Základní škola a mateřská škola Šindlovy Dvory

Šindlovy Dvory 40, Litvínovice, 37001
IČO: 750 00 709 tel: 603 561 874

Provozní řád školní kuchyně, výdejny a školní jídelny

I. Úvodní ustanovení

1. 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.
   Provozní doba školní kuchyně je 6:00 – 15:00 hod.
2. Ve školní kuchyni a výdejně mohou pracovat pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně zdraví.

II. Zásady osobní a provozní hygieny

1. Zaměstnanci školní kuchyně a školní výdejny jsou povinni:
   - Podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením
   - Hlásit lékaři změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci pokrmů
   - Informovat lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti
   - Mít u sebe při výkonu pracovní činnosti zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví
   - Uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny
   - K výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům
   - Používat jen technologické postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů
   - Dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu
   - Zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny
   - Provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů
   - Chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním hmyzem, zvířaty a ptáky nebo nepovolanými osobami.
   - Odebírat a uchovávat vzorky podávaných pokrmů, pokud to nařídí orgán ochrany veřejného zdraví či stanoví zvláštní právní předpis
   - Při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty

- Používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky
- Dodržovat zákaz kouření
- Dodržovat důsledně provozní řád, sanitační řád i ostatní vnitřní organizační směrnice

2. Zaměstnanci nesmí při stravování dětí, žáků a zaměstnanců školy podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa, včetně ryb.
3. Zásady provozní hygieny:
   - 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
   - Úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popř. dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce; souběžně musí být zajištěna ochrana potravin a produktů proti kontaminaci z čisticích a dezinfekčních prostředků
   - Sanitární zařízení, zejména záchody, musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu
   - Pomůcky a prostředky k hrubému úklidu je třeba ukládat odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy, tyto prostředky k hrubému úklidu je potřeba označit či barevně odlišit
   - Musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu
   - Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně a výdejny
   - Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace
   - Do zázemí školní kuchyně, výdejny a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob; dále platí přísný zákaz vstupu zvířat
   - Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, odděleně od pracovního oděvu; pracovníci jsou povinni šatnu uzamykat.
   - Pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství
   - V celém zařízení je zákaz kouření
   - Potraviny a produkty neurčené pro stravovací službu skladovat jen v samostatném a označeném chladicím zařízení, které je umístěno mimo provoz výroby, přípravy a oběhu potravin a produktů
   - Čisticí prostředky a přípravky pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinsekce a deratizace skladovat odděleně v originálních obalech s příslušným označením
   - Nepoužívat nádoby a obaly určených pro potraviny k úschově čisticích a dezinfekčních přípravků a případné náhradní obaly řádně označit
   - Na pracovišti musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků tak, aby byla vyloučena možnost křížové kontaminace

- Zajistit prostor pro mytí a případnou dezinfekci přepravních prostor rozvozních prostředků
- Používat pouze pitnou vodu
- Ukládat čisté prádlo odděleně od použitého prádla

4. Zásady osobní hygieny:
   - Je nutno 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 odpady a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku
   - Je nutno nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlav při výrobě potravin. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny
   - V kapsách pracovního oděvu nesmí být nic kromě kapesníku
   - Je zakázáno konzumovat jídla mimo vyhrazený prostor
   - Nelze opustit objekt školní kuchyně a výdejny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a pracovní obuvi
   - Je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (např. úprava vlasů a nehtů, kouření, provádění toaletních a kosmetických úprav zevnějšku…)
   - Je nutno mít na rukou krátce ostříhané a čisté nehty, bez lakování a ruce bez ozdobných předmětů
   - Použitý pracovní oděv je nutno odkládat na místo k tomu vyčleněném

III. Bezpečnost a ochrana zdraví

Zaměstnanci školní kuchyně a školní výdejny jsou povinni:

- Nepracovat s nožem směrem k tělu
- Odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo
- Udržovat volné únikové cesty a únikové východy
- Nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází
- Při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné chňapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
- Nasazovat přídavná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru
- Do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní
- Zkoušky těsta, popř. jiných surovin připravovaných robotem dělat jen po zastavení stroje
- Nepohazovat pomůcky na vaření po stole (nože, vidličky, naběračky…)
- Dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách kuchyně, jídelny, výdejny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků

- Nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj, zacházet (vyklápět) s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi jen při vypnutí elektrického proudu (plynu), přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku, zabezpečit vypouštěcí kohouty varných kotlů proti náhodnému otevření, dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů
- Nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
- Dávat pozor při snímání pokliček z nádob s horkými pokrmy
- Závady na strojích ihned hlásit vedoucí ŠJ, která spolu s ředitelem školy zabezpečí jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem / způsobilou firmou
- Plně se soustředit na práci, nerozptylovat se a nerušit ostatní při pracovní činnosti
- Chléb a ostatní pečivo uschovávat v čistých policích, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe
- Pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
- Sekanou a mleté maso připravovat ne dřív než 3 hodiny před tepelným zpracováním, v době mezi umletím a tepelnou úpravou musí být v chladničce
- Při manipulaci s pokrmy nebo s poživatinami se jich nedotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné, zaměstnanci musí vždy používat vhodného náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou
- Dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté
- Při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody, nádobí smývat ve dvou vodách, teplota mycí vody min. 40 stupňů nepoužívat kovových drátěnek, 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
- Při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení provádět pouze takové úkoly, které obvyklá práce vyžaduje (vypínání, zapínání), a brát do rukou jen ty části které jsou k tomu určeny (rukojeti, páčky)
- Před manipulací se stroji se seznámit se způsobem obsluhy, dodržovat bezpečné pracovní postupy
- 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
- Dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání pekáčů a plechů z trouby a konvektomatu
- Škrabka na brambory musí být zakryta, není dovoleno vybírat za chodu stroje brambory nebo sahat do otevřeného stroje rukou
- Jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí ŠJ včetně mimořádných událostí
- Pracovní úraz svůj nebo spolupracovníka ihned oznámit vedoucímu pracovníkovi

- Cesty a průchody je nutno udržovat stále volné
- Vadné zařízení, stroje a spotřebiče vyřadit ihned z provozu, označit nápadně vhodnou výstrahou o zákazu používání
- Všechny místnosti dostatečně větrat

IV. Další zásady společného stravování

1. Příjemka zboží od dodavatelů se musí provádět po stránce kvantitativní i kvalitativní. Za správnou přejímku zboží nese zodpovědnost vedoucí ŠJ.
2. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží, ani ke křížení tzv. čistých a nečistých linek. 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.
3. Lze používat pouze značené tržní druhy vajec. Není přípustné používání vajec s narušenou skořápkou. Syrová vejce nelze přidávat do pokrmů, které se dále neupravují (krémy, pudinky, omáčky).
4. Příprava a zpracování pokrmu musí probíhat jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očistu v přípravnách, tepelnou přípravu v kuchyni k výdeji strávníkům. Pracovní plochy pro čistou úpravu potravin musí být samostatné.
5. Tepelná úprava surovin musí zabezpečit zničení mikroorganismů.
6. Nesmí se používat ani podávat syrová masa typu tatarských bifteků.
7. Doba výdeje stravy nesmí překročit 4 hodiny od jeho dohotovení. Při výdeji je třeba používat vhodných pomůcek pro manipulaci s potravinami. Vydávané pokrmy musí mít dostatečnou teplotu.
8. K zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu je nutno připravovat stravu účelně a šetrně:
   - Mechanické odstraňování nepoživatelných částí provádíme šetrně
   - Zeleninu loupeme, krájíme a strouháme těsně před tepelnou úpravou
   - Syrové maso krájíme, naklepáváme a meleme těsně před dalším zpracováváním
   - Všechny potraviny omýváme vcelku pod proudem pitné vody
   - Tuk se nesmí přepalovat
   - Vaříme v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo s povrchem z nerezu nebo varného skla
9. Sestavování jídelníčku je nutno provádět podle zásad racionální výživy. Řídit se nutričním doporučením pro školní jídelny a dodržovat spotřební koš.
10. Pro výrobu, přípravu, balení, skladování, rozvoz, přepravu a uvádění pokrmů do oběhu je nutno stanovit kritické body. Systém kritických bodů musí být zpracován tak, aby byla prokázána schopnost ovládat analyzovaná nebezpečí.
11. Dietní strava je řešena donáškou a je evidována v HACCP.

Základní škola a mateřská škola Šindlovy Dvory

Šindlovy Dvory 40, Litvínovice, 37001
IČO: 750 00 709 tel: 603 561 874

V. Školní jídelna

1. Školní jídelna je v provozu v pracovní dny od 11:30 do 14:00 hod.
2. Dohled ve školní jídelně zajišťují pedagogičtí pracovníci školy. Rozvrh dohledů je vyvěšen v jídelně.
3. Dohlížející pracovníci vydávají pokyny k zajištění kázně žáků.
4. Běžný úklid během provozní doby a po skončení provozní doby zajišťují v jídelně pracovnice školní kuchyně, včetně stolů a podlahy (viz. Sanitační řád)
5. Vedoucí stravovacího zařízení vydává soubor pokynů pro žáky a rodiče – způsob přihlašování a odhlašování ke stravování, výdej jídla, výdej jídla při onemocnění žáků, způsob placení. Pokyny jsou trvale na www.zssindlovydvory.cz
6. Strávníkům je vydáván kompletní oběd včetně masa a příloh. Žáci nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla a vraceni k dojídání. Vydané jídlo je určeno ke konzumaci v jídelně, strávníci je neodnášení z místnosti.
7. První den nemoci dítěte je možno vydat stravu do jídlonosičů od 11:00 do 11:30 hod. Za čistotu nádob zaměstnanci neručí. Následující dny je rodič povinen stravu odhlásit.
8. Od 1.9.2025 je v souladu s vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, umožněna konzumace vlastního jídla ve školní jídelně. Konzumace probíhá ve stejném čase a prostoru jako školní stravování. Školní jídelna nezajišťuje ohřev, skladování ani jiné úpravy přineseného jídla.

V Českých Budějovicích dne 1. 9. 2025

Markéta Balounová
vedoucí ŠJ

Mgr. Jakub Jareš
ředitel školy