



Základní škola, Hrochův Týnec, okres Chrudim, Nádražní 253
www.zsht.cz, email: zsht@centrum.cz
IČO: 71002782

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

15. PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Vypracovala:	Andrea Budjačová, vedoucí ŠJ
Schválila:	Mgr.Macháčková Jiřina, ředitelka školy
Č.j.:	zsht 02-15/2007-red
Směrnice nabývá účinnosti dne:	2.9.2019
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

1. Úvodní ustanovení

1. Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), vyhl. 137/2004 Sb., nař. ES 852/2004 je vydána a schválena tato směrnice.
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 každý zaměstnanec školní jídelny podrobit vstupní zdravotní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz. Během zaměstnání se poté musí podrobit v určitém časovém intervalu preventivním prohlídkám.
2. Pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou, nehty musí být zastřižené a nenalakované.
3. Před začátkem práce, při přechodu z nečisté na čistou práci, po použití WC, po manipulaci s odpadem a při každém znečištění je nutné si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího prostředku.
4. Pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývka hlavy při výrobě jídel jsou nutností při práci v kuchyni, pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny.
5. Opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi není dovoleno.
6. Platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště.
7. Pracovní oděv nesmí být v jedné skříňce s oděvem civilním – nutno ukládat odděleně, stejně jako použité oděvy dávat na určené místo.
8. Práci v kuchyni mohou vykonávat jen osoby zdravotně způsobilé. Mají právo na zajištění osobních ochranných a pracovních pomůcek. Musí být pravidelně školeni a seznamováni se závaznými předpisy.
9. Každá školní jídelna musí mít vypracovaný sanitační řád, který musí být dodržován – sanitační řád zdejší ŠJ je uložen v kanceláři u vedoucí ŠJ.

3. Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně

1. pracovní doba zaměstnankyň zdejší kuchyně je 6.00 – 14.30 hodin
2. odpovědnost za odemykání a zamykání prostor kuchyně mají – vedoucí ŠJ a 2 kuchařky
3. dbát na svůj zdravotní stav
4. mít na pracovišti svůj zdravotní průkaz
5. dodržovat provozní, sanitační řád a HACCP na pracovišti
6. dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
7. znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
8. používat schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, kontrolovat kvalitu a nezávadnost zpracovávaných potravin
9. kontrolovat záruční lhůty potravin

4. Provozní hygiena

1. náčiní, nádobí, pracovní plochy, stroje, zařízení musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů
2. úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popř. dezinfekčních prostředků
3. všechny prostory musí být udržovány v čistotě a v provozuschopném stavu, řádně odvětrávány, na WC musí být hygienické pomůcky
4. likvidace odpadu je prováděna průběžně
5. preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců
6. do prostor školní kuchyně a skladů nemá přístup žádná nepovolená osoba
7. osobní věci, soukromý oděv a obuv je možné odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
8. zákaz kouření platí ve všech prostorách školy
9. na úklid je možné používat pouze takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a přístroje se myjí v myčce na nádobí.

5. Skladování potravin

Příjem zboží se provádí jak po stránce kvantitativní tak i kvalitativní. Za správnou přejímku odpovídají kuchařky. Po vybalení zboží z obalů se obaly bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží. Ve skladech, v lednicích i v mrazáku musí být umístěny teploměry. Ve skladech ještě vlhkoměry. Teploty jsou kontrolovány a zapisovány.

6. Příprava jídla

1. Po hrubé přípravě, očištění brambor a zeleniny, se toto předává k dalšímu zpracování v omyvatelných obalech.
2. Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném prostoru dole ve skladu. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelné nádobě.

3. Příprava masa probíhá s souladu s technologickými postupy, rozmrazení masa probíhá v lednici. Mleté maso je tepelně zpracováváno nejpozději do 3 hodin. Pracovní plochy musí být čisté a jsou řádně označeny, stejně jako nože.
4. Každý proces přípravy jídla má svůj vyčleněný a označený úsek.
5. Ihned po dokončení úpravy je jídlo dohříváno na odpovídající teplotu, teplé pokrmy se uchovávají při teplotě vyšší než 60°C.

7. Výdej jídel

1. Jídlo je vydáváno z nerezových gastronádob, které jsou umístěny ve vyhřívacím pultu. Při výdeji se používají vhodně nástroje pro manipulaci s jídlem – vidlice, naběračky, rukavice. Vydávané jídlo musí být teplejší než 60° C.

8. Dodržování BOZP:

1. odkládat nářadí, zejména použité nože, na určené místo
2. do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou
3. zkoušky těsta, popř. jiných surovin připravovaných robotem, provádět pouze po zastavení stroje
4. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
5. zacházet s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánví jen po vypnutí
6. plně se soustředit na práci
7. dodržovat pravidla při odděleném mytí bílého a černého nádobí
8. nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka na brambory musí být zakryta
9. jakékoliv závady ohlásit vedoucí školní jídelny, včetně mimořádných událostí
10. při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů
11. je třeba dbát na to, aby byl ve všech prostorách jídelny udržován pořádek – římsy a topná zařízení zbaveny prachu, podlaha a okna čištěny. Okna opatřena sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva
12. všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, vedoucí ŠJ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců

V Hrochově Týnci dne 30.8.2019

.....
Mgr. Jiřina Macháčková
ředitelka školy