

Č.j.: ZšmšHol/01/2020		Účinnost: 24. 8. 2020
		Skartační znak: S10
Razítko školy:	Základní škola a mateřská škola Holetín Holetín 178 539 71 Holetín	Podpis: pověřena řízením
PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY		
Změny:		

Základní informace

telefon: 739 455 236

e-mail: info@skolaholetin.cz

vedení: vedoucí ŠJ - Martina Šulcová

pokladna - Petra Pejchlová

vedoucí kuchařka - Jana Pešková

Provoz

- *V kuchyni a ostatních provozních místnostech je nutno stále udržovat pořádek a čistotu. Náčiní, zejména použité nože, odkládat vždy na určené bezpečné místo. Cesty a průchody udržovat volné.*
- *Nádoby s pokrmy i prázdné stavět na místa k tomu určená a musí být vždy přiklopeny. Při nošení nádob s horkým obsahem je nutno používat ochranné chňapky nebo rukavice.*
- *Nepohazovat pracovní pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky) po stolech. Dbát na to, aby byly podlahy do sucha vytřeny.*
- *Hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj.*
- *S elektrickými (plynovými) kotli a pánvemi manipulovat jen při vypnutí el. proudu (plynu). Přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku. Vypouštěcí kohouty varných kotlů musí být zabezpečeny proti náhodnému otevření. Je nutno dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů. Ihned upozornit na vzniklé záady.*

- *Velké nádoby přenášet vždy ve dvojicích, u žen dbát na dodržení hmotnosti břemene 15 kg na osobu při zvedání a přenášení, na možnost zvýšeného nebezpečí vzniku úrazu při přenášení.*
- *Při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy dbát zvýšené opatrnosti.*
- *Při práci v kuchyni nosit vždy předepsaný oděv a obuv a použít ostatní osobní ochranné pracovní prostředky.*
- *Závady na strojích neopravovat, ale ihned nahlásit k opravě nejbližšímu nadřízenému.*
- *Je nutno pravidelně kontrolovat stav konzerv.*
- *Sekaná a mletá masa připravovat max. 3 hodiny před tepelným zpracováním. Takové maso se nesmí přechovávat přes noc syrové.*
- *Do místnosti, kde jsou poživatiny nebo hotové pokrmy, je zakázáno vstupovat osobám nezaměstnaným, je zákaz kouření. O těchto zákazech musí být na viditelných místech nápisy.*
- *Při manipulaci s poživatinami a pokrmy se jich zaměstnanci nesmějí dotýkat rukama, pokud to není nezbytně nutné. Musí používat vždy vhodné náčiní.*
- *Je přísně zakázáno pokládat bílé či mělké černé nádobí s pokrmy nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.*
- *Při mytí nádobí a náčiní musí být vždy zajištěno dostatečné množství čisté horké pitné vody. Nádobí smývat ve dvou vodách. Teplota mycí vody musí mít min. 40°C.*
- *Všechny místnosti společného stravování, obzvláště kuchyň a jídelna musí být řádně odvětrány.*
- *V kuchyni, jídelně a skladišti potravin nesmějí být uschovány občanské šaty a obuv.*
- *Dřezy k mytí nádobí musí být stále udržovány v čistotě, je zakázáno v nich prát prádlo.*
- *Záchody musí být udržovány v pečlivé čistotě. Na záchodech musí být věšák, dostatečná zásoba toaletního papíru a kovové uzavírací nádoby na použité hygienické vložky.*

Stroje a zařízení

- *Dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích (robotech, nářezových strojích, kráječích, šlehačích, míchače na těsto atp.). Návody musí být přístupné v blízkosti strojů, nejlépe vyvěšeny.*
- *Při práci na strojích nepřipouštět a nepožadovat pomoc od ostatních spoluzaměstnanců, kteří nejsou v práci na strojích zaškoleni.*
- *Přídavné strojky u kuchyňských robotů nasazovat jen při vypnutém motoru. Do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěným přípravkem – tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušné náčiní, špičky salámů odkrajoval ručně. Zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem provádět jen po zastavení stroje.*
- *Nastane-li v elektrickém zařízení nebo v přívodní šňůře porucha, nutno ji ihned ohlásit nadřízenému. Na části elektrické instalace (vypínače, trubky a kabely) se nesmí věšet předměty ani části oděvu.*
- *Škrabka a pračka na brambory musí být vždy zakryta. Je zakázáno sahat do stroje za chodu.*

Provozní řád školní kuchyně – zdraví a osobní hygiena

a) Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz. Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků. Všechny ozdoby rukou (prsteny, hodinky,...) musí pracovník odložit v šatně. Nehty musí být krátce zastřižené a nenalakované. Pracovníci si musí před započatím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou. Pracovní oděv musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován. V kapsách pracovního oděvu nesmí být nic kromě kapesníku. Pracovníci musí při vaření používat pokrývku hlavy. V pracovním oděvu se nesmí odcházet mimo pracoviště. Při cestě na toaletu je třeba pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou znovu obléci. V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a

kosmetické úpravy zevnějšku. Platí zákaz kouření, pití, konzumace jídla mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

b) Povinnosti provozovatele

Provozovatel je povinen zajišťovat:

- *aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé*
- *aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh potravin a do 1 roku po nástupu absolvovali školení k rozšíření hygienických znalostí*
- *aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel*
- *vhodné podmínky pro osobní hygienu*
- *osobní ochranné a pracovní pomůcky*
- *čistotu provozních a pomocných zařízení*
- *oddělené uložení pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, přicházejících do přímého styku s potravinami*
- *provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách*
- *provádění dezinfekce a deratizace (tuto činnost smějí provádět jen osoby k tomu způsobilé)*
- *aby byl vypracován sanitační řád a aby byl dodržován*

c) Povinnosti pracovníků

Pracovníci kuchyně jsou kromě povinností uvedených v prvním odstavci dále povinni:

- *mít zdravotní způsobilost*

- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všítat se kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin, potraviny podezřelé z nákazy nebo závadnosti vyřadit z dalšího zpracování
- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním hmyzem, zvířaty a ptáky nebo nepovolanými osobami
- udržovat v čistotě své pracoviště, používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv
- mít na pracovišti zdravotní průkaz
- dbát na svůj zdravotní stav
- dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti

vedoucí ŠJ a vedoucí kuchařka

Je nepedagogický pracovník, který řídí školní a závodní stravování a odpovídá za jeho provoz a plynoucí chod. Je pověřena ředitelem školy, který může své pověření zrušit a je mu přímo podřízena. V rámci svých základních povinností plní úkoly související se školním stravováním. Je vedoucím zaměstnancem, který řídí práci podřízených zaměstnanců. Podrobněji viz pracovní náplň a charakteristika vedoucí ŠJ.

pomocná kuchařka

Je pracovnice ŠJ a řídí se pokyny vedoucí kuchařky, které odpovídá za výsledky své práce. Pracovnice zabezpečuje hrubou přípravu jídel, veškeré sanitární práce v zařízení, a manipulační práce při přejímce zboží bez hmotné zodpovědnosti. Podrobněji viz pracovní náplň a charakteristika pomocné kuchařky.

Pracovní náplně a charakteristiky pracovníků útvaru školního stravování jsou uloženy v samostatném materiálu „Pracovní náplň jednotlivých pracovníků školy.“ Materiál je uložen u ředitele školy.

V době nepřítomnosti vedoucí ŠJ ji zastupuje ředitel školy a pomocná kuchařka. Mají na starosti objednávky potravin a přejímky zboží s hmotnou odpovědností.

Předávání a přejímání funkcí bude provedeno ústním sdělením, nová závazná a důležitá nařízení písemnou formou. Důležité organizační změny v útvaru ŠJ bude provádět pouze statutární orgán – ředitel školy.

d) Hygiena provozu

Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí:

- *pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu*
- *malování kuchyně 1x ročně*
- *provádění a obnova nátěrů dle potřeby*
- *odstraňování námrazy v lednicích 1x týdně a v mrazničkách 1x za měsíc*

Inventář a strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čistitelné. V kuchyni musí být používána jen pitná voda.

Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přidávkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a příbory se myjí v určeném dřezu na nádobí. Bílé nádobí se nesmí utírat do utěrek. Čisticí prostředky a pomůcky na úklid a mytí zařízení a nádobí jsou uloženy odděleně od prostředků na hrubý úklid podlah a hygienických zařízení. Likvidace odpadu je zajišťována pravidelně a včas.

e) Zásady společného stravování

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní i kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí kuchyně.

Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží, ani ke křížení tzv. čistých a nečistých linek. Potraviny, které je nutno před podáváním tepelně upravit se nesmí setkat s potravinami, které jsou již tepelně upravené, nebo se podávají bez tepelné úpravy či za studena. Vejce je možno skladovat pouze s balenými poživatinami.

Příprava a zpracování pokrmu musí probíhat jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očistu v přípravnách, tepelnou přípravu v kuchyni k výdeji strávníkům. Pracovní plochy pro čistou úpravu potravin musí být samostatné a být označeny.

Tepelná úprava surovin musí zabezpečit zničení mikroorganismů při zachování nutriční hodnoty hotového výrobku:

- *na přípravu pokrmu lze používat jen čerstvá slepičí vejce z veterinárně sledovaných chovů, která musí být řádně tepelně zpracována varem po dobu min. 12 minut*
- *maso po vlastním umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno, v době mezi umletím a tepelnou úpravou musí být v chladničce s uvedením údaje o čase semletí*
- *na smažení pokrmů se používá vždy čerstvý tuk, vždy jednorázově – 20 minut před dokončením tepelné úpravy se do pokrmu nesmí nic přidávat*

V zařízeních společného stravování se nesmí požívat ani podávat:

- *vejce jiná než slepičí z veterinárně sledovaných chovů*
- *vejce s porušenou skořápkou*
- *vejce tepelně nezpracovaná a pokrmy z nich (míchaná, naměkko, oka s tekutým žloutkem, vlastní majonéza)*
- *syrová masa typu tatarských bifteků*

Výdej stravy se provádí bezprostředně po dohotovení pokrmů. Doba výdeje nesmí překročit 3 hodiny od jeho dohotovení. Při výdeji je třeba používat vhodných pomůcek pro manipulaci s potravinami. Vydávané pokrmy musí mít dostatečnou teplotu.

Mytí nádobí prostorově navazuje na jídelnu. Příjem použitého nádobí musí být prostorově oddělen od výdeje stravy. Mytí nádobí nesmí provádět stejný pracovník, který pracuje při výdeji stravy. Pokud není jiné řešení, musí být tyto činnosti časově odděleny a pracovník se musí převléci do jiného pláště. K zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu volíme účelnou a šetrnou přípravu stravy:

- *mechanické odstraňování nepoživatelných částí provádíme šetrně*
- *zeleninu loupeme, krájíme, naklepáváme a meleme těsně před dalším zpracováním*
- *všechny potraviny omýváme vcelku pod proudem pitné vody, tuky se nesmí přepalovat*
- *vaříme v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo s povrchem z nerezů nebo varného skla*
- *v hliníkovém nádobí se nesmí vařit kyselá jídla*

Sestavování jídelního lístku provádíme podle zásad racionální výživy. Pestrost jídel uplatňujeme tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce. Dbáme o střídání jídel masitých, polo masitých, bezmasých a zeleninových.

Sanitační řád kuchyně pro školní stravování

Denní úklid pracovních ploch provádějí pracovníce průběžně během dne. Po dokončení výdeje provádějí:

- *umytí všech použitých strojů, nádob, nástrojů a nádobí*
- *umytí pracovních ploch*
- *umytí sporáků a všech ploch potřebných k výdeji*
- *umytí podlah v kuchyni a přípravnách*
- *umytí umyvadel*
- *odstraňování odpadků z kuchyně*

Týdenní úklid. Pracovnice 1x týdně kromě běžného úklidu provádějí:

- *odmrazení a vymytí lednic*
- *umytí omyvatelných částí stěn u pracovních ploch*
- *čištění pečících trub*
- *úklid prostor škrabky na brambory*

Měsíční úklid:

- *odmrazení a vymytí mrazáků*
- *vyřazení poškozeného nádobí*
- *pískování talířů a skleniček*

Čtvrtletní sanitační dny:

- *celkový úklid všech pracovišť*
- *umytí všech regálů a zásuvek pro uložení nádobí a nástrojů*
- *mytí dveří, oken, těles ústředního vytápění, omyvatelných obkladů*
- *čištění svítidel, odsávacích zákrytů a vyústek vzduchotechniky*

Úklid kuchyně, příprav a skladů potravin zajišťují pracovnice kuchyně. Prostory pro strážníky a všechna hygienická zařízení uklízí denně uklízečka. Ta také zajišťuje čistotu stanoviště odpadových nádob.

V Holetíně, 31. srpna 2020

Mgr. Pavla Šmatlánová

pověřena řízením