

**Základní škola a Mateřská škola Jakubčovice nad Odrou
okres Nový Jičín, příspěvková organizace**

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

Směrnice č: PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

Č.j.: S-JAK-81/2020	
Vypracoval:	PhDr. Lenka Lukašíková, MBA , vedoucí stravování
Schválil:	Mgr. Jiřina Máčková, ředitelka školy
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1.10.2020
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1.10.2020

1. Úvodní ustanovení

1. Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. školský zákon, vyhl. 602/2006 Sb., kterou se mění vyhláška č 137/2004sb. nař. ES 852/2004 vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.
2. 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.
3. 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 zaměstnanců školního stravování, jejich osobní hygiena a povinnosti

1. Před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven platný zdravotní průkaz.
2. Zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků
3. Zaměstnanci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované
4. Je povinností zaměstnance dodržovat zásady provozní a osobní hygieny, 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.
5. Je povinností zaměstnance 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 obléct. V případě stanovení mimořádných opatření je zaměstnanec povinen používat ochranné pomůcky předepsaným způsobem.
6. Nelze opouštět objekt školní kuchyně 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. Zaměstnanci ukládají použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv na místo k tomu vyčleněné, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu se provádí odděleně.
9. Zaměstnanci dodržují provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti, znají a dodržují hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů.
10. Užívají jen schválené a předepsané technologie a pracovní postupy, všímají si kvality a nezávadnosti zpracovaných potravin a kontrolují záruční lhůty.
11. Pro zaměstnance platí zákaz kouření ve všech prostorách.
12. Řídit se pracovním řádem pro zaměstnance.
13. Odpovídat za odemykání a zamykání prostor mají kuchařky stejně jako vedoucí stravování.

3. Provozovatel je povinen zajistit

1. Výkon práce v kuchyni mohou vykonávat jen osoby zdravotně způsobilé.
2. Vybavení osobními ochrannými i pracovní pomůckami a pomůckami v rámci stanovených mimořádných opatření MŠMT.
3. Seznámení pracovníků s hygienickými požadavky práce v kuchyni.
4. Podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení.
5. Provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách
6. Vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování.

4. Organizace provozu kuchyně

1. Pracovní doba kuchyně 5.30 hod – 14.15 hod., v době od 11,15 hod. do 11,30 hod. probíhá výdej pro cizí strážníky a neodhlášeného obědu. Vstup do školní jídelny je dovolen v době výdeje pokrmů (cizí strážníci vyzvedávají oběd u vchodu do kuchyně).
2. **Výdej pokrmů pro MŠ:**
přesnídávka: 8:30 hod.- 8:45 hod. oběd: 11:30 hod. – 11:50 hod.
odpolední svačina: od 14:00 hod. – 14:15 hod.
- Výdej pokrmů pro ZŠ:**
Oběd 1. skupina: 11:50 hod – 12: 10 hod oběd 2.skupina: 12:45 hod. – 13:05 hod.
3. **Strava je vydávána** pouze žákům, zaměstnancům a cizím strážníkům, kteří odevzdají vyplněnou přihlášku ke stravování ve školní jídelně.
4. **Strava se odhláší** den předem písemně, ústně nebo telefonicky do 6 :30 hod ráno stávajícího dne. Na pozdější odhlášení stravy se nebude brát zřetel. Rodiče mají možnost vyzvednout si pokrm do jídlonosičů v době **od 11:15 hod do 11:30 hod. určeným vchodem a způsobem.**
5. Organizaci provozu zajišťují pracovníci školního stravování v souladu s hygienickými předpisy, zejména Vyhláškou 107/2005 Sb. o školním stravování, Vyhláškou č. 339/2015 Sb. kterou se mění vyhláška č. 409/2005 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky, Vyhláškou č. 306/2012 která upravuje podmínky předcházení vzniku a šíření infekčních onemocnění, Vyhláškou č. 111/2011 Sb., kterou se mění vyhláška č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy, ve znění pozdějších předpisů.

5. Zásady provozní hygieny

1. Náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní 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 školní kuchyně.
6. Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace.
7. Do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat.
8. Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu.
9. Pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně v černé kuchyni. 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.

6. Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí ŠJ, v době její nepřítomnosti příslušná kuchařka, v době její nepřítomnosti přebírá zboží druhá kuchařka. Potravinu se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek. V suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou sledovány teploty kontrolovány. Dle Kodexu hygienických pravidel mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4°C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, jak dovoluje jakost. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18 °C nebo nižší.

6.1. Příprava pokrmů

Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravně zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách.

Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách.

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.

Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně.

Pokrmy, které se musí naporcovat jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně. Ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají na odpovídající teplotu.

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 patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hyg. pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C.

Teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než 60 °C.

6.2. Výdej stravy:

Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.

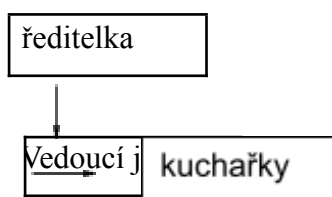
Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/. Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60 °C.

7. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni :

1. Nepracovat s nožem směrem k tělu.
2. Odkládat náradí, 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. Nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru.
6. Do masového strojků vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně.
7. Zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje.
8. Zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky...) na pracovní plochy.
9. Dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků.
10. 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); í; dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů, nežádat pomoc osob řádně nepoučených a neproškolených.
11. Nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy.
12. Dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy.
13. Závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem.
14. Plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti.
15. Pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv.

16. 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.
17. Dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté.
18. 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.
19. 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.
20. Nedotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům a strojům a nevěšet na části elektrické instalace, vypínače a kabely žádné předměty nebo části oděvu.
21. Při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů.
22. Jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí.
23. Při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů.
24. Všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, vedoucí ŠJ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců.
25. Je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu. Podlaha a okna musí být pečlivě čištěny. Okna musí být opatřena sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností.
26. V kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty.

Organizační schéma:



BOZP dokumentace:

Úvodní a periodické proškolení z předpisů BOZP

Seznam vyhrazených technických zařízení podléhajícím revizím.

Elektroinstalace, hromosvody, revize požárních poplachových směrnic, přenosných hasících přístrojů, revize plynu, el. Rozvodů, ručního el. Náradí včetně prodlužovacích šňůr, odborná prohlídka komínového tělesa.

8. Závěrečná ustanovení

1. Kontrolou ustanovení této směrnice provádí ředitelka školy.
2. Zrušuje se předchozí znění směrnice č.29 ze dne 1.1.2012. Uložení směrnice v archivu školy se řídí Spisovým a skartačním řádem školy.

Tento vnitřní řád školní kuchyně nabývá účinnosti dnem 1.10.2020 a je stanoven na dobu neurčitou.

Zpracovala: PhDr. Lenka Lukašíková, MBA, vedoucí jídelny

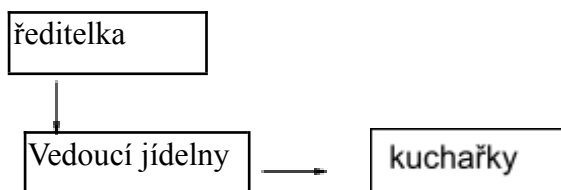
Schválila: Mgr. Jiřina Máčková, ředitelka organizace

V Jakubčovicích nad Odrou dne:1.10.2020

Mgr. Jiřina Máčková, ředitelka organizace

Příloha provozního řádu

Personalistika: Struktura pracovních pozic a jejich hierarchie;



Sanitační řád

Denní úklid: Provádí se v průběhu nebo po skončení pracovní doby:

- očištění pracovní plochy, nádobí, strojů a nástrojů a veškerého kuch. inventáře, který se během dne používal.
- Sklady větrat a udržovat v čistotě, vyprázdnit a vyčistit nádoby na odpadky.
- Označené žínky, kartáče a jiné potřeby k mytí řádně vyprat a uložit odděleně podle použití, hadry v 5% roztoku chloraminu.
- Denně odvážet zbytky jídel.

K dennímu úklidu se používají čisticí prostředky.

Týdenní úklid:

- Mytí regálů, skříněk na potraviny vnitřních stěn chladicích zařízení s následnou regálů, skříněk. Používají se čisticí prostředky REE WAY, SAVO, MILIT apod.

Měsíční úklid:

- 1 x měsíčně umýt dveře, otopná tělesa, svítidla, omyvatelné části stěn a nábytku. K mytí se používají čisticí prostředky ARCO INDUSTRIAL, CHLORAMIN, SAVO aj.
- Doplnění zásob čisticích a desinfekčních prostředků, kontrola záručních lhůt a zdravotní nezávadnosti.

Sanitární den (1x za 3 měsíce)

- Mytí všech oken, okenních rámců, parapetů a dveří včetně klik, technolog. zařízení kuchyně a desinfekce veškerého nádobí.
- Mytí veškerého úložného prostoru, skladu a kuchyně (regály, police, skříně stoly včetně zásuvek, praní záclon a závěsů).
- Kontrola lékárníčky, stavu inventáře, vyřazení poškozeného nádobí a náradí.
- Kontrola označení pracovních desek.

Použité prostředky PUREX, PURON aj. prostředky s desinfekčními účinky.

2x ročně se čistí klimatizační a vzduchové zařízení

1x za rok malování výrobních prostor

1x za 2 roky malování skladu potravin

Povinnosti pracovníků

- Pracovní oděv skladovat odděleně od civilního
- Před vstupem na WC pracovní oděv odložit
- Dodržovat zásady osobní hygieny, při manipulaci s nebalenými poživatinami, mít vlasy kryté vhodnou příkrývkou
- Osvojit si znalosti hyg. minima, dodržovat je a řídit se jimi

Sanitačnímu řádu pracovnice rozumí a jsou plně odpovědný za jeho dodržování.

Kočíšová Yvona.....

Chodelková Jarmila.....

Havarijní řád

- Při přerušení dodávky elektřiny musí být vypnuty všechny spotřebiče. U plynu nutno uzavřít uzávěry přívodu ke spotřebičům, při přerušení dodávky vody nutno uzavřít všechny vodovodní kohoutky. Ve všech případech je nutné provést kontrolu při ukončení pracovní doby. Poruchu nahlásit příslušnému orgánu.
- Při přerušení dodávek vody nutno zajistit náhradní zdroj pitné vody. Pokud není zajištěna dodávka pitné vody je provozovna uzavřena do odstranění havárie.
- Při zjištění kontaminace v surovině je takto kontaminována surovina vyhozena do odpadu

Požární řád

Každý zaměstnanec je povinen počínat si tak, aby nezavdal příčinu ke vzniku požáru.

K plnění této povinnosti je třeba znát dobře své pracoviště, aby věděl, kde jsou umístěny hasicí přístroje, nejbližší zdroje vody aj. požární náradí, hlavní uzávěr el. proudu, plynu vody. Důležitá je také znalost požárně nejhroženějšího místa, úniková cesta, způsob přivolání požárníků, policie, lékaře, opraváře el. proudu, plynového a vodovodního zařízení. Každý, kdo zpozoruje příznaky požáru, nebo samostatný požár, je povinen provést první pomoc a ze všech sil přispět k likvidaci požáru. Je tedy nutné znát použití hasících přístrojů.

K preventivní požární ochraně je třeba znát tyto zásady.

- Všechny chodby, schodiště a únikové cesty musí zůstat vždy volné.
- Na půdách nesmí být skladován žádný hořlavý materiál.
- Hasicí přístroje musí být překontrolovány každoročně odpovědným orgánem.
- Vodní zdroje, hromosvody, komíny a komínová dvířka musí být v dobrém stavu. Jejich stav kontrolován a nedostatky odstraněny.
- Po skončení pracovní doby je nutno vypnout plynové a el. spotřebiče a uhasit oheň v kamnech.
- Manipulace s otevřeným ohněm a světlem je zakázána, zejména ve sklepních prostorách
- Opravy na el. instalaci a plynovém potrubí musí provádět pouze kvalifikovaní odborníci.
- Při přerušení dodávky elektřiny musí být vypnuty všechny spotřebiče. U plynu nutno uzavřít uzávěry přívodu ke spotřebičům, při přerušení dodávky vody nutno uzavřít všechny vodovodní kohoutky. Ve všech případech je nutné provést kontrolu při ukončení pracovní doby.
- Požární dozor vykonává požární preventista. Pravidelně měsíčně zapisuje zjištěné nedostatky do požární knihy, zároveň vykonává funkci velitele požární hlídky.

Vyhlášení požárního poplachu se provádí ústně voláním HOŘÍ. Po vyhlášení poplachu je třeba se řídit ustanovením POŽÁRNÍCH POPLACHOVÝCH SMĚRNIC, které tvoří doplněk tohoto požárního řádu.

Postupy PDD

Postupy zajištění kontroly pitné vody: Pitná voda je kontrolována OÚ v Jakubčovicích n/O

Postupy pro nakládání s odpady (děleno dle jejich povahy)

Biologický odpad je denně odvážen pověřenou osobou. Komunální odpad je odvážen firmou dle obecního rozpisu.

Metrologický řád: Kalibrace přístrojů (teploměrů) se provádí každé 2 roky odborným zařízením.

1 x ročně se ověřuje přesnost všech teploměrů v provozovně podle kalibrovaného teploměru.

Evidence zdravotních průkazů zaměstnanců, evidence zdravotního stavu zaměstnanců

(v rozsahu nezbytném z epidemiologických hledisek)

Náplně školení zaměstnanců: 1x ročně školení hygienického minima

Pravidla vstupu dodavatelů a jiných osob do objektu školní jídelny: Budova školní jídelny je uzamčena. Rodiče i dodavatelé mohou zazvonit na zvonek ŠJ a příslušnou žádost vyřídit s pracovníci jídelny.

Receptury pokrmů: Ve školních jídelnách jsou používány normy určené těmto zařízením s ohledem na doporučené dávky potravin.

Pravidla nákupu surovin a materiálu: S dodavateli jsou sepsány smlouvy, dodavatel ručí za kvalitu surovin, dodržení podmínek pro přepravu, atesty, ujištění o shodě apod. Vedoucí školní jídelny (v době její nepřítomnosti kuchařka) převezmou zboží na základě dodacího listu. Zboží s prošlou expirací je ihned reklamováno.