



Mateřská škola Klíček, Karviná – Hranice, Einsteinova 2849, příspěvková organizace

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Č.j.:	MSKL/00532/2017	Skartační znak:	A/5
Vypracovala:	Eva Ševčíková, vedoucí školní jídelny		
Schválila:	Mgr. Eva Daňková		
Směrnice nabývá účinnosti dne:	1. 9. 2017		

1 Úvodní ustanovení

1. Na základě ustanovení zákona 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním a vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), vyhl.137/2004 Sb., nařízení ES 852/2004 vydávám jako statutární orgán tuto směrnici.
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.
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

1. Před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce, musí mít vystaven zdravotní průkaz.
2. Zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.
3. Pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby na ruku, nehty musí být zastřižené a nenalakované.



Mateřská škola Klíček, Karviná – Hranice, Einsteinova 2849, příspěvková organizace

4. Je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započítím práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (např. úklid, hrubá příprava), po použití WC, po manipulaci s odpadem při každém znečištění je nutno umýt si ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího prostředku.
5. Je nutné nosit ochranné pracovní prostředky, pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin, pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny.
6. Nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a pracovní obuvi.
7. V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku.
8. Platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště.
9. 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

1. Provozovatel je povinen zajistit:
 - ✓ aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé,
 - ✓ osobní ochranné a pracovní pomůcky,
 - ✓ aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni,
 - ✓ podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení,
 - ✓ provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorech,
 - ✓ vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování.

4 Povinnosti pracovníků - organizace provozu kuchyně

1. Provozní doba kuchyně od 7,00 do 13,00 hodin.
2. Odpovědnost za odemykání a zamykání skladu má hlavní kuchařka.



Mateřská škola Klíček, Karviná – Hranice, Einsteinova 2849, příspěvková organizace

3. Manipulaci s finančními prostředky vykonává vedoucí školní jídelny (pokladní), vybírání stravného a školného, vyplácení přeplatků v hotovosti v kanceláři vedoucí školní jídelny, nebo ve sborovně.
4. Dbát na svůj zdravotní stav.
5. Mít na pracovišti zdravotní průkaz.
6. Dodržovat pracovní a provozní řád, HACCP na pracovišti.
7. Dodržovat zásady provozní a osobní hygieny.
8. Znat a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů.
9. Užívat jen schválené a předepsané technologické postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin.
10. Kontrola záručních dob.

5 Zásady provozní hygieny

1. Náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů.
2. Úklid pracoviště a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě desinfekčních prostředků.
3. Sanitární zařízení, ale i všechny ostatní prostory, musí být udržovány v čistotě a v provozuschopném stavu, řádně odvětrávány, na WC musí být hygienické pomůcky (toaletní papír, mýdlo, papírové utěrky).
4. Musí být prováděna průběžně likvidace odpadu.
5. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
6. Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace.
7. Do prostor školní kuchyně nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat.
8. Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu.



Mateřská škola Klíček, Karviná – Hranice, Einsteinova 2849, příspěvková organizace

9. Zákaz kouření ve všech prostorách.

10. Pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně. 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.

6 Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku zboží nese zodpovědnost vedoucí školní jídelny, v době její nepřítomnosti hlavní kuchař. Potraviny se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se okamžitě likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek. V suchém skladu, v lednicích i v mrazácích jsou umístěny teploměry. Teploty jsou kontrolovány. Dle Kodexu hygienických pravidel mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4 st.C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, jak dovoluje jakost. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba skladovat při teplotě -18 st.C, nebo nižší.

7 Příprava pokrmů

Brambory se čistí ve škrabce na brambory, zelenina ve vyčleněném prostoru. Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku. Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazování masa probíhá v lednici. Maso po umletí musí být do tří 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 porcovat jsou krájeny ve vyčleněném prostoru /pracovní desky/ 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, aby se zajistilo zničení nesporelujících patogenních mikroorganismů. Tuky a oleje na smažení by neměly být



Mateřská škola Klíček, Karviná – Hranice, Einsteinova 2849, příspěvková organizace
zahřívány na teplotu převyšující 180 st.C. Teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než 60 st.C

8 Výdej stravy

Pokrmy jsou umístěny do nádob (hrnce) a rozvážejí se na vozíku do kuchyňek a výtahem do horních kuchyňek. Výdej stravy je od 11,30 až 12,00 hod. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou (vidlice, naběračky, rukavice). Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než 60 st.C.

9 Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

- ✓ nepracovat s nožem směrem k tělu,
- ✓ odkládat náradí, zejména 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 u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru,
- ✓ do masového strojku vtlačovat maso jen paličkou k tomuto určenou,
- ✓ zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje,
- ✓ dbát na to aby, podlahy ve všech prostorách kuchyně byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,
- ✓ nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami pod okraj,
- ✓ nežádat pomoc osob řádně nepoučených a neproškolených,
- ✓ nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy,
- ✓ dbát zvýšené pozornosti při snímání poklic z nádob s horkými pokrmy,
- ✓ závady na strojích a jiném zařízení ihned oznámit vedoucí školní jídelny a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem,
- ✓ plně se soustředit na práci, při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti,



Mateřská škola Klíček, Karviná – Hranice, Einsteinova 2849, příspěvková organizace

- ✓ pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv,
- ✓ dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prашném prostředí, nezakryté,
- ✓ při mytí nádobí a příborů používat dostatečné množství čisté horké pitné vody, nebo mýt nádobí v myčce na nádobí,
- ✓ při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení provádět 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,
- ✓ nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka musí být zakryta,
- ✓ jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí ŠJ, včetně mimořádných událostí,
- ✓ při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a uraz zapsat do knihy úrazů,
- ✓ všichni zaměstnanci jsou pravidelně proškolení,
- ✓ je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu. Podlaha a okna musí být čištěna, okna musí být opatřeny sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností.

7 Závěrečné ustanovení

Kontrolu dodržování tohoto provozního řádu provádí vedoucí školní jídelny, popř. ředitelka školy.

V Karviné, dne 31. 8. 2017

Zpracovala: Eva Ševčíková, vedoucí školní jídelny

Schválila: Mgr. Eva Daňková, ředitelka školy