



Základní škola a Mateřská škola Choryně, okres Vsetín, příspěvková organizace
Choryně 116, 756 42
IČO: 70939756

Provozní řád školní kuchyně a jídelny

Spisový znak: 4-2	Účinnost od 1.9.2022
Zpracoval:	Schválil: Mgr. Blanka Palátová
Přílohy: Sanitační řád	
Dodatky:	Pozn. Nahrazuje Provozní řád z 1. 9. 2015

Provozní řád školní kuchyně a jídelny

Provozní řád se vydává na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. o vzdělávání (školský zákon). Provozní řád kuchyně školního stravování je soubor pravidel a opatření spojených s provozem místnosti kuchyně a jídelny školního stravování a je určen pro celý komplex přípravy stravy. Provozní řád kuchyně školního stravování je závazný pro všechny osoby, které ve školní kuchyni pracují nebo se pohybují.

Provoz zařízení

Školní jídelna je součástí školy a zajišťuje stravování dětem v MŠ, žákům ZŠ, zaměstnancům a cizím strávníkům (na základě přihlášky ke stravování).

Provoz ve ŠJ začíná v 7.00 h a končí v 15.30 hod. Školní jídelna zajišťuje přípravu obědů pro děti, žáky, zaměstnance a cizí strávníky, přípravu přesnídávek pro děti v MŠ a svačin pro MŠ.

Celý systém přípravy, výroby, skladování a uvádění pokrmu do oběhu se stanoví podle **HACCP** (systém kritických bodů), který 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.

Zaměstnavatel (ve spolupráci se zřizovatelem) je povinen zajišťovat:

1. seznámit pracovníky s potřebnými hygienickými požadavky a proškolit k rozšíření hygienických znalostí, zajistit podmínky pro osobní hygienu (umývadlo, papírové ručníky...),
2. zajistit osobní ochranné pracovní pomůcky,
3. požadovat, aby práci vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé,
4. požadovat, aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel, respektovány teplotní limity při výrobě a výdeji pokrmů,
5. požadovat dodržování čistoty provozních a pomocných zařízení, vypracovat a kontrolovat dodržování sanitačního řádu,
6. zabezpečit pitnou vodu,
7. provádět technické úpravy a opravy, nátěry a malování, zajistit odpovídající stavebně technický stav a vybavení kuchyně.

1) Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygienu

- a) Před nástupem do zaměstnání jsou zaměstnanci povinni se podrobit (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, musí mít vystaven zdravotní průkaz. **Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.**
- b) všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků,
- c) všechny ozdoby rukou (prsteny, hodinky,...) musí pracovník odložit před započatím práce, nehty musí být krátce zastřižené a nenalakované,
- d) pracovníci si musí před započatím 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, k utírání se používají jednorázové papírové ručníky,
- e) pracovní oděv musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován,
- f) pracovníci musí při přípravě pokrmů používat pokrývku hlavy,
- g) v pracovním oděvu se nesmí odcházet mimo pracoviště,
- h) po použití toalety je třeba pečlivě umýt ruce, použít mýdlo a jednorázové papírové ručníky.
- i) v průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku.
- j) k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům,
- k) používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů - zaměstnanci nesmí při stravování žáků a zaměstnanců školy podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa, včetně ryb,
- l) dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu,
- m) zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny,
- n) provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů,
- o) při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty (určené pro styk s potravinami),
- p) dodržovat vnitřní řád, HACCP a sanitační řád, stanovené postupy k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení a další předpisy vydané v organizaci.
- q) platí zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat a zákaz kouření ve všech prostorách školy.

2) Povinnosti vedoucí školní jídelny

Vedoucí školní jídelny je povinna zajistit:

- aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé,
- aby pracovníci ŠJ byli seznámeni s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh potravin,
- zajišťuje objednávání potravin, přejímku zboží, administrativu spojenou se stravováním (příjemky, výdejky, denní docházka, spotřební koš atd.)
- kontrolovat, aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel,
- kontrolovat dodržování osobní hygieny pracovníků, používání ochranných pracovních prostředků, má u sebe kopie zdravotních průkazů zaměstnanců kuchyně a na vyzvání je předloží orgánu ochrany veřejného zdraví,
- kontrolovat čistotu provozních a pomocných zařízení,
- kontrolovat oddělené uložení pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, přicházejících do přímého styku s potravinami,
- vypracovat sanitační řád a jeho dodržování,
- prokazatelně seznámit všechny pracovníky školní kuchyně s tímto provozním řádem.

3) Povinnosti pracovníků kuchyně - kuchaři/kuchařky

jsou kromě povinností v článku 1) dále povinni:

- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů,
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny,
- užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin, potraviny podezřelé z nákazy nebo závadnosti vyřadit z dalšího zpracování,
- chránit potraviny i hotové výrobky před možnou kontaminací,
- udržovat v čistotě své pracoviště, používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv,
- mít na pracovišti zdravotní průkaz (popř. kopii u vedoucí ŠJ),
- dbát na svůj zdravotní stav,
- dodržovat provozní a sanitační řád pracoviště,
- znát a dodržovat Systém kritických bodů.

4) 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 podle stanoveného sanitačního řádu za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce,

- odstraňování námrazy v lednicích a v mraznicích se provádí 1x měsíčně nebo dle potřeby,
- inventář a strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čistitelné,
- v kuchyni musí být používána jen pitná voda,

- mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků: bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí - nádobí se nechá oschnout a neutírá do utěrek.

c) čisticí prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně musí být uloženy v **originálních** obalech mimo prostory manipulace s potravinami, pomůcky a prostředky určené k úklidu podlah 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,

d) likvidace odpadu musí být zajišťována pravidelně a včas.

e) potraviny a produkty neurčené pro stravovací službu se skladují odděleně mimo provoz - soukromá lednice pro zaměstnance - v místnosti vedoucí ŠJ kancelář, popř. pro diety - k tomu určená lednice ve skladu.

f) preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, a podle výskytu škůdců dezinsekce a deratizace,

g) do zázemí školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat,

h) osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu.

5) Zásady společného stravování

a) přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní i kvalitativní.

b) skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží,

c) potraviny, které je nutno před podáváním tepelně upravit, se nesmí setkat s potravinami, které jsou již tepelně upravené, nebo se podávají bez tepelné úpravy či za studena.

d) příprava a zpracování pokrmu musí probíhat jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očištění v přípravkách, tepelnou přípravu v kuchyni k výdeji strážníkům.

e) pracovní plochy pro čistou úpravu potravin musí být samostatné a být označeny.

f) tepelná úprava surovin musí zabezpečit zničení mikroorganismů při zachování nutriční hodnoty hotového výrobku.

g) na smažení pokrmů se používá vždy čerstvý tuk k tomu určený, vždy jednorázově.

h) v zařízeních společného stravování se nesmí používat ani podávat: vejce jiná než slepičí z veterinárně sledovaných chovů, vejce s porušenou skořápkou, vejce tepelně nezpracovaná a pokrmy z nich (míchaná, na měkko, oka s tekutým žloutkem, vlastní majonéza), syrová masa typu tatarských bifteků.

i) výdej stravy se provádí bezprostředně po dohotovení pokrmů, doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od jeho dohotovení.

j) vydávané pokrmy musí mít dostatečnou teplotu.

k) příjem použitého nádobí musí být prostorově oddělen od výdeje stravy.

l) K zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu je třeba volit účelnou a šetrnou přípravu stravy:

- mechanické odstraňování nepoživatelných částí se provádí šetrně,
- zelenina se loupe, krájí a strouhá těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním,
- syrové maso se krájí, naklepává a mele těsně před dalším zpracováním,

- všechny potraviny se omývají vcelku pod proudem pitné vody,
 - tuky se nesmí přepalovat,
 - vaří se v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo s povrchem z nerezů nebo varného skla,
- m) sestavování jídelního lístku se provádí podle zásad racionální výživy a pestrost jídel se uplatňuje tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce, dbá se o střídání jídel masitých, polomasitých, bezmasých a zeleninových, syrová zelenina a ovoce se podává co nejčastěji, z jídelníčku jsou vyloučeny ty pokrmy, které v teplém období snadno podléhají zkáze.

Zastupitelnost jednotlivých pracovníků školního stravování

- a) vedoucí stravování zastupuje v její nepřítomnosti hlavní kuchařka v oblasti provozu a přípravy stravy – objednává zboží a provádí přejímku zboží
- b) hlavní kuchařku a kuchařku zastupuje při krátkodobé nepřítomnosti vedoucí stravování, při dlouhodobé nepřítomnosti odborný zástup.

Organizace stravování

- a) Organizace výdeje stravy je zabezpečena provozním řádem školní jídelny.
- b) Veškeré připomínky týkající se provozu kuchyně školního stravování řeší vedoucí školní jídelny, případně ředitelka školy. S provozním řádem kuchyně a školního stravování dotčené osoby seznámí prokazatelným způsobem vedoucí školní jídelny do 14 dnů od vydání tohoto řádu. Tento provozní řád nabývá účinnosti dne 1.9.2022.

Mgr. Blanka Palátová
Ředitelka školy

Zdeňka Pavlínová
Vedoucí ŠJ

Seznámení pracovníků ŠJ s provozním řádem:
