

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

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

Směrnice č: 29 PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

Č.j.: S-JAK- 30/2026	
Vypracoval:	PhDr. Lenka Lukašíková, MBA, vedoucí stravování
Schválil:	Mgr. Jiřina Máčková, ředitelka školy
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	27.8.2026
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	27.8.2026

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 započetím 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. dezinfekčního/ 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 5.45 hod – 14.15 hod., v době od 10,45 hod. do 11,15 hod. probíhá výdej pro cizí strávníky a neodhlášeného obědu. Vstup do školní jídelny je dovolen v době výdeje pokrmů (cizí strávníci vyzvedávají oběd u vchodu do kuchyně).
2. **Výdej pokrmů pro MŠ:**
přesnídávka: 8:45 hod.- 9:00 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 strávníkům, kteří odevzdají vyplněnou přihlášku ke stravování ve školní jídelně.
4. **Strava se odhlašuje** den předem **SMS nebo telefonicky do 6 :00 hod ráno** stávajícího dne. Na pozdější odhlášení stravy se nebude brát zřetel. Rodiče mají možnost vyzvednout si pokrm do jídelnosičů v době **od 10:45 hod do 11:15 hod. určeným vchodem a způsobem.** V případě **neodhlášené svačiny** je možnost vyzvednout si ji v době **od 14.00 do 14:15 hodin ve třídách.**
5. Organizaci provozu zajišťují pracovníci školního stravování v souladu s hygienickými předpisy, zejména Vyhláškou č. 310/2025 Sb. kterou se mění vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů. 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 pokrmů, 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, dezinsekce 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, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně v černé kuchyni, a skladu. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí.

6. Skladování potravin

1. Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí ŠJ, v době její nepřítomnosti obě kuchařky.
2. Potravinu se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek.
3. V suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou sledovány teploty. 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

1. Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravně zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách.
2. Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách.

3. 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.
4. Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně.
5. Pokrmy, které se musí naporcovat jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně. Ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají na odpovídající teplotu.
6. Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku kuchyně a hotové jsou uloženy do chladničky.
7. 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.
8. Teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než 60 °C.

6.2. Výdej stravy:

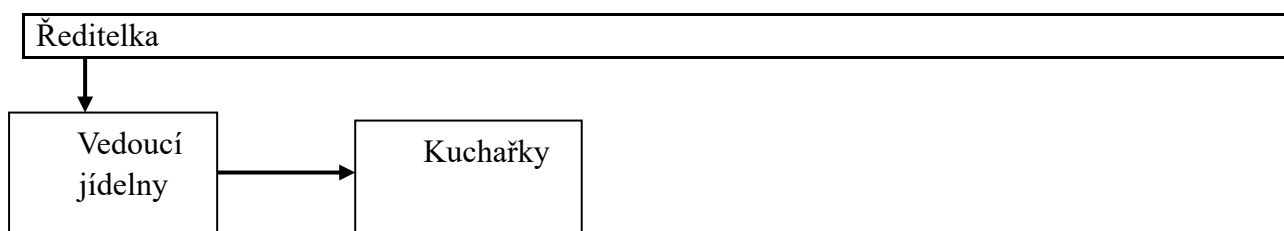
1. Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.
2. Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/. Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60 °C.

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

1. Nepracovat s nožem směrem k tělu.
2. Odkládat 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. Nasazovat přídavná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru.
6. Do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajoval 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), 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 pokrmu nebo poživatinami přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné, zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní 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 čistěny. 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 1.10.2020. Uložení směrnice v archivu školy se řídí Spisovým a skartačním řádem školy.

Tento vnitřní řád školní kuchyně nabývá účinnosti dnem 27.8.2026 a je stanoven na dobu neurčitou.

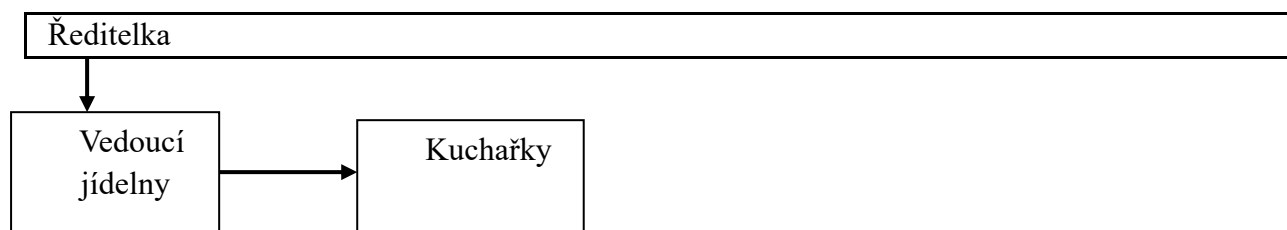
Zpracovala: PhDr. Lenka Lukašiková, MBA, vedoucí jídelny

Schválila: Mgr. Jiřina Máčková, ředitelka organizace

V Jakubčovicích nad Odrou dne:27.8.2026

Mgr. Jiřina Máčková, ředitelka organizace

Personalistika: Struktura pracovních pozic a jejich hierarchie;



Příloha č.2 provozního řádu

SANITAČNÍ ŘÁD

Způsobilost a správná hygienická praxe

ÚVODNÍ USTANOVENÍ

(1) **Působnost a zásady směrnice:** Tato směrnice konkretizuje pravidla obecných právních předpisů

a stanovuje základní principy sanitačních procesů provozu zařízení školního stravování. Působnost směrnice je určena výhradně pro organizační jednotku **Školní jídelna Jakubčovice nad Odrou**. Dodržování určených zásad se vztahuje na všechny její zaměstnance.

(2) **Cíl sanitačního řádu:** Cílem je nastavení účinných sanitačních postupů se zaměřením na úklid, čištění a dezinfekci provozu a zajištění vysoké úrovně osobní hygieny, čímž se plně předchází rizikům kontaminace.

(3) **Platnost dokumentu:** Tento řád je platný do doby změny nastavených postupů správné hygienické praxe či změny legislativních požadavků.

Ustanovující informace o provozu

Provozovatel	Školní jídelna Jakubčovice nad Odrou
Odpovědný zástupce	Vedoucí školní jídelny
Cíl opatření	Garantovat zdravotní a hygienickou nezávadnost podávaných pokrmů

1. ZÁKLADNÍ PRAVIDLA SPRÁVNÉ HYGIENICKÉ PRAXE

1.1 Vybavení a členění provozu

- Provoz je vybaven uzamykatelnou úklidovou komorou s výlevkou a kombinovanou úklidovou výlevkou pro napouštění a likvidaci vody v rámci výrobního prostoru.
- K úklidu se používá výhradně tekoucí pitná teplá a studená voda.
- Úklidové pomůcky jsou uloženy přísně odděleně od ostatního vybavení a potravin, čímž se předchází křížové kontaminaci.

1.2 Členění prostor provozu

- **Skladové prostory:** Chladicí a mrazicí skladové technologie, sklady potravin, sklad obalových materiálů
a sklad odpadních nádob.
- **Provozně-výrobní prostory:** Přípravný, varna, výdejna, příruční sklad, mytí nádobí ("bílé" i "černé").

- **Výdejní a konzumační prostory:** Jídelna dětí, žáků a zaměstnanců, šatna a WC strážníků, expediční okénko pro výdej stravy cizích strážníků.
- **Administrativní prostory:** Kancelář vedoucí školní jídelny společná s denní místností pro kuchařky a šatní místnost zaměstnanců.

2. HYGIENICKÝ PROGRAM A POMŮCKY

2.1 Uložení a péče o úklidové pomůcky

Úklidové pomůcky a chemické prostředky pro běžný i pohotovostní úklid jsou uloženy na trvale určených místech (úklidové komory). Po každém použití se kbelíky důkladně vymyjí, hadry a mopy se vypláchnou v dezinfekčním roztoku a nechají řádně vyschnout. Poškozené pomůcky jsou ihned vyřazovány.

3. OSOBNÍ A PROVOZNÍ HYGIENA ZAMĚSTNANCŮ

3.1 Osobní hygiena a čistota

- Každý zaměstnanec musí dodržovat vysoký standard osobní čistoty, nosit čistý pracovní oděv, pevnou pracovní obuv a kompletní pokrývku hlavy.
- Občanský oděv se ukládá výhradně v šatně zaměstnanců. Je přísně zakázáno opouštět provozovnu v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu či obuvi.
- Nehty musí být čisté, krátce střižené, bez lakování a bez umělých nehtů.
- Ve výrobních prostorech platí přísný zákaz nošení ozdobných předmětů (šperky, hodinky), ukládání osobních věcí (telefony, kabelky) a užívání soukromých léků.

3.2 Správné mytí rukou a práce v rukavicích

Ruce se myjí tekoucí teplou vodou a vhodným mýdlem vždy před zahájením práce, při přechodu z nečisté práce na čistou, po manipulaci s odpady, po použití toalety, kýchání, smrkání nebo kontaktu s kontaminovaným materiálem. Platí přísný zákaz dotýkat se holýma rukama finálního pokrmu – pro manipulaci, přípravu a výdej se povinně používají jednorázové ochranné rukavice vhodné pro kontakt s potravinami.

3.3 Postup při úrazech

Jakékoliv řezné či jiné zranění musí být okamžitě nahlášeno a ošetřeno. Práce s potravinami se přeruší do doby, než je rána bezpečně zakryta vodovzdornou a jasně viditelnou (barevnou) náplastí. Každý úraz se zapisuje do knihy úrazů v denní místnosti.

3.4 Provozní hygiena a nakládání s odpady

- Odpadní produkty se shromažďují v označených a těsně uzavíratelných nádobách, které se čistí a dezinfikují po každém vyprázdnění.
- Odpadní nádoby jsou uchovávány v uzavřeném, odvětrávaném a uzamčeném prostoru mimo výrobu. Odvoz a likvidaci zajišťuje smluvní externí subjekt.
- Do všech prostor platí zákaz vstupu domácích zvířat, s výjimkou vodicích psů doprovázejících osoby se zdravotním postižením do jídelní části.

4. POUŽÍVANÉ PROSTŘEDKY A CHEMIKÁLIE

Všechny čistící a dezinfekční roztoky se připravují těsně před použitím (přidáváním koncentrátu do vody o pokojové teplotě, nikoliv naopak) podle přesného dávkování výrobce. Při manipulaci s těmito

prostředky se používají ochranné pomůcky. Prostředky se nikdy nesmí mísit. Předměty přicházející do styku s potravinami se po dezinfekci důkladně opláchnou pitnou vodou.

5. SANITAČNÍ HARMONOGRAM ÚKLIDŮ

5.1 Typy úklidů a jejich periodicita

- **Denní úklid ("průběžný"):** Provádějí zaměstnanci průběžně a po skončení provozu.

Zahrnuje odstraňování zbytků, mytí pracovních ploch, technologií, nádobí, podlah, odklizení odpadků a sanitaci sociálního zázemí včetně doplnění hygienických potřeb.

- **Týdenní úklid ("periodický"):** Provádí se poslední pracovní den týdne.

Zahrnuje kompletní denní úklid plus dezinfekci odpadních nádob, vymytí a dezinfekci chladicích technologií, regálů, dveří, zázemí zaměstnanců a vyprání všech úklidových pomůcek. Provádí se písemný záznam.

- **Měsíční úklid ("velký"):** Poslední pátek v měsíci. Zahrnuje kompletní odmrazení a sanitaci mrazicích technologií, čištění oken, svítidel, vzduchotechniky, sanitaci pod běžně nepřesunovatelným zařízením a kontrolu záručních lhůt všech skladovaných potravin.

- **Roční úklid ("sanitární"):** Provádí se v době přerušení provozu (prázdninový režim).

Generální úklid do hloubky, malování prostor, revize a opravy technologických zařízení, vyřazení poškozeného náčiní, kontrola celkových zásob a kompletní revize sanitačního řádu.

- **Mimořádný úklid ("neplánovaný"):** Operativní reakce na havárii či mimořádnou provozní situaci s cílem okamžitě obnovit bezpečné a čisté prostředí.

6. INTEGROVANÁ OCHRANA PŘED ŠKŮDCI (DDD)

Školní jídelna má zaveden nepřetržitý systém ochrany (monitoring prováděn zaměstnanci 1x týdně). V případě zjištění výskytu se neprodleně aktivuje zásah smluvní specializované firmy.

6.1 Smluvní DDD servis

Název externího subjektu	DDESINDER s.r.o.
Adresa a kontakty	Pohořská 26, 742 35 ODRY Bořek Kopecký příjem objednávek mobil: +420 603 494 489 e-mail: borekkopecky@seznam.cz

6.2 Postup při nálezuhynulého škůdce

1. Zákaz dotýkat se holýma rukama – vždy použít ochranné rukavice.
2. Uhynulý škůdce se překryje tkaninou, pomocí jednorázových rukavic se i s tkaninou sebere, vloží do igelitového pytle a ihned odnese z budovy do vyhrazeného odpadu/předá DDD firmě.

3. Rukavice se neprodleně zlikvidují do venkovního kontejneru a bezodkladně se přivolá DDD servis ke kontrole celého provozu.
4. Místo se postříká virocidním dezinfekčním roztokem a nechá se působit 30 minut, poté se umyje.

7. BEZPEČNOSTNÍ ŠKOLENÍ A KONTROLA

7.1 Školení zaměstnanců

- **Vstupní školení:** Provádí se povinně při nástupu nového zaměstnance před zahájením výkonu práce.
- **Roční periodické školení:** Absolvují všichni pracovníci 1x ročně v rozsahu znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví podle vyhlášky č. 490/2000 Sb.
- **Mimořádné (změnové) školení:** Realizuje se okamžitě při úpravě postupů nebo změně platné legislativy.

7.2 Interní kontrola

Pravomoc a odpovědnost za provádění pravidelné interní kontroly má **vedoucí školní jídelny**. Kontrola probíhá vizuálně minimálně 1x měsíčně u všech typů úklidů se (ověřuje čistota, správnost ředění chemie, dodržování expozice a stav pomůcek). Úspěšný výsledek kontroly potvrzuje vedoucí svým podpisem na sanitační formulář. V případě neshody se nařizuje okamžitá nápravná sanitace.

7.3 Bezpečnostní listy a lékárnička

Bezpečnostní listy všech používaných chemických látek jsou v tištěné podobě trvale přístupné v denní místnosti zaměstnanců. Zde je rovněž umístěna plně vybavená lékárnička s materiálem v platné expirační lhůtě dle pokynů poskytovatele pracovnělékařských služeb.

8. ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

- (1) Tento Sanitační řád je plně závazný pro všechny zaměstnance Školní jídelny Jakubčovice nad Odrou
- (2) Směrnice nabývá účinnosti a platnosti dnem schválení statutárním orgánem, přičemž plně nahrazuje předchozí znění sanitačního řádu a ruší veškeré starší verze.

PhDr. Lenka Lukašíková
Vedoucí školní jídelny

Mgr. Jiřina Máčková
Statutární orgán / Ředitelka školy

Schválil dne:

Sanitačnímu řádu pracovníci rozumí a jsou plně odpovědní za jeho dodržování.

Kočišová Yvona.....
Doležalová 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 hasící přístroje, nejbližší zdroje vody aj. požární náradí, hlavní uzávěr el. proudu, plynu vody. Důležitá je také znalost požárně nejohroženějšího 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.
- Hasící 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 odváženy pověřenou osobou. Komunální odpad je odvážen firmou dle obecního rozpisu.

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

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 kuchařky) převezmou zboží na základě dodacího listu. Zboží s prošlou expirací je ihned reklamováno.