

**Základní škola Havlíčkův Brod, Nuselská 3240**

## **PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ**

Číslo směrnice:	<b>26</b>
Vypracoval:	Jaroslava Medová, vedoucí ŠJ
Schválil:	Mgr. Milena Popelová, ředitelka školy
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1. 8. 2016
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1. 8. 2016
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

### **PROVOZNÍ ZÁSADY:**

- v kuchyni a ostatních provozních místnostech je nutno stále udržovat pořádek a čistotu (udržování náčiní, nádobí, pracovních ploch, zařízení, ostatního vybavení provozních prostředků v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a produktů,
- náradí a náčiní odkládat na určené místo,
- cesty a průchody udržovat volné,
- provádět průběžný úklid dle sanitačního řádu za použití mycích popřípadě dezinfekčních prostředků, souběžně zajistit ochranu proti kontaminaci produktů a potravin z čistících a dezinfekčních prostředků,
- odlišit pomůcky a prostředky k hrubému úklidu, odděleně je ukládat od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami,
- používat mycí dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství,
- skladovat čistící a mycí prostředky odděleně v originálních obalech s příslušným označením (náhradní obaly řádně označit),
- udržovat hygienická a sanitární zařízení v čistotě (včetně jejich vybavení),
- průběžně odstraňovat organický a anorganický odpad,
- nepřecheňovat potraviny, produkty a předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti ve školní jídelně,
- zákaz vstupu nepovolaným osobám a zvířatům do prostorů školní kuchyně,
- nekouřit ve všech prostorách školní kuchyně,
- zdržovat se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (například, kouření, úpravy vlasů a nehtů)
- odděleně mýt provozní a stolní nádobí,
- při práci se stroji a strojním zařízením dodržovat pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy, zejména při práci na kuchyňských strojích (roboty, šlehače, krájecí stroje, míchače, apod),
- závady na strojích nebo jiném zařízení ihned oznámit nadřízenému a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem

# PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

## 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 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.

## II. Zásady osobní a provozní hygieny

### 1. Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni:

- podrobit se v případech stanovených právním předpisem, nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařských prohlídkám a vyšetřením, které provádí praktický lékař, který fyzickou osobu registruje,
- informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti,
- mít u sebe při výkonu pracovní činnosti zdravotní průkaz a na vyzvání ho 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,
- 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,
- mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů,
- neopouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
- 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:**

- náčiní, nádoby, 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 podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce,
- sanitární zařízení, zejména záchody, musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu,
- pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat a ukládat mimo pomůcky na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy,
- musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu,
- předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně,
- do masového strojku vtlačovat 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 spotřebiči a pánvemi 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 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 ochranou zástěru s drátěnou vložkou a ochranné rukavice či polorukavice 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,
- sekaná nebo mleté maso se nesmí přechovávat přes noc syrové,

- při manipulaci s pokrmami nebo poživatinami se jich nedotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné, zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní, příbory 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, 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,
- 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 oděvů,
- při použití horních podlaží 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 školní jídelny, včetně mimořádných událostí.

Mgr. Milena Popelová  
ředitelka školy

Jaroslava Medová  
vedoucí školní jídelny