

ZÁKLADNÍ ŠKOLA, PRAHA 8, ŽERNOSECKÁ 3	
ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY	
PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ ZŠ	
Pořadové číslo - číslo jednací:	86 – POR/05/2017
Zpracovala:	Jana Štemberová
Schválila:	RNDr. Božena Čerňanská, Ph.D.
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1. 9. 2017
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

1. Úvod

1. Ve výrobních a ostatních prostorách školní jídelny musí zaměstnanci dodržovat hygienické požadavky na přípravu a výrobu pokrmů, jejich rozvoz, přepravu, skladování, označování a uvádění do oběhu (viz Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004; Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování; Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách; vyhláška č. 137/2004 Sb., ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných), předpisy a pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, všechny tyto dokumenty ve znění pozdějších předpisů.
2. Činnost ve stravovacích službách mohou konat pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti, mají platný zdravotní průkaz a potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

2. Provozní podmínky

1. Příprava stravy je zajišťována vlastní školní kuchyní, která připravuje oběd a zajišťuje pitný režim.
2. Výdej obědů: 11:35 - 14:00 hodin.

3. Zásady osobní a provozní hygieny

3.1 Pracovníci kuchyně jsou povinni:

- podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením,
- informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti,
- uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny,
- zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů,
- při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do běhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty určené pro styk s potravinami,

- používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní pomůcky,
- dodržovat zákaz kouření ve výdejních a ostatních prostorách stravovacího zařízení,

3.2 Pro výkon pracovních činností ve výdejně se stanoví tyto zásady osobní hygieny:

- oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místa k tomu vyčleněná pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (např. úklid → výdej pokrmů), po použití záchodu, po manipulaci s odpadky a při každém znečištění je nutné si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (popřípadě dezinfekčního) prostředku,
- používat pouze čistý pracovní oděv a podle potřeby zajistit jeho výměnu i v průběhu směny,
- objekt stravovacích služeb nelze v průběhu pracovní směny opouštět v pracovním oděvu a obuvi,
- na ruku je nutno mít krátce ostříhané, čisté nehty (bez lakování) a ruce bez ozdobných předmětů,
- použitý pracovní; pracovní a občanský oděv se ukládají odděleně.

3.3 Zásady provozní hygieny:

- nádobí, náčiní, pracovní plochy, přepravní obaly musí být udržovány v čistotě, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti pokrmů,
- v zařízení se provádí úklid za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce a to:
 - a) **průběžný úklid** - odstraňování zbytků poživatin, odpadků z odpadových nádob, mytí znečištěných ploch, průběžné mytí použitého nádobí, náčiní,
 - b) **denní úklid** – po skončení provozu se myjí všechny pracovní plochy, nádobí a náčiní. Podle účelu a potřeby se i dezinfikují. Myjí se dřezy, umyvadla a podlahy. Odstraní se odpady a dezinfikují se nádoby na jejich shromažďování.
 - c) **týdenní úklid** – provádí se denní úklid a navíc se myjí a dezinfikují chladicí zařízení, skříně a police na nádobí, pracovní stoly včetně zásuvek, obklady stěn a dveře. 1x měsíčně a dále podle potřeby se odmrazují a myjí chladicí a mrazicí zařízení,
 - d) **velký úklid** – provádí se o prázdninách, rozsah týdenního úklidu, myjí se skladové regály a podlahy v celé provozovně, vytrídí se sběrové materiály, umyjí se svítidla, okna a vzduchotechnické rozvody (provádí úklidová firma), provede se ochranná dezinfekce a deratizace,
- používání pouze mycích, čistících a dezinfekčních prostředků určených pro potravinářství,
- nejdůležitější fáze čistícího postupu:
 - a) mechanické čištění,
 - b) předmáčení,
 - c) oplachování nečistot,
 - d) detergentní čištění – odstraňování nečistot působením účinných čistících roztoků,

- e) oplachování čistícího roztoku (při ručním mytí vodou 60° C teplou a při strojním mytí vodou 80° C teplou).
- udržování sanitárního zařízení v čistotě a provozu schopném stavu včetně jeho vybavení,
 - pomůcky k hrubému úklidu označit či barevně odlišit a ukládat odděleně (v úklidové komoře nebo nice) od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházející do přímého styku s pokrmy,
 - preventivně zamezit výskytu hmyzu a hlodavců – včasné a průběžné provádění deratizace a dezinsekce, o které se vede evidence,
 - zákaz vstupu nepovolaných osob a zvířat do provozovny,
 - odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi pouze v šatně nebo vyčleněném prostoru.

4. Závěrečná ustanovení

Zrušuje se předchozí znění této směrnice č.j. 79 – POR/16/2016 ze dne 1. 9. 2016.

Tato směrnice „Provozní řád školní kuchyně ZŠ“ nabývá účinnosti od 1. 9. 2017.

Jana Štemberová
vedoucí ŠJ

RNDr. Božena Čerňanská, Ph.D.
ředitelka školy