

Základní škola Měřín	
Provozní řád školní kuchyně	
Účinnost:	1.9.2024
Zpracovala:	Dagmar Marková
Schválila:	Mgr. Iveta Večeřová

Provozní řád školní kuchyně je vydán na základě ustanovení školského zákona č. 561/2004 Sb. Zařízení školního stravování se řídí zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, nařízením ES č. 852/2004 Sb. o hygieně potravin a vyhláškou č. 602/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

Provozní řád školní kuchyně je soubor pravidel a opatření spojených s provozem kuchyně školního stravování při přípravě stravy a zajištění dietního stravování.

Vnitřní řád školní kuchyně je závazný pro všechny pracovníky školní kuchyně a osoby, které se po kuchyni pohybují v rámci oprav apod.

Vždy na začátku školního roku jsou všichni zaměstnanci řádně proškoleni a seznámeni:

- s Vnitřním řádem školní jídelny
- s Provozním řádem školní kuchyně
- se Školním řádem
- se Sanitačním plánem školní jídelny a HACCP
- s návody na obsluhu spotřebičů a zařízení ve školní kuchyni, zásadami BOZP

Celý systém skladování, přípravy, výroby a uvádění pokrmů do oběhu musí být v souladu s platnými vyhláškami a nařízeními.

1/ Provozovatel je povinen zajistit:

- a) aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé, řádně proškolené a seznámené s hygienickými a bezpečnostními požadavky pro práci ve školní kuchyni
- b) kontroly a revize zařízení a spotřebičů ve stanovených termínech
- c) zajistit opravy, nátěry a malování ve výrobních a skladových prostorách
- d) zajistit odvoz a praní ručníků, utěrek, ubrusů a ošacení pracovníků školní jídelny v prádelně
- e) zajistit osobní ochranné prostředky pro pracovníky kuchyně
- f) zajistit třídění a odvoz vyprodukovaných odpadů dle Obecně závazné vyhlášky městyse o stanovení obecního systému odpadového hospodářství, zajistit vývoz odlučovače tuků – lapolu
- g) zajistit vhodné podmínky pro práci a osobní hygienu

2/ Zásady provozní a osobní hygieny

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.

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

Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni:

- a) podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí závodní nebo praktický lékař
- b) informovat závodního nebo praktického lékaře o druhu a povaze pracovní činnosti
- c) mít a uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny
- d) k výrobě a přípravě pokrmů používat jen suroviny a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům
- e) dodržovat technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů
- f) dodržovat předpisy pro skladování, přípravu, výrobu a uvádění do oběhu
- g) zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny strávníků, pro které jsou určeny
- h) provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů
- i) při skladování, přípravě, výrobě a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty
- j) používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné prostředky
- k) při stravování dětí, žáků a dospělých strávníků se nesmí podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa včetně ryb
- l) zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni se řídit pokyny nadřízených pracovníků a dodržovat pracovní náplně dle pracovní smlouvy a zařazení
- m) třídit a likvidovat odpad ze školní kuchyně dle Obecně závazné vyhlášky městyse o stanovení obecního systému odpadového hospodářství

Zásady provozní hygieny:

- a) náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení a přepravní obaly musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů
- b) úklid pracoviště se provádí průběžně za použití mycích, popř. dezinfekčních prostředků dle návodu výrobce na obalu nebo bezpečnostním listu a podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin
- c) lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství, vše skladovat v originálních obalech a řídit se návody na použití
- d) sanitární zařízení včetně šaten musí být udržováno v čistotě, na WC musí být hygienické pomůcky (toaletní papír, mýdlo, popř. dezinfekce)
- e) musí být prováděna pravidelná likvidace organického a anorganického odpadu

- f) předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně
- g) preventivně je nutno zamezit výskytu hmyzu a hlodavců, popř. musí být provedena dezinfekce, dezinsekce a deratizace
- h) do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nesmí vstupovat nepovolané osoby a zvířata
- i) osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
- j) musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a provozních prostředků
- k) použité utěrky nechat vyschnout a znovu nepoužívat na utírání, dát na vyprání
- l) při ručním mytí nádobí a příborů používat dostatečné množství pitné horké vody, teplota mycí vody musí být minimálně 40 °C, následně má být proveden oplach horkou vodou, aby nádobí samo oschlo

Zásady osobní hygieny:

- a) je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (např. úklid, hrubá příprava, manipulace s vejci a syrovým masem či přepravními obaly), po použití WC, po manipulaci s odpadem a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího či dezinfekčního prostředku
- b) je povinnost nosit osobní ochranné prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy
- c) pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny
- d) nelze opouštět pracoviště v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a pracovní obuvi
- e) je nutné se zdržet jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (kouření, úpravy vlasů a nehtů)
- f) je nutno mít na ruce krátce střižené a čisté nehty bez ozdobných předmětů

3/ Provozní požadavky, požadavky BOZP

- a) zaměstnanci jsou povinni neprodleně nahlásit vzniklý pracovní úraz nebo mimořádnou událost vedoucí ŠJ a vedení školy
- b) zaměstnanci jsou povinni dodržovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, závady na strojích a jiném zařízení ihned ohlásit vedoucí školní jídelny, která zabezpečí opravy a odstranění závady
- c) odkládat kuchyňské nářadí vždy na určené místo, nenepracovat s nožem směrem k tělu
- d) udržovat volné únikové cesty a únikové východy
- e) při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy dbát zvýšené pozornosti a opatrnosti
- f) plně se soustředit na práci, nerozptylovat se a nerušit pracovní činnosti
- g) udržovat podlahy ve všech prostorách školní kuchyně v čistotě, bez zbytků pokrmů, podlahy vytírat do sucha
- h) nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj
- i) manipulovat s elektrickými spotřebiči jen po vypnutí, kontrolovat výši vody v plášti kotle podle vodoznaku, dbát zvýšené opatrnosti při vypuštění pánví a kotlů, při manipulaci s gastronádobami v konvektomatech
- j) po ukončení pracovní směny zkontrolovat řádné vypnutí všech kuchyňských spotřebičů a zařízení, osvětlení

k) po ukončení pracovní směny uzavřít všechna okna, uzamknout a zkontrolovat uzamčení všech prostor ve školní kuchyni

4/ Rozsah poskytovaných stravovacích služeb ve školní jídelně

- a) obědy pro žáky ZŠ v rámci školního stravování
- b) obědy pro zaměstnance ZŠ
- c) obědy pro žáky jiných škol – vývoz
- d) obědy pro cizí strávníky
- e) zajištění dietního stravování formou donášky vlastní kompletní stravy „krabička“ na základě potvrzení od lékaře o dietním omezení, náklady na potraviny hradí zákonní zástupci strávnicka

Z důvodu zdravotního omezení, které neumožňuje strávnickovi konzumovat stravu připravovanou v našem zařízení školního stravování je zajištěna kompletní strava formou donášky vlastního pokrmu z domu. Náklady na potraviny hradí zákonní zástupci strávnicka. Donáška stravy je možná pouze na základě potvrzení od lékaře o dietním omezení. Zákonní zástupci jsou seznámeni s formulářem „Bezpečný pokrm“ (str. 144 a 145) a „Bezpečný transport pokrmu do školní jídelny“ (str.146) dle metodiky Poskytování dietní stravy v rámci školního stravování.

Provozovatel uzavírá se zákonnými zástupci Smlouvu o zajištění dietního stravování.

1/Zákonný zástupce se zavazuje:

- připravit pokrmy, které odpovídají nutričním a dietním potřebám strávnicka ze surovin, které jsou zdravotně nezávadné
- zaručit zdravotní bezpečnost donesené stravy
- zajistit předání pokrmu sám nebo prostřednictvím strávnicka předem dohodnutému pracovníkovi provozovatele vždy bez zbytečného odkladu
- transportovat zchlazené pokrmy do zařízení provozovatele neprodleně po vyjmutí z chladicího zařízení, aby nedošlo k porušení teplotního řetězce
- tepelně upravený pokrm předat ve zchlazeném stavu v čisté, hygienicky nezávadné, uzavíratelné, omyvatelné nádobě či nádobách a to vždy označené jménem strávnicka, datem přípravy pokrmu a názvem pokrmu
- takto přinesené pokrmy jsou určeny k okamžité spotřebě v den výroby
- přijmout všechna dostupná opatření pro zajištění bezpečnosti pokrmu do chvíle předání pracovníkovi zařízení školního stravování nebo provozovatele.

2/Provozovatel se zavazuje:

- neprodleně po převzetí a po celou dobu skladování uchovávat pokrm zchlazený v souladu s hygienickými předpisy až do okamžiku regenerace tak, aby byla zachována zdravotní bezpečnost donesené stravy

-pokrmů či částí pokrmů, které nejsou určeny pro skladování v chladu, skladovat na bezpečném a k tomu vyhrazeném místě, aby nedošlo ke kontaminaci

-regenerovat pokrm minimálně na teplotu stanovenou v systému HACCP, která je bezpečná pro podávání teplých pokrmů (je-li pokrm určen k podávání v teplém stavu), a to v době, kdy strážník přichází do školní jídelny dle zvyklostí a pravidel školského zařízení

- dodržovat platný Vnitřní řád školní jídelny a Provozní řád školní kuchyně, systém HACCP.

3/ Provozovatel při dodržení všech hygienických pravidel nenese zodpovědnost za zhoršení zdravotního stavu strážníka v důsledku konzumace doneseného pokrmu.

4/V případě chyby, záměny potravin, kontaminace ze strany provozovatele stravovacích služeb nebo strážníka samotného musí zaměstnanec bezodkladně kontaktovat zákonného zástupce strážníka.

5/Provozovatel má právo odmítnout/nepřevzít zákonným zástupcem přinesenou stravu, pokud se bude jednat o pokrm zjevně nebezpečný nebo přinesený v poškozeném nebo nevhodném obalu.

6/Porušení vnitřních a provozních řádů školského zařízení nebo této smlouvy ze strany zákonného zástupce může být posuzováno jako narušování provozu školského zařízení dle platného zákona č. 561/2004 Sb, o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů a Vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů. V takovém případě má školské zařízení právo od této smlouvy odstoupit.