

ZŠ a MŠ Jindřichov, okres Bruntál

| ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY | | |
|-------------------------------------|-------------|---------------------------|
| Část 1: Provozní řád školní kuchyně | | |
| Č.j.: 1354/2025/ZS/ST | Spis. znak | 1.3 A/5 |
| | Skart. znak | |
| Vypracovala: | | Mgr. Zlata Steuerová, MBA |
| Schválila: | | Mgr. Zlata Steuerová, MBA |
| Směrnice nabývá platnosti ode dne: | | 1. 9. 2025 |
| Směrnice nabývá účinnosti ode dne: | | 1. 9. 2025 |
| Změny: změna doby provozu | | |

Vyplývá z požadavků zákona č. 250/2000Sb MZ a vyhlášky 137/2004Sb, zákon 561/2004Sb, ve znění pozdějších vyhlášek a zákoníku práce a bezpečnostních předpisů.

Obecné zásady

I. Provoz

- V kuchyni a ostatních provozních místnostech je nutno stále udržovat pořádek a čistotu. Náradí, zejména použité nože, odkládat vždy na určené bezpečné místo. Cesty a průchody udržovat volné.
- Nádob s pokrmů i prázdné se mohou stavět jen do míst, kudy se neprochází. Při nošení nádob s horkým obsahem je nutno používat ochranné chňapky nebo rukavice.
- Nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky) po stolech. Dbát na to, aby byly podlahy do sucha vytřeny, 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 podle vodoznaku.
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 20 kg na osobu při zvedání a přenášení, na možnost zvýšeného nebezpečí vzniku úrazu při přenášení.
- Při snímání pokliček a pák s nádob s horkými pokrmů dbát zvýšené opatrnosti.
- Při práci v kuchyni nosit vždy předepsaný oděv a obuv a používat ostatní osobní ochranné pracovní prostředky.
- Závady na strojích neopravovat, ale ihned nahlásit k opravě nejbližšímu nadřízenému.
- Zvýšenou pozornost věnovat bourání masa a vykostování. Používat ochrannou zástěru s drátěnou vložkou a ochranné rukavice nebo polorukavice proti pořezání. Nikdy se nesmí pracovat s nožem k tělu.
- Chléb a ostatní pečivo přechovávat v určených policích, umístěných min. 50 cm od země, od stěn musí být oddělen laťovým či jiným podobným zařízením. Chléb nesmí být ve vrstvách na sobě.
- Je nutno pravidelně kontrolovat stav konzerv.
- Sekaná a mletá masa připravovat max. 3 hodiny před tepelným zpracováním. Takové maso se nesmí přechovávat přes noc syrové.
- Uschovávat po dobu 24 hodin od přípravy jídla dostačující vzorky potravin, a to v ledničce.
- Do místností, kde jsou požívatiný nebo hotové pokrmů, je zakázáno vstupovat osobám nezaměstnaným, je zákaz kouření. O těchto zákazech musí být na viditelných místech nápisy.
- Je přísně zakázáno pokládat bílé či mělké černé nádoby s pokrmů nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.
- Při mytí nádobí a náčiní musí být vždy zajištěno dostatečné množství čisté horké pitné vody. Nádoby smývat ve dvou vodách. Teplota mycí vody musí mít minimálně 40 stupňů Celsia.

ZŠ a MŠ Jindřichov, okres Bruntál

- Je nutno stírat pravidelně se stropů, říms a topných zařízení prach, okna a podlahy musí být pravidelně čištěny. Pomůcky sloužící k tomuto účelu uschovávat odděleně a nesmí se používat k čištění kuchyňského nádobí a stolů.
- Všechny místnosti spol. stravování, obzvláště kuchyň a jídelna musí být řádně odvětrány.
- V kuchyni, jídelně a skladišti potravin nesmějí být uschovány občanské šaty 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 dostatečná zásoba toaletního papíru a kovové uzavírací nádoby na použité hygienické vložky

II. Stroje a zařízení

- Dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích (robotech, nářezových strojích, kráječích, šlehačích, míchačce na těsto atp.). Návody k obsluze musí být přístupné v blízkosti strojů, nejlépe vyvěšeny.
- Při práci na strojích nepřipouštět a nepožadovat pomoc od ostatních spoluzaměstnanců, kteří nejsou v práci na strojích zaškoleni.
- Přídavné strojky u kuchyňských robotů nasazovat jen při vypnutém motoru. Do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěným přípravkem-tlačítkem, u nářezových 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 hořáku a tím k eventuálnímu ohrožení zdraví a bezpečnosti. Je-li v místnosti cítit plyn, nesmí se provádět žádná manipulace s elektrickým zařízením, ani otevřeným ohněm. Je nutno ihned plyn uzavřít hlavním uzávěrem a vyvětrat.
- Nastane-li v elektrickém zařízení nebo v přívodní šňůře porucha, nutno ji ihned ohlásit nadřízenému. Na části elektrické instalace (vypínače, trubky a kabely) se nesmí věšet žádné předměty ani části oděvu.
- Při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při manipulaci s rozpálenými plechy.
- Škrabka a pračka na brambory musí být vždy zakryta. Je zakázáno sahat do stroje za chodu.

Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz. Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků. Všechny ozdoby rukou (prsteny, hodinky ...) musí pracovník odložit v šatně. Nehty musí být krátce zastřižené a nenalakované. Pracovníci si musí před započatím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou a osušit papírovými ručníky. Pracovní oděv musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován. V kapsách pracovního oděvu nesmí být nic kromě kapesníku. Pracovníci musí při vaření používat pokrývku hlavy. V pracovním oděvu se nesmí odházet mimo pracoviště. Při cestě na toaletu je třeba pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou znovu obléci. V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku. Platí zákaz kouření, pití, konzumace jídla mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

Povinnosti provozovatele

Provozovatel je povinen zajišťovat:

- aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé,
- aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh požívatin a do 1 roku po nástupu absolvovali školení k rozšíření hygienických znalostí,
- aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel
- vhodné podmínky pro osobní hygienu,
- osobní ochranné a pracovní pomůcky,

ZŠ a MŠ Jindřichov, okres Bruntál

- čistotu provozních a pomocných zařízení,
- oddělené uložení pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, přicházejících do přímého styku s potravinami,
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorech,
- provádění dezinfekce a deratizace (tuto činnost smějí provádět jen osoby k tomu způsobilé),
- aby byl vypracován sanitační řád a aby byl dodržován.

Povinnosti pracovníků

Pracovníci kuchyně jsou kromě povinností uvedených v prvním odstavci dále povinni:

- mít zdravotní způsobilost,
- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů,
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny,
- užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všimnout se kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin, potraviny podezřelé z nákazy nebo závadnosti vyřadit z dalšího zpracování,
- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním hmyzem, zvířaty a ptáky nebo nepovolanými osobami,
- udržovat v čistotě své pracoviště, používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv,
- mít na pracovišti zdravotní průkaz,
- dbát na svůj zdravotní stav,
- dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti.

Hygiena provozu

Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí:

- pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu,
- malování kuchyně 1x ročně,
- provádění a obnova nátěrů dle potřeby,
- odstraňování námrazy v lednicích 1x týdně a v mrazničkách 1x za měsíc. Inventář a strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čistitelné. V kuchyni musí být používána jen pitná voda. 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.

Zásady společného stravování

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní i kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost hlavní kuchařka a vedoucí kuchyně. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží, ani ke křížení tzv. čistých a nečistých linek. Potraviny, které je nutno před podáváním tepelně upravit se nesmí setkat s potravinami, které jsou již tepelně upravené, nebo se podávají bez tepelné úpravy či za studena. Vejce je možno skladovat pouze s balenými poživatinami. Příprava a zpracování pokrmu musí probíhat jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očistu v přípravných, tepelnou přípravu v kuchyni k výdeji strážníkům. Pracovní plochy pro čistou úpravu potravin musí být samostatné a být označeny. Tepelná úprava surovin musí zabezpečit zničení mikroorganismů při zachování nutriční hodnoty hotového výrobku:

- na přípravu pokrmu lze používat jen čerstvá slepičí vejce z veterinárně sledovaných chovů, která musí být řádně tepelně zpracována varem po dobu minimálně 12 minut,
- maso po vlastním umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno, v době mezi umletím a tepelnou úpravou musí být v chladničce s uvedením údaje o čase semletí,
- na smažení pokrmů se používá vždy čerstvý tuk, vždy jednorázově - 20 minut před dokončením tepelné úpravy se do pokrmu nesmí nic přidávat. V zařízeních společného stravování se nesmí používat ani podávat:
- vejce jiná, než slepičí z veterinárně sledovaných chovů,
- vejce s porušenou skořápkou,

ZŠ a MŠ Jindřichov, okres Bruntál

- vejce tepelně nezpracovaná a pokrmy z nich (míchaná, naměkko, oka s tekutým žloutkem, vlastní majonéza),
- syrová masa typu tatarských bifteků.

Výdej stravy se provádí bezprostředně po dohotovení pokrmů. Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od jeho dohotovení. Při výdeji je třeba používat vhodných pomůcek pro manipulaci s potravinami. Vydávané pokrmy musí mít dostatečnou teplotu.

Mytí nádobí prostorově navazuje na jídelnu. Příjem použitého nádobí musí být prostorově oddělen od výdeje stravy. Mytí nádobí nesmí provádět stejný pracovník, který pracuje při výdeji stravy. Pokud není jiné řešení, musí být tyto činnosti časově odděleny a pracovník se musí převléci do jiného pláště.

K zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu volíme účelnou a šetrnou přípravu stravy:

- mechanické odstraňování nepoživatelných částí provádíme šetrně,
- zeleninu loupeme, krájíme a strouháme těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním,
- syrové maso krájíme, naklepáváme a meleme těsně před dalším zpracováním,
- všechny potraviny omýváme vcelku pod proudem pitné vody,
- tuky se nesmí přepalovat,
- vaříme v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo s povrchem z nerezů nebo varného skla.

Sestavování jídelního lístku provádíme podle zásad racionální výživy. Pestrost jídel uplatňujeme tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce. Dbáme o střídání jídel masitých, polomasitých, 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. Za čistotu stolů odpovídá personál kuchyně. Organizace výdeje stravy je zabezpečena vhodnou úpravou rozvrhů nástupu jednotlivých tříd na oběd. Pedagogický dozor zajišťuje ředitel školy. Výdej do jídelnosičů rodičům nemocných dětí se provádí v průběhu výdeje dětem.

Konkrétní zásady pro ZŠ Jindřichov

1/ Provoz kuchyně: 6:00 – 14:00 hodin

Výdej obědů pro děti, žáky a zaměstnance: 11:15 – 13:15 hodin

Výdej svačtin: 9:20 – 9:35 hodin

Plnění jídelnosičů: 10:30 – 11:15 hodin

Výdej obědů pro cizí strávníky: 11:00 – 12:00 hodin

2/ Za provoz kuchyně odpovídá vedoucí školní kuchyně, všichni zaměstnanci jsou povinni dodržovat bezpečnostní předpisy, používat předepsanou obuv a oděv. S bezpečnostními předpisy jsou všichni zaměstnanci seznámeni při nástupu do zaměstnání.

3/ Všichni zaměstnanci musí dbát na pořádek, šetřit elektrickou energií, vodou, plynem a dodržovat předpisy dle vyhlášky č. 107/2001 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a zásadách osobní a provozní hygieny a vyhláškou EU 852/2004, kterou se stanoví hygienické požadavky na prostory a provoz.

4/ Hygiena provozu – Pravidelné mytí a čištění všech prostor probíhá podle sanitačního řádu. Mytí nádobí a úklid kuchyně zajišťují kuchařky.

5/ Opravy přístrojů a nástrojů oznámí kuchařky vedoucí školní jídelny, která zajistí jejich odstranění.

6/ Organické zbytky likvidují kuchařky.

7/ Kuchařky odpovídají:

- a) za denní dolévání vody do vyhřívacího stolu (2l)
- b) za denní dolévání vody do varných kotlů
- c) za údržbu konvektomatu dle míry znečištění – min. 1x za 14 dní

ZŠ a MŠ Jindřichov, okres Bruntál

8/ Za veškerou agendu ohledně vyúčtování stravného a za knihu úrazů, jejich evidenci, za lékárníčku, její vybavení, doplnění a evidenci zodpovídá vedoucí školní jídelny.

9/ Pracovnice kuchyně jsou povinny dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a) přípravu jídel, dodržovat technologické postupy při zpracování potravin.

10/ Provoz kuchyně končí ve 14.00 hodin.

Kuchařky odpovídají za vypnutí elektrických a plynových spotřebičů, světel, uzavření přívodu vody a celkové zabezpečení kuchyně proti případným haváriím.

V Jindřichově 1. 9. 2025

Hanslíková Michaela
vedoucí ŠJ

Mgr. Steuerová Zlata, MBA
ředitelka školy