



SMĚRNICE Č. 3.4: PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

Číslo jednací:	Spisový znak:	Skartační znak:
ZS/659/22	A 1	A10
Vypracoval:	Mgr. Zbyněk Mašek	
Schválil:	Mgr. Zbyněk Mašek	
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	06.09.2022	
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	06.09.2022	
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.		

1. Úvodní ustanovení

- 1.1. 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.
- 1.2. 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.
- 1.3. 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

- 2.1. Před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz.
- 2.2. Zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.
- 2.3. Pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou (prsten, náramky), nehty musí být zastříženy a nenalakované.
- 2.4. Je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započítím 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.
- 2.5. 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 obléci.
- 2.6. Nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
- 2.7. V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku.
- 2.8. Platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště.
- 2.9. 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

- 3.1. Aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé.
- 3.2. Osobní ochranné a pracovní pomůcky.
- 3.3. Aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni.
- 3.4. Podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení.



- 3.5. Provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách.
- 3.6. Vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování.

4. Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně

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

5. Zásady provozní hygieny

- 5.1. 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.
- 5.2. Úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků.
- 5.3. 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.).
- 5.4. Musí být prováděna průběžně likvidace odpadu.
- 5.5. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
- 5.6. Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace.
- 5.7. Do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat.
- 5.8. Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu.
- 5.9. Platí zákaz kouření ve všech prostorách.
- 5.10. Pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící 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 přídatkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a přístroje se myjí v myčce na nádobí.
- 5.11. 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.

5.12. Příprava pokrmů:

- Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravě zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách.
- Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku v černé kuchyni. 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 jsou 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.

5.13. 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 strážníky a strážníky v první den nemoci do jídelny probíhá odděleně od výdeje stravy k přímě konzumaci ve školní jídelně.
- Ranní svačinky se do výdejen stravy při mateřských školách odvázejí od 07:30 do 08:00 hodin.
- Obědy a odpolední svačinky se do výdejen stravy při mateřských školách odvázejí od 10:40 do 11:00 hodin v gastronádobách, které zachovávají normovou teplotu pro výdej stravy.

6. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni

- Nepracovat s nožem směrem k tělu.
- Odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo.
- Nádob s pokrmů (i prázdné) 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 u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru.
- Do masového stroju 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, provádět pouze po zastavení stroje.
- Zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky, ...) na pracovní plochy.
- Dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vyčistěny, bez zbytků pokrmů a odpadků.
- Nádob z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánevami (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.
- Nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy.
- Dbát zvýšené pozornosti 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.
- Pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv.



- 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.
- Dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.
- 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.
- 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 oděvu.
- Při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů.
- Nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka na brambory musí být zakryta.
- Jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí.
- Při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů.
- Všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, vedoucí ŠJ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců.
- 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.
- 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

- 7.1. Pomůcky na vaření jsou používány pouze k účelu jim určenému a ukládány na místa k tomu určená.
- 7.2. 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 umístěny v blízkosti strojů. S kuchyňskými stroji smí pracovat pouze zaškolení zaměstnanci.
- 7.3. Závady na strojích zaměstnanci nesmí opravovat, ale ihned je nahlásí nejbližšímu
- 7.4. nadřízenému. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činností (soukromé věci, věci osobní potřeby ...) nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
- 7.5. 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

- 8.1. 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.
- 8.2. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec – vedoucí školní jídelny.
- 8.3. O kontrolách provádí písemné záznamy
- 8.4. 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 06.09.2022

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