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy,
- m) dávat pozor při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy,
- n) závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem,
- o) plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti,
- p) zvýšenou pozornost věnovat bourání masa a při vykostování; při této práci používat ochrannou zástěru s drátěnou vložkou a ochranné rukavice či polorukavice proti pořežení,
- q) 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,
- r) pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
- s) sekanou nebo mleté maso připravovat ne dříve než 3 hodiny před tepelným zpracováním; takové maso se nesmí přechovávat přes noc syrové,
- t) při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami se jich nedotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příborů a počítat si přitom s úzkostlivou čistotou,
- u) dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté,
- v) při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; nádobí smývat ve dvou vodách; teplota mycí vody min. 40°C; nepoužívat kovových drátěnek; 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,
- w) při obsluze a používání plynových sporáků, stoliček, pečicích trub apod. dbát, aby nedošlo ke zhasnutí některého hořáku, a tím unikání nespáleného plynu, který by mohl způsobit výbuch a značné škody na zdraví; je-li v místnosti cítit plyn, nesmí se provádět žádná manipulace s jakýmkoliv zařízením ani s otevřeným ohněm; v takovém případě musí být přívod plynu uzavřen a otevřeny dveře a okna,
- x) 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,
- y) nedotýkati 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,
- z) při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených pekáčů,

- aa) nevybírat za chodu stroje brambory nebo nesahat do otevřeného stroje rukou,
- bb) jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí.

Při příchodu a odchodu z pracoviště zodpovídá za:

- odemčení a kontrolu objektu školní jídelny
- vypnutí strojů, světel, plynu, uzavření oken v kuchyni
- uzamčení, uzavření oken a kontrolu celého objektu

kuchařka p. Ivana Vajcová

Tento provozní řád je účinný dnem 1. 9. 2019, tímto dne pozbývá platnost provozní řád doposud platný.

Vypracovali:

Ing. Jiří Bouda, Dana Veselá

Schválila:

26. 08. 2019

Mgr. Simona Vágnerová

ředitelka školy