

## Provozní řád školní jídelny ZŠ a MŠ Nedvědice, okres Brno – venkov, příspěvková organizace

Provozní řád školní jídelny upravuje pravidla pro přípravu jídel v kuchyni, povinnosti kuchařek, hygienu provozu, HACCP a sanitaci. 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. Činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

### Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

Před nástupem do zaměstnání předloží pracovník zdravotní průkaz, který musí předložit, kdykoli k tomu bude vyzván, např. náhodnou kontrolou KHS. Zaměstnanec pravidelně podstupuje preventivní prohlídky dle sdělení ředitelky školy. Změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci pokrmů, je zaměstnanec povinen hlásit okamžitě vedoucí ŠJ nebo ředitelce školy a jít k lékaři. Nesmí se zdržovat v kuchyni. Pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou, nehty musí být zastřížené, nenalakované. Je nutné pečovat o tělesnou čistotu a mýt si ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího prostředku či dezinfekce – před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou, po použití WC, po manipulaci s odpadem apod. Zaměstnanec musí nosit osobní ochranné pracovní prostředky. To znamená pracovní oděv, pracovní obuv, pokrývku hlavy. Dle aktuální epidemiologické situace i ochranu rukou a dýchacích cest jednorázovými rukavicemi a rouškou či respirátorem. Pracovní oděv musí být udržovánv čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny. Během pracovní doby nelze v pracovním oděvu a obuvi opouštět prostory kuchyně. Pracovní oděv se ukládá odděleně od soukromého oděvu.

### Povinnosti pracovníků

- dbát na svůj zdravotní stav
- dodržovat provozní a sanitační řád
- znát, měřit a zapisovat HACCP
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, výdej, skladování a přípravu pokrmů
- používat předepsané technologické postupy, všimati si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
- kontrola záručních lhůt potravin

### Provozovatel je povinen zajistit

- aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- osobní ochranné a pracovní pomůcky
- aby pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky na práci v kuchyni a každý rok se proškolili – hygienické minimum
- vhodné podmínky pro osobní hygienu, místo na uložení pracovního a soukromého oděvu
- zajistí čištění pracovního oděvu - čistírna
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách
- vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

### Organizace provozu školní jídelny

Provoz ve školní jídelně je v pracovní dny od 6:00 hodin do 14:30 hodin. O prázdninách vaříme vždy pro děti MŠ, zaměstnance a cizí strávníky. Zavřeno a nevaříme pouze o prázdninách v měsíci srpnu, kdy si berou paní kuchařky dovolenou a o vánočních prázdninách.

Cenová kalkulace oběda se počítá každý rok, většinou v měsíci dubnu, podle skutečných nákladů z minulého roku. Spočítáme všechny uvařené obědy za celý kalendářní rok, počet přesnídávek a svačinek vynásobíme 0,15 (koeficient pracnosti) a číslo přičteme k celkovému počtu obědů.

Mzdové náklady (mzda z výkazu P1-04 + pojištění + FKSP) vydělíme počtem všech obědů a získáme mzdový náklad na 1 oběd. Lze i použít tabulku mzdových nákladů včetně pojištění od paní účetní.

Věcné náklady získáme od paní účetní z tabulek, kde jsou skutečné náklady na ŠJ za kalendářní rok. Ty vydělíme počtem obědů a získáme věcný náklad na 1 oběd. Tyto nové údaje použijeme pro stanovení ceny oběda od nového školního roku, pokud nemusíme zdražit cenu za potraviny již dříve, např. od května nebo června.

### KOEFICIENT PRO NORMOVÁNÍ

	3 – 6 r.	7 – 10 r.	11 – 14 r.	15 a více
Polévka	0,6	0,6	0,7	0,7
Hlavní chod	0,5	0,7	0,8	0,85

### VÁHA SYROVÉHO MASA PRO VĚKOVÉ KATEGORIE V GRAMECH

	3 – 6 r.	7 – 10 r.	11 – 14 r.	15 a více
Maso bez kosti	5	6	7	8
Maso s kostí	6	8	9	10
Ryba	100	100	150	150
Drůbež s kostí	150	175	200	200
Kusovka např. vejce	0,5 ks	0,5 ks	1 ks	1 ks

### Zásady provozní hygieny

- náčiní, nádobí, pracovní plochy a zařízení kuchyně musí být udržovány v čistotě
- úklid všech pracovišť se provádí průběžně
- předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v kuchyni
- je nutno zamezit výskytu hmyzu a hlodavců
- zákaz vstupu nepovolaných osob a zvířat
- pro úklid používat jen mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářské provozy
- bílé nádobí a příbory se myjí v myčce nádobí, černé nádobí se umývá ručně ve dřezu k tomu určeném

### SKLADOVÁNÍ

Za správnou přejímkou zboží nese zodpovědnost vedoucí nebo paní kuchařka, která zboží přebírá. Potravin se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality zboží při dodržení skladovacích podmínek. V suchém skladu, v lednicích, v mrazáku jsou umístěny teploměry a jsou průběžně kontrolovány.

### PŘÍPRAVA POKRMŮ

Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravě a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách. Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku. Rozmrazování masa probíhá v lednici na

maso. 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. Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném úseku kuchyně. Zeleninové saláty se připravují také ve vyčleněném úseku kuchyně a hotové jsou uloženy v lednici.

Doba a teplota tepelného zpracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení mikroorganismů. Tučky a oleje na smažení by neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180 C. Teplé pokrmy se uchovávají při teplotě vyšší než 60 C.

## VÝDEJ STRAVY

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

Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

- při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
- nasazovat přídatná zařízení u kychyňských robotů jen při vypnutém motoru
- do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajoval ručně
- zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje
- zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, naběračky...) na pracovní plochy
- dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
- nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj
- zacházet s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi (vyklápění apod.) jen při vypnutí elektrického proudu či plynu
- přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku
- zabezpečit kohoutky varných kotlů proti náhodnému otevření, dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů
- nežádat pomoc osob řádně nepoučených a neproškolených
- nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
- závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat školníkovi nebo vedoucí školní kuchyně, ti zajistí jejich opravu odborně způsobilým pracovníkem
- pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin
- dodržovat zákaz kladení nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu
- nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka na brambory musí být zakryta
- při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance ihned oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů
- okna musí být opatřena sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností
- v kuchyni a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv, nesmí se tam sušit pracovní oděvy, obuv ani jiné předměty

## Závěrečné ustanovení

Kontrolu provádí vedoucí školní jídelny a vede o ní zápis v Kontrolní činnosti za pololetí. V době nepřítomnosti může kontrolu provést ředitelka školy.

Provozní řád platí i pro závodní stravování a doplňkovou činnost.  
Provozní řád nabývá platnost dnem 1.9.2022

Zpracovala: Soňa Pačková

V Nedvědici dne 24. 8. 2022

Mgr. Eva Šimečková  
ředitelka školy