

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

Vypracovala:	Lenka Kitnerová, vedoucí školní jídelny		
Schválil:	Mgr. Lukáš Šimon, ředitel školy		
Pedagogická rada projednala dne:	31. 08. 2023		
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	01. 09. 2023		
Č.j./spisový znak/skartační znak:	003/2023SM-ŠJ	A. 1.	A10
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.			

Čl. I.

Pracovníci provozu školní kuchyně

Vedoucí provozu:	Lenka Kitnerová
Kuchaři:	František Chabr
	Kamila Vosičková
	Drahoslava Zemanová
Pomocné kuchařky:	Gerta Honalová
	Jana Kořánová

Čl. II.

Zásady provozu

Provoz školní jídelny se řídí vyhláškou č. 272/2021 Sb., ve znění pozdějších předpisů a hygienickými předpisy, v platném znění. Základní vyhlášky a předpisy jsou k dispozici v kanceláři školní jídelny. Jídelníček je sestavován na základě výživových norem a doporučení pestrosti stravy Krajské hygienické stanice Ústeckého kraje – územní pracoviště Teplice.

Čl. III.

Provoz školní jídelny

Provozní doba školní jídelny: **pondělí – pátek od 6.00 hod. do 14.30 hod.**

Výdejní doba:

Ranní přesnídávka MŠ Bořislav	8.00 hod.
Ranní přesnídávka MŠ Žalany	8.10 – 8.30 hod.
Oběd pro děti MŠ Bořislav	10.50 – 11.00 hod.
Oběd správní zaměstnanci školy	11.00 – 11.10 hod.
Oběd pro děti MŠ Žalany	11.10 – 11.30 hod.
Oběd pro žáky ZŠ a pedagogické prac.	11.35 – 13.40 hod.
Odpolední svačina pro děti MŠ Bořislav	14.00 – 14.20 hod.
Odpolední svačina pro děti MŠ Žalany	14.00 – 14.20 hod.

Provoz:

- V kuchyni a v ostatních provozních místnostech je nutno stále udržovat pořádek a čistotu. Náradí, zejména použité nože odkládat vždy na bezpečné místo. Cesty a průchody udržovat volné.
- Nádoby s pokrmy i prázdné se mohou stavět jen na místa, kudy se neprochází, při nošení nádob s horkým obsahem je nutno vždy používat ochranné chňapky nebo rukavice.
- Nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky) po stolech.
- Dbát na to, aby podlahy byly vytřeny do sucha, bez zbytků jídel a odpadků.
- Hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj. S elektrickými (plynovými) kotli a pánvemi manipulovat jen při vypnutí el. proudu (plynu). Přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle. Vypouštěcí kohouty varných kotlů musí být zabezpečeny proti náhodnému otevření. Je nutno dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů. Ihned upozornit na vzniklé závady.
- Velké nádoby přenášet vždy ve dvojicích, u žen dbát na dodržení hmotnosti břemene 15 kg na osobu při zvedání a přenášení, na možnost zvýšeného nebezpečí vzniku úrazu při přenášení.
- Při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy dbát zvýšené opatrnosti.
- Při práci v kuchyni nosit předepsaný oděv a obuv a používat ostatní osobní ochranné prostředky.
- Závady na strojích neopravovat, ihned nahlásit k opravě nejbližšímu nadřízenému.
- Chléb a ostatní pečivo přechovávat v určených policích, umístěných minimálně 50 cm od země, od stěn oddělených laťovým či jiným podobným zařízením. Chléb nesmí být ve vrstvách na sobě.
- Je nutno pravidelně kontrolovat stav konzerv.
- Sekaná a mletá masa připravovat maximálně 3 hodiny před tepelným zpracováním. Takové maso se nesmí přes noc přechovávat syrové.
- Do místností, kde jsou požívatiný nebo hotové pokrmy je zakázáno vstupovat nezaměstnaným osobám, je nutno dodržovat zákaz kouření. O těchto zákazech musí být na viditelných místech nápisy.
- Při manipulaci s požívatinami a pokrmy se jich zaměstnanci nesmějí dotýkat pokud to není nezbytně nutné. Musí se používat vždy vhodné pomůcky.
- Je přísně zakázáno pokládat bílé či mělké černé nádobí s pokrmy nebo umyté na podlahu

a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.

- Při mytí nádobí a náčiní musí být vždy zajištěno dostatečné množství horké čisté pitné vody. Nádobí smývat ve dvou vodách. Teplota mycí vody musí mít minimálně 40 st. Celsia.
- Je nutno stírat pravidelně ze stropů, říms a topných zařízení prach, okna a podlahy musí být pravidelně čištěny. Pomůcky sloužící k tomuto účelu uchovávat odděleně a nepoužívat k čištění kuchyňského náčiní a stolů.
- Všechny místnosti společného stravování, obzvláště kuchyň a jídelna musí být řádně odvětrávány.
- V kuchyni, jídelně a skladišti potravin nesmějí být uchovány občanské šaty a obuv, nesmějí se zde sušit pracovní oděvy a obuv.
- Dřezy k mytí nádobí musí být stále udržovány v čistotě, je zakázáno v nich prát prádlo.
- Záchody musí být udržovány v pečlivé čistotě, na záchodech musí být věšák, dostatečná zásoba toaletního papíru, mýdlo, papírové utěrky.

Stroje a zařízení:

- Dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci s kuchyňskými stroji. Návody k obsluze musí být přístupné v blízkosti strojů, nejlépe vyvěšeny. Při práci na strojích nepřipouštět a nepožadovat pomoc ostatních, kteří nebyli v práci na těchto strojích zaškoleni.
- Přídavné strojky u kuchyňských robotů nasazovat jen při vypnutém provozu. Do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěným tlačítkem, u nárezových strojů používat při obsluze příslušné náčiní, špičky salámů odkrajoval ručně.
- Zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, provádět jen po zastavení stroje.
- Při obsluze a používání plynových sporáků, stoliček, pečících trub apod. je nutno dbát, aby nedošlo ke zhasnutí některého horáku a tím možného ohrožení zdraví a bezpečnosti. Je-li v místnosti cítit plyn, nesmí se provádět žádná manipulace s el. zařízením ani s otevřeným ohněm. Je nutno ihned plyn uzavřít hl. uzávěrem a vyvětrat.
- Nastane-li v el. zařízení nebo přírodní šňůře porucha, je nutno ji ihned hlásit nadřízenému. Na části el. instalace (trubky, kabely, vypínače) se nesmí věšet žádné předměty ani části oděvu.
- Při použití horních podlaží kuchyňských pecí se musí dbát zvýšené opatrnosti při manipulaci s rozpálenými plechy.
- Škrabka a pračka na brambory musí být vždy zakryta, je zakázáno sahat do stroje za chodu.

Zdraví a osobní hygiena:

Pracovníci školní jídelny se musí před nástupem do zaměstnání podrobit preventivní lékařské prohlídce, při které je jim vystaven zdravotní průkaz. Pracovníci si musí před započítím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem pod tekoucí vodou. Pracovní oděv musí být vždy čistý, hodinky a prstýnky by měli odložit v šatně. Při vaření je nutné používat pokrývku hlavy. Mimo pracoviště nesmí být pracovníci kuchyně v pracovním oděvu. Na pracovišti je zakázáno kouřit, konzumace pití a jídla mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

Provozovatel zajišťuje:

- vypracování sanitačního řádu a jeho dodržování,
- aby práci v kuchyni zajišťovali zdravotně způsobilí pracovníci,
- aby pracovníci školní kuchyně byli seznámeni s hygienickými požadavky provozu,
- dodržování schválených technologických postupů přípravy pokrmů,
- dodržování podmínek pro osobní hygienu, ochranné pracovní pomůcky, čistotu provozních zařízení,
- vhodné prostory pro uložení pomůcek,
- provádění technických úprav,
- provádění technických nátěrů a malování prostor kuchyně, skladů,
- provádění dezinfekce způsobilými osobami.

Povinnosti pracovníků školní kuchyně:

- mít zdravotní způsobilost,
- dodržování zásad osobní a provozní hygieny,
- dodržování čistoty na pracovišti
- používat ke své práci ochranný oděv a obuv
- znalost a dodržování hygienických požadavků při výrobě, skladování a přípravě pokrmů,
- všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin dodržování provozního a sanitačního řádu.

Hygiena provozu:

Musí být zajištěno dodržování sanitačního řádu. Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, vybavení kuchyně a přípravu, mytí nástrojů a nádobí. Udržování čistoty lednic, mrazáků a skladů potravin.

Provádění a obnovování nátěrů, malování kuchyně (jídelny) dle potřeby (minimálně však jednou za dva roky).

Strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čisté.

Čisticí prostředky a pomůcky na úklid a mytí nádobí musí být uloženy odděleny od prostředků a pomůcek určených k hrubému úklidu (podlahy, hygienická zařízení).

Odpad je likvidován pravidelně odbornou firmou.

Sanitační řád:

Denní úklid pracovních ploch se provádí průběžně během dne. Po dokončení výdeje se provádí:

- umytí všech použitých nástrojů, nádob, nádobí,
- umytí všech pracovních ploch,
- umytí sporáků a všech ploch určených k výdeji,
- umytí podlah v kuchyni a v přípravnách,
- umytí umývadel,
- odstranění odpadků z kuchyně.

Týdenní úklid provádí pracovnice kuchyně 1x týdně kromě běžného úklidu

- vymytí lednic,

- umytí omyvatelných částí stěn a pracovních ploch,
- čištění pečících trub,
- úklid prostor škrabky na brambory a celého suterénu. Následně se provede zápis a podpis do připraveného formuláře.

Měsíční úklid:

- odmrazení a vymytí mrazáků,
- vyřazení poškozeného nádobí.

Čtvrtletní sanitační dny:

- celkový úklid všech pracovišť,
- umytí regálů a zásuvek,
- mytí dveří, oken, omyvatelných obkladů.

Úklid kuchyně, připraven a skladů potravin provádějí pracovníci kuchyně. Prostory školní jídelny denně uklízí pracovníci školní jídelny po skončení výdejní doby.

**Čl. IV.
Kritické body**

Na základě článku 5, nařízení ES č. 852/2004 Sb., o hygieně potravin byl stanoven tento kritický bod:

1. **Kritický bod** - sledování a zapisování teploty při přípravě teplých pokrmů
2. **Kritický bod** - sledování teploty pokrmu při předávání pro výdejnu
MŠ Bořislav
3. **Kontrolní kritický bod** - sledování teploty v chladicích a mrazicích zařízení

- Teplota teplých pokrmů musí při jejich výdeji dosahovat minimálně +60 °C. V případě, že nebudou naměřené hodnoty v pořádku, bude se ihned provádět dohřátí tepl. pokrmů, a nebo dojde k okamžitému vyřazení z oběhu.
- Při tepelné úpravě pokrmů musí být naměřená teplota minimálně 75 °C po dobu nejméně 5 minut.
- U studených pokrmů bude dáno do výdeje vždy takové množství, které bude nejpozději do 30 minut vydáno.
- Moučníky a sladká jídla např: buchty, koláče, vdolky, koblihy atd. se podávají při pokojové teplotě.
- Zeleninové saláty, tvarohové a jogurtové dezerty se podávají vychlazené při teplotě do + 8 °C.

Sledování teploty v chladicích a mrazicích zařízení se bude provádět namátkově 1 x týdně. Naměřené hodnoty se zaznamenají do připraveného formuláře. V případě poklesu žádoucí teploty se provede kontrola zařízení. Pokud bude zjištěna závada, neprodleně bude přivolán technik.

Dohoda o odběru odpadu ze ŠJ a odběru použitých tuků-odváží firma MARIUS PEDERSEN-smlouva k nahlédnutí u ekonomky školy.

- Odvoz komunálního odpadu dle smlouvy (smlouva k nahlédnutí u ekonomky školy)
- Zdravotní průkazy pracovníků školní kuchyně jsou uloženy u vedoucí ŠJ.
- U přijímaného zboží se provádí vizuální kontrola obalů, kontroluje se datum výroby a doba trvanlivosti. V případě zjištění nedostatků se hned kontaktuje dodavatel.

- Za příjem potravin zodpovídají kuchaři.
- Příprava a zpracování surovin probíhá od čištění v přípravně, tepelnou úpravou v kuchyni a výdejem hotových pokrmů.
- Pracovní plochy jsou samostatné.
- Tepelná úprava surovin zabezpečuje zničení mikroorganismů, zachovává však nutriční hodnotu pokrmu. Při výrobě pokrmů jsou používána slepičí vejce z veterinárně sledovaných chodů.
- Výdej hotových pokrmů se provádí po jeho dohotovení. Vydávané pokrmy mají zajištěnou dostatečnou teplotu. K zabezpečení nezávadnosti pokrmu se volí účelná a šetrná příprava.
- Zelenina se loupe, krájí, mele těsně před dalším zpracováním. Všechny potraviny se omývají v celku pod proudem pitné vody. Tučky se nesmí přepalovat. K vaření je používáno nádobí s neporušeným povrchem.
- Příjem použitého nádobí je prostorově oddělen.
- Jídelníček je sestavován v souladu se zásadami racionální výživy a dle návrhu doporučené pestrosti stravy měsíčního jídelního lístku, který zpracovala Krajská hygienická stanice Ústeckého kraje se sídlem v Ústí nad Labem, územní pracoviště Teplice - oddělení hygieny dětí a dorostu. Je zajištěno střídání bezmasých, polomasitých, zeleninových a sladkých pokrmů, a pokrmy z ryb.

Čl. V.
Tým HACCP

Jméno a příjmení	Funkce
Lenka Kitnerová	vedoucí školní jídelny
František Chabr	kuchař
Kamila Vosičková	kuchařka
Drahoslava Zemanová	kuchařka
Gerta Honalová	pomocná kuchařka
Jana Kořánová	pomocná kuchařka

Závěrečná ustanovení

1. Kontrolou provádění ustanovení Provozního řádu školní kuchyně je statutárním orgánem školy pověřena – Lenka Kitnerová, vedoucí školní jídelny. O kontrolách provádí písemné záznamy.
2. Změny v Provozním řádu školní kuchyně jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.
3. Provozní řád školní kuchyně nabývá účinnosti dnem 1. 9. 2023.

V Žalanech dne 1. 9. 2023

Lenka Kitnerová
vedoucí školní jídelny

Mgr. Lukáš Šimon
ředitel školy