

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Vypracoval:	Věra Němečková <i>vedoucí školní jídelny</i>
Schválil:	Mgr. Barbora Havlíková <i>ředitelka školy</i>
Číslo jednací:	ZS131/2021
Směrnice nabývá účinnosti dne:	01. 12. 2021
Aktualizace:	01. 09. 2026
Počet stran:	5

Čl. I Obecná ustanovení

Tento provozní řád je vydán pro Základní školu a Mateřskou školu Kudlovice.

Čl. II Provoz školní jídelny

Doporučení školního stravování v souvislosti s výskytem Covid-19

- V rámci možnosti školky a školy zajistit oddělení či co nejmenší kontakt různých skupin (např. rozložit vydávání obědů v delším čase, je-li to možné, nebo vytvořit v jídelně sektory oddělující jednotlivé třídy).
 - Důraz na nutnost mytí a dezinfekci rukou před odebráním stravy.
 - Neumožnit samoobslužný výdej, tj. odebírání příborů z hromadných zásobníků a ovoce.
1. Provoz školní jídelny se řídí platnými právními a hygienickými předpisy, pokyny k zajištění BOZP, návody k obsluze, údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.
 2. Zaměstnanci školní jídelny jsou pravidelně seznamováni s platnou legislativou týkající se jejich druhu práce. Minimálně frekvence 1x ročně.
 3. Zaměstnanci splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví, dodržují stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu.
 4. Zaměstnanci plní své povinnosti dle náplně práce stanovené katalogem prací a zaměstnavatelem. Pracují v předepsaných oděvech a používají ochranné pomůcky.
 5. Pokrmy jsou dokončeny bezprostředně před výdejem a jsou vydávány maximálně do 3 hodin od dokončení.
 6. Vydávané jídlo je určeno k okamžité spotřebě.
 7. V souladu s vyhláškou o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění pokrmy nevydané ve lhůtě, která byla určena osobou provozující stravovací službu v rámci postupů založených na zásadách kritických bodů, nelze dále skladovat, opakovaně ohřívat ani dodatečně ochlazovat nebo zmrazovat.
 8. Teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se dostaly ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně +60 °C.
 9. Teplým pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu nebo udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy.
 10. Výdejní doba hotových jídel se řídí vnitřním řádem jídelny.
 11. Pomůcky na vaření jsou ukládány na místa k tomu určená.

12. Podlahy jsou vždy vytřené do sucha, bez zbytků jídel a odpadků.
13. Občanské šaty a obuv zaměstnanci uchovávají na místech k tomu určených.
14. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti (soukromé věci, věci osobní potřeby...) nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
15. Zaměstnanci jsou si vědomi zákazu vynášení hotových jídel a potravin z kuchyně. Vynášení hotových jídel, nevydaných pokrmů, zbytků jídel nebo potravin z kuchyně bude považováno za závažné porušování pracovní kázně.
16. Odebírání nevydaných pokrmů a zbytků jídel je vázáno písemnou dohodou.
17. Neodebrané pokrmy, zbytky jídel nebo potravin jsou oddělovány následovně
 - kompostovatelný odpad
 - kosti
 - skořápky
 - zbytky ostatních jídela ukládány do uzavíratelných nádob k tomuto účelu určených.
18. Kuchařky mají za povinnost vydávat pokrmy podle normy.
19. Veškerá drobná poranění zaměstnanci okamžitě hlásí vedoucí ŠJ. V případě nepřítomnosti vedoucí školní jídelny, hlásí každé poranění ředitelce školy.
20. Za přejímku zboží odpovídá vedoucí ŠJ s kuchařkou.
21. Kuchařky se stravují ve školní jídelně.
22. Škola upozorňuje zaměstnance školy a zákonné zástupce dětí a žáků, že osoby s příznaky infekčního onemocnění nemohu do školy vstoupit.

Čl. III Zásady provozní hygieny

1. Provozní hygiena se řídí sanitačním řádem, vyhláškou o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění a ostatní platnou legislativou týkající se školního stravování.
2. Zaměstnanci školních jídelen mají zdravotní průkazy na místě k tomu určeném základní škola, mateřská škola a na vyzvání jsou povinni jej předložit orgánu ochrany veřejného zdraví.
3. Při mytí nádobí a náčiní je vždy zajištěno dostatečné množství čisté horké pitné vody. Nádobí je smýváno ve dvou vodách. Teplota mycí vody musí být minimálně 50 °C.
4. Skladování čisticích prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace v originálních obalech je zajištěno mimo prostory manipulace s potravinami a produkty.
5. Pro úklid jsou používány jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství.
6. Pro mytí rukou je používáno dezinfekční mýdlo.
7. Na pracovišti je dodržován oddělený režim přípravy jednotlivých potravin, mytí stolního a provozního nádobí a přepravních obalů.
8. K výrobě a přípravě pokrmů jsou používány jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům dle platné legislativy.
9. Používané technologické a pracovní postupy zajišťují zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů.
10. Všechny místnosti společného stravování, kuchyň a jídelna musí být řádně odvětrávány.
11. Je prováděno opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů.
12. Doba trvanlivosti surovin je pravidelně kontrolována.
13. Mleté maso je připravováno ne dříve než 3 hodiny před tepelným zpracováním; takové maso se nesmí přechovávat přes noc syrové.
14. Při manipulaci s vydávanými pokrmy nebo poživatinami není dovoleno se jich dotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné.

15. Poškozené a prasklé nádobí je pravidelně vyměňováno.
16. V prostorách celé budovy platí zákaz kouření.
17. V prostorách určených k manipulaci s potravinami a produkty platí přísný zákaz vstupu cizím osobám.
18. Sanitární zařízení (šatna, sprcha a WC) jsou udržovány v čistotě a provozu schopném stavu.
19. Skladování produktů a potravin neurčených pro stravovací službu jen v samostatném chladicím zařízení, které je umístěno mimo prostor výroby, přípravy, skladování a oběhu (dále jen prostor manipulace) potravin a produktů, například v kanceláři nebo šatně.
20. Nepřechovávání předmětů nesouvisejících s výkonem pracovní činnosti v prostorách manipulace s potravinami a produkty.
21. Odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru.
22. Nepoužívání nádob a obalů určených pro potraviny a produkty k úschově čisticích přípravků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace.
23. Povinnosti při úklidu v souvislosti s výskytem Covid-19
 - provádět průběžně kontrolu a doplňování vybavení v umývárně, kuchyni a jídelně
 - tekuté mýdlo v dávkovači, papírové ručníky, prostředek na dezinfekci rukou/
 - provádět dezinfekci stolů, umyvadla a klik v jídelně
 - provádět průběžnou očistu pracovních ploch a dřezů včetně dezinfekce
 - po skončení provozu provést úklid všech pracovních ploch, důkladné mytí použitého nádobí
 - provádět mytí dezinfekčním roztokem podlahy ve všech prostorách
 - větrat místnosti kuchyně, jídelny, skladu

Čl. IV Zásady osobní hygieny

1. V případech stanovených právním předpisem, rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví nebo při podezření na infekční onemocnění se zaměstnanec podrobí lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí smluvní lékař.
2. Zaměstnanci pečují o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění si myjí ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku.
3. Na rukou mají krátce ostříhané a čisté nehty, bez lakování. Ruce i pracovní oděvy jsou bez ozdobných předmětů. Čistý pracovní oděv, použitý pracovní oděv jakož i občanský oděv je ukládán odděleně na místo k tomu vyčleněné. Pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně.
4. Zaměstnanci neopouští provozovny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
5. V prostorách školní kuchyně je zakázáno jakéhokoliv nehygienického chování (například kouření, úpravy vlasů a nehtů).
6. Nošení čistých osobních ochranných prostředků odpovídajících charakteru činnosti, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin a pokrmů. Udržování pracovního oděvu v čistotě a jeho vyměňování podle potřeby v průběhu směny. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku kontaminace používání jednorázových ochranných rukavic a ústní roušky.

Čl. V Stroje a zařízení

1. Jsou dodržovány stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích (robotech, nářezových strojích, kráječích, šlehačích, míchačce na těsto atp.). Návody k obsluze jsou vyvěšeny v blízkosti strojů. S kuchyňskými stroji smí pracovat pouze zaškolení zaměstnanci.

2. Závady na strojích zaměstnanci nesmí opravovat, ale hned je nahlásí nejbližšímu nadřízenému.

Čl. VI Závěrečná ustanovení

Originál Provozního řádu školní jídelny je uložen v ředitelně školy.

V Kudlovicích dne 1. 9. 2026

.....

Věra Němečková

vedoucí školní jídelny

.....

Mgr. Barbora Havlíková

ředitelka školy