4. PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

Školské zařízení:	Základní škola Klobouky u Brna, příspěvková organizace
Adresa:	Vinařská 29, 691 72 Klobouky u Brna
IČO:	48452688
Vedoucí školní jídelny:	Eva Mandelíková
Telefonní spojení:	519 419 183
E-mail:	eva.mandelikova@zsklobouky.cz jidelna@zsklobouky.cz
Tento provozní řád byl projednán:	31. 8. 2020
Tento provozní řád nabývá platnosti:	1. 9. 2020

1. Úvod

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 pracovních prostředků a zařízení.

Konat činnosti ve stravovacích službách můžou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

2. Zásady osobní a provozní hygieny

2.1. Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni:

a) podrobit se v případech stanovených právním předpisem, nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařských prohlídkám a vyšetřením, které provádí praktický lékař, který fyzickou osobu registruje,

b) informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti,

c) mít u sebe při výkonu pracovní činnosti zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví,

d) uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny,

e) k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům,

f) používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů,

g) dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu,

h) zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny,

i) provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů,

j) při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty,

k) používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky,

l) mít na rukou krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů,

m) neopouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,

n) dodržovat zákaz kouření.

2.2. Zaměstnanci nesmí:

při stravování žáků a zaměstnanců školy podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa, včetně ryb.

2.3. 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 podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce,

c) sanitární zařízení, zejména záchody, musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu,

d) pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat a ukládat mimo pomůcky na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy,

e) musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu,

f) předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně,

g) preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace,

h) do zázemí školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osobo a zvířat. Do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat.

i) osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu,

j) pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství,

k) v místnosti, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají potraviny a pokrmy a myje nádobí nelze kouřit,

l) na pracovišti musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků.

2.4. Pro výkon činností ve školní kuchyni se stanoví tyto zásady osobní hygieny:

a) je nutno pečovat 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 odpadky a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku,

b) je nutno 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,

c) nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,

d) je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (například konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů),

e) je nutno mít na rukou krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů,

f) použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné; pracovní oděv a občanský oděv se ukládají oddělně.

3. Požadavky provozu

3.1. 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) udržovat volné únikové cesty a únikové východy,

d) nádoby na pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází,

e) při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné chňapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi,

f) nasazovat přídavná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru,

g) do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně,

h) zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, dělat jen po zastavení stroje,

i) nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky apod.) po stole,

j) dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,

k) nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj, zacházet (vyklápět) s elektrickými spotřebiči a pánvemi jen při vypnutí elektrického proudu, 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 a manometrů,

l) nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy,

m) dávat pozor při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy,

n) závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem,

o) plně se soustředit na práci, při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti,

p) zvýšenou pozornost věnovat bourání masa a při vykosťování, při této práci používat ochranou zástěru s drátěnou vložkou a ochranné rukavice či polorukavice proti pořezání,

q) chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, od stěn oddělen vloženým nebo jiným laťovým podobným zařízením, chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe,

r) pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv,

s) sekanou nebo mleté maso připravovat ne dřív než 3 hodiny před tepelným zpracováním; takové maso se nesmí přechovávat přes noc syrové,

t) při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami se jich nedotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné, zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní, příbory a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou,

u) dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté,

v) při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody, nádobí smývat ve dvou vodách, teplota mycí vody min. 40 °C, nepoužívat kovových drátěnek, 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,

w) 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,

x) nedotýkati 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,

y) při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených pekáčů,

z) nevybírat za chodu stroje brambory nebo nesahat do otevřeného stroje rukou,

aa) jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní jídelny, včetně mimořádných událostí.

Ing. Jana Králová

ředitelka školy