

Základní škola a Mateřská škola Radostín nad Oslavou, příspěvková organizace

IČO:48895300

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

Účinnost od 1. 9. 2024

Provozní řád školní kuchyně je vydán na základě ustanovení školského zákona č. 561/2004 Sb. Zařízení školního stravování se řídí zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, nařízením ES č. 852/2004 Sb. o hygieně potravin a vyhláškou č. 602/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

Provozní řád školní kuchyně je soubor pravidel a opatření spojených s provozem kuchyně školního stravování při přípravě stravy a zajištění dietního stravování.

Vnitřní řád školní kuchyně je závazný pro všechny pracovníky školní kuchyně a osoby, které se po kuchyni pohybují v rámci oprav apod.

Vždy na začátku školního roku jsou všichni zaměstnanci řádně proškoleni a seznámeni:

- s Vnitřním řádem školní jídelny
- s Provozním řádem školní kuchyně
- se Školním řádem
- se Sanitačním plánem školní jídelny a HACCP
- s návody na obsluhu spotřebičů a zařízení ve školní kuchyni, zásadami BOZP

Celý systém skladování, přípravy, výroby a uvádění pokrmů do oběhu musí být v souladu s platnými vyhláškami a nařízeními.

1/ Provozovatel je povinen zajistit:

- a) aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé, řádně proškolené a seznámené s hygienickými a bezpečnostními požadavky pro práci ve školní kuchyni
- b) kontroly a revize zařízení a spotřebičů ve stanovených termínech
- c) zajistit opravy, nátěry a malování ve výrobních a skladových prostorách
- d) zajistit odvoz a praní ručníků, utěrek, ubrusů a ošacení pracovníků školní jídelny v prádelně
- e) zajistit osobní ochranné prostředky pro pracovníky kuchyně
- f) zajistit třídění a odvoz vyprodukovaných odpadů dle Obecně závazné vyhlášky městyse o stanovení obecního systému odpadového hospodářství, zajistit vývoz odlučovače tuků – lapolu
- g) zajistit vhodné podmínky pro práci a osobní hygienu

2/ Zásady provozní a osobní hygieny

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.

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

Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni:

- a) podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí závodní nebo praktický lékař
- b) informovat závodního nebo praktického lékaře o druhu a povaze pracovní činnosti
- c) mít a uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny
- d) k výrobě a přípravě pokrmů používat jen suroviny a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům
- e) dodržovat technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů
- f) dodržovat předpisy pro skladování, přípravu, výrobu a uvádění do oběhu
- g) zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny strávníků, pro které jsou určeny
- h) provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů
- i) při skladování, přípravě, výrobě a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty
- j) používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné prostředky
- k) při stravování dětí, žáků a dospělých strávníků se nesmí podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa včetně ryb
- l) zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni se řídit pokyny nadřízených pracovníků a dodržovat pracovní náplně dle pracovní smlouvy a zařazení
- m) třídit a likvidovat odpad ze školní kuchyně dle Obecně závazné vyhlášky městyse o stanovení obecního systému odpadového hospodářství

Zásady provozní hygieny:

- a) náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení a přepravní obaly musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů
- b) úklid pracoviště se provádí průběžně za použití mycích, popř. dezinfekčních prostředků dle návodu výrobce na obalu nebo bezpečnostním listu a podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin
- c) lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství, vše skladovat v originálních obalech a řídit se návody na použití
- d) sanitární zařízení včetně šaten musí být udržováno v čistotě, na WC musí být hygienické pomůcky (toaletní papír, mýdlo, popř. dezinfekce)

- e) musí být prováděna pravidelná likvidace organického a anorganického odpadu
- f) předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně
- g) preventivně je nutno zamezit výskytu hmyzu a hlodavců, popř. musí být provedena dezinfekce, dezinfekce a deratizace
- h) do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nesmí vstupovat nepovolané osoby a zvířata
- i) osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
- j) musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a provozních prostředků
- k) použité utěrky nechat vyschnout a znovu nepoužívat na utírání, dát na vyprání
- l) při ručním mytí nádobí a příborů používat dostatečné množství pitné horké vody, teplota mycí vody musí být minimálně 40 °C, následně má být proveden oplach horkou vodou, aby nádobí samo oschlo

Zásady osobní hygieny:

- a) je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (např. úklid, hrubá příprava, manipulace s vejci a syrovým masem či přepravními obaly), po použití WC, po manipulaci s odpadem a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího či dezinfekčního prostředku
- b) je povinnost nosit osobní ochranné prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy
- c) pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny
- d) nelze opouštět pracoviště v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a pracovní obuvi
- e) je nutné se zdržet jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (kouření, úpravy vlasů a nehtů)
- f) je nutno mít na ruce krátce střižené a čisté nehty bez ozdobných předmětů

3/ Provozní požadavky, požadavky BOZP

- a) zaměstnanci jsou povinni neprodleně nahlásit vzniklý pracovní úraz nebo mimořádnou událost vedoucí ŠJ a vedení školy
- b) zaměstnanci jsou povinni dodržovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, závady na strojích a jiném zařízení ihned ohlásit vedoucí školní jídelny, která zabezpečí opravy a odstranění závady
- c) odkládat kuchyňské nářadí vždy na určené místo, nepracovat s nožem směrem k tělu
- d) udržovat volné únikové cesty a únikové východy
- e) při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy dbát zvýšené pozornosti a opatrnosti
- f) plně se soustředit na práci, nerozptylovat se a nerušit pracovní činnosti
- g) udržovat podlahy ve všech prostorách školní kuchyně v čistotě, bez zbytků pokrmů, podlahy vytírat do sucha
- h) nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj

i) manipulovat s elektrickými či plynovými spotřebiči jen po vypnutí, kontrolovat výši vody v plášti kotle podle vodoznaku, dbát zvýšené opatrnosti při vypuštění pánví a kotlů, při manipulaci gastronádobami v konvektomatech

j) po ukončení pracovní směny zkontrolovat řádné vypnutí všech kuchyňských spotřebičů a zařízení, osvětlení

k) po ukončení pracovní směny uzavřít všechna okna, uzamknout a zkontrolovat uzamčení všech prostor ve školní kuchyni

4/ Rozsah poskytovaných stravovacích služeb ve školní jídelně

a) přesnídávky, obědy a svačiny pro děti z MŠ v rámci školního stravování

b) obědy pro žáky ZŠ v rámci školního stravování

c) obědy pro zaměstnance ZŠ a MŠ

d) obědy pro bývalé zaměstnance

e) obědy pro cizí strážníky

f) zajištění dietního stravování formou donášky vlastní kompletní stravy „krabička“ na základě potvrzení od lékaře o dietním omezení, náklady na potraviny hradí zákonní zástupci strážníka

Z důvodu zdravotního omezení, které neumožňuje strážníkovi konzumovat stravu připravovanou v našem zařízení školního stravování je zajištěna kompletní strava formou donášky vlastního pokrmu z domu. Náklady na potraviny hradí zákonní zástupci strážníka. Donáška stravy je možná pouze na základě potvrzení od lékaře o dietním omezení. Zákonní zástupci jsou seznámeni s formulářem „Bezpečný pokrm“(str. 144 a 145) a „Bezpečný transport pokrmu do školní jídelny“ (str.146) dle metodiky Poskytování dietní stravy v rámci školního stravování.

Provozovatel uzavírá se zákonnými zástupci Smlouvu o zajištění dietního stravování.

1/Zákonný zástupce se zavazuje:

-připravit pokrmy, které odpovídají nutričním a dietním potřebám strážníka ze surovin, které jsou zdravotně nezávadné

-zaručit zdravotní bezpečnost donesené stravy

-zajistit předání pokrmu sám nebo prostřednictvím strážníka předem dohodnutému pracovníkovi provozovatele vždy bez zbytečného odkladu

-transportovat zchlazené pokrmy do zařízení provozovatele neprodleně po vyjmutí z chladicího zařízení, aby nedošlo k porušení teplotního řetězce

-tepelně upravený pokrm předat ve zchlazeném stavu v čisté, hygienicky nezávadné, uzavíratelné, omyvatelné nádobě či nádobách a to vždy označené jménem strážníka, datem přípravy pokrmu a názvem pokrmu

-tako přinesené pokrmy jsou určeny k okamžité spotřebě v den výroby

-přijmout všechna dostupná opatření pro zajištění bezpečnosti pokrmu do chvíle předání pracovníkovi zařízení školního stravování nebo provozovatele.

2/Provozovatel se zavazuje:

-neprodleně po převzetí a po celou dobu skladování uchovávat pokrm zchlazený v souladu s hygienickými předpisy až do okamžiku regenerace tak, aby byla zachována zdravotní bezpečnost donesené stravy

-pokrmy či části pokrmů, které nejsou určeny pro skladování v chladu, skladovat na bezpečném a k tomu vyhrazeném místě, aby nedošlo ke kontaminaci

-regenerovat pokrm minimálně na teplotu stanovenou v systému HACCP, která je bezpečná pro podávání teplých pokrmů (je-li pokrm určen k podávání v teplém stavu), a to v době, kdy strážník přichází do školní jídelny dle zvyklostí a pravidel školského zařízení

- dodržovat platný Vnitřní řád školní jídelny a Provozní řád školní kuchyně, systém HACCP.

3/ Provozovatel při dodržení všech hygienických pravidel nenese zodpovědnost za zhoršení zdravotního stavu strážníka v důsledku konzumace doneseného pokrmu.

4/V případě chyby, záměny potravin, kontaminace ze strany provozovatele stravovacích služeb nebo strážníka samotného musí zaměstnanec bezodkladně kontaktovat zákonného zástupce strážníka.

5/Provozovatel má právo odmítnout/nepřevzít zákonným zástupcem přinesenou stravu, pokud se bude jednat o pokrm zjevně nebezpečný nebo přinesený v poškozeném nebo nevhodném obalu.

6/Porušení vnitřních a provozních řádů školského zařízení nebo této smlouvy ze strany zákonného zástupce může být posuzováno jako narušování provozu školského zařízení dle platného zákona č. 561/2004 Sb, o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů a Vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů. V takovém případě má školské zařízení právo od této smlouvy odstoupit.

g) zajištění školního stravování pro dítě s onemocněním Diabetes mellitus 1. typu

Provozovatel stravovacích služeb zajišťuje poskytování stravy při Diabetes mellitus 1. typu. Množství podávané stravy jsou povinni stanovit zákonní zástupci dítěte. Zákonní zástupci dítěte napíší na jídelní lístek gramáže jednotlivých chodů podávaného jídla. Vypsany jídelní lístek předávají vedoucí školní jídelny. Vedoucí školní jídelny předává jídelní lístek proškolené kuchařce. Kuchařka na základně vypsané gramáže na jídelním lístku odvažuje dítěti přesně stanovené množství stravy.

Dnem platnosti a účinnosti této směrnice se nahrazuje směrnice v dosud platném znění.

Zpracovala: Marcela Pytlíková – vedoucí ŠJ

Podpis:.....

Schválil: Mgr. Jan Hladík – ředitel školy

Podpis:.....

Platnost od: 1. 9. 2024

Dne: 30. 8. 2024

