

## Provozní řád školní kuchyně a školní jídelny

|               |  |              |  |
|---------------|--|--------------|--|
| Označení:     | provozní předpis   | Číslo:       | 5                                      |
| Zpracovala:   | ředitelka školy  | Kontroloval: | ředitelka školy                        |
|               |  | Závaznost:   | pro všechny pracovníky                 |
| Platnost:     | 1. 9. 2023   | Vydává:      | ředitelka školy                        |
| Datum vydání: | 31. 8. 2023  | Doplňuje:    |  |
| Nahrazuje:    | Provozní řád kuchyně a školní jídelny ze dne 30. 8. 2022 | Přílohy:     | Soubor pokynů pro rodiče ke stravování |
| Počet stran:  | 6  |              |  |

### Obecná ustanovení

Provozní řád vyplývá z požadavků:

- Zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví (ve znění pozdějších předpisů)
- Vyhlášky ministerstva zdravotnictví č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných (ve znění pozdějších předpisů)
- Vyhlášky ministerstva zdravotnictví č. 410/2005 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na prostory a provoz zařízení (ve znění pozdějších předpisů)
- Vyhlášky ministerstva školství 107/2008 Sb., o školním stravování (ve znění pozdějších předpisů)
- Nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin (ve znění pozdějších předpisů)
- Zákona č. 262/2006 Sb., zákoníku práce (ve znění pozdějších předpisů)
- Zákona 561/2004 Sb., školského zákona (ve znění pozdějších předpisů)
- Bezpečnostních předpisů

## **Článek 1**

### **Povinnosti zřizovatele**

#### **Zřizovatel je povinen zajišťovat:**

- Zabezpečení pitné vody ze zdroje obecního vodovodu, v případě přerušení dodávky zajistit náhradní zdroj.
- Přívod elektrické energie ze sítě elektrického proudu.
- Přívod plynu z rozvodu plynovodu v obci.
- Vhodné podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního i soukromého oblečení.
- Umožnit oddělené uložení pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejícího do styku s potravinami.
- Provádět speciálně ochranné dezinfekce, dezinsekce a deratizace v případě potřeby – tuto činnost smějí vykonávat jen osoby tomu způsobilé.
- Provádění prací dle sanitačního řádu.
- Provádění technických úprav a oprav, nátěrů a malování.

## **Článek 2**

### **Povinnosti zaměstnavatele:**

#### **Zaměstnavatel je povinen zajišťovat:**

- Seznámení pracovníků s potřebnými hygienickými požadavky, zákony, vyhláškami a předpisy.
- Školení týkající se problematiky kuchyně a školní jídelny, BOZP a PO..
- OOPP.
- Dohled nad zdravotní způsobilostí pro práci v kuchyni a v jídelně.
- Dodržování technologického postupu přípravy jednotlivých jídel.
- Dodržování sanitárního řádu.

## **Článek 3**

### **Povinnosti pracovníků**

#### **Požadavky na zdravotní stav pracovníků kuchyně a školní jídelny (dále jen pracovníci) a jejich osobní hygiena:**

- Před nástupem do zaměstnání se podrobit preventivní lékařské prohlídce.
- Mít vystaven zdravotní průkaz, mít jej na pracovišti a na požádání jej předložit příslušným orgánům.

- Dostavit se k mimořádné lékařské prohlídce při horečnatém nebo průjmovém onemocnění (i podezření z onemocnění), při hnisavém onemocnění kůže a sliznic, při onemocnění přenosnou nemocí u sebe nebo spolubydlících či spolupracujících, Pracovníci jsou povinni při mimořádné lékařské prohlídce upozornit lékaře na své zaměstnání, dostavit se k mimořádné lékařské prohlídce také na výzvu lékaře nebo odborného pracovníka hygienické služby.
- Pečovat o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou, po použití toalety, po manipulaci s odpadky a při každém znečištění je nutné si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího prostředku, osušení rukou se provádí hygienicky nezávadným způsobem, tj. utřením do jednorázových papírových ručníků.
- Během vlastní práce v kontaktu s potravinou nesmí pracovníci provádět žádné toaletní či hygienické úkony, jako česání vlasů, stříhání nehtů apod., nehty na ruku musí být čisté, krátce zastřižené, nelakované, ruce bez ozdobných předmětů.
- Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku kontaminace se použijí jednorázové ochranné rukavice.
- Pracovnice jsou povinny používat ochranné pracovní pomůcky, při jakékoliv manipulaci s potravinami musí mít pracovníci čistý pracovní oděv měněn dle potřeby, vhodnou pracovní obuv.
- Nelze opouštět provozovnu v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a obuvi, občanský oděv, pracovní oděv a použitý pracovní oděv ukládat na místo k tomu určené.
- V celé budově ZŠ je zakázáno kouřit, do kuchyně, výrobních a skladovacích prostor mají zakázaný přístup osoby nepovolané a zvířata, konzumovat jídlo a pít ve vyhrazených prostorách.
- Znat a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů dle vyhlášky č. 107/2005 Sb.
- Užívat jen schválené a předepsané technologické výrobní a pracovní postupy.
- Udržovat v čistotě své pracoviště, používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv.
- Dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti.
- Provádět běžnou ochrannou dezinfekci s použitím ochranných rukavic.

#### **Článek 4**

#### **Hygiena provozu**

##### **Čistota pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí:**

- Pravidelné mytí a čištění dle sanitárního řádu.
- Odstraňování námrazy v lednicích a mrazničkách.
- Udržovat inventář a strojní vybavení v řádném technickém stavu, čisté.
- Mytí nádobí se provádí ve vodě teplé nejméně 45 °C přípravkem mycího prostředku po předchozím očištění od zbytků.
- Příbory, talíře sklenky a jiné porcelánové nádobí se nesmí utírat do utěrek.

- Náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožení jakosti a zdravotní nezávadnosti pokrmů.
- Úklid všech prostor a pracovišť se provádí průběžně za použití mycích, příp. dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin.
- Pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu musí být označeny v originálních obalech, příp. barevně odlišeny a uloženy oddělené od pomůcek a přípravků na čištění pracovních ploch, nádobí a zařízení přicházející do přímého styku s potravinami.
- Hygienické zařízení musí být v provozuschopném stavu a udržováno stále v čistotě.
- Pro úklid lze používat jen takové čisticí prostředky, které jsou určeny pro potravinářství.
- Odpad je ukládán do uzavíratelných nádob a jeho likvidace je pravidelně a včas zajišťována.
- Ve školní kuchyni je zakázáno přechovávat potraviny, produkty a předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti.

## **Článek 5**

### **Další podmínky provozu kuchyně a jídelny**

- Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní i kvalitativní, za správnou přejímku nese odpovědnost vedoucí ŠJ, v její nepřítomnosti kuchařka.
- Skladováním nesmí dojít k poškození kvality zboží, nesmí dojít ke zkrřížení pracovních ploch.
- Sklady potravin a chladicí a mrazicí zařízení musí být vybaveny teploměry pro kontrolu teploty prostředí.
- Provozovna musí být zásobena tekoucí pitnou vodou, po celou dobu provozu musí být zajištěn přívod teplé vody.
- Teplá voda se nesmí používat pro přípravu pokrmů včetně nápojů.
- Pracovní plochy pro čistou úpravu potravin musí být odděleny.
- Tepelná úprava surovin musí být dostatečná.
- Do výrobní části provozovny mohou být vejce vnášena jen v omyvatelných nádobách nebo platech.

### **V zařízeních společného stravování se nesmí používat ani podávat:**

- Vejce s porušenou skořápkou.
- Vejce tepelně nezpracovaná a pokrmy z nich (míchaná, na měkko, oka s tekutým žloutkem, vlastní majonéza).
- Syrová masa typu tatarských bifteků.

- Maso po vlastním umletí musí být do tří hodin tepelně zpracováno, v době mezi umletím a tepelnou úpravou musí být v chladničce s uvedeným údajem po čase mletí.
- Tuky a oleje nesmějí být přepálené a nesmějí se používat k maštění a další výrobě.

#### **Strava:**

- Pro výdej stravy a stravování musí být zabezpečeny vhodné podmínky.
- Výdej stravy se provádí bezprostředně po dohotovení pokrmů.
- Teplý pokrm musí mít v době výdeje teplotu  $> 60\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Doba výdeje stravy nesmí překročit 1 hodinu od jeho dohotovení.
- Při výdeji je nutné používat vhodných pomůcek pro manipulaci s potravinami.
- Nevydané pokrmy musí být po skončení výdeje vyloučeny z dalšího použití.

#### **Mytí nádobí:**

- Mytí nádobí prostorově navazuje na jídelnu.
- Příjem použitého nádobí musí být oddělen od výdeje stravy.

#### **Zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu:**

- Mechanické odstraňování nepoživatelných částí se provádí šetrně.
- Zelenina se loupe, krájí a strouhá těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním.
- Syrové maso se krájí, naklepává a mele těsně před dalším zpracováním.
- Všechny potraviny se omývají vcelku pod proudem pitné vody.
- Vaří se v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem, nebo s povrchem z nerezů nebo z varného skla.

#### **Jídelní lístek:**

- Sestavování jídelního lístku se provádí dle zásad racionální výživy a doporučeného spotřebního koše potravin dle vyhlášky o školním stravování.
- Pestrost jídel je uplatňována tak, aby byla zajištěna během dne, týdne a celého měsíce.
- Syrová zelenina a ovoce se podávají dle možnosti co nejčastěji.

### **Článek 6**

#### **Organizace stravování**

- Ve školní jídelně se stravují děti MŠ, žáci ZŠ, zaměstnanci MŠ a ZŠ Sentice.
- Všichni strávníci jsou ke stravování řádně přihlášení.
- Stravné se hradí na účet školy do 15. dne v měsíci.
- Obědy ve školní jídelně se vydávají od 11,15 do 12,00 hodin.

- Strava se odhlašuje den předem.
- Odhlášená strava se odečítá ze stravného v následujícím měsíci, vratky stravného probíhají během měsíce července, popř. srpna.
- Při náhlém onemocnění strávnicka si zástupci strávnicka mohou první den nemoci oběd vyzvednout do jídelny od 11.00 – 11.15 hod.
- Poplatek za stravování je stanoven finančním normativem dle vyhlášky č. 107/2005 (ve znění pozdějších předpisů) a předpisem vedoucí ŠJ na základě cen potravin. Výše provozních a mzdových nákladů v ceně pro stravníky není zahrnuta. Stravníci platí pouze cenu potravin = finanční normativ.
- Stravné v základních kategoriích činí:
  - MŠ do 6 let – přesnídávka 15 Kč, oběd 23 Kč, svačina 11 Kč
  - MŠ 7 – 10 let – přesnídávka 16 Kč, oběd 32 Kč, svačina 12 Kč
  - ZŠ – 32 Kč
  - Zaměstnanci - 46Kč
  - Celkem MŠ 7 - 10 let: 60 Kč
  - Celkem MŠ do 6 let: 49 Kč
- Po celou dobu provozu kuchyně je zajištěn pitný režim.

## **Článek 7**

### **Závaznost a účinnost**

Tento provozní řád je závazný pro všechny pracovníky školní kuchyně a školní jídelny a dále pro další zodpovědné pracovníky MŠ, ZŠ a OÚ Senticice.

Tento provozní řád nabývá účinnosti dnem 1. září 2023.

V Senticích dne 31. srpna 2023

ředitelka školy  
Mgr. Helena Veverková