



Základní škola a Mateřská škola Rabštejská Lhota, okres Chrudim
Rabštejská Lhota 44, 537 01 Chrudim

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY, KUCHYNĚ A VÝDEJNY

Číslo jednací:	ZSRL 141/23
Vypracovala:	Věra Skokanová, vedoucí školní jídelny
Schválila:	Mgr. Petra Rozsypalová, ředitelka školy
Pedagogická rada projednala dne:	30. 8. 2023
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1. 9. 2023
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1. 9. 2023

Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

- před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce
- zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků
- pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované
- 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
- je nutné 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
- v průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku
- platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště
- ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně

Povinnosti provozovatele

Provozovatel je povinen zajistit:

- aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- osobní, ochranné a pracovní pomůcky
- aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni
- podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorech
- vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

Povinnosti pracovníků

- pracovní doba kuchyně 6.00 hod – 14.30 hod.
- dbát na svůj zdravotní stav
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy
- všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
- kontrola záručních lhůt potravin
- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti

Zásady provozní hygieny

- hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí, pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu (úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků)
- musí být prováděna průběžně likvidace odpadu
- preventivně je nutno zamezit výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace
- do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat
- osobní věci, oděv a obuv lze odkládat odděleně od pracovního oděvu
- zákaz kouření ve všech prostorech
- pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství, tyto prostředky jsou ukládány odděleně, 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

Skladování potravin

- přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní.
- za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí ŠJ a hlavní kuchařka
- potraviny se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují
- skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží
- v suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry, teploty jsou kontrolovány

Příprava pokrmů

- zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravně zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách
- na přípravu pokrmů lze používat jen čerstvá slepičí vejce z veterinárně sledovaných chovů
- 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
- 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
- teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než 60 °C

Výdej stravy

- 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
- veškerá strava je převážena do budovy MŠ v termopontech

Sestavování jídelního lístku provádíme podle zásad racionální výživy. Pestrost jídel uplatňujeme tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce (spotřební koš). Dbáme o střídání jídel masitých, polo masitých, bezmasých a zeleninových. Syrovou zeleninu a ovoce podáváme podle možnosti co nejčastěji. Z jídelníčku vylučujeme ty pokrmy, které v teplém období snadno podléhají zkáze.

Organizace stravování

- školní kuchyně má přilehlou jídelnu pro ZŠ, MŠ má jídelnu ve své budově
- za čistotu stolů odpovídá personál kuchyně
- pedagogický dozor ve školním zařízení je zajištěn dle rozpisu ve škole

Závěr

- provozní řád školní kuchyně je po zveřejnění závazný pro všechny pracovníky kuchyně a zodpovědné pracovníky

V Rabštejnské Lhotě 30. 8. 2023

Věra Skokanová, vedoucí školní jídelny