

<b>Základní škola a Mateřská škola Bohdíkovo, okres Šumperk, příspěvková organizace</b>	
<b>PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ</b>	
Č.j.: Spisový / skartační znak	ZSB/B7/2024 1.4. A5
Vypracoval:	Mgr. Tomáš Rajnoha, ředitel školy a Milena Dokoupilová, vedoucí ŠJ
Schválil:	Mgr. Tomáš Rajnoha, ředitel školy
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	30. 8. 2024
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1. 9. 2024

## 1. Úvodní ustanovení

1. Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), vyhl. 602/2006 Sb., nař. ES 852/2004 vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.
2. 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.
3. Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

## 2. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

1. Před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit vstupní zdravotní lékařské prohlídce.
2. Zaměstnanci jsou povinni **hlásit** ošetřujícímu lékaři každou **změnu zdravotního stavu**, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.
3. Pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni **žádné ozdoby rukou** /prsten, náramky/, nehty musí být zastříženy a nenalakované.
4. Je nutné **pečovat o tělesnou čistotu** a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou /např. úklid, hrubá příprava /, po použití WC, po manipulaci s odpadem při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího /příp. desinfekčního/ prostředku.
5. Je nutné **nosit osobní ochranné pracovní prostředky** (OOPP), zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin, rukavice při přípravě stravy a při výdeji jídel, pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny, před použitím toalety je nutné pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou opět obléci.
6. **Nelze opouštět objekt školní kuchyně** v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
7. V průběhu práce na pracovišti **nesmí** pracovník provádět **toaletní a kosmetické úpravy** zevnějšku.
8. Platí **zákaz kouření** a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště.
9. Ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné, **ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně**.

### **3. Provozovatel je povinen zajistit:**

1. aby práci v kuchyni vykonávaly jen **osoby zdravotně způsobilé**;
2. **osobní ochranné a pracovní pomůcky**;
3. aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s **hygienickými požadavky práce v kuchyni**;
4. podmínky pro **osobní hygienu**, uložení pracovního a soukromého oblečení;
5. provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách;
6. vypracování **sanitačního řádu** a zajištění jeho dodržování.

### **4. Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně**

1. **Pracovní doba** kuchyně je 5:30 hod – 14:45 hod.
2. Odpovědnost za **odemykání a zamykání** prostor má hlavní kuchařka a vedoucí ŠJ.
3. **Manipulaci s finančními prostředky** vykonává vedoucí ŠJ, vybírání stravného a vyplácení přeplatků v hotovosti v kanceláři vedoucí ŠJ.
4. Je třeba dbát na svůj **zdravotní stav**.
5. Pracovník musí dodržovat **provozní a sanitální řád a také řád HACCP** na pracovišti.
6. Pracovník musí dodržovat **zásady provozní a osobní hygieny**.
7. Pracovník musí znát a dodržovat hygienické **požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů**.
8. Pracovník musí užívat jen schválené a předepsané **technologické a pracovní postupy**, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin.
9. Pracovník je povinen kontrolovat **záruční lhůty** potravin.

### **5. Zásady provozní hygieny**

1. **Náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly** a rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů.
2. **Úklid** všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků.
3. **Sanitární zařízení**, ale i všechny prostory musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu, řádně odvětrávány, na WC musí být hygienické potřeby (toaletní papír, mýdlo, papírové utěrky apod.).
4. Musí být prováděna průběžně **likvidace odpadu**.
5. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
6. Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná **dezinfekce, dezinfekce a deratizace**.
7. Do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný **zákaz vstupu zvířat**.
8. **Osobní věci**, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu.
9. **Zákaz kouření** ve všech prostorách.

10. Pro úklid lze používat jen takové **mycí, čisticí a dezinfekční prostředky**, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně v černé kuchyni. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a přístroje se myjí v myčce na nádobí.

### 5.1. Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní., Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí ŠJ, v době její nepřítomnosti hlavní kuchařka. Potraviny se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek. V suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry. Teploty jsou kontrolovány. Dle Kodexu hygienických pravidel CACA/RCP 39-1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4°C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, jak dovoluje jakost. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18°C nebo nižší.

### 5.2. Příprava pokrmů

**Zelenina a brambory** se očistí v hrubé přípravě zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách.

Vytloukání **vajec** probíhá ve vyčleněném úseku v černé kuchyni. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách.

**Příprava masa** probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení masa probíhá v lednici. Maso po umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno. Mleté maso nenechávat přes noc syrové. Nože a pomůcky na zpracování syrového masa se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy musí být čisté a jsou řádně označeny.

**Moučné pokrmy** se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně.

Pokrmy, které se musí naporcovat, jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně. Ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají na odpovídající teplotu.

**Zeleninové a ovocné saláty** se připravují ve vyčleněném úseku kuchyně a hotové jsou uloženy do chladničky.

Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení nesporelujících patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hyg. pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C.

Teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než 60 °C.

### 5.3. Výdej stravy

Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.

Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/.

Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60 °C.

## **6. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni :**

1. nepracovat s nožem směrem k tělu;
2. odkládat náradí, zejména použité nože, vždy na určené místo;
3. nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází;
4. při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi;
5. nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru;
6. do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajoval ručně;
7. zkušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje;
8. zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky, ...) na pracovní plochy;
9. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vyfoučeny, bez zbytků pokrmů a odpadků;
10. nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi ( vyklápění, apod.) jen při vypnutí elektrického proudu (plynu); přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku; zabezpečit vypouštěcí kohoutky varných kotlů proti náhodnému otevření; dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů, nežádat pomoc osob řádně nepoučených a neproškolených;
11. nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy;
12. dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy;
13. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem;
14. plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti;
15. pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv;
16. nedotýkat se při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou;
17. dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté;
18. při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; teplota mycí vody min. 40 °C; nepoužívat kovové drátěnky; voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek; dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru;
19. při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení provádět pouze takové úkoly, které obvyklá práce vyžaduje a brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny;
20. nedotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům a strojům a nevěšet na části elektrické instalace, vypínače a kabely žádné předměty nebo části oděvu;
21. při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů;
22. nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka na brambory musí být zakryta;
23. jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí;
24. při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů;
25. všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, vedoucí ŠJ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců;
26. je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu; podlaha a okna musí být pečlivě čištěny; okna musí být opatřena sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností;

27. v kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv, nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty.

## **8. Závěrečná ustanovení**

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: **Milena Dokoupilová, Jan Průchová**
2. Zrušuje se předchozí znění této směrnice ze dne 15. 7. 2023. Uložení směrnice v archivu školy se řídí Spisovým a skartačním řádem školy.
3. Směrnice nabývá účinnosti dnem vydání.
4. Směrnice nabývá platnosti dnem 30. 8 2024

V Bohdíkovi dne 30. 8. 2024

*Mgr. Tomáš Rajnoha*  
*ředitel školy*