

Základní škola a Mateřská škola Křesetice, okres Kutná Hora, příspěvková
organizace
Křesetice 76, 285 47
tel.: 739572073, email: zs.kresetice@cmail.cz
web: www.zskresetice.cz

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY-VÝDEJNY

Vypracovala:	Soňa Pavlíková (ředitelka školy)
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1.9.2018

1. Úvodní ustanovení

1. Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), vyhl. 137/2004 Sb., nař. ES 852/2004 vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.
2. Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

2. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

1. před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci výdejny podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz
2. zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků
3. pracovníci nesmí mít při práci ve výdejně žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované
4. je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou /např. úklid, /, 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
5. 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, před použitím toalety je nutné pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou opět obléci
6. nelze opouštět objekt výdejny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi
7. v průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku
8. platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště
9. ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně

3. Povinnosti pracovníků – organizace provozu výdejny

1. odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má pověřená zaměstnankyně
2. dbát na svůj zdravotní stav

3. mít na pracovišti zdravotní průkaz
4. dodržovat provozní řád
5. dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
6. znát a dodržovat hygienické požadavky na podávání pokrmů
7. všímat si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
8. kontrola záručních lhůt potravin

4. Zásady provozní hygieny

1. náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozové prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů
2. úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků
3. sanitární zařízení, ale i všechny prostory musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu, řádně odvětrávány, na WC musí být hygienické pomůcky (toaletní papír, mýdlo, papírové utěrky apod.)
4. musí být prováděna průběžně likvidace odpadu
5. předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu výdejny
6. preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace
7. do prostor výdejny nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat
8. osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
9. zákaz kouření ve všech prostorách
10. pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídatkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a přístroje se myjí v myčce na nádobí.

5. Výdej stravy:

1. Obědy jsou dovezeny v 11 hod. ze školní jídelny ZŠ a MŠ Malešov (na základě smlouvy o odběru jídel) v gastronádobách.
2. Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.
3. 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.
4. Pracovnice výdejny měří a zapisuje každý den teplotu vydávaných pokrmů .
5. Obědy se vydávají od 11:00 hod. do 12:00 hod dle následujícího rozpisu:
11:00-11:30 hod.-MŠ (max. 20 dětí)
11:30-12:00 hod – ZŠ (max. 43 žáků)

6. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci výdejny povinni :

1. nepracovat s nožem směrem k tělu
2. odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo

3. nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází
4. při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
5. zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,...) na pracovní plochy
6. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách výdejny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
7. nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi (vyklápění, apod.) jen při vypnutí elektrického proudu (plynu);
8. nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
9. dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy
10. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat ředitele školy a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
11. plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti
12. nedotýkat se při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou
13. dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté
14. při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; teplota mycí vody min. 40 °C; nepoužívat kovové drátěnky; 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
15. 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
16. při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit ředitele školy a úraz zapsat do knihy úrazů
17. je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu. Podlaha a okna musí být pečlivě čištěny.
18. Ve výdejně nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty

7. Za jakost a nezávadnost poživatin je odpovědná vedoucí školní kuchyně odkud jsou obědy dováženy

V Křeseticích 27.8.2018

Soňa Pavlíková
ředitelka školy