



Mateřská škola Jinočany, příspěvková organizace
Ke školce 214
252 25 Jinočany
IČO: 03 389 685, tel.: 702 037 990,
email: reditelka@msjinocany.cz

Provozní řád školní jídelny

1. Úvodní ustanovení

- Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším a odborném a jiném vzdělávání (dále školský zákon), vyhl. 137/2004 Sb., nař. ES 852/2004 vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.
- Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu, předpisy na pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.
- Konat činnosti ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

2. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

- před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci kuchyně podrobit preventivní prohlídce
- zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků
- pracovníci podílející se na přípravě a výdeji stravy nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby na ruce (prstýnky, náramky), nehty musí být zastřižené a nenalakované
- 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 při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího popřípadě dezinfekčního prostředku
- je nutné 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, po použití toalety je nutné pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou opět obléci
- nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi
- v průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku
- platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště
- ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně

3. Provozovatel je povinen zajistit

- aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- ochranné a pracovní pomůcky
- aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni
- podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a občanského oděvu
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách
- vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

4. Organizace provozu kuchyně

4.1 povinnosti pracovníků

- pracovní doba kuchyně 6:30 – 15:00 hodin
- odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má hlavní kuchařka a vedoucí školní jídelny
- dbát na svůj zdravotní stav
- dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všímat si kvality nezávadnosti zpracovávaných potravin
- kontrolovat záruční lhůty potravin

4.2 účetní evidence

- veškeré účetní operace eviduje vedoucí školní jídelny v počítačovém programu VIS
- objednávky potravin zajišťuje vedoucí školní jídelny, faktury a dodací listy po dodání zkontroluje a zodpovídá za věcnou správnost
- příjemky vedoucí školní jídelny vyplňuje podle dodacích listů, ukládá zboží na sklad a eviduje jej
- vedoucí školní jídelny den předem nahlásí hlavní kuchařce počet strávníků
- zboží ze skladu potravin dle norem a počtu strávníků vydává hlavní kuchařka před přípravou a výdej zaznamenává na výdejky
- faktury s dodacími listy předá na základě směrnice o oběhu účetních dokumentů externí účetní firmě po provedení účetní uzávěrky
- jednou týdně provede vedoucí školní jídelny kontrolu skladové evidence

- účetní uzávěrku provede vedoucí školní jídelny jeden krát měsíčně a následně ji předá externí účetní firmě

5. 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 za použití mycích případně dezinfekčních prostředků
- sanitární zařízení, ale i všechny prostory musí být udržovány v čistotě a provozu schopném stavu, řádně odvětrávány, na WC musí být hygienické pomůcky (toaletní papír, mýdlo papírové utěrky)
- musí být prováděna průběžná likvidace odpadů
- předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně ani výdejen
- preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu, hlodavců a průběžně musí být prováděna ochranná dezinfekce a deratizace
- do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat
- osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
- zákaz kouření ve všech prostorách
- pro úklid použít jen takové mycí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně v umývárně černého nádobí. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídatkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí

5.1 Skladování potravin

- přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní
- za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí školní jídelny, v době její nepřítomnosti hlavní kuchařka
- potraviny se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se ihned likvidují
- skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek
- v suchém skladu, lednicích a mrazácích jsou umístěny teploměry, teploty jsou kontrolovány

- dle kodexu hygienických pravidel CACA/CRP 39-11993 mají skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4 °C. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18°C a nižší.

5.2 příprava pokrmů

- zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravně zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách
- vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku, vaječný obsah se předává do další výroby v omyvatelných nádobách
- příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení masa probíhá v lednici, nože a pomůcky na zpracování syrového masa se používají jen k tomuto účelu, pracovní plochy musejí být čisté a jsou řádně označeny
- moučné pokrmy se vyrábí na vyčleněném pracovním úseku kuchyně
- pokrmy, které se musí naporcovat, jsou krájeny na vyčleněném úseku kuchyně, ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají na odpovídající teplotu
- zeleninové a ovocné saláty se připravují na vyčleněném úseku kuchyně a hotové jsou uloženy do chladničky
- pomazánky jsou připravovány na vyčleněném úseku a ihned použity k přípravě svačín
- 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. Teplé pokrmy se uchovávají při teplotě vyšší než 60 °C.

5.3 výdej stravy

- pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu
- pokrmy převážející se na výdej do základní školy jsou umístěny do vyhřívaných termportů a ihned transportovány do základní školy, kde jsou gastronádoby umísťovány do vyhřívacích pultů a vozíků
- pokrmy pro cizí strávníky se připravují do jejich vlastních jídlonosičů a následně jsou pro další přepravu umístěny v přepravních tepelných boxech
- doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmů
- při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou
- vydávané pokrmy musí mít teplotu 60°C a vyšší

5.4 pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci kuchyně povinni:

- nepracovat s nožem směrem k tělu
- odkládat náčiní, zejména použité nože, vždy na určené místo
- nádoby s pokrmy stavět jen do míst kudy se neprochází
- při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
- nasazovat přídatná zařízení do kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru
- zkoušky těsta, popřípadně jiných surovin připravovaných robote, pouze po zastavení stroje
- zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vydličky, naběračky....) na pracovní plochy
- 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 s elektrickými spotřebiči a pánvemi jen při vypnutí elektrického proudu, přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku, zabezpečit vypouštěcí kohouty, dbát na správnou funkci pojišťovacích kohoutů, nežádat pomoc osob řádně poučených a neproškolených
- nepřenášet nadlimitní břemena
- dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob
- závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně
- plně se soustředit na práci, při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti
- pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
- nedotýkat se při manipulaci s pokrmy nebo poživatin přímo rukama
- dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté
- při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství horké pitné vody, teplota mycí vody min 40°C, nepoužívat kovové drátěnky, voda k poslednímu smývárání má být horká tak, aby nádobí samo oschlo a nebylo potřeba utěrek
- při obsluze elektrický spotřebičů, strojů a zařízení provádět pouze takové úkony, které obvyklá práce vyžaduje
- nedotýkat se vadných spotřebičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům
- nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka na brambory musí být zakryta
- je třeba dbát, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu
- v kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv, nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv ani jiné předměty

- při vzniku pracovního úrazu ihned ohlásit vedoucí školní jídelny a úraz zapsat do knihy úrazů
- všichni zaměstnanci musí být o těchto pokynech poučeni a seznámeni s podpisy všech zaměstnanců

V Jinočanech 28. 8. 2024

Lucie Klímová
hospodářka

Bc. Vlasta Formanová
ředitelka školy