



Provozní řád školní kuchyně

Směrnice č. 3.4

Směrnice je součástí organizačního řádu školy

Číslo jednací:

ZS/938/25

Spisový znak:

A1/1

Skartační znak:

A 10

Vypracoval: Mgr. Zbyněk Mašek, ředitel školy

27.08.2025

Schválil: Mgr. Zbyněk Mašek, ředitel školy

28.08.2025

Pedagogická rada projednala dne:

28.08.2025

Směrnice nabývá platnosti ode dne:

01.09.2025

Směrnice nabývá účinnosti ode dne:

01.09.2025

Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu

1. Úvodní ustanovení

- Na základě ustanovení § 165, odst. 1., písm. a) zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), vyhlášky č. 137/2004 Sb., nařízení ES č. 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 a pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.
- Konat činnost 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 pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce.
- Zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.
- Pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou (prsten, 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 a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (příp. 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, před použitím toalety je nutné pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou opět obléct.

- f) Nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
- g) V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku.
- h) Platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště.
- i) Použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv se ukládá na místo k tomu vyčleněné. Ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu musí být odděleno.

3. Provozovatel je povinen zajistit

- a) Aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé.
- b) Osobní ochranné a pracovní pomůcky.
- c) Aby pověření pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni.
- d) Podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení.
- e) Provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách.
- f) Vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování.

4. Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně

- a) Pracovní doba kuchyně je od 6.00 hod. do 14.30 hod.
- b) Odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má, vedoucí ŠJ, pověřený kuchař(-ka) a případně školník.
- c) Manipulaci s finančními prostředky vykonává vedoucí ŠJ, vybírání stravného a vyplácení přeplatků v hotovosti také v kanceláři vedoucí ŠJ (popř. kancelář ZŠ).
- d) Pracovníci dbají na svůj zdravotní stav.
- e) Pracovníci dodržují provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti.
- f) Pracovníci dodržují zásady provozní a osobní hygieny.
- g) Pracovníci znají a dodržují hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů.
- h) Pracovníci užívají jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všímají si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
- i) Pracovníci provádí kontrolu záručních lhůt potravin.

5. 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.



- c) Sanitární zařízení, ale i všechny prostory musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu, řádně odvětrávány, na WC musí být hygienické pomůcky (toaletní papír, mýdlo, papírové utěrky apod.).
- d) Musí být prováděna průběžně likvidace odpadu.
- e) Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
- f) Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace.
- g) Do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat.
- h) Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu.
- i) Platí zákaz kouření ve všech prostorech.
- j) Pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně v černé kuchyni. 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.
- k) Skladování potravin:
 - Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí ŠJ, v době její nepřítomnosti pověřený pracovník.
 - Potraviny se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují.
 - Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek.
 - V suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry. Teploty jsou kontrolovány.
 - Dle Kodexu hygienických pravidel CACA/RCP 39-1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4°C.
 - Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, jak dovoluje jakost.
 - Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18 °C nebo nižší.
- l) 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 v odděleném prostoru přípravy masa. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách.
 - Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení masa probíhá v lednici. Maso po umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno. Mleté



maso nenechávat přes noc syrové. Nože a pomůcky na zpracování syrového masa se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy musí být čisté a řádně označeny.

- Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně.
- Pokrmy, které se musí naporcovat, jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně. Ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají na odpovídající teplotu.
- Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku kuchyně a hotové jsou uloženy do chladničky.
- 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 v teplotě vyšší než 60 °C.

m) Výdej stravy:

- Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.
- Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu.
- Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/.
- Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60 °C.
- Výdej stravy pro cizí strávníky a strávníky v první den nemoci do jídlonosičů probíhá odděleně od výdeje stravy k přímě konzumaci ve školní jídelně.
- Ranní svačinky se do výdejen stravy při mateřských školách odvázejí v potravinářských boxech a nádobách odpovídající HACCP v daných časových intervalech, které jsou evidovány v příloze č. 1 této směrnice.
- Obědy a odpolední svačinky se do výdejen stravy při mateřských školách odvázejí v gastronádobách, které zachovávají normovou teplotu pro výdej stravy, a to v časových intervalech, jež jsou uvedeny v příloze č. 1 této směrnice.

6. 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) Nádobu s pokrmem (i prázdnou) stavět jen do míst, kudy se neprochází.
- d) Při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi.
- e) Nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru.
- f) Do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajoval ručně.
- g) Zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, provádět pouze po zastavení stroje.



- h) Zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky, ...) na pracovní plochy.
- i) Dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků.
- j) Nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi (vyklápění apod.) 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, nežádat pomoc osob řádně nepoučených a neproškolených.
- k) Nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy.
- l) Dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy.
- m) Závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem.
- n) Plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti.
- o) Pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv.
- p) Nedotýkat se při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou.
- q) Dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.
- r) Při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; teplota mycí vody min. 40 °C; nepoužívat kovové drátěnky; 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.
- s) 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.
- t) 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 oděvu.
- u) Při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů.
- v) Nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka na brambory musí být zakryta.
- w) Jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí.
- x) Při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů.



- y) Všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, vedoucí ŠJ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců.
- z) Je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu, podlaha a okna musí být pečlivě čištěny, okna musí být opatřeny sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností.
- aa) V kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty.

7. Zacházení s majetkem

- a) Pomůcky na vaření jsou používány pouze k účelu jim určenému a ukládány na místa k tomu určená.
- b) 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.). Pracovní postup s obsluhou strojů/přístrojů je uveden v jednotlivých návodech vydaných výrobcem. S kuchyňskými stroji smí pracovat pouze zaškolení zaměstnanci.
- c) Závady na strojích zaměstnanci nesmí opravovat, ale ihned je nahlásí nejbližšímu nadřízenému.
- d) Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti (soukromé věci, věci osobní potřeby ...) nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
- e) 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.

8. Závěrečná ustanovení

- a) Strávníci i zákonní zástupci dětí mají možnost se seznámit s provozním řádem na nástěnce u ředitelny školy, na nástěnkách mateřských škol, na vývěsce ve školní jídelně a na webových stránkách školy.
- b) Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec – vedoucí školní jídelny.
- c) O kontrolách provádí písemné záznamy
- d) Zrušuje se předchozí znění této směrnice ze dne 3. prosince 2012. Uložení směrnice v archivu školy se řídí Spisovým a skartačním řádem školy.

Ve Svatobořicích-Mistříně dne 01.09.2025

Základní škola a Mateřská škola
Svatobořice-Mistřín, ①
okres Hodonín, příspěvková organizace
Hlavní 871/198
696 04 Svatobořice-Mistřín
IČO: 70938482

Mgr. Zbyněk Mašek, ředitel školy



Příloha č. 1

Rozpis výdeje stravy do výdejen mateřských škol

V příloze jsou uvedeny časy odvozu u jednotlivých pokrmů v rámci MŠ I. a MŠ II.

1. Mateřská škola MŠ I. Svatobořice

- Ranní přesnídávky se do výdejny odváží pracovníkem obecního úřadu v časovém intervalu od 6:40 do 7:00 hodin.
- Obědy a odpolední svačiny se do výdejny odváží pracovníkem obecního úřadu v čase od 9:50 do 10:00 hodin.

2. Mateřská škola MŠ II. Mistřín

- Ranní přesnídávky se do výdejny odváží zaměstnancem školy v časovém intervalu od 6:40 do 6:50 hodin.
- Obědy a odpolední svačiny se do výdejny odváží zaměstnancem školy v čase od 10:30 do 11:00 hodin.

Základní škola a Mateřská škola
Svatobořice-Mistřín, ①
okres Hodonín, příspěvková organizace
Hlavní 871/198
696 04 Svatobořice-Mistřín
IČO: 70938482

Ve Svatobořicích-Mistříně dne 01.09.2025

.....

Mgr. Zbyněk Mašek,
ředitel školy