

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

Pořadové číslo - číslo jednací:	85 - POR/04/2017
Zpracovala:	Jana Štemberová
Schválila:	RNDr. Božena Čerňanská, Ph.D.
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	01. 09. 2017
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

I. 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.
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.

II. 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.

III. Zásady osobní a provozní hygieny

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

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

- 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 rukou je nutno mít krátce ostříhané, čisté nehty (bez lakování) a ruce bez ozdobných předmětů
- použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místa k tomu vyčleněná; pracovní a občanský oděv se ukládají odděleně

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, vytřídí se sběrové materiály, umyjí se svítidla, okna a vzduchotechnické rozvody (provádí úklidová firma), provede se ochranná dezinfekce a deratizace
 - e) používání pouze mycích, čistících a dezinfekčních prostředků určených pro potravinářství
 - nejdůležitější fáze čistícího postupu:
 - mechanické čištění
 - předmáčení
 - oplachování nečistot
 - detergentní čištění – odstraňování nečistot působením účinných čistících roztoků
 - oplachování čistícího roztoku a) při ručním mytí vodou 60° C teplou
b) 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 dezinfekce, 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

Zrušuje se předchozí znění této směrnice č. j. 78 – POR/015/2016 ze dne 1. 9. 2016.

Tato směrnice „Provozní řád Školní jídelny ZŠ“ nabývá účinnosti dne 1. 9. 2017.

RNDr. Božena Čerňanská, Ph.D.
ředitelka školy