

Školní jídelna Polička, Rumunská 646

Provozní řád školní kuchyně

Vyplývá z požadavků:

- Školského zákona č. **561/2004** Sb. vyhlášky MŠMT č. **107/2005** Sb., o školním stravování,
- Zákona č. **258/2000** Sb. O ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů v platném znění
- vyhlášky MZ č. **137/2004** Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, aktualizované úplné znění vyhlášky č.602/2006 Sb. k 1.1.2007
- vyhlášky 147/98 O způsobu stanovení kritických bodů, v technologii výroby ve znění novely **196/2002** Sb.,
- vyhlášky MZ č. **410/2005** Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na prostory a provoz škol, předškolních zařízení a některých školských zařízení, a ve znění pozdějších souvisejících předpisů,
- Zákoníku práce **262/2006** Sb., pracovněprávních předpisů a dalších souvisejících předpisů.

Tento provozní řád je závazný jak pro organizaci – zaměstnavatele, tak pro všechny zaměstnance, kteří jsou vůči němu v pracovním, případně obdobném poměru (dohody).

Všechny pracovnice se podle svého zařazení a pracovní náplně řídí následujícími pokyny:

- při příchodu na pracoviště mají předepsaný ochranný oděv a obuv, dále používají ostatní předepsané ochranné pracovní prostředky
- mají zdravotní průkaz (v kuchyni) a absolvují zdravotní preventivní lékařské prohlídky (dle požadavku zaměstnavatele), mají znalosti hygienického minima
- mají povinnost hlásit lékaři a provozovateli změnu zdravotního stavu, který by mohl mít za následek kontaminaci pokrmů, nebo osob
- dodržují stanovené pracovní postupy a pokyny při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích (robotech, nářezových strojích, kráječích, kotlích apod.),
- v kuchyni a ostatních provozních místnostech udržují stále bezvadný pořádek, nářadí, zejména použité nože ukládají vždy na určené místo, nepracují s nimi proti tělu.
- nádoby s pokrmy (i prázdné) mohou stavět jen do míst kudy se neprochází, při nošení nádob s horkým obsahem používají ochranné chňapky, cesty a průchody udržují stále volné
- přídatné strojky u kuchyňských robotů nasazují jen při vypnutém motoru, do masového strojku vtlačují maso jen dřevěným tlačítkem, u nářezových strojů používají při obsluze příslušné náčiní, zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem dělají jen po zastavení stroje
- nepohazují pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky) po stolech, dbají na to, aby podlahy byly vytřeny do sucha, bez zbytků jídel a odpadků, při každém rozlití tekutin po podlaze je nutno ihned vytřít!
- manipulují s el. kotli a pánvemi jen při vypnutém přívodu el. proudu, (plynu) přesvědčí se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku, vypouštěcí kohoutky vždy zabezpečí proti výtoku horké vody, dbají na správnou funkci pojišťovacích ventilů.
- hrnce nenaplňují tekutinami až po okraj, aby s nimi byla lepší možnost manipulace, velké nádoby s horkým obsahem nepřenášejí sami, požádají o pomoc spolupracovníci
- dávají pozor při snímání poklic nebo otevírání nádob s horkým obsahem
- při práci v kuchyni nosí vždy předepsaný ochranný oděv a obuv, používají i ostatní předepsané ochranné pracovní prostředky, dávají velký pozor při chůzi a přenášení předmětů

- nepřipouští a nepožadují pomoc zejména při práci na strojích od pracovníků, kteří nejsou s prací na těchto strojích patřičně seznámeni (poučení dle návodů)
- závady na strojích a el. instalaci neopravují nikdy sami, ale nahlásí vždy vedoucí pracoviště nebo přímo řediteli zařízení (popř. zástupci)
- plně se soustředí na práci, nedostatek pozornosti často způsobuje úraz, nerozptylovat se při práci mimopracovními záležitostmi a nerušit ostatní při pracovním úkonu.
- při vzniku úrazu vlastního nebo spolupracovníka ihned ohlásí případ řediteli zařízení a pověřený pracovník zapíše úraz do knihy úrazů
- při používání všech strojů dodržují návod k obsluze a bezpečnostní pravidla
- sekané nebo mleté maso připravují ne dříve než tři hodiny před tepelným zpracováním
- do místností, kde jsou požívatiny nebo hotové pokrmy je zakázáno vstupovat osobám nezaměstnaným
- znají a dodržují hygienické požadavky na výrobu, podávání a skladování a přípravu pokrmů
- dodržují technologické postupy při zpracování potravin
- kontrolují záruční lhůty potravin
- dodržují zákaz kouření v celém objektu provozovny
- **při manipulaci s požívatinami zejména s hotovými pokrmy se jich pracovníci nesmějí dotýkat rukama, pokud to není podle povahy věci nezbytné, musí vždy používat vhodné náčiní a přístroje a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou**
- je zakázáno klást čisté nádobí nebo nádobí naplněné pokrmem na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté
- nádobí omývají ve dvou vodách, teplota vody musí mít 40, nepoužívají kovové drátěnky, nádobí po opláchnutí horkou vodou neutírají
- při obsluze elektrických a plynových spotřebičů, strojů a zařízení mohou na nich provádět jen ty úkoly, které obvyklá práce vyžaduje (vypínání, zapínání, spouštění ..) a berou do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny – rukojeti, páčky, kolečka, držátka apod., dotýkat se jiných částí spotřebičů a strojů se smí jen tehdy, je-li to při obsluze nutné a je s tím také při konstrukci zařízení počítáno a je-li to při obsluze zařízení zabezpečeno proti nebezpečnému dotyku, návody na obsluhu stroje jsou vyvěšeny v jeho blízkosti
- na části el. instalace, na vypínače, trubky a kabely se nesmí věšet žádné předměty nebo části oděvu – při používání horních příček kuchyňských zařízení dbají zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených pekáčů
- při obsluze mikrovlnné trouby, při vyndávání nádobí po ohřevu, používají chňapky, totéž se týká konvektomatů
- škrabka na brambory musí být zakryta, není dovoleno za chodu stroje brambory vybírat nebo sahat do otevřeného stroje rukou
- dbají na to, aby ze stropů, říms a topných zařízení byl pravidelně stírán prach, podlaha a okna musí být pečlivě čistěny
- pomůcky sloužící k úklidu a čištění podlah (kbelíky, kartáče, košťata, hadry aj.) smí být použity jen k těmto účelům a uschovávají je na zvláštním k tomu vyhrazeném místě, tyto pomůcky nepoužívají k čištění kuchyňského nádobí, stolů apod.
- průběžně odstraňují odpadky hygienicky nezávadným způsobem
- pečují o tělesnou čistotu, mytí rukou, zejména vždy po použití WC a po manipulaci s odpadky a vždy při přechodu z nečisté práce na čistou dbají na svoji čistotu, nenosí nic v kapsách oděvu, nechodí v pracovním oděvu mimo pracoviště a udržují ho v čistotě, před použitím toalety odloží pracovní oděv, v průběhu práce neprovádí žádné toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku, používají čistý kapesník při

ošetření nosu a úst, při kýchání a kašli dbát na to, aby se kapénky slin a hlenu nedostaly na poživatiny. Při výdeji obědů nosí roušku.

- všechny ozdoby rukou (prsteny, hodinky), musí pracovník odložit v šatně, nehty musí být krátce zastřižené a nenalakované, vlasy čisté a zakryté, aby se zamezilo padání do pokrmů
- všechny místnosti kuchyně dostatečně a pravidelně větrají k tomu určenými okny se sítí proti hmyzu a el. větrací jednotkou (vzduchotechnikou)
- v kuchyni, jídelně a ve skladištích potravin neuschovávají občanské šaty a obuv, nesmějí se tam sušit pracovní oděvy, obuv a jiné předměty (občanský oděv a osobní věci odkládají v šatně do skříněk k tomu určených, administrativní pracovníci v kanceláři na místě určeném)
- pro osobní potřebu používají chladicí zařízení na chodbě u schodů do suterénu.
- okna a větrací otvory jsou opatřeny sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva
- dřezy k mytí nádobí stále udržují v čistotě, je zakázáno v nich prát prádlo
- záchody personálu udržují v pečlivé čistotě, dbají na dostatečnou zásobu toaletního papíru, papírových ručníků a vynášení odpadkových košů
- dodržují provozní a sanitační řády
- kontrolují denně čistotu pracoviště a svěřených nástrojů, přístrojů a ostatních pomůcek potřebných k výrobě jídla (každá podle svěřených pracovišť) – svěřená pracoviště jsou specifikována v pracovních náplních
- jsou odpovědny za denní závěrečný úklid
- při odchodu z pracoviště kontrolují uzavření oken, dveří a zajištění hlavních dveří od budovy
- pokud jsou v provozovně přítomni žáci SOU vztahuje se tento provozní řád v plném znění i na tyto žáky – používají určená WC
- na pracovišti je přísně zakázáno užívání alkoholických a jiných omamných prostředků

Všechny pracovnice, které se podílí na přípravě obědů, jsou seznámeny s vyhláškou o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných č. 137/2004, vyhláškou 147/98 o způsobu stanovení kritických bodů a jsou proškoleni k vedení agendy HAACP a zněním pozdějších předpisů souvisejících.

Zaměstnanci, pracující ve školní jídelně se stravují vždy, po odpracování 3 hodin na pracovišti.

Všechna hygienická i bezpečnostní opatření jsou závazná vzhledem k prováděnému systému kritických bodů.

S účinností: 1.9.2020

Jana Žďárová

ředitelka školní jídelny