

## Provozní řád školní kuchyně, vývařovny 2020/2021

Vyplývá z požadavků nařízení ES č. 852/2004, Kodexu hygienických pravidel, zákona č. 262/2006 Sb., Zákoníku práce a bezpečnostních předpisů v aktuálním znění.

<b>Předmět vymezení</b>	<b>Školní kuchyně, vývařovna</b> při ZŠ a MŠ Střítež, okres Frýdek-Místek, příspěvkové organizaci
<b>adresa školní kuchyně:</b>	Střítež 108, 739 59
<b>ředitel školy:</b>	Mgr. Dagmar Machálková
<b>vedoucí školní jídelny:</b>	Anna Kacířová
<b>telefon:</b>	558 694 335, 739 321 485
<b>e-mail:</b>	skolni.jidelna@zsstritez.cz
<b>web:</b>	www.zsstritez.cz
<b>IČ:</b>	75026457
<b>IZO:</b>	150019297
<b>kapacita:</b>	130 dětí
<b>provozní doba:</b>	06:00 - 14:30 hod.

### Organizace provozu školní kuchyně

<b>06:00 - 07:30</b>	nástup do práce, normování, čištění zeleniny, obědu
<b>07:30 - 08:00</b>	nákup běžných potravin
<b>08:00 - 09:00</b>	příprava dopolední svačiny, její výdej a příprava obědu, povinná přestávka
<b>09:00 - 11:00</b>	dokončení obědů
<b>11:00 - 13:10</b>	výdej obědů MŠ (děti, zaměstnanci), ZŠ (žáci, zaměstnanci) – viz aktuální Provozní řád ŠJ/výdejny
<b>13:10 - 14:30</b>	mytí nádobí, příprava odpolední svačiny MŠ, denní úklid kuchyně a přilehlých prostor, příprava na další den

Školní kuchyně/vývařovna se řídí hygienickými pravidly a standardem úklidu v souladu s metodickým pokynem *MŠMT PROVOZ ŠKOL A ŠKOLSKÝCH ZAŘÍZENÍ VE ŠKOLNÍM ROCE 2020/2021 VZHLEDM KE COVID-19 ze dne 17. 8. 2020* (aktualizovaný k 25. 8. 2020) a aktuálními pokyny MZd a MŠMT. Školní kuchyně/vývařovna disponuje dostatečnými prostředky k dezinfekci rukou v nádobách s dávkovačem. Správným nastavením režimu úklidu všech místností, ve kterých se strávnicki pohybují, pravidelným větráním a opakovanými výchovnými opatřeními (pravidelná poučení o hygienických a protiepidemiologických pravidlech, piktogramy) zajišťuje školní kuchyně/vývařovna prevenci před nákazou COVID-19 a ochranu zdraví strávnicků.

Po každé stravovací skupině se dezinfikují plochy přípravných stolů.

System podávání pokrmů je částečně sebeobslužný (pověřený zaměstnanec – nachystá příbory, hluboké talíře, nápoj a případně salát, hlavní jídlo si strážníci mohou vyzvednout u okénka sami od hlavní kuchařky a odevzdají použité nádoby na určené místo).

#### Pracovní doba zaměstnanců školní kuchyně

Jméno	Pracovní zařazení	Pracovní doba	Přestávka	Pracovní úvazek
Wagnerová Marie	hlavní kuchařka	06:00 - 14:30	08:00 - 08:30	100 %
Siwá Anna	pomocná kuchařka	06:00 - 14:30	08:30 - 09:00	100 %
Kacířová Anna	vedoucí školní jídelny	06:30 - 11:18	11:18 - 11:48	60 %
Šatná Jana	pracovnice provozu ŠJ	08:28 - 09:16	---	10 %
Ščerbová Janina	pracovnice provozu ŠJ	11:00 – 13:00	---	25 %

#### Zdravotní a hygienické požadavky, kladené na zaměstnance školní kuchyně

- vstupní prohlídka u smluvního lékaře a pravidelné periodické prohlídky během působení v zaměstnání
- zdravotní průkaz

#### Vzdělání

- vedoucí školní jídelny – ÚSO
- hlavní kuchařka – odborná způsobilost, vyučení v oboru
- ostatní zaměstnanci (pomocná kuchařka, pracovnice provozu) – SO

#### Povinnosti zaměstnanců školní kuchyně

- zaměstnanci mají za povinnost hlásit lékaři změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci pokrmů
- pracovníci nesmí mít při práci žádné ozdoby na ruce, prsteny, náramky apod., ani nalakované nehty
- zaměstnanci jsou povinni měnit si pracovní oděv za čistý před výdejem obědů, nesmí mít nic v kapsách, nesmí chodit v pracovním oděvu mimo pracoviště, v průběhu práce nesmí provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku
- **zákaz kouření v prostorách ZŠ a MŠ**
- na pracoviště je zákaz vstupu cizím osobám
- zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- dodržovat technologické postupy při zpracování potravin

- dodržovat zásady osobní a provozní hygieny
- dodržovat provozní a sanitační řád
- dodržovat systém HACCP
- při nákupu a spotřebě potravin mají povinnost kontrolovat záruční lhůty potravin
- za závěrečný úklid zodpovídá zaměstnanec, který odchází z pracoviště poslední, také zkontroluje, zda jsou vypnuty všechny spotřebiče, zavřená okna a uzamčeny dveře skladu, kuchyně a vchodu pro zaměstnance kuchyně
- výběrem stravného je pověřena vedoucí školní jídelny a tímto zodpovídá za manipulaci s finančními prostředky
- hmotnou zodpovědnost za skladované suroviny má kuchařka a vedoucí školní jídelny
- za pravidelné mytí a čištění zařízení (jako sporáky, robot, trouby, digestoř apod.) včetně obkladů na stanovišti těchto spotřebičů zodpovídá kuchařka (jedná se o varnou část kuchyně + sklad potravin)
- za úklid v přípravné části kuchyně (tj. dřezy, pracovní stoly na maso, zeleninu, čisté nádobí) včetně úklidu podlahové plochy skladu potravin a kuchyně, hrubé přípravné zeleniny, přilehlých prostor (vstupní místnost), zodpovídá pomocná kuchařka
- pracovnice školní kuchyně se při nástupu na pracoviště v šatně zaměstnanců převlečou do pracovního oděvu a pracovních bot, civilní oděv odkládají do skříňky k tomuto účelu určené, pracovní oděvy jsou skladovány odděleně od civilního šatstva, použitý pracovní oděv se odkládá namísto tomu určené
- dezinfekce se provádí dle sanitačního řádu a na pokyn KHS
- deratizaci na zařízení provádí pouze osoby, které jsou k tomu způsobilé podle zvláštních předpisů
- za dodržování sanitačního řádu zodpovídá vedoucí školní jídelny

### Seznam osobních a ochranných pracovních pomůcek dle pracovního zařazení

Vedoucí školní jídelny	osobní ochranný pracovní oděv	24	nadměrné znečištění uklouznutí
	pracovní obuv s protiskluzovou podrážkou	24	
Kuchařka, pomocná kuchařka	osobní ochranný pracovní oděv	12	nadměrné znečištění
	pracovní zástěra	12	nadměrné znečištění
	kšilt (čepice, lodička)	12	hygienické důvody
	pracovní obuv s protiskluzovou podrážkou	12	uklouznutí
	ochranné rukavice pracovní pětiprsté	PP	ponoření, postříkání uklouznutí

### Zásady bezpečnosti práce

- dodržovat stanovené pracovní postupy a pokyny při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích (robotech, kráječích apod.); **nikdy se nesmí pracovat s nožem k tělu!**

- v kuchyni a ostatních provozních místnostech udržovat stále bezvadný pořádek, nářadí, zejména použité nože, ukládat vždy na určené místo, cesty a průchody udržovat stále volné
- při nošení nádob s horkým obsahem je nutno používat ochranné rukavice – chňapky
- přídatné strojky v kuchyni u kuchyňských robotů nasazovat jen při vypnutém motoru, do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou – tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, dělat jen po zastavení stroje
- nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky) po stole, dbát na to, aby podlahy byly do sucha vytřeny, bez zbytků jídel a odpadků
- hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj, aby byla s nimi lepší manipulace, dávat pozor při snímání pokliček u hrnců s horkými pokrmy
- v prostorách kuchyně a umývárny dbát na nejvyšší opatrnost při chůzi, zvláště při přenášení velkých nádob s horkými jídlly
- při práci v kuchyni vždy nosit předepsaný ochranný oděv a obuv, používat ostatní předepsané osobní ochranné pomůcky
- závady na strojích a elektrické instalaci neopravovat nikdy sám, ale zařídit jejich opravu odbornou firmou
- při vzniku úrazu vlastního nebo spolupracovníka ihned ohlásit vedoucímu
- při používání strojů dodržovat návod k obsluze a bezpečnostní pravidla
- za jakost a nezávadnost potravin je odpovědná vedoucí školní kuchyně
- chléb, a ostatní poživatiny uchovávat v určených čistých prostorách, umístěných minimálně 50 cm od země, od stěn odděleně
- pravidelně kontrolovat konzervy
- sekané nebo mleté maso připravovat ne dříve než 3 hodiny před tepelným zpracováním, takové maso se nesmí přechovávat přes noc syrové
- do místnosti, kde jsou poživatiny nebo hotové pokrmy, je zakázáno vstupovat osobám nezaměstnaným, v místnostech kde jsou poživatiny, je zakázáno kouřit, o těchto zákazech musí být na viditelném místě nápisy
- při manipulaci s poživatinami, zejména s hotovými pokrmy, se jich pracovnice nesmějí dotýkat rukama, pokud to není podle povahy věci nezbytné, musí se vždy používat vhodné náčiní a počínat si s úzkostlivou čistotou
- je přísně zakázáno klást bílé nádobí nebo mělké černé nádobí naplněné pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté

- při mytí nádobí a příborů musí být vždy zajištěno dostatečné množství čisté horké pitné vody, nádobí omývat v myčce na nádobí, ve zvoleném programu
- při obsluze a používání plynových sporáků, pečících trub apod. je nutno dbát, aby nedošlo ke zhasnutí některého hořáku a tím unikání nespáleného plynu, který by mohl způsobit výbuch, zejména při odchodu z kuchyně je třeba se přesvědčit, zda je přívod plynu uzavřen, každé zjištění unikajícího plynu hlásit vedoucímu, aby mohla být učiněna náprava
- je-li v místnosti cítit plyn, nesmí se provádět žádná manipulace s jakýmkoliv zařízením (vypínači, zvonkem apod.) ani s otevřeným ohněm, v takovém případě musí být přívod plynu uzavřen a otevřeny všechna okna a dveře
- při obsluze elektrických spotřebičů, strojů, zařízení se mohou na nich provádět jen ty úkony, které obvyklá práce vyžaduje (vypínání, zapínání, spuštění apod.) a brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny (rukojeti, páčky apod.), dotýkati se jiných částí spotřebičů a strojů se smí jen tehdy, je-li to při obsluze nutné a je s tím také při konstrukci zařízení počítáno a je-li to při obsluze zařízení zabezpečeno proti nebezpečnému dotyku
- dotýkati se vadných spotřebičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům, strojům apod. je zakázáno, neboť je vždy spojeno s nebezpečím úrazu, na části elektrické instalace, na vypínače, trubky a kabely se nesmí věšet žádné předměty nebo části oděvu
- nastane-li v zařízení nebo přívodní šňůře porucha nebo se zjistí na zařízení závada, která by mohla při obvyklém používání způsobit úraz nebo škodu na zařízení, musí se o tom ihned uvědomit vedoucí, vadná zařízení musí být vyřazena z provozu a označena nápadně vhodnou výstrahou o zákazu používání
- pomůcek sloužících k úklidu a čištění podlah (kbelíky, kartáče, košťata, hadry apod.)
- smí být použito jen k těm účelům a je třeba je uchovávat na zvlášť vyhrazeném místě, těchto pomůcek se nesmí používat k čištění kuchyňského nádobí, stolů apod.
- všechny místnosti společného stravování, obzvláště kuchyň a jídelna, musí být dostatečně větrány
- v kuchyni, jídelně a ve skladištích poživatin nesmějí být uschovávány občanské šaty
- a obuv a nesmějí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty
- okna a větrací otvory musí být opatřeny sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností
- dřezy k mytí nádobí musí být stále udržovány v čistotě, je zakázáno v nich prát prádlo
- záchody musí být udržovány v čistotě, pečlivě!, na záchodech musí být věšák, dostatečná zásoba toaletního papíru a kovové uzavíratelné nádoby na odkládání vloček

### Lékárnička

- je umístěna v šatně zaměstnanců, její obsah je průběžně doplňován a kontrolován minimálně 1 x ročně

### Čistící prostředky

- jsou uloženy v místnosti k tomu sloužící, opatřené klíčem
- čistící prostředky jsou v originálních obalech, opatřené bezpečnostními listy

Platnost dokumentu

<b>platnost dokumentu od:</b>	01.09.2020
<b>datum:</b>	26.08.2020

Zpracovala Anna Kacířová, vedoucí ŠJ

Schválila Mgr. Dagmar Machálková, ředitelka školy

Zaměstnanci byli s Provozním řádem školní kuchyně a vývařovny 2020/2021 seznámeni dne 27. 8. 2020  
(viz záznam *Seznámení s dokumentací školního roku 2020/2021*)