

Provozní řád kuchyně školního stravování

Provozní řád sepsaný na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. o vzdělávání (školský zákon). Provozní řád kuchyně školního stravování je soubor pravidel a opatření spojených s provozem místnosti kuchyně školního stravování určené pro celý komplex přípravy stravy. Provozní řád kuchyně školního stravování je závazný pro všechny osoby, které ve školní kuchyni pracují nebo se pohybují.

1) Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygienu

- a) Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz.
- b) Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.
- c) Všechny ozdoby rukou (prsteny, hodinky,...) musí pracovník odložit v šatně. Nehty musí být krátce zastřižené a nenalakované.
- d) Pracovníci si musí před započatím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem pod tekoucí vodou. K utírání se používají jednorázové papírové ručníky.
- e) Pracovní oděv musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován.
- f) Pracovníci musí při přípravě pokrmů používat pokrývku hlavy.
- g) V pracovním oděvu se nesmí odcházet mimo pracoviště.
- h) Po použití toalety je třeba pečlivě umýt ruce, použít mýdlo a jednorázové papírové ručníky.
- i) V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku. Platí zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat a zákaz kouření ve všech prostorech školy.

2) Povinnosti vedoucí školní jídelny

Vedoucí školní jídelny je povinna zajistit:

- aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé

- aby pověření pracovníci byly seznámeni s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh poživatin
- administrativu spojenou se stravováním (příjemky, výdejky, denní docházku, spotřební koš atd.)
- aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel
- vhodné podmínky pro osobní hygienu
- osobní ochranné a pracovní pomůcky
- kontrolovat čistotu provozních a pomocných zařízení
- kontrolovat oddělené uložení pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, přicházejících do přímého styku s potravinami
- vypracování sanitačního řádu a jeho dodržování
- prokazatelné seznámení všech pracovníků školní kuchyně s tímto provozním řádem

3) Povinnosti pracovníků kuchyně – kuchařek

Kuchařky jsou kromě povinností v článku 1). dále povinny:

- mít zdravotní způsobilost k práci v kuchyni
- 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, všímat si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin, potraviny podezřelé z nákazy nebo závadnosti vyřadit z dalšího zpracování
- chránit potraviny i hotové výrobky před možnou kontaminací
- udržovat v čistotě své pracoviště, používané pracovní náradí, ochranný oděv a obuv
- mít na pracovišti zdravotní průkaz u vedoucí ŠJ
- dbát na svůj zdravotní stav

- dodržovat provozní a sanitační řád pracoviště
- znát a dodržovat Systém kritických bodů
- zajišťuje objednávání potravin
- přejímka zboží

4) Hygiena provozu

a) Pracovní plochy, strojní vybavení, nástroje a nádobí musí být vždy čisté a musí být zajištěno:

- pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu
- odstraňování námrazy v lednicích a v mrazničkách 1x měsíčně nebo dle potřeby
- 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.

b) Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozím očištění od zbytků

c) Bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí. Nádobí se nesmí utírat do utěrek

d) Čistící prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně musí být uloženy v originálních obalech mimo prostory manipulace s potravinami

e) Likvidace odpadu musí být zajišťována pravidelně a včas

f) Potraviny a produkty určené pro stravovací službu se skladují odděleně mimo provoz, např. v místnosti pro odpočinek, v šatně zaměstnanců nebo v kanceláři

5) Zásady společného stravování

a) Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní i kvalitativní

b) Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží, ani ke křížení tzv. čistých a nečistých linek

c) 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

d) Příprava a zpracování pokrmu musí probíhat jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očistu v přípravných, tepelnou přípravu v kuchyni k výdeji strávníkům

e) Pracovní plochy pro čistou úpravu potravin musí být samostatné a být označeny

f) Tepelná úprava surovin musí zabezpečit zničení mikroorganismů při zachování nutriční hodnoty hotového výrobku

g) Na smažení pokrmů se používá vždy čerstvý tuk k tomu určený, vždy jednorázově

h) V zařízeních společného stravování se nesmí používat ani podávat:

- vejce jiná než slepičí z veterinárně sledovaných chovů
- vejce s porušenou skořápkou
- vejce tepelně nezpracovaná a pokrmy z nich (míchaná, na měkko, oka s tekutým žloutkem, vlastní majonéza)
- syrová masa typu tatarských bifteků

i) Výdej stravy se provádí bezprostředně po dohotovení pokrmů. Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od jeho dohotovení

j) Při výdeji je třeba používat vhodných pomůcek pro manipulaci s potravinami. Vydávané pokrmy musí mít dostatečnou teplotu

k) Mytí nádobí prostorově navazuje na jídelnu. Příjem použitého nádobí musí být prostorově oddělen od výdeje stravy

l) K zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu je třeba volit účelnou a šetrnou přípravu stravy:

- mechanické odstraňování nepoživatelných částí se provádí šetrně
- zelenina se loupe, krájí a strouhá těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním
- syrové maso se krájí, naklepává a mele těsně před dalším zpracováním
- všechny potraviny se omývají vcelku pod proudem pitné vody
- tuky se nesmí přepalovat
- vaří se v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo s povrchem z nerezů nebo varného skla

m) Sestavování jídelního lístku se provádí podle zásad racionální výživy. Pestrost jídel se uplatňuje tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce. Dbá se o střídání jídel masitých, polomasitých, bezmasých a zeleninových. Syrová zelenina a ovoce se podává podle možnosti co nejčastěji. Z jídelníčku jsou vyloučeny ty pokrmy, které v teplém období snadno podléhají zkáze.

6) Zastupitelnost jednotlivých pracovníků školního stravování

a) vedoucí stravování zastupuje v její nepřítomnosti hlavní kuchařka v oblasti provozu přípravy stravy – objednává zboží a provádí přejímku zboží

b) hlavní kuchařku a kuchařku zastupuje při krátkodobé nepřítomnosti vedoucí stravování, při dlouhodobé nepřítomnosti odborný zástup

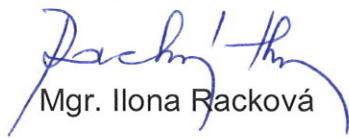
Organizace stravování

a) Organizace výdeje stravy je zabezpečena provozním řádem školní jídelny

Veškeré připomínky týkající se provozu kuchyně školního stravování řeší vedoucí školní jídelny, případně ředitelka školy.

S provozním řádem kuchyně školního stravování dotčené osoby seznámí prokazatelným způsobem vedoucí školní jídelny do 14 dnů od vydání tohoto řádu.

Tento provozní řád nabývá účinnosti dne 2.9.2024.


Mgr. Ilona Racková
ředitelka

Základní škola a mateřská škola Lučina
okres Frýdek - Místek, příspěvková organizace
Lučina č.p. 2, PSČ 739 39
tel.: 558 689 139, 773 127 056
IČ: 70982961


Martina Goczolová
vedoucí ŠJ

