

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

Č.j.:	171/2022
Vypracovala:	Štěpánka Jílková, ředitelka školy
Schválila:	Štěpánka Jílková, ředitelka školy
Pedagogická rada projednala dne:	30. 8. 2022
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1. 9. 2022
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1. 9. 2022
Změny v provozním řádu jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

Obecná ustanovení

Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) vydávám jako statutární orgán školy tento provozní řád školní kuchyně.

ÚVOD

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 zařízení.

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

ZÁSADY OSOBNÍ HYGIENY

Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni:

- podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí praktický lékař, který fyzickou osobu registruje
- hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků
- informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti,
- mít u sebe při výkonu pracovní činnosti zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví,

- uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny,
- k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotní nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům,
- používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů,
- dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu,
- zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny,
- provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů,
- při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty,
- používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky,
- dodržovat zákaz kouření na pracovišti
- zaměstnanci nesmí při stravování žáků a zaměstnanců školy podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa, včetně ryb.

ZÁSADY PROVOZNÍ HYGIENY

- náčiní, nádobí a pracovní plochy musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů,
- úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce,
- sanitární zařízení, zejména záchody, musí být udržována v čistotě a provozuschopném stavu,
- pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu a je třeba používat takto označené či barevně odlišené a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy,
- musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu,
- předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně,
- preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace,
- do zázemí školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolovaných osob a zvířat,
- osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu,
- pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství,
- v místnosti, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají potraviny a pokrmy a myje nádobí nelze kouřit,
- na pracovišti musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků.

ZÁSADY OSOBNÍ HYGIENY V MATEŘSKÉ ŠKOLE CHUDENICE

- je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku,
- je nutno nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny,
- nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
- je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (například konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů),
- je nutno mít na rukou krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů,
- použitý pracovní oděv a i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné; pracovní oděv a občanský oděv, se ukládají odděleně.

POVINNOSTI PROVOZOVATELE

- zajistit, aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- zajistit osobní ochranné a pracovní pomůcky
- seznámit pracovníky s hygienickými požadavky práce v kuchyni
- zajistit podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení
- provádět technické úpravy, nátěry a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách
- vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

POVINNOSTI PRACOVNÍKŮ ORGANIZACE PROVOZU KUCHYNĚ

- pracovníci dbají na svůj zdravotní stav
- na pracovišti mají zdravotní průkaz
- dodržují provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti
- dodržují zásady provozní a osobní hygieny
- znají a dodržují hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- užívají jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všimají si kvality nezávadnosti zpracovávaných potravin
- kontrolují záruční lhůty potravin

SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

- přejímka zboží se provádí po stránce kvantitativní a kvalitativní
- 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 a mrazácích jsou umístěny teploměry
- teploty jsou pravidelně kontrolovány
- dle Kodexu hygienických pravidel 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.

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 hrubé přípravě, 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 se nenechává přes nos syrové
- nože a pomůcky na zpracování syrového masa se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy musí být čisté a jsou řádně označeny.
- Moučené pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně
- Pokrmy, které se musí naporcovat jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně, které se ihned po skončení úpravy 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 patogenních mikroorganismů
- Dle Kodexu hygienických pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C
- Teplé pokrmy se uchovávají při teplotě vyšší než 60°C

VÝDEJ STRAVY

- Pokrmy jsou vydávány ihned po jejich dokončení
- Při výdeji jsou používány vhodné nástroje pro manipulaci se stravou (vidlice, naběračky, rukavice)
- Vydávané pokrmy musí mít teploty do + 60°C

POVINNOST KUCHARKY SPOJENÁ S COVID-19

- Respektovat zásady správné výrobní a hygienické praxe
- Mýt nádobí při dostatečně vysoké teplotě (mycí proces min. 60°C, při ručním mytí finální oplach 85°C)

POVINNOSTI ZAMĚSTNANCŮ PRO ÚČELY SPLNĚNÍ POŽADAVKŮ BOZP

- nepracovat s nožem k tělu,
- odkládat náradí, zejména použité nože, vždy na určené místo,
- udržovat volné únikové cesty a únikové východy,
- nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází,
- při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné chňaply a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
- nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,...) po stole,
- dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,
- nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet (vyklápět) s elektrickými spotřebiči a pánvemi jen při vypnutí elektrického proudu,
- nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy,
- dávat pozor při snímání pokliček a pak z nádob horkými pokrmy,
- plně se soustředit na práci a při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti,
- chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe,
- pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv,
- sekanou nebo mleté maso připravovat ne dříve než 3 hodiny před tepelným zpracováním; takové maso se nesmí přechovávat přes nos syrové,
- při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami se jich nedotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a přístroje a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou,
- dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté,
- při mytí nádobí a přístrojů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; nádobí smývat ve dvou vodách; teplota mycí vody min. 40°C; nepoužívat kovových drátěnek; 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,
- 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,
- 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, závady ihned ohlásit ředitelce MŠ, včetně mimořádných událostí.

ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je hospodářka školní jídelny.
Směrnice nabývá účinnosti dnem: 1. září 2022

V Chudenicích dne 30. července 2022

Štěpánka Jílková
ředitelka MŠ