

Základní škola a Mateřská škola Škrdlovice, příspěvková organizace  
Škrdlovice 110, Žďár nad Sázavou, 59101  
IČO 70998787

## ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

### 1.16. ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

Č.j.:	116/2019
Vypracovala:	Mgr. Věra Kovářová, ředitelka školy
Schválila:	Mgr. Věra Kovářová, ředitelka školy
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	01.09.2019
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	01.09.2019
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

#### Úvodní ustanovení

1. Řád školní kuchyně je součástí organizačního řádu školy.

#### Všeobecná ustanovení

Řád *školní kuchyně* je soubor pravidel a opatření spojených s provozem místností určených pro přípravu stravy – kuchyni, sklady, přípravnu jídel. Legislativa používá pojem stravovací zařízení.

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.

Konat činnosti ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

## **Zásady provozní a osobní hygieny**

1. Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni :

- a) podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí závodní nebo praktický lékař, který fyzickou osobu registruje
- b) informovat závodního nebo praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti
- c) mít u sebe při výkonu pracovní činnosti zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví nebo vedoucímu zaměstnanci
- d) uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny
- e) k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům
- f) používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů
- g) dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu
- h) zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny
- i) provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů
- j) při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty
- k) používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky
- l) dodržovat zákaz kouření

2. Zaměstnanci nesmí při stravování žáků a zaměstnanců školy podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa včetně ryb.

3. Zásady provozní hygieny:

- a) náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožení jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů

b) úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce

c) 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, apod.)

d) pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat takto označené či barevně odlišené a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy

e) musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu

f) předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně

g) preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace

h) do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat

i) osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu

j) pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství

k) v místnosti, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají potraviny a pokrmy a myje nádobí, nelze kouřit, vstup mají zakázán osoby nepovolané - o těchto zákazech musí být na viditelných místech nápisy

l) na pracovišti musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a provozních prostředků

4. Pro výkon činností ve školní kuchyni se stanoví tyto zásady osobní hygieny:

a) je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití WC, po manipulaci s odpadem a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku

b) 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

c) nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi

d) je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (například konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů)

e) je nutno mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů

## **Provozní požadavky**

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

a) nepracovat s nožem směrem k tělu

b) odkládat náradí, zejména použité nože, vždy na určené místo

c) udržovat volné únikové cesty a únikové východy

d) nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází

e) při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi

f) nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru

g) do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně

h) zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje

i) zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,...) na pracovní plochy

j) dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků

k) 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); přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku; zabezpečit vypouštěcí kohoutky varných kotlů proti náhodnému otevření; dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů, nežádat pomoc osob řádně nepoučených a neproškolených

l) nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy

m) dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy

n) závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem

o) plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti

- p) chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, od stěn oddělených vloženým nebo jiným zařízením, chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe
- q) pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
- r) sekanou nebo mleté maso připravovat ne dřív než 3 hodiny před tepelným zpracováním
- ř) 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
- s) dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté
- š) 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
- t) 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
- u) 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
- v) při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů
- w) nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou
- x) jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí
- y) všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni

Mgr. Věra Kovářová  
ředitelka